


SmartKitchen®



Deutsch

Bedienungsanleitung
ab Seite 3

English

Instruction Manual
from page 10

Français

Manuel d'instruction
à partir de la page 17

Nederlands

Instructiehandleiding
vanaf pagina 24

SmartKitchen
Vital-Dampfgarer

SmartKitchen
Vital-Food steamer

SmartKitchen
Vital-Cuiseur vapeur

SmartKitchen
Vital-Stoompan

INHALT

SICHERHEITSINFORMATION	4
FUNKTIONSWEISE	5
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	5
VERWENDUNG	5
TIPPS FÜR DEN FLAVOR SCREEN.....	6
DÄMPFZEIT	7
DÄMPFTABELLE UND REZEPTE.....	7
FLEISCH UND GEFLÜGEL.....	8
PFLEGE UND INSTANDHALTUNG	8
REINIGUNG.....	8
ENTKALKEN DES WASSERBECKENS	8
ENTSORGUNG	9



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

SICHERHEITSINFORMATION

Bei Verwendung eines Elektrogerätes sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, darunter folgende:

- Trennen Sie dieses Gerät immer sofort nach dem Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Halten Sie das Gerät fern von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um elektrische Entladung zu vermeiden; stecken Sie das Produkt nicht ein, wenn es sich auf einer nassen Oberfläche befindet.
- Beim Trennen des Geräts vom Stromnetz ziehen Sie bitte am Stecker und nicht am Kabel, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf, außer Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät bitte nur für seinen vorgesehenen Zweck, wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie keine nicht empfohlenen Zusatzgeräte; besonders keine Zusatzgeräte, die nicht mit dem Gerät geliefert wurden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nie, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn es nicht richtig funktioniert, schicken Sie es zur Überprüfung und Reparatur zurück zum Servicecenter.
- Halten Sie das Gerät fern von Wärmequellen (Gas, elektrische Kochplatten, heißer Ofen) oder entflammaren Objekten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände vor dem Einstecken oder bei Betrieb des Gerätes trocken und sicher sind.
- Es wird empfohlen, für dieses Gerät kein Verlängerungskabel zu verwenden. Wenn Sie dennoch eines verwenden sollte dieses in gutem Zustand sein, geerdet und mit einer Mindestkapazität von 10 A.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche, um Bewegung oder Fallen zu vermeiden.
- Dieses Produkt wurde rein für den Hausgebrauch entworfen. Für jeglichen professionellen Gebrauch, unangemessene Verwendung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung, die Garantieansprüche entfallen.
- Geben Sie das Gerät nie in Wasser. Falls Kabel und Stecker nass werden sollten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und tragen Sie dabei trockene Gummihandschuhe. Wenn das Gerät in Wasser getaucht wurde, lassen Sie es unverzüglich einem autorisierten Servicecenter oder Ihrem Händler zukommen.
- Brandgefahr: Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie bitte nur die Griffe oder Knöpfe.
- Verwenden Sie keinerlei Zubehör, das nicht zur Ausstattung des Geräts gehört!



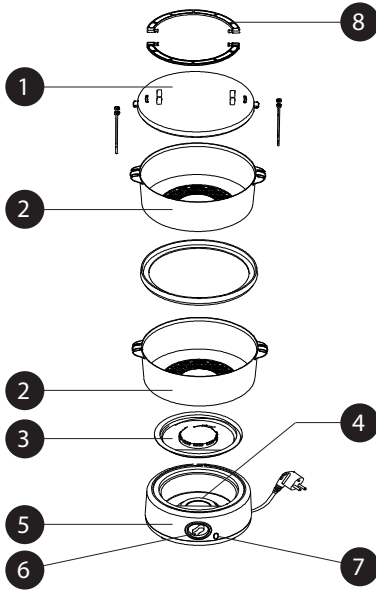
ACHTUNG:

- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis gedacht, außer sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF.

FUNKTIONSWEISE



1	Deckel mit Dampföffnung
2	Dämpfschüssel
3	Auffangvorrichtung (mit Flavor Screen)
4	Dampfverteiler
5	Wasserbecken
6	Kochzeit-Timer
7	Anzeiger
8	Griff

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät und sämtliches Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie, falls vorhanden, sämtliche selbstklebende Etiketten. Waschen Sie die Deckel, Dämpfschüsseln, den Dampfverteiler, den Flavor Screen und die Auffangvorrichtung vor Verwendung in warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und trocknen. Wischen Sie das Innere des Wasserbeckens mit einem feuchten Tuch aus.

VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, fern von Gegenständen, die durch Dampf beschädigt werden können, wie Wände oder überhängende Schränke.
2. Füllen Sie Wasser direkt in das Wasserbecken.



ACHTUNG: Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Brühe oder andere Flüssigkeiten als Leitungswasser nicht in das Wasserbecken geben.

3. Platzieren Sie die Auffangvorrichtung am Unterteil und stellen Sie sicher, dass sie gerade sitzt.
4. Geben Sie für den Geschmack Kräuter oder Gewürze in den Flavor Screen. Wenn Sie möchten, können Sie die Siebfläche auch verwenden, ohne Kräuter zum Flavor Screen hinzuzufügen.
5. Je nach Modell ist Ihr Dampfgarer für 1, 2 oder 3 Schüsseln geeignet.
6. Die Dämpfschüsseln können je nach Wunsch des Nutzers an verschiedenen Stellen angebracht werden.
7. Geben Sie das Essen in die Schüsseln. Wir empfehlen, die größten Lebensmittel in die unterste Schüssel zu geben, da sie eine längere Kochzeit benötigen.

- Platzieren Sie die Schüssel unten und den Deckel oben.

TIPPS FÜR DEN FLAVOR SCREEN

Geben Sie frische oder getrocknete Kräuter zum Flavor Screen, um dem gesunden Essen Geschmack zu verleihen. Thymian, frischer Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon sind nur einige Kräuter, die zusammen mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich den Geschmack bereichern, ohne dass die Zugabe von Salz nötig wäre. Wenn Sie den Flavor Screen benutzen:

- Probieren Sie die im Dampfguide vorgeschlagenen Aromen oder verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter für neue Kombinationen.
- Geschmacksvorschläge gelten für ½ bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter oder Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter verwenden hacken Sie diese und verdreifachen Sie die Menge.
- Um zu vermeiden, dass kleine Kräuter oder gemahlene Gewürze durch den Flavor Screen fallen, spülen oder befeuchten Sie ihn bevor Sie die Gewürze hinzufügen.

- Stecken Sie das Gerät ein, stellen Sie den Timer (siehe TIMER STELLEN) auf die empfohlene Zeit, der Dämpfvorgang wird innerhalb von 30 Sekunden beginnen.



ACHTUNG: Berühren Sie während des Gebrauchs nicht das Unterteil, die Dampfschüsseln oder den Deckel, da diese sehr heiß werden.

- Wenn der Dämpfvorgang beendet ist, wird der Timer einen Piepton von sich geben.



ACHTUNG: Verwenden Sie zur Entfernung des Deckels oder der Dampfschüsseln einen Backhandschuh um Verbrennungen zu vermeiden, da heißer Dampf entweichen wird. Entfernen Sie den Deckel langsam, das Innere des Deckels soll dabei von Ihnen weg weisen, und lassen Sie den Dampf langsam entweichen. Halten Sie den Deckel über das Gerät, damit das Kondenswasser in das Dämpfgerät abfließen kann.

- Entfernen Sie die Dampfschüssel mithilfe eines Backhandschuhs, um ein Verkochen der Speisen zu vermeiden, und geben Sie sie auf ein Teller oder den umgedrehten Deckel. Sie können auch den Griff verwenden, um die Dampfschüssel zu entfernen.
- Wenn Sie die Nutzung des Gerätes beenden möchten, stecken Sie es aus und lassen Sie es vor Entfernung der Auffangvorrichtung und vor dem Verräumen vollständig auskühlen.



ACHTUNG: Vorsicht bei der Entfernung der Auffangvorrichtung: Auch wenn andere Teile des Gerätes bereits abgekühlt sind können das Wasser im Wasserbecken und die Auffangvorrichtung noch sehr heiß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Dampfschüssel und Deckel nicht an der richtigen Stelle sind.

DÄMPFZEIT

DÄMPFTABELLE UND REZEPTE

1. Die im Guide aufgeführten Dämpfzeiten und Rezepte sind nur Richtwerte. Die Zeit kann je nach Größe der Lebensmittel, ihrer Platzierung in der Dämpfschüssel, ihrer Frische und persönlicher Vorlieben variieren. Passen Sie die Kochzeit an, sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind.
2. Die Dämpfzeiten sind für die Menge, die in dem Guide oder dem Rezept angeführt ist. Für größere oder kleinere Mengen passen Sie die Zeit dementsprechend an.
3. Die Dämpfzeiten beziehen sich alle auf die in der unteren Schüssel gekochten Lebensmittel, außer es ist ausdrücklich anders angegeben. Lebensmittel, die in der oberen Schüssel gekocht werden, können etwas länger brauchen.
4. Alle in dem Guide aufgeführten Zeiten und Rezepte beziehen sich auf die Verwendung von kaltem Wasser.

GEMÜSEART	GEWICHT/GRÖSSE	ZEIT ZUM KOCHEN (MINUTEN)
Spargel	500g	15-16
Artischocken	500g	40
Bohnen	250g	18
Rote Beete	500g	30
Brokkoli	500g	15-20
Bok Choy	500g	15-20
Rosenkohl	500g	25
Kohl	500g	15
Sellerie	250g	10
Karotten	500g	20
Blumenkohl	500g	20
Getreide, ganz	500g	20
Aubergine	500g	15
Pilze	500g	6-8
Zwiebel	250g	10
Pastinaken	250g	10
Erbsen	500g	10
Pfefferschoten	500g	15
Kartoffeln	500g	35
Süßkartoffel	500g	35
Spinat	250g	10
Kürbis	500g	15
Steckrüben	500g	20
Gefrorenes Gemüse	500g	25-30

FLEISCH UND GEFLÜGEL

1. Dämpfen hat den Vorteil, dass sämtliches Fett während des Kochvorgangs abtropfen kann. Aufgrund der sanften Hitze wählen Sie nur zarte, magere Fleischstücke und entfernen Sie das Fett. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist ideal zum Dämpfen.
2. Würzen Sie Fleisch und Geflügel vor dem Dämpfen mit geschmackvollen Saucen oder Marinaden.
3. Kochen Sie alle Lebensmittel sorgfältig, bevor Sie sie servieren. Stechen Sie das Fleisch mit einem Messer oder Spieß an um sicherzustellen, dass das Innere gekocht ist und der Fleischsaft klar ist.
4. Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
5. Verwenden Sie beim Dämpfen frische Kräuter für den Geschmack.

GEMÜSEART	GEWICHT/GRÖSSE	ZEIT ZUM KOCHEN (MINUTEN)
Hähnchen	150g 300g	12-15 30-35
Schwein	200g	5-10
Rind	150g	8-10

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

REINIGUNG

1. Tauchen Sie Unterteil, Kabel oder Stecker nie in Wasser.
2. Vor dem Reinigen ausstecken und das Gerät komplett auskühlen lassen.
3. Benutzen Sie für kein Teil des Geräts scheuernde Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel, Stahlwolle oder Bleichmittel.
4. Reinigen Sie klare Plastikschüsseln und -körbe nicht mit der rauen Seite eines Reinigungsschwamms.
5. Wir empfehlen, Deckel, Reisschale und Schüsseln in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel zu reinigen.
6. Alternativ dazu können all diese Teile im oberen Korb eines Geschirrspülers mit leichtem Spülprogramm gereinigt werden. Regelmäßiges Reinigen in einem Geschirrspüler kann jedoch zu einem leichten Verlust des äußeren Glanzes und zu Trübung führen.
7. Leeren Sie das Wasserbecken und wechseln Sie das Wasser nach jedem Gebrauch.
8. Tauchen Sie das Unterteil nicht in Wasser. Füllen Sie das Wasserbecken mit warmem Seifenwasser und wischen Sie es mit einem Tuch aus. Gründlich ausspülen.
9. Reinigen Sie das Unterteil mit einem feuchten Tuch.
10. Säubern Sie das Gerät regelmäßig.

ENTKALKEN DES WASSERBECKENS

Nach 2-3 Monaten regelmäßigen Gebrauchs haben sich eventuell chemische Ablagerungen in dem Wasserbecken und dem Heizelement gebildet. Hierbei handelt es sich um einen natürlichen Vorgang, die Bildung dieser Ablagerungen ist abhängig von der Wasserhärte in unserer Umgebung. Es ist unbedingt notwendig, dass das Gerät gleichmäßig funktioniert, um die Dampfproduktion aufrecht zu erhalten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

1. Füllen Sie das Wasserbecken bis zum maximalen Füllstand mit weißem Essig (kein brauner Essig).



WICHTIG: Verwenden Sie keine anderen Chemikalien oder kommerziellen Reiniger.

2. Stecken Sie das Gerät ein. Auffangvorrichtung, Dämpfgeschüssel und Deckel sollten während dieses Vorgangs an ihrer Stelle sein.
3. Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten um mit dem Dämpfen zu beginnen.



VORSICHT: Wenn der Essig überkocht, stecken Sie das Gerät aus und schalten Sie den Timer aus. Reduzieren Sie die Menge des Essigs ein wenig.

4. Wenn der Timer läutet, stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig abgießen.
5. Spülen Sie das Wasserbecken einige Male mit kaltem Wasser.

ENTSORGUNG



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgt werden soll. Um mögliche Schäden an Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Entsorgung vorzubeugen, recyceln Sie dieses Produkt verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwertung materieller Ressourcen zu fördern. Um Ihr bereits verwendetes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Gerät umweltgerecht entsorgen.


Smart Kitchen®

**Kundenservice /
Importeur**

HSP HanseShopping GmbH
 Raboisen 16, 20095 Hamburg
 Deutschland

Tel.: +49 (0) 1805 030 501 9* Ortstarif,
 *(14 ct/Min. a.d. dt. Festnetz, max. 42 ct/Min.
 a.d. dt. Mobilfunk)

Internet: www.telewelt.tv

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	11
OPERATION.....	12
BEFORE THE FIRST USE.....	12
HOW TO USE	12
FLAVOR SCREEN TIPS	13
STEAMING TIME	14
STEAMING CHART AND RECIPES	14
MEAT AND POULTRY	15
CARE AND MAINTENANCE.....	15
CLEANING.....	15
DESCALING THE WATER BASIN	15
DISPOSAL	16



Before first use, please read the instructions carefully and keep it safe. If passing the product on, also pass on the instructions. Manufacturer and importer accept no liability if the specifications in this instruction are not respected! In the light of constant development, we reserve the right to change the product, the packaging or the enclosed documentation at any time.



All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and property

SAFETY INFORMATION

When using an electrical appliance, basic precaution should always be followed, including the following:

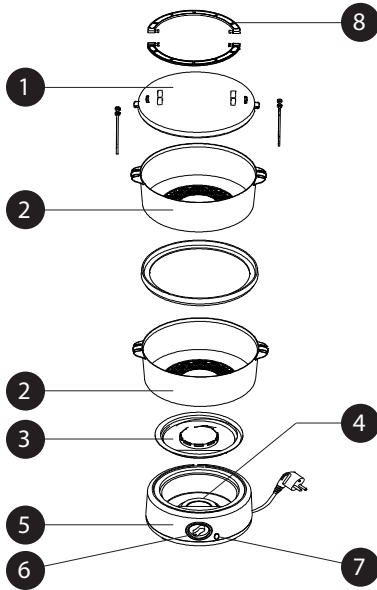
- Always unplug this appliance from the electrical immediately after using and before cleaning.
- Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge; don't plug the product in if it's resting on a wet surface.
- When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- This appliance is intended for household use only
- Store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended; specifically any attachments not provided with the unit.
- Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, return it to the Service Centre for examination and repair.
- Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric burner, heated oven) or inflammable objects.
- Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
- It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, use extension cords which are in good condition, with an earthed connection, and with a minimum rating of 10 A.
- Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling.
- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility for and the guarantee will not apply.
- Never immerse the unit into water. If the cord and plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer.
- Burning hazard: Parts of the unit become very hot during operation. Touch only the handles or buttons.
- Do not use any accessories not supplied with this unit!

**CAUTION:**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

OPERATION



1	Lid with steam vents
2	Steaming bowl
3	Drip tray (With flavor screen)
4	Steam diffuser
5	Water basin
6	Cooking timer adjusting device
7	Indicator
8	Handle

BEFORE THE FIRST USE

Remove the appliance and all accessories from the packaging. Peel off any adhesive labels, if any. Wash the lids, steaming bowls, steam diffuser and flavor screen and drip tray in warm, soapy water before use. Rinse and dry thoroughly. Wipe the inside of the water basin with a damp cloth.

HOW TO USE

1. Place the appliance on a stable, level surface, away from any objects, which could be damaged by steam. Such as walls and overhanging cupboards .
2. Fill water directly into the water basin .



WARNING: Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the water basin.

3. Place the Drip tray on the base and make sure it sits flat
4. Place herbs or apices in the Flavor Screen for add flavor. You may use Drip trap without adding herbs to the Flavor screen if you prefer.
5. Depending on version, your food steamer may be fitted with 1,2 or 3 bowls.
6. Depending on user's choice, steaming bowls can be assembled in several different positions.
7. Put the food in the bowls. We recommend that you put largest pieces of food in the bottom bowl, require a longer cooking time.

- Put the bowl on the base and lid on top.

FLAVOR SCREEN TIPS

Add fresh or dried herbs to the Flavor Screen to spice up the healthy foods. Thyme, cilantro, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs and spice along with garlic, caraway or horseradish that enhance flavor with no need to add salt. When using the Flavor Screen.

- Try the suggested flavoring listed in the steaming Guide or use your favorite herbs to create new combinations.
- Flavor suggestions are for 1/2 to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount.
- To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Screen, rinse or wet the screen before adding seasoning.

- Plug into wall outlet, set timer (See HOW TO SET THE TIMER) for the recommended time, steaming will begin within 30 seconds.



WARNING: Do not touch the base, steaming bowls, or lid during use, as they get very hot.

- When steaming is complete, the timer will give a beep.



WARNING: To prevent burns, use a mitt when removing the lid or steaming bowls, as hot steam will escape. Remove the lid slowly with the inside of the lid pointing away from you and let steam escape gradually. Hold the lid over unit to allow the condensation to drain into the steamer. Do not reach into the unit while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.

- In order to prevent food from being overcooked, remove the steaming bowl immediately using a mitt, and place it on a plate or on the reversed lid. Also, you can use the handle to remove the steaming bowl.
- When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing the drip tray and storing.



WARNING: Use caution when removing the drip tray, while other parts of the unit may be cool, the water in the water basin and the drip may still be very hot. Do not operate the appliance without steaming bowl and lid in place.

STEAMING TIME

STEAMING CHART AND RECIPES

1. Steaming times stated in the guide and recipes are only a guide. Time may vary depending on the size of the food piece, spacing of the food in the steaming bowl, freshness of food, personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking time.
2. Steaming times are for the quantity stated in the guide or recipe. For larger or smaller quantities adjust the time accordingly.
3. The steaming times are all based on the food cooked in the lower bowl, unless specifically stated otherwise. Food cooked in the upper bowl may take slightly longer to cook.
4. All times stated in the guide and recipes are based on the use of cold water.

TYPE VEGETABLE	WEIGHT/MEASUREMENT	TIME TO COOK (MINUTES)
Asparagus	500g	15-16
Artichokes	500g	40
Beans	250g	18
Beetroot	500g	30
Broccoli	500g	15-20
Bok Choy	500g	15-20
Brussels Sprouts	500g	25
Cabbage	500g	15
Celery	250g	10
Carrots	500g	20
Cauliflower	500g	20
Corn, whole	500g	20
Eggplant	500g	15
Mushrooms	500g	6-8
Onions	250g	10
Parsnips	250g	10
Peas	500g	10
Capsicums	500g	15
Potatoes	500g	35
Sweet Potato	500g	35
Spinach	250g	10
Squash	500g	15
Turnips	500g	20
All frozen Vegetables	500g	25-30

MEAT AND POULTRY

1. Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
2. Serve steaming meat and poultry with flavorsome sauces or marinade before steaming.
3. Thoroughly cook all foods before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.
4. Sausage must be completely cooked before steaming.
5. Use fresh herbs while steaming to add flavor.

TYPE VEGETABLE	WEIGHT/MEASUREMENT	TIME TO COOK (MINUTES)
Chicken	150g 300g	12-15 30-35
Pork	200g	5-10
Beef	150g	8-10

CARE AND MAINTENACE

CLEANING

1. Never immerse the base, cord or plug in water.
2. Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
3. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, steel wool or bleach.
4. Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad.
5. We recommend washing the lid, rice container, baskets in hot water and dishwashing liquid.
6. Alternatively, all those parts can be cleaned in a dishwasher in the upper basket on the light cycle. However, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of exterior gloss and dulling.
7. Empty the water basin and change the water after each use.
8. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm, soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.
9. Wipe the base with a damp cloth.
10. Clean the unit on a regular basis.

DESCALING THE WATER BASIN

After 2-3 months of consistent usage, chemical deposits may build up in the water basin and heating element. This is a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in our area. It is essential the appliance is unambiguous regularly to maintain steam production and extend the lie of the unit.

1. Fill the water basin to the MAX level with white vinegar (not brown vinegar).



IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial declare.

2. Plug in a wall socket. Drip tray, steaming bowl and lid should be in place during this procedure.
3. Set timer for 25 minutes to begin steaming.



WARNING: If vinegar begins to boil over the edge of base, unplug the unit and switch the timer off. Reduce the quantity of vinegar slightly.

4. When the timer rings, unplug from the wall socket and allow cooling completely before pouring out vinegar.
5. Rinse the water basin several times with cold water.

DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.


Smart Kitchen®

**Customer service /
Importer**

HSP HanseShopping GmbH
Raboisen 16, 20095 Hamburg
Germany

Tel.: +49 (0) 1805 030 501 9* local rate,
*(14 ct/min. german fixed network, max.: 42 ct/min.
german mobile)

Internet: www.telewelt.tv

SOMMAIRE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	18
FONCTIONNEMENT	19
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	19
COMMENT L'UTILISER	19
CONSEILS SUR L'ECRAN A SAVEUR.....	20
TEMPS DE CUISSON VAPEU	21
TABLEAU DES CUISSONS VAPEUR ET RECETTES.....	21
VIANDES ET VOLAILLES.....	22
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	22
NETTOYAGE.....	22
DÉTARTRAGE DE LA CUVE A EAU.....	22
ÉLIMINATION.....	23



Avant la première utilisation, prière de lire attentivement les instructions et de les garder en sécurité. S'il s'agit de la transmission du produit à quelqu'un d'autre, prière de transmettre aussi les instructions. Le fabricant et l'importateur n'acceptent aucune responsabilité si les spécifications de cette instruction ne sont pas respectées. En fonction de l'évolution constante, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou la documentation ci-jointe.



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

- Toujours débrancher cet appareil de la prise électrique immédiatement après usage et avant de le nettoyer.
- Gardez l'appareil éloigné de l'eau ou d'autres liquides pour éviter toute décharge électrique ; ne branchez pas le produit s'il est posé sur une surface humide ou mouillée.
- Pour le débrancher, veuillez s'il vous plaît saisir la fiche et non le cordon, afin d'éviter toute blessure.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
- Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ; et plus spécifiquement des accessoires non fournis avec l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé : s'il ne fonctionne pas correctement, retourner au Centre de service pour inspection et réparation.
- Gardez cet appareil loin des sources de chaleur (gaz, cuisinière électrique, four chauffé) ou des objets inflammables.
- Avant de brancher l'appareil, ou lorsque vous l'utilisez, assurez-vous que vos mains sont sèches et libres d'agir.
- Il est préférable de ne pas utiliser une rallonge avec cet appareil. Cependant, si c'est le cas, utilisez des rallonges qui sont en bon état, avec une prise de terre, et avec un ampérage minimal de 10 A.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter tout mouvement ou chute.
- Ce produit a été conçu pour un usage domestique. Pour toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Si à tout moment le cordon et la prise deviennent humides, retirer la fiche de la prise électrique, tout en portant des gants de caoutchouc secs. Si l'appareil a été immergé, emmenez-le immédiatement dans un Centre de service agréé ou chez votre revendeur.
- Risque de brûlure : les pièces de l'appareil deviennent brûlantes pendant son fonctionnement. Touchez seulement les poignées ou les boutons.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec cet appareil !



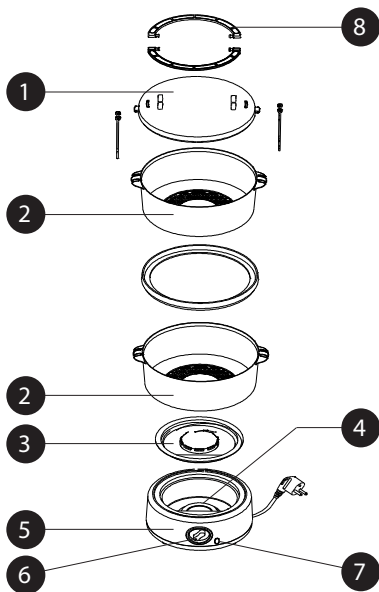
ATTENTION:

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont le manque d'expérience et de connaissances est avéré, sauf si elles sont encadrées ou instruites de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

FONCTIONNEMENT



1	Couvercle avec événements de vapeur
2	Bols à vapeur
3	Bac de récupération (avec écran de saveur)
4	Diffuseur de vapeur
5	Cuve d'eau
6	Dispositif de réglage de la minuterie pour la cuisson
7	Indicateur
8	Poignée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortir l'appareil et tous les accessoires de l'emballage. Le cas échéant, décoller les étiquettes adhésives. Laver les couvercles, bols à vapeur, diffuseur de vapeur, écran à saveur et bac de récupération à l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser. Rincer et sécher les soigneusement. Essuyer l'intérieur de la cuve à eau avec un chiffon humide.

COMMENT L'UTILISER

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart des objets qui pourraient être endommagés par la vapeur, tels que les murs et les armoires en surplomb.
2. Remplissez directement la cuve avec de l'eau.



AVERTISSEMENT : n'ajoutez pas de sel, poivre, assaisonnements, herbes, vin, bouillon ou tout autre liquide sinon l'eau du robinet dans la cuve à eau.

3. Placez le bac collecteur sur la base et assurez-vous qu'il est bien à plat
4. Placez les herbes ou épices dans l'écran à saveur pour ajouter de la saveur. Vous pouvez utiliser le bac collecteur sans ajouter d'herbes dans l'écran à saveurs si vous préférez.
5. Selon la version, votre cuiseur peut être équipé d'1,2 ou 3 bols.
6. Selon le choix de l'utilisateur, les bols à vapeur peuvent être assemblés dans plusieurs positions différentes.
7. Mettez la nourriture dans les bols. Nous vous recommandons de placer les plus grandes pièces dans le bol inférieur, soit celles nécessitant un temps de cuisson plus long.

- Mettre le bol sur la base et le couvercle sur le dessus.

CONSEILS SUR L'ECRAN A SAVEUR

Ajouter des herbes fraîches ou séchées dans l'écran à saveur pour relever la saveur des aliments sains. Thym, coriandre, basilic, aneth, curry et estragon sont quelques herbes et épices possibles avec l'ail, le cumin ou le raifort qui améliorent la saveur sans avoir besoin d'ajouter de sel. Lorsque vous utilisez l'écran de saveur :

- Essayez les arômes suggérés dans le Guide de la cuisson vapeur ou utilisez vos herbes préférées pour créer de nouvelles associations.
- Les suggestions de saveur sont de ½ à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées. Si vous utilisez des herbes fraîches, ciselez les feuilles et triplez la quantité.
- Pour éviter que les petites herbes ou épices moulues ne tombent à travers l'écran de saveur, rincer ou mouiller l'écran à saveurs avant d'ajouter l'assaisonnement.

- Branchez l'appareil sur une prise murale, régler la minuterie (voir Comment régler la minuterie) pendant la durée recommandée, la vapeur commencera à se former dans les 30 secondes.



AVERTISSEMENT: Ne touchez pas la base, les bols fumants ou le couvercle quand l'appareil est en cours d'utilisation, car ils sont brûlants.

- Lorsque la cuisson vapeur est terminée, le minuteur émet un bip.



AVERTISSEMENT: Pour éviter les brûlures, utilisez un gant lorsque vous retirez le couvercle ou les bols à vapeur, puisque de la vapeur chaude s'en échappe. Retirez le couvercle lentement avec l'intérieur du couvercle pointant loin de vous et laissez la vapeur s'échapper progressivement. Maintenez le couvercle sur l'unité afin de permettre à la condensation de s'écouler dans le cuiseur vapeur. Ne pas accéder directement à l'appareil quand il est en fonction et produit de la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier les progrès de la cuisson ou de remuer, utilisez un ustensile avec un long manche.

- Afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits, retirez le bol fumant immédiatement en utilisant un gant de protection, et placez-le sur une plaque ou sur le couvercle à l'envers. En outre, vous pouvez utiliser la poignée pour retirer le bol fumant.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le bac de récupération et de le stocker.



AVERTISSEMENT: Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le bac de récupération, tandis que d'autres parties de l'unité peuvent être froides, l'eau dans la cuve à eau et le bac de récupération peuvent être encore très chauds. Ne pas utiliser l'appareil sans que le bol vapeur et le couvercle ne soient en place.

TEMPS DE CUISSON VAPEU

TABLEAU DES CUISSONS VAPEUR ET RECETTES

1. Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans le guide et recettes le sont seulement à titre indicatif. Le temps peut varier en fonction de la taille de la pièce, de l'espacement entre les pièces de nourriture dans le bol à vapeur, de la fraîcheur des aliments et des préférences personnelles. A mesure que vous vous familiarisez avec le cuiseur vapeur, vous ajusterez les temps de cuisson.
2. Les temps de cuisson à la vapeur le sont pour la quantité indiquée dans le guide ou une recette. Pour des quantités plus ou moins importantes, ajustez le temps en conséquence.
3. Sauf indication contraire, les temps de cuisson vapeur sont tous basés sur les aliments cuits dans le bol inférieur. Les aliments cuits dans le bol supérieur peuvent prendre un peu plus longtemps à cuire.
4. Toutes les temps indiqués dans le guide et les recettes sont basés sur l'emploi d'eau froide au départ de la cuisson.

TYPE DE LÉGUMES	POIDS / TAILLE	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Asperges	500g	15-16
Artichauts	500g	40
Haricots	250g	18
Betterave	500g	30
Brocoli	500g	15-20
Bok Choy (chou chinois)	500g	15-20
Choux de Bruxelles	500g	25
Chou	500g	15
Céleri	250g	10
Carottes	500g	20
Chou-fleur	500g	20
Mais, entier	500g	20
Aubergine	500g	15
Champignons	500g	6-8
Oignons	250g	10
Panais	250g	10
Pois	500g	10
Poivrons	500g	15
Pommes de terre	500g	35
Patate douce	500g	35
Epinards	250g	10
Courges	500g	15
Navets	500g	20
Tous les légumes congelés	500g	25-30

VIANDES ET VOLAILLES

1. La vapeur a l'avantage de permettre à toute la graisse de s'égoutter pendant la cuisson. En raison de la chaleur douce, il ne faut choisir que des viandes tendres, maigres et couper tout le gras. La viande appropriée pour les grillades est idéale pour la cuisson vapeur.
2. Servir la viande et la volaille cuites à la vapeur avec des sauces aromatisées ou marinées avant la cuisson.
3. Faites bien cuire tous les aliments avant de servir. Piquez avec un couteau ou une brochette pour vérifier que le centre est cuit et que jus qui sort est clair.
4. Les saucisses doivent être complètement cuites avant d'être passées à la vapeur.
5. Utilisez des herbes fraîches pendant la cuisson vapeur pour ajouter de la saveur.

TYPE DE VIANDE	POIDS / TAILLE	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Poulet	150g 300g	12-15 30-35
Porc	200g	5-10
Boeuf	150g	8-10

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

1. Ne jamais immerger la base, le cordon ou la prise dans l'eau.
2. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Ne pas nettoyer une partie de l'unité avec un produit abrasif, par exemple des poudres à récurer, de la laine d'acier ou des produits de blanchiment.
4. Ne pas nettoyer les bols et paniers en matière plastique transparente avec le côté abrasif d'une éponge ou un tampon.
5. Nous recommandons de laver le couvercle, le récipient à riz, les bols à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.
6. Sinon, toutes ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle dans le bol supérieur en cycle court. Cependant, le nettoyage continu dans un lave-vaisselle peut entraîner une légère perte de brillance extérieure et un ternissement.
7. Vider la cuve à eau et changer l'eau après chaque utilisation.
8. Ne pas immerger la base dans l'eau. Remplissez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-la avec un chiffon. Rincer abondamment.
9. Essuyez la base avec un chiffon humide.
10. Nettoyer l'unité sur une base régulière.

DÉTARTRAGE DE LA CUVE A EAU

Après 2-3 mois d'utilisation répétée, des dépôts chimiques peuvent s'accumuler dans la cuve à eau et l'élément chauffant. C'est un processus normal et l'accumulation dépend du degré de dureté de l'eau dans votre région. Il est essentiel que l'appareil soit nettoyé sans faille et régulièrement afin de maintenir la production de vapeur et de prolonger la durée de vie de l'unité.

1. Remplissez la cuve à eau au niveau MAX avec du vinaigre blanc (pas du vinaigre rouge).



IMPORTANT: ne pas utiliser un autre produit chimique ou du commerce.

2. Branchez l'unité sur une prise murale. La cuve de récupération, le bol à vapeur et le couvercle doivent être en place au cours de cette procédure.
3. Réglez la minuterie sur 25 minutes pour commencer la production de vapeur.



ATTENTION: Si le vinaigre commence à déborder sur la base en bouillonnant, débrancher l'appareil et interrompre la minuterie. Réduire légèrement la quantité de vinaigre.

4. Lorsque le minuteur sonne, débrancher l'appareil de la prise murale et laisser refroidir complètement avant de jeter le vinaigre.
5. Rincer la cuve d'eau plusieurs fois à l'eau froide.

ÉLIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez de façon responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez s'il vous plaît utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre ce produit pour un recyclage sûr pour l'environnement.



SmartKitchen®

**Service clientèle /
Importateur**

HSP HanseShopping GmbH
Raboisen 16, 20095 Hamburg
Allemagne

Tel.: +49 (0) 1805 030 501 9* tarifs locaux,
*(14. ct/min réseau fixe allemand, max.: 42 ct/min portable allemand)

Internet: www.telewelt.tv

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	25
BEDIENING	26
VOORDAT U HET APPARAAT DE EERSTE KEER GEBRUIKT	26
HOE TE GEBRUIKEN	26
TIPS VOOR HET SMAAKSCHERM	27
STOOMTIJD	28
STOOMGRAFIEK EN -RECEPTEN.....	28
VLEES EN GEVOGELTE.....	29
ZORG EN ONDERHOUD	29
REINIGING	29
HET WATERBASSIN ONTKALKEN.....	29
VERWIJDERING	30



Lees alle instructies aandachtig door alvorens het gebruik en bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Indien u het product aan iemand geeft, geef ook de instructies. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid indien de specificaties in deze gebruiksaanwijzing niet worden gerespecteerd! Vanwege de voortdurende verdere ontwikkeling van het product behouden wij ons het recht voor om het product, de verpakking of de bijgeleverde documentatie te allen tijde wijzigen.



Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.

VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten de basisvoorzorgsmaatregelen altijd worden opgevolgd, waaronder de volgende:

- Haal altijd onmiddellijk na gebruik van dit apparaat en voordat u het gaat schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Houd het apparaat uit de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen; steek de stekker niet in het stopcontact als het apparaat op een natte ondergrond staat.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker en niet aan het snoer, om breuken te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Bewaar het apparaat op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is, zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen uitbreidingen die niet zijn aanbevolen; zeker geen uitbreidingen die niet zijn meegeleverd bij het apparaat.
- Gebruik dit apparaat nooit als het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed werkt. Stuur het dan terug naar het Servicecentrum om het na te laten kijken en te laten repareren.
- Houd dit apparaat uit de buurt van hittebronnen (gas, elektrische pit, verwarmde oven) of brandbare voorwerpen.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt of wanneer u het apparaat gaat bedienen, zorg ervoor dat uw handen droog zijn en u veilig de handelingen kunt uitvoeren.
- Het is beter om geen verlengsnoer te gebruiken bij dit apparaat. Maar mocht u een verlengsnoer gebruiken, zorg dan dat deze in goede staat is, met een gearde aansluiting en met een minimum van 10 ampère.
- Zet het apparaat op een stevige ondergrond om beweging of vallen te voorkomen.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij professioneel of oneigenlijk gebruik of wanneer de instructies niet worden nageleefd, aanvaardt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en is de garantie niet van toepassing.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Wanneer het snoer en de stekker op enig moment nat zijn geworden, haal dan de stekker uit het stopcontact terwijl u droge rubberen handschoenen draagt. Als het apparaat onder water is geweest, stuur het dan direct naar een erkend servicecentrum of naar uw dealer.
- Brandgevaar: bepaalde onderdelen van het apparaat kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Raak alleen de handgrepen of knoppen aan.
- Gebruik geen accessoires die niet met dit apparaat zijn geleverd!



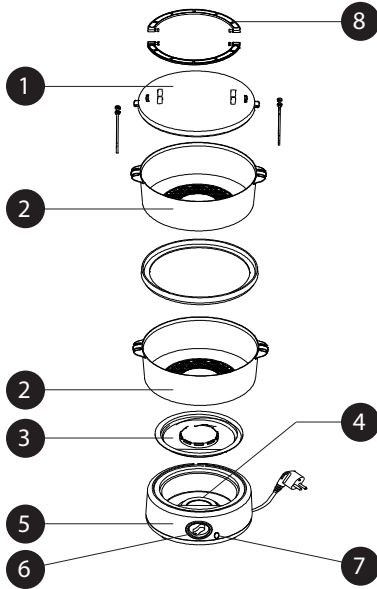
VOORZICHTIG:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze worden begeleid bij of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.



BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN.

BEDIENING



1	Deksel met stoomopeningen
2	Stoomkom
3	Lekbak (met smaakscherm)
4	Stoomverspreider
5	Waterbassin
6	Kooktimer
7	Indicator
8	Handvat

VOORDAT U HET APPARAAT DE EERSTE KEER GEBRUIKT

Haal het apparaat en alle onderdelen uit de verpakking. Verwijder alle zelfklevende etiketten, indien aanwezig. Was voor gebruik de deksels, stoomkommen, de stoomverspreider, het smaakscherm en de lekbak in een warm sopje. Grondig afspoelen en afdrogen. Veeg de binnenkant van het waterbassin af met een vochtige doek.

HOE TE GEBRUIKEN

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van voorwerpen zoals muren en overhangende keukenkastjes, omdat deze kunnen worden beschadigd door de stoom
2. Vul het waterbassin direct met water



WAARSCHUWING: Gebruik geen zout, peper, specerijen, kruiden, wijn, bouillon of een andere vloeistoffen anders dan kraanwater in het waterbassin.

3. Plaats de lekbak op de basis en zorg ervoor dat deze er vlak op ligt
4. Plaats kruiden of specerijen op het smaakscherm om smaak toe te voegen. U kunt de lekbak gebruiken zonder toevoeging van kruiden op het smaakscherm, als u dat wilt.
5. Afhankelijk van de versie, kan uw stoompan zijn uitgerust met 1,2 of 3 kommen.
6. De stoomkommen kunnen desgewenst in verschillende standen worden gearrangeerd.
7. Plaats het eten in de kommen. Wij raden u aan grootste etenswaren in de onderste kom te doen, omdat die een langere kooktijd vereisen.

8. Plaats de kom op de basis en sluit af met het deksel.

TIPS VOOR HET SMAAKSCHERM

Voeg verse of gedroogde kruiden toe aan het smaakscherm om het gezonde eten lekkerder te laten smaken. Tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon, om slechts een paar kruiden en specerijen te noemen. Daarnaast is er knoflook, karwijzaad of mierikswortel die smaak geven zonder zout te hoeven toevoegen. Bij gebruik van het smaakscherm:

- A. Probeer de suggesties uit de Stoomgids of gebruik uw eigen favoriete kruiden om nieuwe combinaties te creëren.
- B. Smaaksuggesties gelden voor een halve tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen. Bij gebruik van verse kruiden, hak de bladeren en gebruik drie keer zoveel.
- C. Om te voorkomen dat kleine kruiden of gemalen specerijen door het smaakscherm vallen, spoel het scherm af of maak het nat voordat u de kruiden toevoegt.

9. Steek de stekker in het stopcontact, stel de timer in (raadpleeg HOE U DE TIMER KUNT INSTELLEN) op de aanbevolen tijd. Het stomen zal binnen 30 seconden beginnen.



WAARSCHUWING: Raak de basis, de stoomkommen of het deksel niet aan tijdens het gebruik, omdat deze erg heet kunnen worden.

10. Wanneer het stomen klaar is, zal de timer een pieptoon geven.



WAARSCHUWING: Om brandwonden te voorkomen, gebruikt u een ovenwant bij het verwijderen van het deksel of de stoomkommen, omdat er hete stoom kan ontsnappen. Verwijder het deksel langzaam met de binnenkant van het deksel van u af en laat de stoom geleidelijk ontsnappen. Houd het deksel boven de stomer, zodat de condens erin kan vallen. Ga met u hand niet in apparaat tijdens het stomen. Als u de vooruitgang wilt controleren of wilt roeren, gebruik dan een voorwerp met een lange steel.

11. Om te voorkomen dat het eten te lang kookt, verwijdert u de stoomkom onmiddellijk met een handschoen en legt u deze op een bord of op het omgekeerde deksel. Ook kunt u het handvat gebruiken om de stoomkom weg te nemen.
12. Wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het volledig afkoelen voordat u de lekbak wegneemt en het apparaat opbergt.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak. Hoewel andere onderdelen van het apparaat koel kunnen zijn, kan het water in het bassin en de lekbak nog steeds erg heet zijn. Gebruik het apparaat niet als de stoomkom en het deksel niet op hun plaats zitten.

STOOMTIJD

STOOMGRAFIEK EN -RECEPTEN

1. De stoomtijden en recepten die in de gids staan zijn slechts een leidraad. De tijd kan variëren afhankelijk van de grootte van het stuk voedsel, de ruimte van het voedsel in de stoomkom, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer u meer ervaring heeft met de stoompan, kunt u de kooktijd aanpassen.
2. De stoomtijden gelden voor de hoeveelheid die in de gids of het recept wordt gebruikt. Voor grotere of kleinere hoeveelheden past u de tijd dienovereenkomstig aan.
3. De stoomtijden zijn gebaseerd op het koken in de onderste kom, tenzij anders wordt vermeld. Het is mogelijk dat voedsel dat in de bovenste kom wordt gekookt iets langer nodig heeft.
4. Alle tijden die in de gids en de recepten staan zijn gebaseerd op het gebruik van koud water.

TYPE GROENTE	GEWICHT/HOEVEELHEID	KOOKTIJD (IN MINUTEN)
Asperge	500g	15-16
Artisjokken	500g	40
Bonen	250g	18
Rode biet	500g	30
Broccoli	500g	15-20
Paksoi	500g	15-20
Spruitjes	500g	25
Kool	500g	15
Selderij	250g	10
Wortelen	500g	20
Bloemkool	500g	20
Mais, heel	500g	20
Aubergine	500g	15
Champignons	500g	6-8
Uien	250g	10
Pastinaak	250g	10
Erwten	500g	10
Pepers	500g	15
Aardappelen	500g	35
Zoete aardappel	500g	35
Spinazie	250g	10
Pompen	500g	15
Rapen	500g	20
Alle diepvriesgroente	500g	25-30

VLEES EN GEVOGELTE

1. Het voordeel van stomen is dat al het vet kan wegdruppelen tijdens het koken. Kies vanwege de zachte warmte alleen voor mals, mager vlees en verwijder al het vet. Vlees dat geschikt is voor grillen, is ideaal voor stomen.
2. Combineer het vlees en gevogelte om te stomen met smakelijke sauzen of marinade voordat u gaat stomen.
3. Kook al het voedsel door en door voordat u het opdiert. Prik met een mes of spies om te controleren dat de binnenkant gaar en het vleessap helder is.
4. Worstjes moeten volledig worden gekookt voordat u ze kunt stomen.
5. Gebruik verse kruiden bij het stomen om smaak toe te voegen.

TYPE VLEES	GEWICHT/HOEVEELHEID	KOOKTIJD (IN MINUTEN)
Kip	150g 300g	12-15 30-35
Varkensvlees	200g	5-10
Rundvlees	150g	8-10

ZORG EN ONDERHOUD

REINIGING

1. Dompel de basis, het snoer of de stekker nooit onder in water.
2. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens te reinigen.
3. Reinig geen enkel onderdeel met krassende of schuurmiddelen, staalwol of bleekmiddel.
4. Reinig plastic kommen en bakjes niet met de krassende kant van een spons of doekje.
5. Wij raden aan het deksel, de rijstkom en bakjes in heet water en met vloeibaar afwasmiddel te reinigen.
6. U kunt al deze onderdelen ook reinigen in het bovenste gedeelte van een vaatwasser, met een lichte cyclus. Regelmatig reinigen in een afwasmachine kan echter resulteren in een licht verlies van glans aan de buitenkant en dof worden.
7. Leeg het waterbassin en verschoon het water na elk gebruik.
8. Dompel de basis niet onder in water. Vul het waterbassin met een warm sopje en veeg af met een doek. Goed afspoelen.
9. Veeg de basis af met een vochtige doek.
10. Reinig het apparaat regelmatig.

HET WATERBASSIN ONTKALKEN

Na 2-3 maanden consistent gebruik kunnen zich chemische afzettingen opbouwen in het waterbassin en het verwarmingselement. Dit is een normaal proces en de opbouw is afhankelijk van de hardheid van het water in uw omgeving. Het is noodzakelijk dat het apparaat regelmatig wordt ontkalkt voor een goede stoomproductie en om de levensduur van het apparaat te verlengen.

1. Vul het waterbassin tot het MAXIMALE niveau met witte azijn (geen bruine azijn).



BELANGRIJK: Gebruik geen ander chemisch of commercieel middel.

2. Steek de stekker in een stopcontact. De lekbak, stoomkom en het deksel moeten op hun plaats zitten tijdens deze procedure.
3. Stel de timer in op 25 minuten om te beginnen met stomen.



WAARSCHUWING: Als de azijn over begint te koken, haalt u de stekker uit het apparaat en schakelt u de timer uit. Verminder de hoeveelheid azijn lichtjes.

4. Wanneer de timer afgaat, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de azijn volledig afkoelen voordat u deze afgiet.
5. Spoel het waterbassin meerdere malen met koud water.

VERWIJDERING



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen te voorkomen door afval ongecontroleerd te verwijderen, recycleert u het apparaat op een verantwoorde manier om duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, gebruikt u de inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is aangeschaft. Daar kan dit product worden ingenomen om veilig te laten recyclen.


Smart Kitchen[®]

**Klantenservice /
Importeur**

HSP HanseShopping GmbH
Raboisen 16, 20095 Hamburg
Duitsland

Tel.: +49 (0) 1805 030 501 9* lokaal tarief,
*(14 ct/min Duitse vaste netwerk, max.: 42 ct/min
Duitse mobiele)

Internet: www.telewelt.tv



Smart Kitchen®