

[Einige Lebensmittel können auf Kunststoff abfärben \(Beispiel: Karotten\). Wie kann ich das reinigen?](#)

Um die Färbung abzumildern, reiben Sie die verfärbten Bereiche mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch oder Küchentuch ab, dann führen Sie die Reinigung wie üblich durch. Um die Verfärbung abmildern zu können, muss diese Reinigung unbedingt sofort nach dem Gebrauch erfolgen.

[Ist das gesamte Zubehör spülmaschinenfest?](#)

Die Schüssel, das Zubehör, der Dampfkorb und alle Teile des Deckels können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Spindel sowie die Schüsseldichtung sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

[Wie lassen sich Kalkablagerungen vom Behälterboden entfernen?](#)

Wenn sich am Behälterboden weißer Kalk befindet:

Geben Sie 100 ml weißen Essig in den Behälter mit dem Mitnehmer, und lassen Sie ihn 1 Stunde stehen. Leeren Sie den Behälter anschließend aus, nehmen Sie Mitnehmer und Dichtung heraus und spülen Sie alle Teile mit Wasser ab.

[Die Zubehörteile haben sich nach der Zubereitung einer Gewürzmischung \(Curry, Kurkuma usw.\) verfärbt; wie kann diese Verfärbung entfernt werden?](#)

Wir empfehlen Ihnen, das Zubehör zu reinigen, sobald eine Verfärbung zu sehen ist; der Einsatz von Zitronensaft ist hierfür geeignet.

Sie können das Zubehör auch für einige Stunden direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.

[Wie wird das Bedienfeld gereinigt?](#)

Verwenden Sie einen gut ausgewrungenen Schwamm und wischen Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

[Wie wird der Deckel am besten gereinigt?](#)

Aus hygienischen Gründen ist es ratsam, den Deckel nach jedem Gebrauch abzubauen und die Einzelteile mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen.

[Der Rührer ist schwer zu reinigen - haben Sie Tipps?](#)

Tipps zur leichteren Reinigung (Vorreinigung): setzen Sie den Rührer nach Entleerung des Behälters in die Schüssel ein, geben Sie 0,7l Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinzu, schließen Sie den Deckel mit dem Dampfgregler und programmieren Sie das Gerät wie folgt: Geschwindigkeit 7/100 °C/3 Min.

Drücken Sie dann auf „Start“.

Wenn das Gerät in die Warmhaltefunktion wechselt (Signalton), schalten Sie es aus und beenden Sie den Reinigungsvorgang im Spülbecken.

(Diese Vorgehensweise ist für alle 4 Zubehörteile möglich).

[Die von mir zubereitete Mischung hat den Boden der Schüssel verfärbt - wie kann ich ihn reinigen?](#)

1. Lassen Sie ihn 1 Stunde lang einweichen (Wasser + Geschirrspülmittel).
2. Schaben Sie die Ablagerung mit einem Holzspatel oder einem Löffel ab.
3. Scheuern Sie den Boden mit der rauen Seite eines Spülschwamms, nachdem Sie die Schüssel entleert haben.
4. Ist noch immer etwas von dem Fleck zu sehen, verwenden Sie Stahlwolle, um ihn zu entfernen.

Anstelle von Geschirrspülmittel können Sie auch Zitronensaft, weißen Essig oder eine in Wasser aufgelöste Geschirrspültablette verwenden (so lange wie nötig einweichen lassen).

Müssen nach dem Waschen der Schüssel in einer Spülmaschine bestimmte Vorkehrungen beachtet werden?

Ja, es wird empfohlen, die Schüssel vor dem Gebrauch im Gerät zu trocknen.

Wie kann ich die „Regenbogenflecken“ von den Edelstahlteilen entfernen (Schüsselboden, Messer usw.)?

Lassen Sie die Teile eine Stunde in weißem Essig einweichen und spülen Sie sie dann gut ab.

Die Deckeldichtung und die abnehmbare Spindel am Schüsselboden riechen noch längere Zeit nach den zubereiteten Gerichte - was kann ich dagegen tun?

Verarbeiten Sie einige Zitronen oder verwenden Sie das Dampfprogramm (Dampfprogr. + 1 l Wasser + 30 Min. + ein paar Tropfen Zitronensaft).