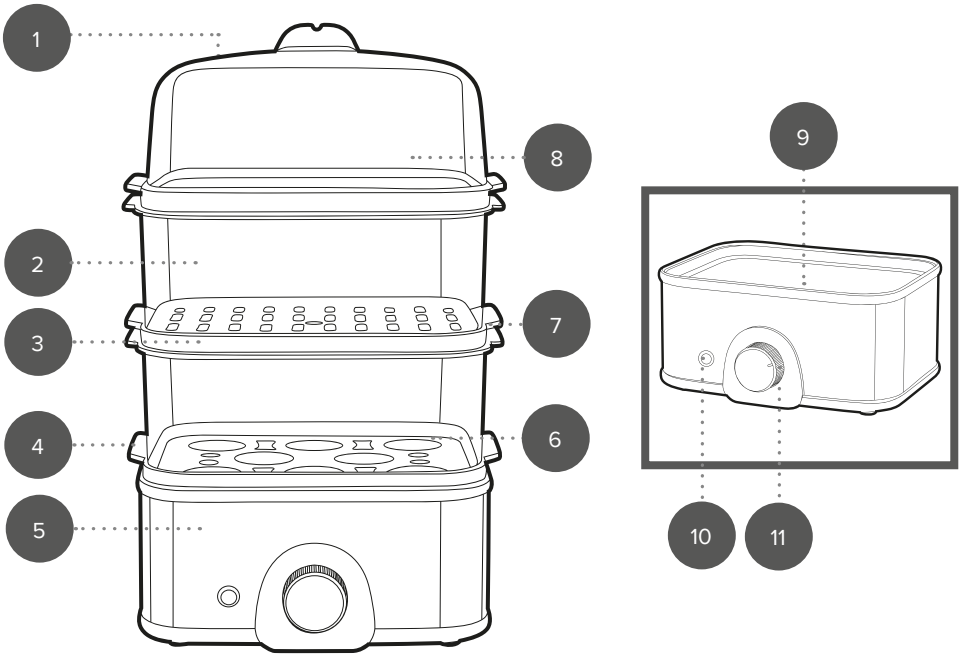
# Gebruikershandleiding

3-laagse stoompan




1. Ventilatieopening
2. Stoommanden (aantal: 2 stuks)
3. Stoomlades (aantal: 2 stuks)
4. Handvatten stoomlades (aantal: 6)
5. Basisunit stoompan
6. Eierschaal
7. Handvatten stoommand (aantal: 6)
8. Bovenste mand
9. Reservoir
10. Voedingsindicatielampje
11. Timerknop

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## 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 het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings– of onderhoudstaken uitvoeren.
- 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 wanneer 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 gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van beschadiging zijn of als het lekt.
- 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 vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het waterniveau de max. vulmarkering overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet als het waterniveau lager staat dan de

minimale vulmarkering.
- Vul dit apparaat niet met andere vloeistoffen dan water.
- Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
- Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het verwarmingselement houdt na gebruik warmte vast.
- De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.

**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan. Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

**WAARSCHUWING:** Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

### Droogkookbeveiliging

De stoompan 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 stoompan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
**STAP 2:** Laat de stoompan ongeveer 15 minuten afkoelen.
**STAP 3:** Haal de stoompan voorzichtig uit elkaar met hittebestendige ovenhandschoenen.
**STAP 4:** Vul het reservoir bij met koud water; overschrijd daarbij de maximale vulmarkering niet.
**STAP 5:** Zet de stoompan 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 stoompan volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.
**STAP 1:** Veeg de basisunit van de stoompan 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. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de stoompan of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

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

## Ontkalken

Er kan na verloop van tijd kalkaanslag ontstaan, die de prestaties en levensduur van de stoompan 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 stoompan 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 stoompan niet onbeheerd achter tijdens het verwijderen van kalkaanslag.

## Gebruiksaanwijzing

### Vóór het eerste gebruik

**STAP 1:** Veeg de basisunit van de stoompan 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.
**STAP 3:** Plaats de basisunit van de stoompan op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

**OPMERKING:** Wanneer u de stoompan 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 stoompan.

### De stoompan gebruiken

**STAP 1:** Vul het reservoir met ca. 500 ml 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 stoomlades of de eierschaal op de basisunit van de stomer en plaats de stoommanden erbovenop.
**STAP 3:** Plaats de te stomen ingrediënten in het eerste stoommandje.
**STAP 4:** Als er meer dan één laag nodig is, plaatst u een stoomlade over de eerste stoommand en plaatst u de tweede stoommand erbovenop.
**STAP 5:** Herhaal stap 3–4 voor de derde laag, indien nodig.
**STAP 6:** Zorg ervoor dat u niet te veel in de bovenste stoommand doet, omdat er voedsel kan knoeien wanneer u de mand verwijdert.

**STAP 7:** Steek de stekker van de stoompan 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 stoompan aan het opwarmen is.
**STAP 9:** Zodra de bereiding is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, wordt de stoompan 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 stoompan 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 stoommand en het rekje 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. Het duurt ongeveer 5 minuten voordat het water kookt en stoom produceert nadat het aan het reservoir is toegevoegd. Houd hier rekening mee bij de bereidingstijd. Gebruik bij het bereiden van eieren de eierschaal en de onderste stoommand voor het beste resultaat.

**LET OP:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, de stoommanden en de rekjes, 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 stoompan permanent uit te schakelen, moet u de stekker uit het stopcontact halen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de stoommanden, zodat de juiste stoomlade wordt opgepakt. De rekjes van de manden zijn niet aangesloten en kunnen leiden tot morsen.

## 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 stoommanden en de rekjes totdat u bij het reservoir kunt.
**STAP 3:** Vul het reservoir bij met kokend water tot de maximale vulmarkering.
**STAP 4:** Zet de stoompan weer voorzichtig in elkaar.
**STAP 5:** Stel de timer opnieuw in voor de resterende kooktijd.

## Kookgids

De afstand tussen de etenswaren en het reservoir aan de voet van de stomer is van invloed op de benodigde bereidingstijd. Het wordt aanbevolen de onderste laag te gebruiken voor voedsel

met een langere bereidingstijd, zoals eieren, vlees en gevogelte. De middelste laag is het meest geschikt voor groenten en zeevruchten. De bovenste laag is voor voedsel dat voldoende kan koken met minder stoom, zoals asperges. Experimenteer met bereidingstijden en de plaats van het voedsel in de stoompan. Het wordt aanbevolen om slechts één stoommand te vullen met bevroren voedsel.
Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten ingrediënten in één enkele laag in de onderste stoommand van de stoompan.
Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren.
Verleng de kooktijden als:
**a)** 2–3 stoommanden worden gebruikt, omdat er meer ingrediënten in de stoom moeten worden bereid;
**b)** de ingrediënten in lagen in dezelfde stoommand worden geplaatst.

| **Eten** | **Hoeveelheid** | **Geschatte bereidingstijd** |
|---|---|---|
| **Vlees en gevogelte** | | |
| Kipfilets (zonder botten) | 400 g | 20–30 minuten |
| Frankfurter worsten | 400 g | 15 minuten |
| **Vis en zeevruchten** | | |
| Visfilets (vers) | 200 g | 10 minuten |
| Vissteaks (vers) | 200 g | 12–17 minuten |
| Garnalen (vers) | 400 g | 6–8 minuten |
| **Groenten** | | |
| Asperges | 400 g | 15 minuten |
| Broccoli | 400 g | 20 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 |
| 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 |

| Eten | Hoeveelheid | Geschatte bereidingstijd |
|---|---|---|
| Aardappelen | 900 g, geschild en fijngehakt | 20 minuten |
| **Eieren** | | |
| Zachtgekookt | Maximaal 8 eieren | 11–12 minuten |
| Middelgekookt | Maximaal 8 eieren | 14–15 minuten |
| Hardgekookt | Maximaal 8 eieren | 19–20 minuten |

**OPMERKING:** Controleer altijd of het voedsel gloeiend heet en goed gaar is voordat u het serveert. Het stomen van bevroren groenten duurt langer. Raadpleeg de instructies op de verpakking voor het beste resultaat. Doe de lagen van de stoompan niet te vol. Dit heeft een negatieve invloed op de stoomverdeling en leidt tot ongekookt voedsel.

## Tips

**1.** Hak de ingrediënten zodanig dat ze ongeveer even groot zijn.
**2.** Als u grotere ingrediënten stoomt, plaatst u deze in de onderste stoommand, het dichtst bij het reservoir.
**3.** Om de stoom te laten circuleren, moeten de ingrediënten losjes in de stoommanden 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 stoompan na gebruik uit elkaar haalt, omdat er water van de stoommanden en het deksel zal druppelen.

## Opbergen

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

## Specificaties

Productcode: PT5885
Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uitvoer: 400–500 W

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

**GEMAAKT IN CHINA.**

CD211123/MD000000/V1