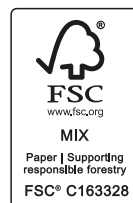
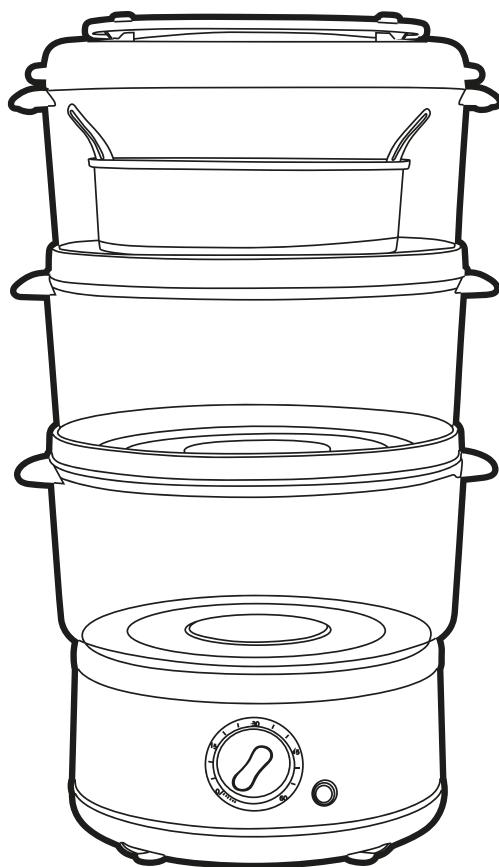
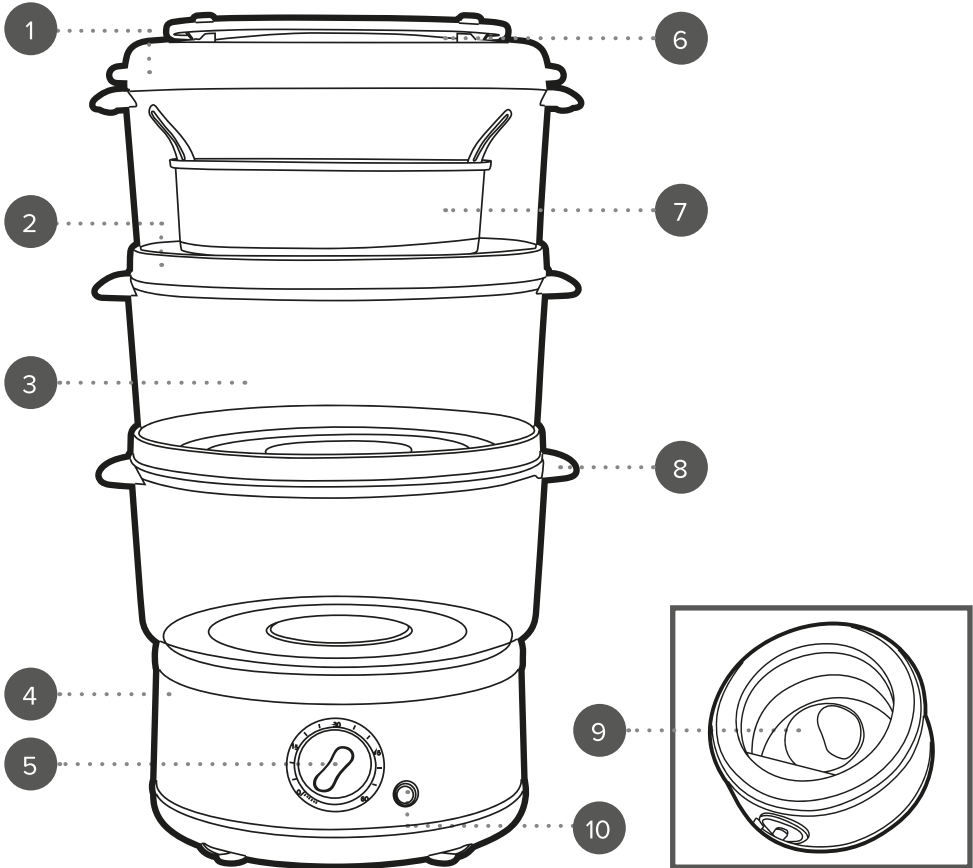


# Gebruiksaanwijzing

Stoomkoker



## Beschrijving van onderdelen



1. Deksel
2. Steunen
3. Stoommanden
4. Basisunit stoomkoker
5. Timerknop

6. Ventilatieopeningen
7. Rijstkom
8. Handgrepen
9. Reservoir
10. Voedingsindicatielampje

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens het gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over een werkblad hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop geraakt.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig

afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



**WAARSCHUWING:** Kokend water en stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat.

## Wat u wel en niet moet doen

### WEL DOEN:

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

### NIET DOEN:

Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van beschadiging zijn of als het lekt. Gebruik geen hulpstukken als ze los, beschadigd of gebroken zijn.

## Droogkookbeveiliging

De stoomkoker heeft een automatische uitschakelfunctie om droogkoken te voorkomen. Als er niet genoeg water in het reservoir zit, wordt de droogkookbeveiliging automatisch geactiveerd en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Wanneer dit gebeurt:

**STAP 1:** Schakel de stoomkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**STAP 2:** Laat de stoomkoker ongeveer 15 minuten afkoelen.

**STAP 3:** Haal de stoomkoker voorzichtig uit elkaar met hittebestendige ovenhandschoenen.

**STAP 4:** Vul het reservoir bij met kokend water; overschrijd daarbij de maximale vulmarkering niet.

**STAP 5:** Zet de stoomkoker weer in elkaar en stel de timer opnieuw in. De uitschakelfunctie voor droogkoken moet worden gereset en het stomen kan beginnen.

## Verzorging en onderhoud

Controleer altijd of de stekker uit het stopcontact is gehaald en de stoomkoker volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

**STAP 1:** Veeg de basisunit van de stoomkoker schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze grondig af.

**STAP 2:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

Dompel de basisunit van de stoomkoker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de stoomkoker of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.



**OPMERKING:** De stoomkoker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

## Ontkalken

Er kan na verloop van tijd kalkaanslag ontstaan, die de prestaties en levensduur van de stoomkoker kan beïnvloeden. Het wordt aanbevolen om regelmatig, ten minste eenmaal per maand, een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel te gebruiken om kalkaanslag te verwijderen.

**STAP 1:** Voeg de ontkalkingsoplossing aan het reservoir toe volgens de instructies van de fabrikant.

**STAP 2:** Steek de stekker van de stoomkoker in het stopcontact en schakel het stopcontact in, stel de timer in op 20 minuten of op de tijd die op het ontkalkingsproduct is aangegeven.

**STAP 3:** Als de 20 minuten verstreken zijn, laat u de oplossing volledig afkoelen voordat u het reservoir leegt en meerdere malen afspoelt. Droog grondig af.



**WAARSCHUWING:** Laat de stoomkoker niet onbeheerd achter tijdens het verwijderen van kalkaanslag.

## Gebbruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

**STAP 1:** Veeg de basisunit van de stoomkoker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

**STAP 2:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

Dompel de basisunit van de stoomkoker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de stoomkoker of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

**STAP 3:** Plaats de basisunit van de stoomkoker op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.



**OPMERKING:** Wanneer u de stoomkoker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de stoomkoker.

## De stoomkoker gebruiken

**STAP 1:** Vul het reservoir met ca. 500 ml kokend water; overschrijd de maximale vulmarkering niet. Dit is genoeg water voor ongeveer 60 minuten stomen, wat voor de meeste voedingsmiddelen voldoende is. Verschillende soorten voedsel vereisen verschillende bereidingstijden; raadpleeg het recept of de verpakking van het voedsel en zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u het serveert.

**STAP 2:** Plaats een van de stoomschalen op de basisunit van de stoomkoker.

**STAP 3:** Plaats de te stomen ingrediënten in de eerste stoomschaal.

**STAP 4:** Als er meer dan één laag nodig is, plaatst u een houder over de eerste stoomschaal en plaatst u de tweede stoomschaal er bovenop.

**STAP 5:** Herhaal stap 3–4 voor de derde laag, indien nodig.

**STAP 6:** Plaats het deksel en zet het vast.

**STAP 7:** Steek de stekker van de stoomkoker in het stopcontact en schakel het stopcontact in.

**STAP 8:** Selecteer de gewenste bereidingstijd door de timerknop rechtsom te draaien. Het voedingsindicatorlampje gaat branden om aan te geven dat de stoomkoker aan het opwarmen is.

**STAP 9:** Zodra de bereiding is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, wordt de stoomkoker automatisch uitgeschakeld. Het is belangrijk om onmiddellijk te controleren of het voedsel goed gaar is; als dat niet het geval is, stelt u de timer opnieuw in en kookt u het voedsel zoals vereist. Als het voedsel gaar is voordat de ingestelde tijd volledig is verstreken, draait u de timerknop linksom naar '0'.

**STAP 10:** Schakel de stoomkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**STAP 11:** Verwijder het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

**STAP 12:** Leeg de inhoud in een kom of op een bord met behulp van een hittebestendige tang (niet meegeleverd). Als u meer dan één laag hebt gebruikt, gebruik dan hittebestendige ovenhandschoenen om de stoomschaal en de houder voorzichtig te verwijderen om de volgende laag voedsel te kunnen verwerken.



**OPMERKING:** Door het reservoir tot de maximale vulmarkering te vullen, voorkomt u dat het voedsel droogkookt. Vul het reservoir altijd met kokend water voordat u begint met koken; het water kan eventueel in het reservoir worden gekookt, maar dit wordt niet aanbevolen. De timer kan af en toe zoemen, zelfs nadat de ingestelde tijd is verstreken. Dit is normaal; de stoomkoker en het verwarmingselement zijn wel degelijk uitgeschakeld.



**LET OP:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, de stoomschalen en de houders, aangezien deze tijdens het gebruik zeer heet worden en er stoom kan vrijkomen. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om letsel te voorkomen.



**WAARSCHUWING:** Voeg niets toe aan het water. Kruiden of marinades moeten rechtstreeks aan het voedsel worden toegevoegd, anders hopen ze zich op in het reservoir, wat schade kan veroorzaken. De nominale spanning is nog steeds aanwezig, zelfs wanneer de thermostaat naar de stand 'uit' is gedraaid. Om de stoomkoker permanent uit te schakelen, moet u de stekker uit het stopcontact halen.

## Langer dan 60 minuten stomen

Wanneer u langer dan 60 minuten stoomt, is het belangrijk om het waterniveau in het reservoir in de gaten te houden. Als het waterniveau onder de helft komt:

**STAP 1:** Draai de timerknop naar '0' en noteer de reeds verstreken bereidingstijd.

**STAP 2:** Verwijder met hittebestendige ovenhandschoenen het deksel, de stoomschalen en de houders, totdat u bij het reservoir kunt.

**STAP 3:** Vul het reservoir bij met kokend water tot de maximale vulmarkering.

**STAP 4:** Zet de stoomkoker weer voorzichtig in elkaar.

**STAP 5:** Stel de timer opnieuw in voor de resterende kooktijd.

## Kookgids

Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten ingrediënten in één enkele laag in de onderste stoomschaal van de stoomkoker.

Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren.

Verleng de kooktijden als:

- 2–3 stoomschalen worden gebruikt, omdat er meer ingrediënten in de stoom moeten worden bereid
- De ingrediënten in lagen in dezelfde stoomschaal worden geplaatst

Etenswaar	Hoeveelheid	Geschatte kooktijd
<b>Vlees en gevogelte</b>		
Kipfilets (zonder botten)	400 g	20–30 minuten
Frankfurter worsten	400 g	15 minuten
<b>Vis en zeevruchten</b>		
Visfilets (vers)	200 g	10 minuten
Vissteaks (vers)	200 g	12–17 minuten
Garnalen (vers)	400 g	6–8 minuten
Kreeftenstaart (bevroren)	2 stuks	20–22 minuten
Mosselen (vers)	400 g	10–15 minuten
<b>Groenten</b>		
Artisjokken (vers)	2–3 medium	40–45 minuten
Asperges	400 g	15 minuten
Broccoli	400 g	15 minuten
Spruiten	400 g	15–18 minuten
Kool	1 stuk, in stukken gesneden	20 minuten
Wortels	400 g, gesneden	15 minuten
Bloemkool	1 stuk, zonder stronken	15 minuten
Mais op de kolf (vers)	1	15 minuten

Etenswaar	Hoeveelheid	Geschatte kooktijd
Courgettes	400 g, gesneden	10 minuten
Groene bonen	400 g	18–20 minuten
Doperwten	400 g, gedopt	12–15 minuten
Champignons (vers)	200 g	10–13 minuten
Nieuwe aardappelen	10–12, heel	20–25 minuten
Paprika's	1, ontdaan van zaadjes en gesneden	10 minuten
Aardappelen	900 g, geschild en fijngesneden	20 minuten
Spinazie (vers)	200 g	10 minuten



**OPMERKING:** Hoe verder het voedsel van het verwarmingselement verwijderd is, hoe langer de bereidingstijd zal zijn. Experimenteer met bereidingstijden en de plaats van het voedsel in de stoomkoker. Controleer altijd of het voedsel gloeiend heet en goed gaar is voordat u het serveert.

## Rijst koken

**STAP 1:** Vul bij het koken van rijst de rijstkom niet meer dan halfvol met ongekookte rijst.

**STAP 2:** Voeg water toe aan de rijstkom; gebruik iets meer water dan rijst, want de rijst zal het water absorberen.

**STAP 3:** Plaats de rijstkom op de bovenste laag van de stoomkoker; gebruik de onderste laag niet voor rijst, aangezien de sappen van ander voedsel de smaak kunnen veranderen.

**STAP 4:** Het koken van de rijst duurt ongeveer 25–30 minuten, afhankelijk van het soort rijst en de gebruikte hoeveelheid. Controleer de rijst na 20 minuten en laat de rijst verder koken totdat deze klaar is.

## Tips

1. Hak de ingrediënten zodanig dat ze ongeveer even groot zijn.
2. Als u grotere ingrediënten stoomt, plaatst u deze in de onderste stoomschaal, het dichtst bij het reservoir.
3. Om de stoom te laten circuleren, moeten de ingrediënten losjes in de stoomschalen worden gelegd. Leg ze indien mogelijk in één laag en met ruimte tussen de ingrediënten.
4. Het wordt aanbevolen om een bord of bakje bij de hand te hebben wanneer u de stoomkoker na gebruik uit elkaar haalt, omdat er water van de stoomschalen en het deksel zal druppelen.

## Opbergen

Controleer of de stoomkoker koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de stoomkoker; wikkel het er losjes omheen om schade te voorkomen.

## Specificaties

Productcode: EK6351

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsspanning: 500 W

CE

**Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

Geproduceerd door:  
Ultimate Products UK Ltd., ...  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**GEMAAKT IN CHINA.**

CD280324/MD000000/V1