



Dampftopf
Food Steamer
Cuiseur Vapeur
Stoomkoker



I/B Version
170504

TKG DG 1002

230V~ 50Hz 750W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/36





D

1. Deckel
2. Keramik-Topf
3. Basis
4. AN-AUS Schalter
5. Zeitwahlschalter
6. **Dampfboost** -Einsatzteil
7. Gitterrost

GB

1. Lid
2. Ceramic bowl
3. Base
4. ON/OFF switch
5. Timer
6. **Steamboost** insert
7. Steam rack

F

1. Couvercle
2. Bol en céramique
3. Base
4. Bouton ON/OFF
5. Minuterie
6. Pièce en plastique
7. Grille

NL

1. Deksel
2. Keramische kom
3. Basis
4. Aan/uit-schakelaar
5. Tijdschakelaar
6. Plastic inzetstuk
7. Rooster

✂

D GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen 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. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.

- ✂
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
 - Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
 - Lassen Sie Ihr Gerät und dessen Netzkabel niemals ohne Aufsicht oder in der Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder von nicht verantwortlichen Personen, wenn es ans Stromnetz angeschlossen ist oder wenn es abkühlt.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
 - Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
 - Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör





stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche, damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in das Gerät, um Risiken auszuschließen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes während des Gebrauchs. Benutzen Sie die Seitengriffe und Topflappen, um den Keramik-Behälter zu bewegen, da dieser ein heißer Teil des Gerätes ist.

- ✂
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Gebrauchs nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
 - Nach dem Gebrauch und vor allem wenn das Wasser nicht völlig verdunstet ist, warten Sie, bis der Dampf nicht mehr aus den Löchern auf dem Deckel dringt. Heben Sie den Deckel sorgfältig hoch und entfernen Sie ihn damit Sie sich nicht verbrennen. Lassen Sie das warme Wasser in den Dampfgarer laufen. Schwenken Sie den Deckel indem Sie ihn entfernen damit der Dampf nicht Ihre Hände oder Ihr Gesicht berührt. Achtung: Die Kondensation auf den Wänden des Keramik-Behälters kann beim Fließen Dampf wieder erzeugen und Sie verbrennen.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ihr Gerät transportieren, welches warme Nahrung, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält. Es wird empfohlen, das Gerät nicht zu bewegen, wenn es nicht völlig erkaltet ist.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 - Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.
 - Betreiben Sie das Gerät nur bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 und +35°C.



Sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation und Frischluftzufuhr.

- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden. Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- **Kochen Sie bei der Erstbenutzung ohne Lebensmittel sodass das Gerät vollständig gereinigt ist.**
- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Der Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

ANWENDUNGSBEREICH/TÄTIGKEITSBEREICH

Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben. Dieses Gerät ist bestimmt für Haushaltsanwendungen und ähnliche Nutzanwendungen wie:

- Dem Personal vorbehaltene Küchenecken in Laden, Büros und anderen berufsmäßigen Umgebungen.
- Bauernhöfe.
- Die Benutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Umgebungen des Gästehaustyps.

KOCHEN MIT IHREM DAMPFTOPF

- **Stellen Sie vor der Anwendung das Dampfboost-Einsatzteil (6) in die Mitte der Basis um den Heizprozess zu beschleunigen.**
- Füllen Sie die Basis des Gerätes höchstens bis zur Maximummarkierung mit Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass es genügend Wasser gibt, um den Garprozess nicht unterbrechen zu müssen. Sie können wenn nötig den Wassertank füllen während des Betriebes, indem Sie den Keramik-Topf von der Basis heben.
- Stellen Sie den Keramik-Topf auf die Basis und stellen Sie sicher, dass er richtig montiert ist.
- Legen Sie die zu kochenden Speisen in den Topf. Keine Gewürze, Kräuter usw. hinzufügen bis der Kochvorgang beendet ist. Verwenden Sie falls gewünscht den Gitterrost.
- Befestigen Sie den Deckel. **BEDIENEN SIE DIESES GERÄT NICHT OHNE ABDECKUNG - DAMPF ENTSTEHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.** Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt befestigt ist, **weil** sonst viel Dampf verloren geht und die Nahrungsmittel nicht gekocht werden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- **Schalten Sie das Gerät ein indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken**
- Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die TIME-Taste betätigen. Die Garzeit erscheint im Display in Minuten.
- Sie können den Garprozess auf jeder Zeit aufhören lassen, indem Sie die Ein/Aus-Taste betätigen.
- Wenn die Kochzeit beendet ist, hören Sie mehrere Tonsignale.
- Warten Sie darauf, dass der Dampf nicht mehr aus dem Deckel herausdringt. Nehmen Sie langsam den Deckel ab. Achten Sie auf den ausströmenden Dampf und auf die Kondensation auf den Wänden. **WARNUNG: DAMPF ENTWEICHT! DEN DAMPFTOPF ODER DAS DAMPFELEMENT NICHT BERÜHREN.** Testen Sie die Speisen mit einem Gegenstand mit einem langen Griff oder einer Zange. Sollten sie noch nicht gar sein, so stellen Sie die Zeitschaltuhr wieder ein und der Dampfvorgang beginnt erneut.
- Sind die Speisen fertig gekocht, dann ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen, um den Dampf völlig zu beseitigen. Heben Sie den Dampftopf vorsichtig mit einem Kockhandschuh oder Topflappen heraus. **DEN DAMPFTOPF ODER DAS DAMPFELEMENT NICHT ANFASSEN BIS ES ABGEKÜHLT IST!** Nehmen Sie die Speisen heraus und fügen Sie Gewürze nach Belieben hinzu.
- Vor dem Leeren oder dem Säubern das Wasser abkühlen lassen.
- Falls der Wasserstand während des Garprozesses zu niedrig ist, ertönt ein Warnsignal. Füllen Sie erneut Wasser in das Gerät.

PROBLEMBEHANDLUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-----------------------------------|--------------------------|---|
| Nichts erscheint im Display. | Kein Netzanschluss. | Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist. |
| Warnsignal ertönt ununterbrochen. | Wasserstand ist niedrig. | Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. |

Hinweise:

- Es ist möglich, Nahrungsmittel mit völlig verschiedenen Kochzeiten zu kochen. Dies benötigt häufige Interventionen, um die fertigen Nahrungsmittel nach und nach wegzunehmen. Um dies zu vermeiden, wird es empfohlen, Nahrungsmittel mit ähnlichen Kochzeiten gleichzeitig zuzubereiten.
- Eingefrorene Nahrungsmittel brauchen nicht im Voraus aufgetaut zu werden, aber ihre Kochzeit wird länger sein.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Den Keramiktopf und den Deckel können Sie mit Seifenwasser reinigen oder in die Spülmaschine geben. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch oder einem angefeuchteten Schwamm gereinigt werden.
- Den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

| GEMÜSE FRISCH | Gewicht/Anzahl | ca. Garzeit in Min. |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Artischocken (ganz) | 4 mittelgroße | 27-30 |
| Spargel (Spitzen) | 250-500g | 13-15 |
| Bohnen grün (geschnitten oder ganz) | 500g | 25-28 |
| Broccoli | 500g | 12-14 |
| Kohl | 500g | 17-19 |
| Karotten | 500g | 15-17 |
| Blumenkohl (ganz) | 1.250g | 14-16 |
| Maiskölbchen | Max. 8 Stück | 17-19 |
| Pilze ganz | 250g (mittelgroße) | 10-11 |
| Zwiebeln | 500g (mittelgroße) ca. 6-7 cmØ | 7-9 |
| Erbsen (grün mit Schale) | 1500g | 14-16 |
| Paprika | Max. 4 mittelgroße | 9-11 |
| Kartoffeln (ganz) | 500g oder ca. 8 Kleine | 17-19 |
| Spinat | 250-300g | 10-12 |
| Zucchini | 500g (mittelgroße) | 11-13 |
| Rüben | 500g oder ca. 5 Kleine | 12-14 |

| Meeresfrüchte | Gewicht/Anzahl | ca. Garzeit in Min. |
|----------------------|-----------------------|----------------------------|
| Venus Muscheln | 250g | 10-12 |
| Krebse | 500g | 15-18 |
| Hummer Schwänze | 200-250g | 18-20 |
| Muscheln (frisch) | 500g | 12-14 |
| Austern (frisch) | ca. 6 Stück | 11-13 |



| | | |
|----------|------|-------|
| Scampi | 250g | 10-12 |
| Garnelen | 500g | 11-12 |

| FISCH | Gewicht/Anzahl | ca. Garzeit in Min. |
|--------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Filet (Seezunge/Flunder) | 250g | 8-10 |
| Steakscheiben: | | |
| Heilbutt | 250-500g | 13-14 |
| Lachs | +/- 2 Zentimeter dick | 18-21 |
| Tunfisch | +/- 2 Zentimeter dick | 14-19 |

| Huhn | Gewicht/Anzahl | Ca. Garzeit in Min. |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Bruststück ohne Knochen | bis 250g | 14-16 |
| Bruststück mit Knochen | bis 500g | 30-41 |
| Beine mit Knochen | (4 Stück) | 32-36 |
| Hühnerkeule | bis 500g | 34-37 |
| Pochiertes Huhn | 500g | 45-47 |


| Würstchen | Gewicht/Anzahl | Ca. Garzeit in Min. |
|---------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Frankfurter (normal lang) | bis 500g oder 8-10 | 12-14 |
| Bratwurst (gebrüht) | bis 500g | 17-19 |

| Sonstiges GARGUT | Anzahl | Ca. Garzeit in Min. |
|-------------------------|---------------|----------------------------|
| Eier hartgekocht | 1 bis 12 | 30 |

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.


Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*


- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ Regularly check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it




must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.

- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never leave the appliance and its power cord unsupervised or within the reach of children under 8 years old or of irresponsible people, when it is on the electrical grid or when it is cooling down.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. Do not place too large pieces of food in the food steamer.

- 
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
 - ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
 - ❑ Never touch the hot parts of the appliance when it is in use. The ceramic bowl is a part of the appliance with hot surfaces. You must use its side handles and potholders when handling it.
 - ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
 - ❑ After use and above all when the water hasn't completely evaporated, wait until the steam stops leaking through the holes on the lid, then open the lid carefully in order not to hurt you. Let the water drip into the food steamer. Slightly move the lid so that the steam does not reach your hands or your face. Caution: the condensation on the sides of the ceramic bowl may generate steam and burn you.
 - ❑ Be cautious while transporting your appliance filled with hot food, water or other liquids. It is not recommended to move your appliance when it has not completely cooled down.
 - ❑ Always unplug the appliance when it is not in use.

- ✂
- ❑ Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
 - ❑ Use the appliance only at an ambient temperature between +5 and +35°C. Make sure there is sufficient air circulation and fresh air supply.
 - ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
 - ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging from the food steamer.
- Clean all parts of the appliance before the first use.
- Put the appliance on an even, stable work surface.
- Plug in the appliance. The food steamer is now ready for use.

FIELD OF APPLICATION/OF OPERATION

Use the appliance for domestic purposes only and in the way indicated in these instructions. This appliance is intended to be used for domestic applications and similar applications such as:

- Kitchen corners reserved for personnel in shops, offices and other professional environments.
- Farms.
- The use by clients of hotels, motels and other environments with a residential character.
- Environments of the "bed and breakfast" type.

COOKING IN YOUR FOOD STEAMER

- If desired, put the plastic insert in the middle of the base of the appliance to speed up the heating process.
- Fill the base of the appliance with water below the MAX mark.
- Ensure there is sufficient water to avoid having to interrupt cooking. Water can be added during cooking if necessary.
- Assemble the base with the ceramic pot, ensure it is fitted correctly.
- Place the food in the ceramic steaming pot. Do not add seasoning, herbs etc. until cooking has been completed. Use the grill rack if desired.
- Fit the lid. **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED - STEAM IS GENERATED DURING USE.** Ensure it is fitted correctly otherwise steam will be lost and the food will not be cooked.
- Plug in the appliance.
- Select the cooking time by pressing the appropriate TIME button. The cooking time is displayed in minutes.
- Cooking can be stopped at any time by pressing the On/Off button.
- A series of beeps will indicate when the cooking time is complete.
- To check the food, wait until the steam has stopped escaping through the holes on the lid. Take the lid off slowly, taking care to avoid escaping steam and the condensation. **CAUTION: DO NOT TOUCH THE STEAMING POT OR THE STEAMING UNIT.** Using a long-handled utensil, check the food. If the food is not cooked, reset the timer and steam production will start again.
- When the food is cooked, unplug and allow the appliance to cool slightly in order to eliminate all the steam. Carefully remove the steaming pot using oven gloves or another thermal hand protection. **DO NOT TOUCH THE STEAMING POT OR THE STEAMING UNIT UNTIL THEY HAVE COOLED.** Remove the food and add seasonings, if desired.
- Allow any water to cool before emptying and cleaning.
- If the water level falls too low during cooking, the heat will be removed and a warning signal will appear.

TROUBLESHOOTING

| Symptom | Possible Cause | Solution |
|-------------------|--------------------------|--|
| No display. | Power connecting failed. | Make sure the appliance is plugged in correctly. |
| Non-stop beeping. | Water level is low. | Top up the water level. |

Hints:

- It is possible to cook foodstuffs with very different cooking times but this needs frequent operations to take away the food that will be ready. To avoid this, it is recommended to prepare food with similar cooking time.
- Frozen food does not need to be defrosted, but its cooking time will be longer.

CARE AND CLEANING

- The ceramic pot and the lid may be washed with soapy water or you can place them in the dishwasher. Never use abrasive cleaners to clean your appliance: it could damage the surfaces.
- The body of the appliance should be washed with a smooth cloth or with a slightly damp sponge.
- Never immerse the body in water or any other liquid.

| Fresh Vegetables | Amount | Approx. time (minutes) |
|------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Artichoke (whole) | 4 medium | 27-30 |
| Asparagus (spears) | ½ - 1 lb. +/- ½" Ø | 13-15 |
| Beans, green / wax (cut or whole) | 1 lb. | 25-28 |
| Broccoli (spears) | 1 lb. | 12-14 |
| Cabbage | 1 lb. | 17-19 |
| Carrots | 1 lb. | 15-17 |
| Cauliflower (whole head) | 2 ½ lbs. (medium) | 14-16 |
| Corn on cob | Max. 8 | 17-19 |
| Mushrooms (whole) | ½ lb. (medium) | 10-11 |
| Onions (whole), before grilling | 1 lb. (medium) +/- 4" Ø | 7-9 |
| Peas, green | 1 ½ lbs. (in pod) | 14-16 |
| Peppers (whole), before grilling | Max. 4 medium | 9-11 |
| Potatoes (whole) | 1 lb. or +/- 8 small | 17-19 |
| Spinach | ½ lb. | 10-12 |
| Squash, summer yellow and zucchini | 1 lb. (medium) | 11-13 |
| Turnips | 1 lb. or +/- 5 small | 12-14 |

| Seafood | Amount | Approx. time (minutes) |
|-----------------|------------------------|------------------------|
| Clams | ½ - 1 lb. (in shell) | 10-12 |
| Crab | 1 lb. (+/- 6 pcs) | 15-18 |
| Lobster (tails) | 1 or 2 (7/8 ozs. each) | 18-20 |
| Mussels (fresh) | 1 lb. (in shell) | 12-14 |

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



| | | |
|------------------|------------------|-------|
| Oysters (fresh) | +/- ½ dozen | 11-13 |
| Scallops (fresh) | ½ lb. (shucked) | 10-12 |
| Shrimp | 1 lb. (in shell) | 11-12 |

| Fish | Amount | Approx. time (minutes) |
|----------------------|--------------|------------------------|
| Filets: Sole, ... | ½ lb. | 8-10 |
| Steaks: Halibut | ½ - 1 lb. | 13-14 |
| Salmon | +/- 1" thick | 18-21 |
| Tuna | +/- 1" thick | 14-19 |

| Chicken | Amount | Approx. time (minutes) |
|---|-------------|------------------------|
| Breast, boneless fillets | ½ lb. pcs | 14-16 |
| Breast, split with bone | 1 - 1 ¼ lb. | 30-41 |
| Drumsticks, with bone | 1 lb. | 32-36 |
| Thighs, with bone | 1 lb. | 34-37 |
| Poached chicken (breast), split-boneless or with bone | 1 lb. | 45-47 |


| Sausages | Amount | Approx. time (minutes) |
|--------------|-----------------------|------------------------|
| Frankfurters | Max. 1 lb. (8-10 pcs) | 12-14 |
| Bratwurst | Max. 1 lb. | 17-19 |

| Other foods | Number of pieces | Approx. time (minutes) |
|------------------|-------------------|------------------------|
| Hard-boiled eggs | 1-12 (large size) | 30 |

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

FR MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.



Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.

- ✂
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
 - N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
 - Ne laissez jamais votre appareil et son cordon sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
 - N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
 - La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
 - Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
 - Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.

- ✂
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
 - ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
 - ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
 - ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. N'utilisez pas d'aliments de trop grande taille.
 - ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
 - ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
 - ❑ Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil en cours de fonctionnement. Le récipient en céramique est une partie de l'appareil à surfaces chaudes et doit être manipulé en utilisant ses poignées latérales et des maniques ou gants de cuisine.
 - ❑ Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.

- ✂
- ❑ Après emploi et surtout lorsque toute l'eau n'est pas évaporée, attendez que la vapeur cesse de s'échapper par les trous situés dans le couvercle puis soulevez et enlevez le couvercle de façon soigneuse, afin d'éviter tout risque de brûlure, et faites égoutter l'eau chaude dans l'appareil. Basculez le couvercle en le retirant, de façon à éloigner la vapeur des mains et du visage. Attention la condensation se trouvant sur les parois du bol en céramique en coulant risque de générer de nouveau de la vapeur et de vous brûler.
 - ❑ Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.
 - ❑ Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
 - ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
 - ❑ Utilisez l'appareil uniquement à une température ambiante entre +5 et +35°C. Assurez-vous qu'il y a une ventilation et arrivée d'air frais suffisantes.
 - ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

- ✂
- **Note:** Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: **ATTENTION**, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(* **Service qualifié compétent:** service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

- Enlevez tous les emballages du cuiseur vapeur.
- Nettoyez toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser.
- Mettez l'appareil sur une surface de travail stable.
- Branchez l'appareil sur une prise murale. Le cuiseur vapeur est maintenant prêt à l'emploi.

DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION

Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- Des fermes.

- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- Des environnements du type chambres d'hôtes.

CUISINER DANS VOTRE CUISEUR VAPEUR

- Si désiré, insérez la pièce en plastique au milieu de la base de l'appareil afin d'accélérer la cuisson.
- Versez de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau afin d'éviter de devoir interrompre la cuisson. Durant l'usage de l'eau peut être ajoutée si vous enlevez le bol.
- Montez le bol en céramique sur la base de l'appareil. Assurez-vous qu'il est bien monté.
- Placez les aliments à cuire dans le pot à vapeur en céramique. Ne rajoutez pas d'assaisonnement, d'herbes etc. avant la fin de la cuisson. Utilisez la grille métallique si désiré.
- Placez le couvercle sur le pot. **NE FAITES PAS FONCTIONNER CET APPAREIL SANS LE COUVERCLE, DE LA VAPEUR EST PRODUITE LORS DE SON UTILISATION.** Assurez-vous que le couvercle est correctement attaché, sinon de la vapeur s'échappera et les aliments ne seront pas cuits.
- Branchez l'appareil.
- Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton TIME approprié. Le temps de cuisson apparaît sur l'écran en minutes.
- Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton On/Off.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, une sonnerie retentit et l'alimentation électrique se coupe.
- Pour vérifier les aliments, attendre que la vapeur cesse de s'échapper par les trous du couvercle. Ouvrez le couvercle lentement, en faisant attention à la vapeur qui pourrait encore s'échapper et à la condensation qui coulera le long des parois. **ATTENTION: NE TOUCHEZ PAS LE POT A VAPEUR NI L'APPAREIL.** En utilisant un ustensile à manche long, vérifiez les aliments. S'ils ne sont pas encore cuits, redémarrez la minuterie et la production de vapeur recommencera.
- Lorsque les aliments sont cuits, débranchez l'appareil et laissez le refroidir afin d'éliminer toute la vapeur. En utilisant un gant ou autre protection thermique pour les mains, retirez soigneusement le pot à vapeur. **NE TOUCHEZ PAS LE POT A VAPEUR NI L'APPAREIL AVANT QU'ILS AIENT REFROIDI.** Retirez les aliments et rajouter de l'assaisonnement si vous le désirez.
- Attendez que l'eau ait totalement refroidi avant de vider et de nettoyer l'appareil.
- Si le niveau d'eau devient trop bas pendant la cuisson, la chaleur sera réduite et un signal d'avertissement apparaîtra. Versez de l'eau dans le réservoir.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

| Problème | Cause possible | Solution |
|------------------------------|--|---|
| Rien n'apparaît sur l'écran. | Pas de branchement au réseau électrique. | Assurez-vous que l'appareil est branché correctement. |
| Signal sonore sans cesse. | Le niveau d'eau est trop bas. | Versez de l'eau dans l'appareil. |

Conseils:

- Il est possible de faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson totalement différents mais ceci nécessitera des interventions fréquentes pour retirer au fur et à mesure les aliments qui seront prêts. Pour éviter cela, il est préférable de préparer simultanément des aliments à temps de cuisson proche.
- Les aliments congelés ne devront pas nécessairement être décongelés au préalable mais leur temps de cuisson sera plus long.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le pot en céramique et le couvercle peuvent être mis au lave-vaisselle ou lavés avec de l'eau savonneuse mais n'utilisez pas de produits ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- La base de l'appareil doit être lavée à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement imbibée d'eau.
- Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

| Légumes frais | Poids / Quantité | Temps moyen (Minutes) |
|--|---------------------------------|-----------------------|
| Artichauts (entiers) | 4 moyens | 27-30 |
| Asperges (pointes) | 250-500 gr | 13-15 |
| Haricots, verts / jaunes (coupés ou entiers) | 500 gr | 25-28 |
| Brocolis (pointes) | 500 gr | 12-14 |
| Choux | 500 gr | 17-19 |
| Carottes | 500 gr | 15-17 |
| Choux-fleurs (entiers) | 1250 gr | 14-16 |
| Epis de maïs | Max. 8 | 17-19 |
| Champignons (entiers) | 250 gr (moyens) | 10-11 |
| Oignons (entiers), cuisson partielle pour griller | 500 gr (moyens) +/- 6-7 cm Ø | 7-9 |
| Petits pois | 1500 gr (en cosse) | 14-16 |
| Poivrons (entiers), cuisson partielle pour griller | Max. 4 moyens | 9-11 |
| Pommes de terre (entières) | 500 gr ou +/- 8 petites | 17-19 |
| Epinards | 250 gr | 10-12 |
| Courges, courgettes | 500 gr (moyennes) | 11-13 |
| Navets | 500 gr ou +/- 5 petits | 12-14 |

| Fruits de mer | Poids / Quantité | Temps moyen (Minutes) |
|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Palourdes | 250-500 gr (avec coquille) | 10-12 |
| Crabes | 500 gr (+/- 6 pcs) | 15-18 |
| Queues de homard | 1 ou 2 (200 gr chacun) | 18-20 |
| Moules (fraîches) | 500 gr (avec coquille) | 12-14 |
| Huîtres (fraîches) | +/- ½ douzaine | 11-13 |
| Coquilles St Jacques (fraîches) | 250 gr (sans coquille) | 10-12 |
| Crevettes | 500 gr (non épluchées) | 11-12 |



| Poisson | Poids / Quantité | Temps moyen (Minutes) |
|---------------------------------------|--|-------------------------|
| Filets: Sole... | 250 gr | 8-10 |
| Morceaux: Flétan Saumon Thon | 250-500 gr +/- 2 cm épaisseur +/- 2 cm épaisseur | 13-14 18-21 14-19 |

| Poulet | Poids | Temps moyen (Minutes) |
|-----------------|--------|-----------------------|
| Blancs, filets | 250 gr | 14-16 |
| Blancs, avec os | 600 gr | 30-41 |
| Pilons, avec os | 500 gr | 32-36 |
| Cuisses | 500 gr | 34-37 |
| Blancs pochés | 500 gr | 45-47 |


| Saucisse | Poids | Temps moyen (Minutes) |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| Saucisses de Francfort | Max. 500 gr ou 8-10 | 12-14 |
| De campagne | Max. 500 gr | 17-19 |

| Autres | Nbr de pièces | Temps moyen (Minutes) |
|------------|---------------|-----------------------|
| Oeufs durs | 1-12 (gros) | 30 |

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging



zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een vaatwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en



daardoor de val van het toestel veroorzaken.

Wind het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.

- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote stukken eetwaren in het toestel.
- U moet dit toestel proper houden aangezien het in direct contact met voedsel komt.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Zorg ervoor dat u de warme onderdelen van het toestel gedurende het gebruik niet aanraakt. De keramische kom is een warm onderdeel van het toestel. Gebruik de handgrepen aan de zijkant en pannenlappen of ovenwanten om ze te hanteren.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Na het gebruik en vooral wanneer het water niet volledig verdampt is, wacht tot er geen stoom meer uit de gaatjes van het deksel ontsnapt. Til dan het deksel voorzichtig op en neem het af zonder u te verbranden. Laat het water in de



stoomkoker lopen. Kantel het deksel en verwijder het opdat de damp niet op uw handen of op uw gezicht terechtkomt. Opgepast: de condensatie op de wanden van de keramische kom kan opnieuw stoom genereren en u verbranden.

- Wees voorzichtig wanneer u uw toestel verplaatst waarin zich warm voedsel, water of andere vloeistoffen bevinden. Het is niet raadzaam uw toestel te bewegen wanneer het niet volledig is afgekoeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Gebruik het apparaat enkel bij een omgevingstemperatuur tussen +5 en +35°C. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie en toevoer van frisse lucht is.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- **Opgelet:** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: **OPGELET**, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.
Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen



oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(* Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

VOOR HET GEBRUIK

- Verwijder de verpakking.
- Reinig alle onderdelen van het apparaat voor het eerste gebruik.
- Zet het apparaat op een effen, stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker in het stopcontact. Uw stoomkoker is nu klaar voor gebruik.

TOEPASSINGS-/GEBRUIKSDOMEIN

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dit toestel is bestemd om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Keukenhoeken voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
 - Boerderijen.
 - Het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter.
 - Omgevingen van het gastenverblijf-type.

KOKEN MET UW STOOMKOKER

- Zet indien gewenst het plastic inzetstuk in het midden van de basis van het apparaat om het kookproces te versnellen.
- Vul het waterreservoir met vers water, hoogstens tot aan de maximummarkering MAX.

- Zorg dat er voldoende water is zodat u het kookproces niet hoeft te onderbreken. Er kan indien nodig water worden toegevoegd tijdens het koken door de pot weg te nemen.
- Zet de keramische pot op de basis en zorg dat hij goed is geplaatst.
- Plaats de voedingsmiddelen in de keramische stoompot. Voeg geen kruiden toe vooraleer de kooktijd beëindigd is. Gebruik indien gewenst het metalen rooster.
- Leg het deksel op de pot. **GEBRUIK HET TOESTEL NIET ZONDER DEKSEL! ER ONTSTAAT STOOM TIJDENS HET GEBRUIK.** Zorg dat het correct bevestigd is want anders zal er stoom verloren gaan en zullen de voedingsmiddelen niet voldoende worden gekookt.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de kooktijd in door op de betreffende TIME-knop te drukken. De kooktijd wordt weergegeven in minuten.
- U kan het koken op elk moment stoppen door op de knop ON/OFF te drukken.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, schakelt het toestel zich automatisch uit en luiden meerdere pieptonen.
- Om het voedsel te controleren wacht u tot er geen stoom meer uit de gaatjes van het deksel ontsnapt. Open dan het deksel. **Opgelet:** neem het deksel langzaam weg, want er kan nog stoom ontsnappen en condensatie langs de wanden vloeien. **OPGEPAST: DE STOOMPOT EN HET TOESTEL NIET AANRAKEN.** Controleer met een lange vork of priem of het voedsel gaar is. Mocht het voedsel nog niet gaar zijn, stel dan de tijdschakelaar opnieuw in en laat nog enige tijd stomen.
- Wanneer het gerecht klaar is, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het toestel afkoelen om de stoom volledig weg te werken. Neem de stoompot voorzichtig met ovenwanten, pannenlappen of andere handbescherming van het toestel. **RAAK DE STOOMPOT OF HET TOESTEL NIET AAN VOORALEER ZE ZIJN AFGEKOELD.** Neem het voedsel uit de stoompot en voeg zo nodig de gewenste kruiden toe.
- Laat het water afkoelen alvorens uw toestel te ledigen en te reinigen.
- Als het waterpeil tijdens het koken te ver zakt, zal het toestel stoppen met opwarmen en een waarschuwingssignaal zal verschijnen. Vul in dit geval water bij.

PROBLEEMBEHANDELING

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|------------------------------------|-----------------------|--|
| Er verschijnt niets op het scherm. | Geen aansluiting. | Zorg dat de stekker correct in het stopcontact steekt. |
| Onophoudelijke pieptonen. | Waterpeil is te laag. | Giet water in het reservoir. |

Tips:

- Het is mogelijk voedingsmiddelen met verschillende kooktijden te koken. Maar dit vereist veelvuldige manipulaties om de voedingsmiddelen die klaar zijn geleidelijk aan weg te nemen. Om dit te vermijden is het beter om voedingsmiddelen met ongeveer dezelfde kooktijd te bereiden.
- U hoeft diepgevroren voedingsmiddelen niet op voorhand te ontdooien maar hun kooktijd zal langer zijn.

REINIGING

- De keramische pot en het deksel kunt u met zeepwater reinigen of in de vaatwasmachine steken. Maak geen gebruik van scherpe voorwerpen of schuurmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Reinig de basis van het toestel met een zachte, vochtige doek of met een licht vochtige spons.
- **Dompel de basis nooit onder in water of enige andere vloeistof.**



| GROENTEN | GEWICHT / HOEVEELHEID | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|---|-----------------------------------|---------------------|
| Artisjokken (geheel) | 4 middelgrote | 27-30 |
| Asperges (punten) | 250-500 gr | 13-15 |
| Bonen, sperziebonen (gesneden of geheel) | 500 gr | 25-28 |
| Broccoli (punten) | 500 gr | 12-14 |
| Kool | 500 gr | 17-19 |
| Worteltjes | 500 gr | 15-17 |
| Bloemkool (geheel) | 1250 gr | 14-16 |
| Maïskolven | Max. 8 | 17-19 |
| Champignons (geheel) | 250 gr (middelgrote) | 10-11 |
| Uien (geheel), voorkoken om daarna te grillen | 500 gr (middelgrote) +/- 6-7 cm Ø | 7-9 |
| Erwten | 1500 gr (peulvruchten) | 14-16 |
| Paprika's (geheel) voorkoken om daarna te grillen | Max. 4 middelgrote | 9-11 |
| Aardappelen (geheel) | 500 gr / +/- 8 kleine | 17-19 |
| Spinazie | 250 gr | 10-12 |
| Courgettes | 500 gr (middelgrote) | 11-13 |
| Rapen | 500 gr / +/- 8 kleine | 12-14 |

| SCHAAL- EN SCHELPDIEREN | HOEVEELHEID | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|--------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Venuschelp | 250-500 gr (met schelp) | 10-12 |
| Krab | 500 gr (+/- 6 stuks) | 15-18 |
| Zeekreeft | 1 of 2 (200 gr elk) | 18-20 |
| Mosselen (vers) | 500 gr (met schelp) | 12-14 |
| Oesters (vers) | +/- ½ dozijn | 11-13 |
| S' Jacobs schelp (vers) | 250 gr (zonder schelp) | 10-12 |
| Garnalen | 500 gr (niet gepeld) | 11-12 |

| VIS | GEWICHT | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|-----------------------------------|--------------|---------------------|
| <i>Filet:</i> Tong, ... | 250 gr | 8-10 |
| <i>Moten:</i> Heilbot | 250-500 gr | 13-14 |
| Zalm | +/- 2 cm dik | 18-21 |
| Tonijn | +/- 2 cm dik | 14-19 |

| KIP | GEWICHT | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|--------------------------------|---------|---------------------|
| Kippenborst, filets | 250 gr | 14-16 |
| Kippenborst, met been | 600 gr | 30-41 |
| Boutjes, met been | 500 gr | 32-36 |
| Billetje | 500 gr | 34-37 |
| Gepocheerde kippenborst | 500 gr | 45-47 |




| WORST | GEWICHT / HOEVEELHEID | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|--------------------|-----------------------|---------------------|
| Knakworst | Max. 500 gr / 8-10 | 12-14 |
| Frankfurter | Max. 500 gr | 17-19 |

| OVERIGE PRODUCTEN | HOEVEELHEID | STOOMTIJD (MINUTEN) |
|------------------------------|--------------|---------------------|
| Eieren , hard gekookt | 1-12 (grote) | 30 |

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





TKG DG 1002

|  | |
|---|-----------|
| Deutsch | 4 |
| English | 12 |
| Français | 19 |
| Nederlands | 27 |

