

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## STEAM COOKER SDG 950 C3

**HOYER Handel GmbH**  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationsmes stand · Version des informations  
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:  
11/2017 ID: SDG\_950\_C3\_17\_V1.6

**(GB) (IE) (NI)**

**STEAM COOKER**  
Operating instructions

**(FR) (BE)**

**CUISEUR VAPEUR**  
Mode d'emploi

**(GR) (CY)**

**ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ**  
Οδηγία χρήσης

**(DK)**

**DAMPKOKER**  
Bedjeningsvejledning

**(NL) (BE)**

**STOOMKOKER**  
Gebruiksaanwijzing

**(DE) (AT) (CH)**

**DAMPFGARER**  
Bedienungsanleitung

**IAN 292163**

**IAN 292163**

**(IE)**

**(NI)**

**(DK)**

**(BE)**

**(NL)**

**(CY)**

**(GB)**

**(IE)**

**(NI)**

**(DK)**

**(BE)**

**(NL)**

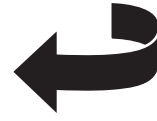
**(GR)**

**(CY)**

**(DE)**

**(AT)**

**(CH)**



**English** ..... 2

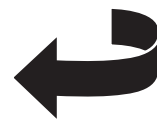
**Dansk** ..... 22

**Français** ..... 42

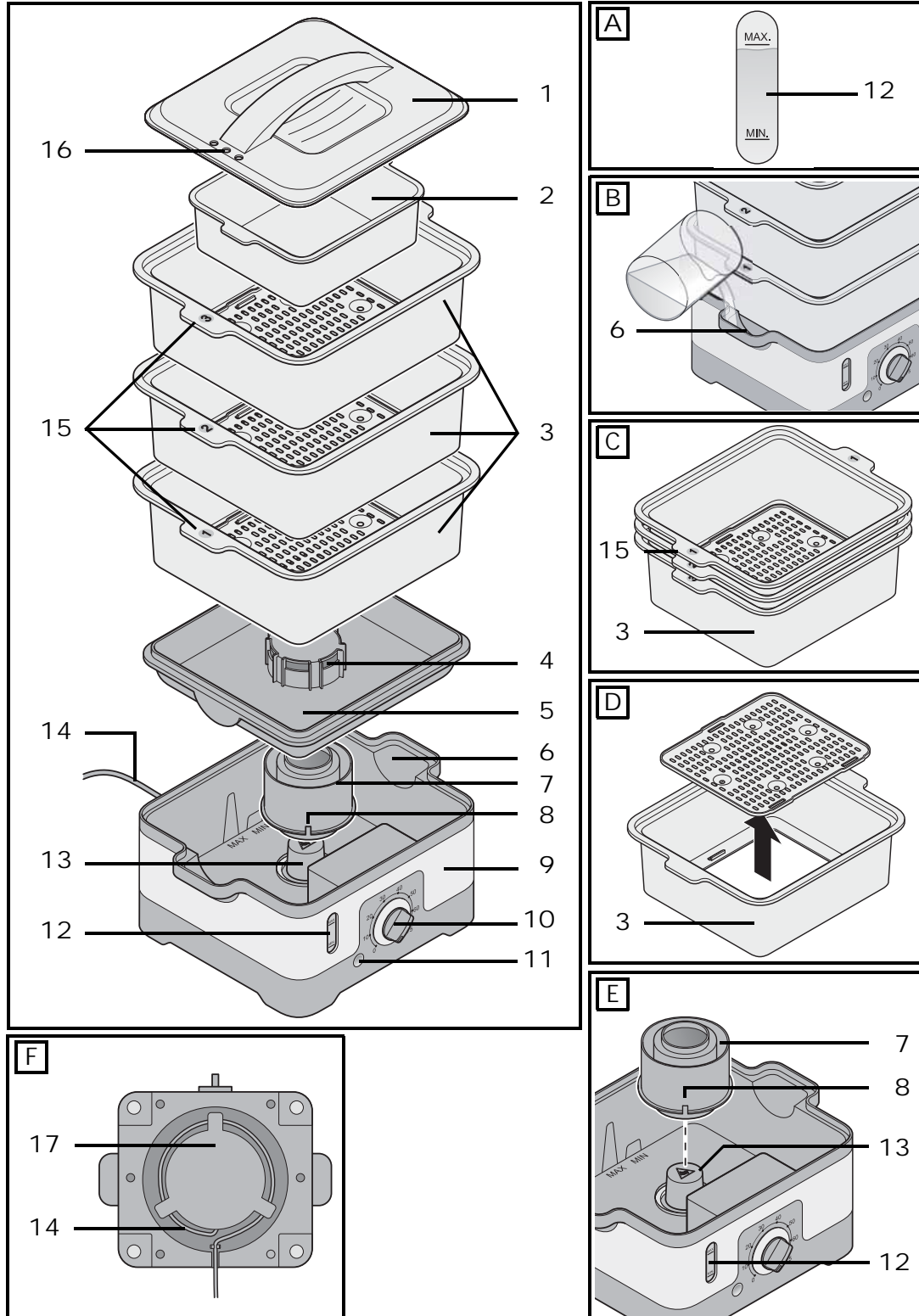
**Nederlands** ..... 66

**Ελληνικά** ..... 88

**Deutsch** ..... 112

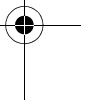
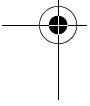
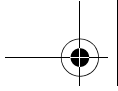


**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /  
Επισκόπηση / Übersicht**



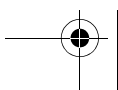
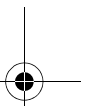
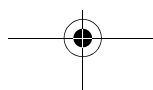
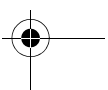
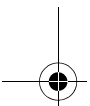
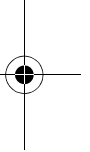
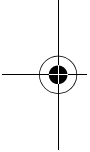
## Contents

1. Overview .....	3
2. Intended purpose .....	4
3. Safety information .....	4
4. Items supplied .....	7
5. Before using for the first time .....	8
6. Operating the appliance .....	8
6.1 Cooking .....	8
6.2 Checking whether the food is cooked .....	9
6.3 Topping up the water .....	10
6.4 Ending operation .....	10
6.5 Thermal cut-out .....	10
7. Hints on cooking with the steamer .....	10
7.1 Using steamer baskets .....	10
7.2 Boiling eggs .....	11
7.3 Cooking rice and liquids .....	11
7.4 Preparing whole meals .....	11
8. Cooking times .....	12
8.1 Cooking times - vegetables .....	12
8.2 Cooking times - fish .....	13
8.3 Cooking times - meat .....	14
8.4 Cooking times - rice .....	15
8.5 Cooking times - eggs .....	15
9. Recipes .....	16
9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes .....	16
9.2 Salmon fillet with vegetables and rice .....	16
9.3 Filled curd cheese dumplings .....	17
10. Cleaning and storing .....	17
10.1 Dismantling the appliance .....	17
10.2 Cleaning the bottom part .....	17
10.3 Cleaning the accessories .....	17
10.4 Assembling the accessories .....	18
10.5 Storing the appliance .....	18
10.6 Descaling the appliance .....	18
11. Disposal .....	18
12. Problem-solving .....	19
13. Technical specifications .....	19
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH .....	20



## 1. Overview

- 1 Lid
- 2 Rice tray
- 3 Steamer baskets
- 4 Steam outlet
- 5 Collector
- 6 Handles with filling opening
- 7 Steam sleeve
- 8 Recess (at the edge of the steam sleeve)
- 9 Bottom part
- 10 Time selector
- 11 Operating display
- 12 Water level indicator
- 13 Steam generator
- 14 Power cable with power supply plug
- 15 Numbers of the steamer basket
- 16 Steam vents
- 17 Cable spool



## **Thank you for your trust! 2. Intended purpose**

Congratulations on your new steam cooker.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- Thoroughly read these operating instructions prior to first use.
- Above all, observe the safety instructions!
- The device should only be used as described in these operating instructions.
- Keep these operating instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions. The operating instructions are a part of the product.

We hope you enjoy using your new steam cooker!

### **Symbols on your appliance**



**DANGER!**  
**Hot surfaces**

In order to avoid injury as a result of burns, the surfaces of the device must not be touched during operation. Only use the handles and control elements provided.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

This steam cooker allows you to cook food gently.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

### **Foreseeable misuse**



**DANGER!** Risk of injury through scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents.

## **3. Safety information**

### **Warnings**

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

## ***Instructions for safe operation***

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector and handles of the device. During operation, only grip the steamer baskets and accessories using pot cloths or oven gloves.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and storing" on page 17).
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The base, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
  - ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
  - ... on agricultural estates;
  - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - ... in bed-and-breakfast establishments.

- ⊙ To prevent overheating, never cover the appliance, otherwise heat may build up in the appliance.
- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents.There is a danger of being scalded by escaping steam.
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the plug connections of the device.
- ⊙ Remember that the surface of the heating element remains hot after use.



***DANGER for children***

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



***DANGER to and from pets and livestock***

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



***DANGER! Risk of electric shock due to moisture***

- ⊙ The base, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the base from moisture, water drops and water splashes: Failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.
- ⊙ Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.



***DANGER! Risk of electric shock***

- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded power socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... during thunderstorms.



- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### **FIRE HAZARD**

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ It is not necessary to constantly supervise during operation, but just to check regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



### **DANGER! Risk of injury through burning**

- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector and handles of the device. During operation, only grip the steamer baskets and accessories using pot cloths or oven gloves.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



### **DANGER! Risk of injury through scalding**

- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents.There is a danger of being scalded by escaping steam.

### **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ Never operate the steam cooker without water. This could result in the device overheating.
- ⊙ Ensure that there is never too much or too little water in the device. You can check the water level using the water level indicator. It must always be between MAX (1.2 l) and MIN (350 ml).

- ⊙ Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam comes out from the top and could damage the furniture.
- ⊙ Only ever use clean drinking water for producing steam.
- ⊙ The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hob plates) or near heat sources or open fire.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

## **4. Items supplied**

- 1 bottom part 9 with steam sleeve 7
- 1 collector 5
- 3 steamer baskets 3
- 1 rice tray 2
- 1 lid 1
- 1 operating instructions

### **Unpacking**

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

## 5. Before using for the first time



### FIRE HAZARD!

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



### DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector 10 and handles 6 of the device.

NOTE: as the appliance is supplied with a thin film of grease, there might be a small amount of smoke and odour the first time it is used. This is not harmful and will stop after a short while. Please ensure adequate ventilation during this process.

- Clean the appliance before using it for the first time (see "Cleaning and storing" on page 17)!
1. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
  2. Pour 400 ml of clean drinking water into bottom part 9.
  3. Figure E: place the steam sleeve 7 onto the steam generator 13 in such a way that the recess 8 on the steam sleeve points to the front left corner (in the direction of the water level indicator 12).
  4. Put collector 5 in bottom part 9.
  5. Place steamer baskets 3 on bottom part 9.

NOTE: ensure that the steamer baskets 3 are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The num-

ber of the steamer basket 15 is shown on its handles.

6. Place rice tray 2 in the top steamer basket 3.
7. Place lid 1 on the top steamer basket 3.
8. Insert the power supply plug 14 in a suitable earthed power supply socket.
9. Select a cooking time of 5 - 10 min. on time selector 10.
10. The appliance starts heating up and operating display 11 comes on.
11. Allow the appliance to cool down once the set time has elapsed and then clean it again. The appliance is now ready to use.

## 6. Operating the appliance

### 6.1 Cooking



### FIRE HAZARD!

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



### DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector 10 and handles 6 of the device.

1. Take collector 5 out of bottom part 9.

2. Pour clean drinking water into bottom part 9:
  - the filling volume is 350 ml to 1.2 l;
  - figure A: ensure that the water level on water level indicator 12 is always between MIN and MAX;
  - figure B: with collector 5 in place, you can also pour in water via handles with filling opening 6.
3. Figure E: place the steam sleeve 7 onto the steam generator 13 in such a way that the recess 8 on the steam sleeve points to the front left corner (in the direction of the water level indicator 12).
4. Put collector 5 in bottom part 9.
5. Put the food for cooking in steamer baskets 3. You can use 1, 2 or 3 steamer baskets. Ensure that not all the holes in the base of the steamer baskets 3 are covered, so that the steam can pass through freely.
6. Place steamer baskets 3 on bottom part 9. Ensure that the steamer baskets 3 are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The number of the steamer basket 15 is shown on its handles.
7. Place lid 1 on the top steamer basket.
8. Insert the power supply plug 14 in a suitable earthed power supply socket.
9. Select the desired cooking time on time selector 10.
10. The appliance starts heating up and operating display 11 comes on.

## 6.2 *Checking whether the food is cooked*



**DANGER!** Risk of injury through scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid 1 and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents 16.

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below:

1. Carefully open the lid 1 by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
2. Take the lid 1 right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.
  - If the food being cooked is ready, turn time selector 10 to "0" to switch off the appliance.
  - If the food being cooked is not yet ready, put the lid 1 back on and allow the appliance to continue working.
  - If the set time has elapsed before the food being cooked is ready, set time selector 10 to the new time required to continue the cooking process. To be on the safe side, check the water level on water level indicator 12.

### 6.3 Topping up the water

If the water level on water level indicator 12 drops below the MIN marking during operation, you must top up the water so that the appliance does not run dry and overheat.

1. Put clean drinking water in a suitable pouring vessel.
2. Figure B: Pour the water through the filling opening in handles 6 in bottom part 9.

### 6.4 Ending operation



**DANGER!** Risk of injury through scalding!

- ⊙ The condensate in collector 5 is hot. Allow it to cool down before you take out collector 5, so that you do not accidentally scald yourself.

1. Once the set cooking time has elapsed, an alarm sounds and the appliance switches off.
2. If you want to switch off the appliance before the set cooking time has elapsed, turn time selector 10 to "0".
3. Wait briefly until the steam in the appliance has dissipated.
4. Remove steamer baskets 3 with the cooked food.
5. Clean the appliance carefully after use (see "Cleaning and storing" on page 17).

### 6.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in bottom part 9 has gone, making the temperature too high, the appliance switches off automatically.

- In this case, pull out the power supply plug 14 and allow the device to cool.
- You can then run the appliance again with water in it.

## 7. Hints on cooking with the steamer



**DANGER!** Risk of injury through scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid 1 and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents 16.

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat. This means that salt, fat and seasoning can be used sparingly. Steaming is thus especially recommended for the preparation of baby food.

### 7.1 Using steamer baskets

Depending on requirements, 1, 2 or all 3 steamer baskets 3 can be used.

The steamer baskets 3 are different sizes and numbered. The relevant number 15 is on the handle of the steamer basket 3. For cooking, always put basket 1 on first, number 2 on top of it and finally number 3. Figure C: The sequence is precisely reversed for storing, when the steamer baskets 3 fit inside one another to save space.

## 7.2 Boiling eggs

The steamer can also be used to boil eggs. For this purpose, there are 6 depressions in the base of each steamer basket 3 into which you can place the eggs.

If you use all 3 steamer baskets 3, this means you can boil up to 18 eggs at once. Please note when doing this that the eggs in the bottom steamer basket will be ready somewhat sooner than the eggs in the steamer baskets above.

## 7.3 Cooking rice and liquids

Sauces or other liquids, fruit and rice can be heated and cooked in rice tray 2 supplied.

1. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray 2.
2. Put the rice tray 2 in any steamer basket 3.

---

NOTE: If you are using several steamer baskets 3, the rice tray 2 should be placed in the top basket so that nothing drips into the rice.

---

3. Stir the rice occasionally.

## 7.4 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and are therefore using several steamer baskets 3 one above the other, please note that:

- the heaviest food for cooking should be cooked in the bottom basket 3 if at all possible.
  - as the steam acts most effectively in the bottom steamer basket and less so as it travels upwards, cooking time in the upper baskets is extended by a few minutes. You should therefore follow the instructions in "Checking whether the food is cooked" on page 9".
  - stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
1. Put the food which is going to take longest to cook in steamer basket 1. Exception: meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket 3 so that dripping juices do not run over the other foods.
  2. Put this steamer basket 3 in the steamer and start cooking (see "Cooking" on page 8).
  3. Fill steamer basket 2 with the food which will take a moderate time to cook.
  4. Carefully open the lid 1 by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
  5. Take the lid 1 right off.
  6. Put steamer basket 2 on steamer basket 1 and close the lid 1 again.
  7. Fill steamer basket 3 with the food which will take the least time to cook.
  8. Proceed as for steamer basket 2.

## 8. Cooking times

The times quoted in the tables are intended as a guide. Actual cooking time depends on:

- the size and freshness of the foods;
- how full the steamer baskets 3 are;
- the position of the steamer basket 3 (top or bottom);
- the temperature of the water (the times quoted assume cold water. Cooking time is slightly reduced with hot water);
- personal preference (food with bite or soft).

### NOTES:

- Stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
- Ensure that all the pieces are about the same size. Arrange smaller pieces on top.
- Do not over-fill the steamer baskets 3 by packing food in too tightly or covering

all the holes. It must be possible for steam to pass everywhere between the pieces and through the holes in the bases of the steamer baskets 3.

### 8.1 Cooking times - vegetables

- Prepare the vegetables by cutting off thick stalks and cutting large vegetables into similar-sized pieces.
- Leafy vegetables should be cooked for as short a time as possible so that they retain their colour.
- Do not season vegetables until they are cooked.
- Frozen vegetables can be cooked like fresh ones. For many vegetables, cooking time is extended by a few minutes when they are frozen.

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Broccoli	400 g	10 - 15 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Cauliflower	400 g	15 - 20 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
French beans	400 g	25 - 30 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Sprouts	400 g	20 - 25 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Cabbage	400 g	35 - 40 min	- Freshly and shredded - Stir/rearrange half-way through cooking time
Carrots	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into slices - Stir/rearrange half-way through cooking time
Peas	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Courgette	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
Spinach	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Mushrooms	200 g	15 - 20 min	- Freshly and cut into slices or very small whole ones - Stir/rearrange half-way through cooking time

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Potatoes	900 g	30 - 40 min	- Freshly, peeled and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
New or small potatoes	500 g	35 - 40 min	- Freshly peeled, left whole
Asparagus	400 g	15 - 20 min	- Lay out flat in steamer basket, second layer cross-wise over the top
Artichokes	2 - 3 medium-sized	50 - 55 min	- Place in the steamer basket with the opening facing downwards so that condensation can drain off

## 8.2 Cooking times - fish

- Frozen fish can be cooked without being thawed. Ensure that the individual pieces are separated from one another so that the steam can get everywhere.

The cooking time may be extended by a few minutes for thicker pieces.

- Keep an eye on cooking time. Undercooked fish is still glassy inside. Overcooked fish can become dry.

Fish	Quantity	Cooking time	Comments
Fish fillet	250 g	10 - 15 min	- Fresh
Fish fillet	250 g	15 - 20 min	- Frozen
Salmon steak	400 g	10 - 15 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Tuna steak	400 g	15 - 20 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Mussels	400 g	10 - 15 min	- Only cook fresh mussels which are closed - The mussels are ready when the shells have opened completely
Prawns	400 g	10 - 15 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Lobster tails	2	20 - 25 min	
Oysters	6	15 - 20 min	- Only cook fresh, closed oysters - The oysters are cooked when the shells have opened completely

### 8.3 *Cooking times - meat*

- Select only lean, soft meat and remove all the fat from it.
- The pieces of meat should not be too thick. Meat suitable for grilling is also good for steaming.
- Any fat still in the meat is reduced further by the steaming process.
- Poultry, in particular, needs to be cooked right through to prevent the risk of salmonella infection.
- Pierce sausages to stop them bursting.
- Steam-cooking is not suitable for raw sausage. Sausage needs to have been boiled already (e.g. bockwurst, wieners etc.).

Meat	Quantity	Cooking time	Comments
Beef	250 g	10 - 15 min	- In slices, e.g. fillet steak, roasting beef
Meatballs	500 g	22 - 24 min	- Made of beef or mixed mince
Pork	400 g or 4 pieces	10-15 min	- In slices, e.g. fillet, tenderloin
Lamb	4 pieces	15 - 20 min	- Slices, e.g. chop, fillet
Sausages	400 g	10 - 15 min	- Only boiled sausage such as frankfurters, knackwurst, bockwurst, hot dog sausages etc. - Pierce the skin before cooking
Chicken breast	400 g	15 - 20 min	- Remove the skin before cooking - Meat must be cooked right through
Chicken legs	2	20 - 30 min	- Meat must be cooked right through - Brown under the grill after steaming if desired



### 8.4 Cooking times - rice

- Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt into rice tray 2.
- Put the rice tray 2 in the top steamer basket 3 so that no condensation can drip into the tray.
- Stir the rice occasionally.
- When opening the lid 1, ensure you are not hit by a cloud of hot steam and ensure that no condensation drips into the rice.
- There are many different kinds of rice. Follow the individual cooking instructions as far as the required quantity of water is concerned.

Rice	Quantity	Cooking time	Comments
White rice			
Normal	1 cup	45 - 50 min	- Add 1.5 cups of water
Long grain	1 cup	50 - 55 min	- Add 1.75 cups of water
Natural rice (brown)			
Normal	1 cup	40 - 45 min	- Add 2 cups of water
Parboiled	1 cup	45 - 55 min	- Add 1.5 cups of water
Mixture of long-grain and wild rice			
Normal	1 cup	55 - 60 min	- Add 1.5 cups of water
Easy-cook rice	1 cup	20 - 25 min	- Add 1.75 cups of water
Other rice			
Instant rice	1 cup	12 - 15 min	- Add 1.5 cups of water
Pudding rice	100 g + 30 g sugar	75 - 80 min	- Appropriate quantity of hot milk instead of water

### 8.5 Cooking times - eggs

Eggs	Quantity	Quantity of water	Cooking time	Comments
Soft	Max. 6 per steamer basket 3	400 ml	10 - 15 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Place eggs in the depressions in the base of the steamer baskets.</li> <li>- Eggs in lower steamer baskets will be ready somewhat earlier than those in upper steamer baskets 3.</li> </ul>
Hard			20 - 25 min	

## 9. Recipes

### 9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes

#### Ingredients

- 500 g sprouts, fresh
- 500 g potatoes, fresh, peeled and quartered
- 400 g joint of Kassler ham
- Salt, pepper, nutmeg

#### Preparation

Total cooking time: 45 minutes

1. Wash sprouts and put in basket 3.
2. Peel and quarter potatoes and put in basket 2.
3. Place Kassler ham in steamer basket 1 and start cooking.
4. After 5 - 10 minutes, open the steamer and insert steamer basket 2. Continue cooking.
5. 20 minutes from the start of cooking, open the steamer and insert steamer basket 3.
6. Continue cooking until the time expires.
7. Season the potatoes with a little salt.
8. Season the sprouts with salt, pepper and nutmeg.
9. Prepare a sauce of your choice and serve with the meal.

### 9.2 Salmon fillet with vegetables and rice

#### Ingredients for 2 portions

- 300 g salmon fillet
- 3 spring onions
- 200 g mushrooms
- 3 celery stalks
- 2 carrots
- Fresh ginger
- Soy sauce, vinegar, oil, cayenne pepper and curry powder for the marinade
- 200 g rice
- Salt

#### Preparation

1. Dice the salmon fillet and put in a bowl.
2. Sprinkle with lemon juice.
3. Scatter over some grated fresh ginger and add a little salt.
4. Leave to stand until you are ready to cook to allow the seasoning to be absorbed.
5. Clean the spring onions, mushrooms, celery and carrots, cut into roughly equal dice and put in a bowl.
6. Make a marinade from 10 ml each of soy sauce, vinegar and oil.
7. Season the marinade with cayenne pepper, a little grated ginger, a pinch of salt and curry powder.
8. Sprinkle the diced vegetables with the marinade and leave to stand for at least 30 minutes.
9. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray 2.
10. Put rice tray 2 in steamer basket 1.
11. Choose the right cooking time for the rice and start cooking.
12. Put the vegetables in steamer basket 2.
13. Open the steamer 15 minutes before the end of the cooking time, take out rice tray 2 with the rice and put steamer basket 2 with the vegetables on steamer basket 1.
14. Put rice tray 2 in steamer basket 3.

15. Put steamer basket 3 with rice tray 2 on steamer basket 2 and continue cooking.
16. 8 minutes before the end of cooking time, open the steamer, remove steamer basket 3 with the rice and steamer basket 2 with the vegetables.
17. Put the fish in steamer basket 1.
18. Put steamer basket 2 with the vegetables back in, followed by steamer basket 3 with the rice.
19. Continue cooking until the time expires.

### 9.3 Filled curd cheese dumplings

#### Ingredients

- 250 g low-fat curd cheese
- 1 egg
- 1 pinch salt
- 3 tbsp flour
- 2 tbsp oil
- 5 tbsp breadcrumbs
- Chocolate or hazelnut chocolate spread

#### Preparation

1. Put all the ingredients in a bowl and knead to a smooth dough.
2. Roll the dough into a sausage and cut into roughly 25 pieces of equal size.
3. Flatten each piece slightly, fill with chocolate or hazelnut chocolate cream and make a small dumpling out of it.
4. Arrange the dumplings in the steamer baskets 3.
5. Cook in the steamer for 15 minutes.

#### Tips:

- You can roll the finished dumplings in a crunchy praline coating before cooking them.
- Instead of the crunchy coating, you can also use breadcrumbs gently roasted in butter.
- Custard also tastes good with these.

## 10. Cleaning and storing

Clean the device prior to its first use!



**DANGER!** Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the power supply plug 14 out of the wall socket before you clean the device.



**DANGER!** Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the device after each use and remove all food residues.

### 10.1 Dismantling the appliance

1. Disconnect the power supply plug 14 from the mains socket.
2. Take off steamer baskets 3.
3. Figure D: Carefully push the perforated bases out of the steamer baskets 3.
4. Take off collector 5.
5. Figure E: remove the steam sleeve 7 upwards off the steam generator 13.

### 10.2 Cleaning the bottom part

1. Clean bottom part 9 with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

### 10.3 Cleaning the accessories

- Clean the plastic accessories by hand in the sink.

## 10.4 Assembling the accessories

1. Put the bases back in steamer baskets 3:
  - insert the bases so that the small depressions for eggs are pointing downwards;
  - the lugs in the steamer baskets 3 must fit precisely in the corresponding openings in the bases;
  - push the bases into the steamer baskets 3 until they engage audibly.
2. Figure E: place the steam sleeve 7 onto the steam generator 13 in such a way that the recess 8 on the steam sleeve points to the front left corner (in the direction of the water level indicator 12).

## 10.5 Storing the appliance

The steamer baskets 3 of different sizes can be stacked inside one another to prevent the appliance being too tall when stored in a cupboard. (Figure C)

1. Figure F: wind the power cable 14 around the cable spool 17 on the underside of the bottom part 9.
2. Put collector 5 in bottom part 9.
3. Put steamer basket no. 1 in no. 2 and then both in steamer basket no. 3.
4. Put rice tray 2 in steamer baskets 3.
5. Put on lid 1.
6. Put the steamer baskets 3 on bottom part 9.
7. Put the appliance away.

## 10.6 Descaling the appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If steam generator 13 has severe limescale, pour a commercially-available descaler into the bottom part 9 and leave to stand overnight.

---

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.
- 

3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

## 11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



### Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 12. Problem-solving

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



**DANGER** of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Has the thermal cut-out switched off the device? (see "Thermal cut-out" on page 10)</li> </ul>

## 13. Technical specifications

Model:	SDG 950 C3
Mains voltage:	220-240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	950 W

### Technical Symbols

	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.

Subject to technical modifications.

## 14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### **Warranty conditions**

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### **Warranty period and statutory claims for defects**

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### **Warranty coverage**

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### **Handling in case of a warranty claim**

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 292163 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



### **Service Centre**

**(GB)** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**(IE)** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**(MT)** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**(CY)** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

IAN: 292163



### **Supplier**

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

## Indhold

1. Oversigt .....	23
2. Brug i overensstemmelse med formålet .....	24
3. Sikkerhedsanvisninger .....	24
4. Leveringsomfang .....	27
5. Inden den første brug .....	28
6. Betjening af apparatet .....	28
6.1 Tilberedning .....	28
6.2 Kontrol af kogepunktet .....	29
6.3 Påfyldning af vand .....	29
6.4 Driften afsluttes .....	29
6.5 Overophedningsbeskyttelse .....	30
7. Tips til madlavning med dampkogerens .....	30
7.1 Brugen af dampkurve .....	30
7.2 Kogning af æg .....	30
7.3 Kogning af ris og væsker .....	30
7.4 Tilberedning af menuer .....	31
8. Tilberedningstid .....	31
8.1 Tilberedningstid grøntsager .....	31
8.2 Tilberedningstid fisk .....	33
8.3 Tilberedningstid kød .....	34
8.4 Tilberedningstid ris .....	35
8.5 Tilberedningstid æg .....	35
9. Opskrifter .....	36
9.1 Hamburgerryg med rosenkål og kartofler .....	36
9.2 Laksefilet med grøntsager og ris .....	36
9.3 Fyldte kvarkboller .....	37
10. Rengøring og opbevaring .....	37
10.1 Afmontering af apparatet .....	37
10.2 Rengøring af underdel .....	37
10.3 Rengøring af tilbehør .....	37
10.4 Sammenbygning af tilbehøret .....	38
10.5 Opbevaring af apparatet .....	38
10.6 Afkalkning af apparatet .....	38
11. Bortskaffelse .....	38
12. Fejlfinding .....	39
13. Tekniske data .....	39
14. HOYER Handel GmbHs garanti .....	40



## 1. *Oversigt*

- 1 Låg
- 2 Risskål
- 3 Dampkurve
- 4 Dampudløb
- 5 Opsamlingskål
- 6 Greb med påfyldningsåbning
- 7 Dampventil
- 8 Fordybning (på kanten af dampventilen)
- 9 Underdel
- 10 Tidsindstiller
- 11 Driftsindikator
- 12 Vandstandsindikator
- 13 Dampgenerator
- 14 Nettilslutningsledning med netstik
- 15 Dampkurvens nummer
- 16 Dampåbninger
- 17 Kabeloprulning

## **Mange tak for din tillid!**

Tillykke med din nye dampkoger.

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye dampkoger!

### **Symboler på apparatet**



**FARE!**

**Varme overflader**

For at undgå forbrændingsskader, må apparatets overflader ikke berøres under driften. Brug kun de dertil beregnede håndtag og betjeningselementer.



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

## **2. Brug i overensstemmelse med formålet**

Denne dampkoger tillader en skånende tilberedning af fødevarer.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indenørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### **Forudseeligt misbrug**



Fare for at blive skoldet!

- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens...
  - ... når du åbner låget, og indholdet stadig er varmt og
  - ... når der kommer varm damp ud af dampåbningerne.

## **3. Sikkerhedsanvisninger**

### **Advarselshenvisninger**

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:




**FARE!** Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

**ADVARSEL!** Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**FORSIGTIG!** Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**ANVISNING!** forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

## **Anvisninger om sikker brug**

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
  -  ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren eller på grebene, når det er i brug. Berør kun ved dampkurve og tilbehør med grydelapper eller handsker, når apparatet er i brug.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i forbindelse med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring og opbevaring" på side 37).
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Underdel, nettilslutningsledning og netstik må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der er kommet væske i underdelen, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
  - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
  - ... i landbrugsejendomme;
  - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
  - ... i morgenmadspensioner.

- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet, må det ikke tildækkes. Ellers kan der opstå en varmeophobning i apparatet.
- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens...
  - ... når du åbner låget, og indholdet stadig er varmt og
  - ... når der kommer varm damp ud af dampåbningerne.Der er fare for at blive skoldet på grund af varm vanddamp.
- ⊙ Pas på, at der ikke kommer væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmelementets overflade stadig er varmt efter brugen.



#### **FARE for børn**

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



#### **FARE for og på grund af kæle- og husdyr**

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



#### **FARE for elektrisk stød pga. fugtighed**

- ⊙ Underdel, nettilslutningsledning og netstik må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt underdelen mod fugt, dråber eller stænkvand: Der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Hvis der er kommet væske i underdelen, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.



#### **FARE for elektrisk stød!**

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig beskyttelsesstikkontakt, hvis spænding svarer til dataene på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at nettilslutningsledningen ikke kan beskadiges af skrape kanter eller varme steder.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at nettilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
  - ... hvis der opstår en fejl,
  - ... hvis du ikke bruger apparatet,
  - ... før du rengør apparatet og
  - ... ved tordenvejr.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.



### **BRANDFARE**

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tilslutter det.
- ⊙ Permanent opsyn under brugen er ikke nødvendig, dog en regelmæssig kontrol. Dette gælder især, når der er indstillet meget lange tilberedningstider.



### **FARE for forbrændingsskade**

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren eller på håndtagene, når det er i brug. Berør kun ved dampkurve og tilbehør med grydelapper eller handsker, når apparatet er i brug.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er kølet af.



### **FARE for at blive skoldet**

- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens...
  - ... når du åbner låget, og indholdet stadig er varmt og
  - ... når der kommer varm damp ud af dampåbningerne.Der er fare for at blive skoldet på grund af varm vanddamp.

### **ADVARSEL mod materielle skader**

- ⊙ Brug aldrig dampkogerens uden vand. Dette kan forårsage en overophedning af apparatet.
- ⊙ Sørg for, at der aldrig er for meget eller for lidt vand i apparatet. Du kan aflæse vandstanden på vandstandsindikatoren. Den skal ligge mellem MAX (1,2 l) og MIN (350 ml).
- ⊙ Stil ikke apparatet direkte under et hængeskab, da der kommer damp ud foroven, der kan skade møblet.

- ⊙ Brug kun rent drikkevand i apparatet.
- ⊙ Apparat og tilbehør må ikke stilles ind i en mikroovn.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfødde. Da møbler er overfladebehandlet med mangfoldige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfødde. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

## **4. Leveringsomfang**

- 1 underdel 9 med dampventil 7
- 1 opsamlingskål 5
- 3 dampkurve 3
- 1 risskål 2
- 1 låg 1
- 1 betjeningsvejledning

### **Udpakning**

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene forefindes og derefter, om delene er ubeskadiget.

## 5. Inden den første brug



### BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tilslutter det.



### FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren 10 eller på grebene 6, når det er i brug.

ANVISNING: da apparatet leveres let indfedtet, kan der ved den første brug opstå lidt røg og lugt. Dette er ufarligt og forsvinder efter kort tid. Sørg derved for tilstrækkelig udluftning.

- Rengør apparatet inden første brug (se "Rengøring og opbevaring" på side 37)!
1. Stil apparatet på en jævn, tør og skridsikker flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
  2. Fyld 400 ml rent drikkevand i underdelen 9.
  3. Fig. E: placer dampventilen 7 på dampgeneratoren 13, at fordybningen 8 på dampventilen vender mod det forreste venstre hjørne (retning vandstandsindikator 12).
  4. Sæt opsamlingskålen 5 ind i underdelen 9.
  5. Sæt dampkurvene 3 på underdelen 9.

ANVISNING: Vær opmærksom på den rigtige rækkefølge af dampkurvene 3, da disse er forskelligt store. Nederst skal dampkurv 1 altid befinde sig, så dampkurv 2 og øverst dampkurv 3. Dampkurvens nummer 15 står på grebene.

6. Stil risskålen 2 i den øverste dampkurv 3.
7. Sæt låget 1 på den øverste dampkurv 3.
8. Sæt netstikket 14 i en egnet stikkontakt med jord.
9. På tidsindstilleren 10 indstilles en kogetid på 5 - 10 min.
10. Apparatet begynder at varme, og driftsindikatoren 11 lyser.
11. Når den indstillede tid er udløbet, skal apparatet afkøle, først derefter gennemføres rengøringen.  
Nu er apparatet klart til brug.

## 6. Betjening af apparatet

### 6.1 Tilberedning



### BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tilslutter det.



### FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren 10 eller på grebene 6, når det er i brug.

1. Tag opsamlingskålen 5 ud fra underdelen 9.
2. Fyld rent drikkevand i underdelen 9:
  - Påfyldningsmængden er 350 ml til 1,2 l;
  - Fig. A: Sørg for, at vandstanden i vandstandsindikatoren 12 altid er mellem MIN og MAKS;
  - Fig. B: Med indsat opsamlingskål 5 kan vandet også påfyldes over grebene via påfyldningsåbningen 6.

3. Fig. E: placer dampventilen 7 på dampgeneratoren 13, at fordybningen 8 på dampventilen vender mod det forreste venstre hjørne (retning vandstandsindikator 12).
4. Sæt opsamlingsskålen 5 ind i underdelen 9.
5. Læg det, som skal koges, i dampkurvene 3. Der kan bruges 1, 2 eller 3 dampkurve. Sørg for, at ikke alle huller i bunden af dampkurvene 3 er dækket, så dampen frit kan komme igennem.
6. Sæt dampkurvene 3 på underdelen 9: Vær opmærksom på den rigtige rækkefølge af dampkurvene 3, da disse er forskelligt store. Nederst skal dampkurv 1 altid befinde sig, så dampkurv 2 og øverst dampkurv 3. Dampkurvens nummer 15 står på grebene.
7. Sæt låget 1 på den øverste dampkurv.
8. Sæt netstikket 14 i en egnet stikkontakt med jord.
9. Indstil den ønskede kogetid på tidsindstilleren 10.
10. Apparatet begynder at varme, og driftsindikatoren 11 lyser.

## 6.2 Kontrol af kogepunktet



FARE for at blive skoldet!!

- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens...
  - ... når du åbner låget 1, og indholdet stadig er varmt og
  - ... når der kommer varm damp ud af dampåbningerne 16.

Sørg for, at levnedsmidlerne ikke koger for længe, da grøntsager ellers kan blive for bløde, og kød og fisk kan blive tørre og seje.

Gør som følger for ind imellem at kontrollere madvarernes tilstand:

1. Åbn forsigtigt låget 1 ved først at løfte det let bagved, så dampen slipper ud væk fra dig selv.
2. Tag så låget 1 helt af.
3. Kontroller madens tilstand med en læn-gere stav eller en gaffel:
  - Hvis maden er færdig, drejer du tidsindstilleren 10 hen på "O" for at slukke for apparatet.
  - Er maden ikke helt færdig endnu, sætter du låget 1 på igen og lader apparatet arbejde videre.
  - Er den indstillede tid udløbet, inden maden er færdig, stiller du igen tidsindstilleren 10 på den ønskede tid for at fortsætte kogningen. Kontroller for en sikkerheds skyld vandstanden på vandstandsindikatoren 12.

## 6.3 Påfyldning af vand

Hvis vandstanden på vandstandsindikator 12 under driften kommer ned under MIN-markeringen, skal du fylde vand på, så apparatet ikke løber tørt og bliver overop-hedet.

1. Fyld rent drikkevand i en egnet behol-der med hældetud.
2. Fig. B: Hæld vandet via påfyldnings-åbningen i grebene 6 i underdelen 9.

## 6.4 Driften afsluttes



FARE for at blive skoldet!

- ⊙ Kondensvandet i opsamlings-skålen 5 er meget varmt. Lad det afkøle, inden du tager opsamlings-skålen 5 ud, så du ikke ved en fejltagelse bliver skoldet.

1. Efter den indstillede kogetids udløb slukker af sig selv.
2. Hvis du vil slukke for apparatet, inden den indstillede kogetid er udløbet, dre-jer du tidsindstilleren 10 hen på "O".

3. Vent lidt, indtil dampen i apparatet er afdampet.
4. Tag dampkurvene 3 med maden ud.
5. Rengør apparatet omhyggeligt efter brug (se "Rengøring og opbevaring" på side 37).

### 6.5 Overophedningsbeskyttelse

Apparatet har en beskyttelse mod overophedning. Så snart der ikke længere er vand i underdelen 9, så temperaturen bliver for høj, slukker apparatet automatisk.

- Træk i dette tilfælde netstikket 14 ud, og lad apparatet køle af.
- Derefter kan du bruge apparatet igen med vand.

## 7. Tips til madlavning med dampkogerens



FARE for at blive skoldet!

- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens...
  - ... når du åbner låget 1, og indholdet stadig er varmt og
  - ... når der kommer varm damp ud af dampåbningerne 16.

Dampkogning er en af de sundeste måder at koge levnedsmidler på. Ikke alene bevares levnedsmidlernes næringsstoffer og farve, men også den naturlige smag og konsistens glæder den, som spiser dem. På den måde kan man spare på salt, fedt og krydderier. Derfor kan dampkogning også stærkt anbefales til at tilberede babymad.

### 7.1 Brugen af dampkurve

Efter behov kan man bruge 1, 2 eller 3 dampkurve 3.

Dampkurvene 3 er forskelligt store og nummererede. Det pågældende nummer 15 står på dampkurvens greb.

Til kogning skal man altid først sætte den dampkurv 3 med nummer 1 på, så nummer 2 og til sidst nummer 3.

Fig. C: Når de ryddes af vejen, er rækkefølgen omvendt, så passer dampkurvene 3 pladsbesparende oveni hinanden.

### 7.2 Kogning af æg

Dampkogerens er også velegnet som æggekoger. Hertil er der 6 fordybninger i bunden af hver dampkurv 3, hvor æggene kan stilles.

Hvis du indsætter alle 3 dampkurve 3, kan der koges op til 18 æg på en gang. Bemærk herved, at æggene i den nederste dampkurv er færdige lidt hurtigere end æggene i de dampkurve, som ligger ovenpå.

### 7.3 Kogning af ris og væsker

I den medleverede risskål 2 kan man koge eller opvarme sovse eller andre væsker, frugt og ris.

1. Kom risen med den passende mængde vand og en anelse salt i risskålen 2.
2. Stil risskålen 2 i den øverste dampkurv 3.

ANVISNING: Hvis du bruger flere dampkurve 3, skal risskålen 2 stilles i den øverste dampkurv, så der ikke kan dryppe noget ned i risskålen.

3. Rør fra tid til anden i risen.



## 7.4 Tilberedning af menuer

Hvis du vil tilberede en hel menu og hertil stiller flere dampkurve 3 over hinanden, skal du være opmærksom på følgende:

- Den mad med den største vægt skal så vidt muligt koges i den nederste dampkurv 3.
  - Da dampvirkningen i den nederste dampkurv 3 er stærkest og bliver svagere opad, forlænges kogetiden i de øverste kurve med et par minutter. Bemærk derfor "Kontrol af kogepunktet" på side 29.
  - Rør fra tid til anden i maden med en lang grydeske eller oplacer lagene.
1. Fyld dampkurv 1 med de levnedsmidler, som skal koge længst.  
Undtagelse: Kød og fisk skal altid koges i den nederste dampkurv 3, så den saft, som drypper ned, ikke drypper ned på de andre levnedsmidler.
  2. Stil denne dampkurv 3 i dampkogerens og begynd kogningen (se "Tilberedning" på side 28).
  3. Fyld dampkurv 2 med de levnedsmidler, som skal koge næstlængst.
  4. Åbn forsigtigt låget 1 ved først at løfte det let bagved, så dampen slipper ud væk fra dig selv.
  5. Tag så låget 1 helt af.
  6. Indsæt dampkurv 2 på dampkurv 1 og luk låget 1 igen.
  7. Fyld dampkurv 3 med de levnedsmidler, som skal koge kortest.
  8. Fortsæt, som førhen med dampkurv 2.

## 8. Tilberedningstid

De tider, som er angivet i tabellerne, er vejledende værdier. Den virkelige kogetid afhænger af:

- Hvor store og friske levnedsmidlerne er;
- Dampkurvens 3 påfyldningsmængde;
- Dampkurvens 3 position (oppe eller nede);
- Vandets temperatur (de angivne tider relaterer til koldt vand. Med varmt vand reduceres kogetiden lidt);
- Personlig smag (fast eller blødt).

### ANVISNINGER:

- Rør fra tid til anden i maden med en lang grydeske eller oplacer lagene.
- Sørg for, at alle stykker er nogenlunde lige store. Læg mindre stykker øverst.
- Undlad at overfylde dampkurvene 3 ved at lægge levnedsmidlerne for tæt eller dække alle huller. Mellem stykkerne og gennem hullerne i dampkurvens huller skal der kunne strømme damp igennem.

### 8.1 Tilberedningstid grøntsager

- Forbered grøntsagerne ved at afskære stokke og dele store grøntsager i lige store stykker.
- Bladgrøntsager skal koges så kort som muligt, så de ikke mister deres farve.
- Grøntsager skal først krydres og saltet, når de er møre.
- Frosne grøntsager kan koges som friske. Ved nogle typer grøntsager forlænges kogetiden nogle minutter, hvis de er dybfrosne.

Grøntsager	Mængde	Tilberedningstid	Anmærkninger
Brokkoli	400 g	10 - 15 min.	- deles i buketter - dybfrosset øges tilberedningstiden med ca. 5 min. - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Blomkål	400 g	15 - 20 min.	- deles i buketter - dybfrosset øges tilberedningstiden med ca. 5 min. - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Grønne bønner	400 g	25 - 30 min.	- dybfrosset øges tilberedningstiden med ca. 5 min. - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Rosenkål	400 g	20 - 25 min.	- efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Kål	400 g	35 - 40 min.	- frisk og skåret i små stykker - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Gulerødder	400 g	20 - 25 min.	- frisk og skåret i skiver - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Ærter	400 g	15 - 20 min.	- efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Squash	400 g	20 - 25 min.	- frisk og skåret i skiver - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Spinat	400 g	15 - 20 min.	- efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Svampe	200 g	15 - 20 min.	- frisk og skåret i skiver eller små hele hoveder - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Kartofler	900 g	30 - 40 min.	- friskskrællet og indkvarteret - efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/ omplaceres
Nye eller små kartofler	500 g	35 - 40 min.	- friske og skrællede, hele
Asparges	400 g	15 - 20 min.	- bredes fladt ud i dampkurven, 2. lag lægges på kryds over
Artiskokker	2 - 3 mellemstore	50 - 55 min.	- lægges med åbningen nedad i dampkurven, så kondensvand kan løbe af

## 8.2 Tilberedningstid fisk

- Frosset fisk kan tilberedes uden optøning. Sørg for, at de enkelte stykker skilles fra hinanden, så dampen kan komme hen overalt. Ved tykkere stykker kan tilberedningstiden forlænges nogle minutter.
- Overvåg tilberedningstiden. For kort kogt fisk ser endnu helt glasagtig ud indeni. Fisk, som har kogt for længe, kan blive tør.

Fisk	Mængde	Tilberedningstid	Anmærkninger
Fiskefilet	250 g	10 - 15 min.	- frisk
Fiskefilet	250 g	15 - 20 min.	- frosne
Laksekotelet	400 g	10 - 15 min.	- dybfrosset øges tilberedningstiden med ca. 5 min.
Tunfisksteak	400 g	15 - 20 min.	- dybfrosset øges tilberedningstiden med ca. 5 min.
Muslinger	400 g	10 - 15 min.	- tilbered kun friske og lukkede muslinger - muslingerne er færdigkogte, når skallerne har åbnet sig fuldstændigt
Rejer	400 g	10 - 15 min.	- efter halvdelen af tilberedningstiden omrøres/omplaceres
Hummerhaler	2 stk.	20 - 25 min.	
Østers	6 stk.	15 - 20 min.	- tilbered kun friske og lukkede østers - østers er færdigkogte, når skallerne har åbnet sig fuldstændigt

### 8.3 Tilberedningstid kød

- Vælg kun magert, blødt kød og fjern fedt fuldstændigt.
- Kødstykkerne bør ikke være for tykke. Kød, som egner sig til grillstegning, lader sig også dampe.
- Det fedt, som endnu er i kødet, reduceres yderligere ved dampning.
- Især skal fjerkræ være helt gennemkogt for at mindske faren for en salmonel-lainfektion.
- Prik hul i pølser, så de ikke brister.
- Rå pølser egner sig ikke til dampkogning. Pølserne skal allerede være kogt (f.eks. knækpølser, wienerpølser osv.).

Kød	Mængde	Tilberedningstid	Anmærkninger
Oksekød	250 g	10 - 15 min.	- i skiver, f.eks. oksemørbrad, roastbeef
Frikadeller	500 g	22 - 24 min.	- af oksekød eller blandet hakket kød
Svinekød	400 g eller 4 stk.	10 - 15 min.	- i skiver, f.eks. filet, mørbrad
Lam	4 stk.	15 - 20 min.	- Skiver, f.eks. kotelet, filet
Pølser	400 g	10 - 15 min.	- kun kogte pølser, f.eks. bayerske pølser, knækpølser, hot dog-pølser osv. - prik hul i huden inden kogningen
Kyllingefilet	400 g	15 - 20 min.	- Fjern huden inden kogningen - Kød skal ubetinget være gennemkogt
Kyllingelår	2 stk.	20 - 30 min.	- Kød skal ubetinget være gennemkogt efter kogningen kan de evt. brunes under grillen

### 8.4 Tilberedningstid ris

- Kom risen med den passende mængde vand samt en anelse salt i risskålen 2.
- Stil risskålen 2 i den øverste dampkurv 3, så der ikke kan dryppe kondensvand ned i skålen.
- Rør fra tid til anden i risen.
- Når låget 1 åbnes, skal man sørge for ikke at blive ramt af en dampsky, og at der ikke drypper kondensvand ned på risen.
- Der findes mange forskellige slags ris. Overhold den tilsvarende vejledning, hvad mængden af vand angår.

Ris	Mængde	Tilberedningstid	Anmærkninger
Hvide ris			
Normalt	1 kop	45 - 50 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Langkornet ris	1 kop	50 - 55 min.	- Tilsæt 1,75 kopper vand
Naturris (brun)			
Normalt	1 kop	40 - 45 min.	- Tilsæt 2 kopper vand
Parboiled ris	1 kop	45 - 55 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Blandet ris af langkornede ris og vilde ris			
Normalt	1 kop	55 - 60 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Hurtigkogte ris	1 kop	20 - 25 min.	- Tilsæt 1,75 kopper vand
Andre ristyper			
Instantris	1 kop	12 - 15 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Grødris (risbudding)	100 g + 30 g sukker	75 - 80 min.	- varm mælk i tilsvarende mængde i stedet for vand

### 8.5 Tilberedningstid æg

Æg	Mængde	Vandmængde	Tilberedningstid	Anmærkninger
bløde	maks. 6 pr. dampkurv 3	400 ml	10 - 15 min.	- Stil æggene i fordybningerne i dampkurvenes bund. - Æggene i den nederste dampkurv er lidt tidligere færdige end i de øverste dampkurve 3.
hårde			20 - 25 min.	

## 9. Opskrifter

### 9.1 Hamburgerryg med rosenkål og kartofler

Ingredienser:

- 500 g rosenkål, frisk
- 500 g kartofler, friske, skrællede og skåret i kvarte skiver
- 400 g hamburgerryg i et stykke
- Salt, peber, muskat

Tilberedning:

Samlet tilberedningstid: 45 minutter

1. Rengør rosenkålene og læg dem i kurv 3.
2. Skræl kartoflerne, skær dem i kvarte skiver og læg dem i kurv 2.
3. Læg hamburgerryggen i dampkurv 1, og start tilberedningen.
4. Åbn dampkokeren efter 5 - 10 minutter, og sæt dampkurv 2 i. Fortsæt tilberedningen.
5. Åbn dampkokeren 20 minutter efter tilberedningens start, og sæt dampkurv 3 i.
6. Fortsæt tilberedningen, indtil tiden er udløbet.
7. Kom en smule salt ved kartoflerne.
8. Smag rosenkålen til med salt, peber og muskat.
9. Tilbered en sovs efter eget valg, og server den sammen med retten.

### 9.2 Laksefilet med grøntsager og ris

Ingredienser til 2 personer:

- 300 g laksefilet
- 3 forårsløg
- 200 g champignon
- 3 bladselleri
- 2 gulerødder
- Frisk ingefær
- Sojasauce, eddike, olie, cayennepeber og karry til marinaden
- 200 g ris
- Salt

Tilberedning:

1. Skær laksefileten i terninger, og læg dem i en skål.
2. Dyp dem i citronsaft.
3. Drys en smule friskrevet ingefær og salt over laksen.
4. Lad laksen stå indtil tilberedningen, så krydderierne trækker godt ind.
5. Rengør forårsløg, champignoner, selleri og gulerødder, skær dem i lige store terninger og kom dem i en skål.
6. Rør en marinade sammen af hhv. 1 spsk. sojasauce, eddike og olie.
7. Smag marinaden til med cayennepeber, en smule revet ingefær, en anelse salt og karry.
8. Dyp de snittede grøntsager i marinaden, og lad dem trække i mindst 30 minutter.
9. Kom risen med den passende mængde vand og en anelse salt i risskålen 2.
10. Stil risskålen 2 i dampkurv 1.
11. Vælg en tilberedningstid, der passer til risen, og start tilberedningen.
12. Læg grøntsagerne i dampkurv 2.
13. Åbn dampkokeren 15 minutter før tilberedningstidens udløb, tag risskålen 2 med risen ud og placér dampkurv 2 med grøntsagerne på dampkurv 1.
14. Sæt risskålen 2 i dampkurv 3.

15. Placér dampkurv 3 med risskålen 2 på dampkurv 2 og fortsæt tilberedningen.
16. Åbn dampkogerens 8 minutter før tilberedningstidens udløb, tag dampkurv 3 med risen og dampkurv 2 med grøntsagerne ud.
17. Læg fisken i dampkurv 1.
18. Sæt dampkurv 2 med grøntsagerne og derefter dampkurv 3 med risen ind igen.
19. Fortsæt tilberedningen, indtil tiden er udløbet.

### 9.3 Fyldte kvarkboller

Ingredienser:

- 250 g mager kvark (friskost)
- 1 æg
- 1 anelse salt
- 3 spsk. mel
- 2 spsk. olie
- 5 spsk. rasp
- Chokolade eller nougatcreme

Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen til en glat dej.
2. Form dejen til en rulle, og skær den i ca. 25 lige store stykker.
3. Tryk stykkerne en smule flade, fyld dem med chokolade eller nougatcreme og form dem til små boller.
4. Fordel bollerne i dampkurvene 3.
5. Tilbered bollerne 15 minutter i dampkogerens.

Tip:

- Inden tilberedningen kan de færdige boller vendes i krokant.
- I stedet for krokant kan bollerne vendes i sprøde raspkrummer, der er ristet i en smule smør.
- Hertil smager en vaniljesauce også godt.

## 10. Rengøring og opbevaring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 14 ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.



FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres. ADVARSEL mod materielle skader!
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle madrester.

### 10.1 Afmontering af apparatet

1. Træk netstikket 14 ud af netstikkontakten.
2. Tag dampkurvene 3 af.
3. Fig. D: Tryk forsigtigt de hullede bunde ud af dampkurvene 3.
4. Tag opsamlingskålen 5 af.
5. Fig. E: tag dampventilen 7 op og ud af dampgeneratoren 13.

### 10.2 Rengøring af underdel

1. Rengør underdelen 9 med en fugtig klud. Du må gerne bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør af med rent vand.
3. Tag først apparatet i brug igen, når det er helt tørt.

### 10.3 Rengøring af tilbehør

- Rengør tilbehør af plast i håndvasken med hånden.

## 10.4 Sammenbygning af tilbehøret

1. Indsæt bundene i dampkurvene 3:
  - indsæt bundene således, at de små fordybninger til æg peger nedad;
  - næserne i dampkurvene 3 skal passe nøjagtigt ind i de tilsvarende åbninger i bundene;
  - tryk bundene ind i dampkurven 3, til man kan høre, de går i hak.
2. Fig. E: placer dampventilen 7 på dampgeneratoren 13, at fordybningen 8 på dampventilen vender mod det forreste venstre hjørne (retning vandstandsindikator 12).

## 10.5 Opbevaring af apparatet

For at apparatet ikke skal være for højt i skabet kan de forskelligt store dampkurve 3 stables. (Fig. C)

1. Fig. F: vikl nettilslutningsledningen 14 op på kabeloprulningen 17 på undersiden af underdelen 9.
2. Sæt opsamlingskålen 5 ind i underdelen 9.
3. Sæt dampkurv nr. 1 ned i nr. 2 og så begge to ned i dampkurv nr. 3.
4. Stil risskålen 2 i de øverste dampkurve 3.
5. Sæt låget 1 på.
6. Sæt dampkurvene 3 på underdelen 9.
7. Gem apparatet af vejen.

## 10.6 Afkalkning af apparatet

Alt efter vandets hårdhed kan der dannes kalkaflejringer i apparatet. Disse skal fjernes regelmæssigt for at spare strøm, forøge apparatets levetid samt af hygiejniske grunde.

1. Aftør de tilkalkede steder med en klud vædet med lidt eddike.
2. Skulle dampgeneratoren 13 være stærkere tilkalket, fylder du almindeligt afkalkningsmiddel i underdelen 9 og lader det stå natten over.

---

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Apparatet må aldrig tændes, mens det bliver afkalket. Dette kunne medføre skader.

---

3. Skyl derefter grundigt.
4. Tag først apparatet i brug igen, når det er helt tørt.

## 11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



### Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.



## 12. Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



**FARE** for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Er strømforsyningen sikret?</li><li>• Kontrollér tilslutningen.</li><li>• Har overophedningsbeskyttelsen slukket apparatet? (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 30)</li></ul>

## 13. Tekniske data

Model:	SDG 950 C3
Netspænding:	220-240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	950 W

### Tekniske symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produkt-sikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## 14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

### Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

### Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

### Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 292163 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,


med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



### **Service-center**

 Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [hoyer@lidl.dk](mailto:hoyer@lidl.dk)

IAN: 292163



### **Leverandør**

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
TYSKLAND

## Sommaire

1. Aperçu de l'appareil .....	43
2. Utilisation conforme .....	44
3. Consignes de sécurité .....	44
4. Éléments livrés .....	48
5. Avant la première utilisation .....	48
6. Utilisation de l'appareil .....	49
6.1 Cuisson .....	49
6.2 Vérifier le juste point de cuisson .....	50
6.3 Remettre de l'eau .....	50
6.4 Terminer le fonctionnement .....	50
6.5 Protection contre la surchauffe .....	51
7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur .....	51
7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur .....	51
7.2 Cuire des œufs .....	51
7.3 Cuire du riz et des liquides .....	52
7.4 Préparer des menus .....	52
8. Temps de cuisson .....	52
8.1 Temps de cuisson pour les légumes .....	53
8.2 Temps de cuisson pour le poisson .....	55
8.3 Temps de cuisson pour la viande .....	56
8.4 Temps de cuisson pour le riz .....	57
8.5 Temps de cuisson pour les œufs .....	57
9. Recettes .....	58
9.1 Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre .....	58
9.2 Filet de saumon aux légumes et au riz .....	58
9.3 Knödel au fromage blanc .....	59
10. Nettoyage et entreposage .....	59
10.1 Démontez l'appareil .....	60
10.2 Nettoyage de la base .....	60
10.3 Nettoyage des accessoires .....	60
10.4 Assembler les accessoires .....	60
10.5 Entreposer l'appareil .....	60
10.6 Détartrer l'appareil .....	60
11. Mise au rebut .....	61
12. Dépannage .....	61
13. Caractéristiques techniques .....	62
14. Garantie de HOYER Handel GmbH .....	62

## **1. Aperçu de l'appareil**

- 1 Couvercle
- 2 Panier à riz
- 3 Paniers de cuisson à la vapeur
- 4 Sorties de vapeur
- 5 Bac récupérateur
- 6 Poignées avec ouverture de remplissage
- 7 Gaine à vapeur
- 8 Encoche (au bord de la gaine à vapeur)
- 9 Base
- 10 Sélecteur de temps
- 11 Voyant de fonctionnement
- 12 Indicateur du niveau d'eau
- 13 Producteur de vapeur
- 14 Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
- 15 Numéros des paniers à cuisson
- 16 Orifices pour vapeur
- 17 Enrouleur de câble

## ***Merci beaucoup pour votre confiance !***

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau cuiseur vapeur.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau cuiseur vapeur !

### ***Symboles sur l'appareil***



#### ***DANGER ! Surfaces chaudes***

Pour éviter les brûlures, il ne faut pas toucher les surfaces de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne. Utilisez uniquement les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

## ***2. Utilisation conforme***

Ce cuiseur vapeur vous permet de faire cuire délicatement vos aliments.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans un espace intérieur sec.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

### ***Utilisation impropre prévisible***



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.

## ***3. Consignes de sécurité***

### ***Avertissements***

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :




**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## ***Instructions pour une utilisation en toute sécurité***

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps ou des poignées. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que les accessoires.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir " Nettoyage et entreposage " à la page 59).
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ La base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans la base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide, décapant ou abrasif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - ... dans des propriétés agricoles ;
  - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Afin d'éviter une surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil. Sinon, la chaleur pourrait s'accumuler dans l'appareil.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.

La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Veuillez noter que la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.



***DANGER pour les enfants***

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



***DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage***

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



***DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité***

- ⊙ La base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez la base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures : il existe un risque d'électrocution.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans la base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.





### **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service, si l'appareil ou le câble d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Branchez la fiche secteur uniquement à une prise de contact de protection correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à l'indication située sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé par les bords coupants ou les zones chaudes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



### **DANGER ! Risque d'incendie**

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps ou des poignées. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que les accessoires.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le cuiseur vapeur sans eau. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil. L'indicateur du niveau d'eau vous permet de lire le niveau d'eau. Il doit toujours se trouver entre MAX (1,2 l) et MIN (350 ml).
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la

vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.

- ⊙ Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- ⊙ L'appareil et ses accessoires ne doivent pas être mis dans un four à micro-ondes.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

#### 4. **Éléments livrés**

- 1 base 9 avec gaine à vapeur 7
- 1 bac récupérateur 5
- 3 paniers de cuisson à la vapeur 3
- 1 panier à riz 2
- 1 couvercle 1
- 1 mode d'emploi

#### **Déballage de l'appareil**

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

#### 5. **Avant la première utilisation**



**DANGER !** Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps 10 ou des poignées 6.
- REMARQUE : comme l'appareil a été légèrement graissé avant la livraison, il est possible qu'une légère formation de fumée ou d'odeur se produise lors de la première utilisation. Ceci ne présente aucun danger et cesse peu après. Veillez à assurer une aération suffisante pendant ce temps.

- Nettoyez l'appareil avant première utilisation (voir " Nettoyage et entreposage " à la page 59) !
1. Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
  2. Remplissez la base 9 avec 400 ml d'eau potable.
  3. Figure E : placez la gaine à vapeur 7 sur le producteur de vapeur 13, de telle sorte que l'encoche 8 sur la gaine à vapeur soit alignée au coin avant gauche (en direction de l'indicateur de niveau d'eau 12).
  4. Placez le bac récupérateur 5 dans la base 9.
  5. Placez les paniers de cuisson à la vapeur 3 sur la base 9.

REMARQUE : Veillez à l'ordre correct des paniers de cuisson à la vapeur 3, car ceux-ci ne sont pas tout à fait de la même taille. Placez toujours le panier de cuisson à la vapeur 1 tout en bas, ensuite le panier de cuisson à la vapeur 2 et tout en haut le panier de cuisson à la vapeur 3. Le numéro du panier 15 est inscrit sur les poignées.

6. Placez le panier à riz 2 dans le panier de cuisson à la vapeur 3 le plus haut.
7. Mettez le couvercle 1 sur le panier de cuisson à la vapeur 3 supérieur.
8. Enfichez la fiche de secteur 14 dans une prise appropriée avec une protection.
9. Réglez un temps de cuisson de 5 à 10 min sur le sélecteur de temps 10.
10. L'appareil commence à chauffer et le voyant de fonctionnement 11 est allumé.
11. Une fois le temps réglé écoulé, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de nouveau.  
L'appareil est à présent opérationnel.

## 6. Utilisation de l'appareil

### 6.1 Cuisson



**DANGER !** Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps 10 ou des poignées 6.

1. Retirez le bac récupérateur 5 de la base 9.
2. Remplissez la base 9 d'eau potable :
  - La quantité de remplissage est de 350 ml à 1,2 l.
  - Figure A : Veillez à ce que le niveau d'eau dans l'indicateur du niveau d'eau 12 se situe toujours entre MIN et MAX.
  - Figure B: Lorsque le bac récupérateur 5 est en place, vous pouvez également verser l'eau par l'ouverture de remplissage 6 des poignées.
3. Figure E : placez la gaine à vapeur 7 sur le producteur de vapeur 13, de telle sorte que l'encoche 8 sur la gaine à vapeur soit alignée au coin avant gauche (en direction de l'indicateur de niveau d'eau 12).
4. Placez le bac récupérateur 5 dans la base 9.
5. Mettez les aliments à cuire dans les paniers de cuisson à la vapeur 3. Vous pouvez utiliser 1, 2 ou 3 paniers de cuisson à la vapeur. Veillez à ne pas recouvrir tous les trous dans le fond des paniers de cuisson à la vapeur 3 pour que la vapeur puisse pénétrer sans problème.
6. Placez les paniers de cuisson à la vapeur 3 sur la base 9.  
Veillez à l'ordre correct des paniers de cuisson à la vapeur 3, car ceux-ci ne sont pas tout à fait de la même taille. Placez toujours le panier de cuisson à la vapeur 1 tout en bas, ensuite le panier de cuisson à la vapeur 2 et tout en haut le panier de cuisson à la vapeur 3. Le numéro du panier 15 est inscrit sur les poignées.
7. Mettez le couvercle 1 sur le panier de cuisson à la vapeur supérieur.
8. Enfichez la fiche de secteur 14 dans une prise appropriée avec une protection .

9. Réglez le temps de cuisson souhaité sur le sélecteur de temps 10.
10. L'appareil commence à chauffer et le voyant de fonctionnement 11 est allumé.

## 6.2 Vérifier le juste point de cuisson



**DANGER !** Risque de brûlures!

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuisinier vapeur ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle 1 et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur 16.

Faites attention à ne pas cuire les aliments trop longtemps, car sinon, les légumes risquent de s'écraser et la viande et le poisson risquent de devenir trop secs et durs. Pour vérifier l'état des aliments à cuire entre-temps, procédez comme suit :

1. Ouvrez prudemment le couvercle 1 en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse s'échapper dans la direction qui vous est opposée.
2. Retirez totalement le couvercle 1.
3. Vérifiez la cuisson de l'aliment avec une baguette longue ou une fourchette :
  - Si l'aliment est cuit, tournez le sélecteur de temps 10 sur « 0 » pour arrêter l'appareil.
  - Si l'aliment n'est pas encore cuit, remettez le couvercle 1 en place et laissez l'appareil continuer à fonctionner.
  - Si la durée réglée est écoulée avant que l'aliment soit cuit, tournez de nouveau le sélecteur de temps 10

sur la durée souhaitée pour poursuivre la cuisson. Par précaution, vérifiez le niveau d'eau sur l'indicateur du niveau d'eau 12.

## 6.3 Remettre de l'eau

Si le niveau d'eau dans l'indicateur du niveau d'eau 12 descend en dessous du repère MIN pendant l'utilisation, vous devez remettre de l'eau pour que l'appareil ne marche pas à sec et ne surchauffe pas.

1. Mettez de l'eau potable dans un récipient verseur adapté.
2. Figure B: Versez l'eau par l'ouverture de remplissage dans les poignées 6 dans la base 9.

## 6.4 Terminer le fonctionnement



**DANGER !** Risque de brûlures !

- ⊙ Le liquide de condensation dans le bac récupérateur 5 est brûlant. Laissez-le refroidir avant d'enlever le bac récupérateur 5 pour ne pas risquer de vous brûler.

1. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête.
2. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du temps de cuisson réglé, tournez le sélecteur de temps 10 sur « 0 ».
3. Attendez un peu jusqu'à ce que la vapeur se soit échappée de l'appareil.
4. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur 3 avec les aliments à cuire.
5. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir " Nettoyage et entreposage " à la page 59).

## 6.5 Protection contre la surchauffe

L'appareil possède une protection de surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans la base 9 et que pour cette raison, la température augmente de trop, l'appareil s'arrête automatiquement.

- Dans ce cas, débranchez la fiche secteur 14 et laissez l'appareil refroidir.
- Ensuite, vous pouvez de nouveau faire fonctionner l'appareil avec de l'eau.

## 7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur



**DANGER !** Risque de brûlures!

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus du cuiseur vapeur ...
  - ... lorsque vous ouvrez le couvercle 1 et que le contenu est encore très chaud et
  - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur 16.

La cuisson vapeur est une des possibilités les plus saines de cuire des aliments. Non seulement, les nutriments et la couleur des aliments sont pratiquement tous préservés, mais le goût et le croquant satisfont également le gourmet. Il est ainsi possible d'utiliser que peu de sel, de matière grasse et d'épices. C'est la raison pour laquelle la cuisson vapeur est particulièrement recommandée pour préparer les plats pour bébé.

## 7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

En fonction des besoins, vous pouvez utiliser 1, 2 ou tous les 3 paniers de cuisson à la vapeur 3.

Les paniers de cuisson à la vapeur 3 sont de taille différente et sont numérotés. Le numéro 15 correspondant est indiqué sur la poignée du panier de cuisson à la vapeur 3. Pour cuire, mettre toujours le panier de cuisson numéro 1 en place le premier, ensuite le numéro 2 et pour terminer le numéro 3.

Figure C: Pour le rangement, procéder dans l'ordre inverse, les paniers de cuisson à la vapeur 3 s'emboîtent, ce qui permet de gagner de la place.

## 7.2 Cuire des œufs

Vous pouvez également faire cuire des œufs dans le cuiseur vapeur. Pour cela, 6 creux, dans lesquels vous pouvez poser les œufs, se trouvent au fond de chacun des paniers de cuisson à la vapeur 3.

Si vous utilisez tous les 3 paniers de cuisson à la vapeur 3, vous pouvez donc faire cuire 18 œufs en même temps. Veuillez considérer que les œufs qui se trouvent dans le panier de cuisson à la vapeur inférieur sont cuits un peu plus vite que les œufs dans les paniers de cuisson à la vapeur supérieurs.

### 7.3 *Cuire du riz et des liquides*

Dans le panier à riz 2 fourni dans la livraison, vous pouvez faire chauffer des sauces ou d'autres liquides et faire chauffer ou cuire des fruits et du riz.

1. Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 2.
2. Placez le panier à riz 2 dans n'importe quel panier de cuisson à la vapeur 3.

---

REMARQUE : Si vous utilisez plusieurs paniers de cuisson à la vapeur, le panier à riz doit se trouver dans le panier de cuisson à la vapeur 3 supérieur pour que rien ne puisse goutter dans le panier à riz 2.

---

3. Brassez le riz de temps en temps.

### 7.4 *Préparer des menus*

Si vous préparez tout un menu et utilisez pour cela plusieurs paniers de cuisson à la vapeur 3 les uns sur les autres, respectez les points suivants :

- L'aliment à cuire le plus lourd doit se trouver si possible dans le panier de cuisson à la vapeur 3 inférieur.
  - Comme l'effet de vapeur est le plus fort dans le panier de cuisson à la vapeur 3 inférieur et diminue un peu vers le haut, le temps de cuisson dans les paniers supérieurs augmente un peu. Pour cette raison, veuillez considérer " Vérifier le juste point de cuisson " à la page 50.
  - Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.
1. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 1 avec les aliments qui mettent le plus longtemps à cuire.  
Exception : Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur 3

inférieur pour que les gouttes de jus ne tombent pas sur les autres aliments.

2. Placez ce panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur vapeur 3 et commencez la cuisson (voir " Cuisson " à la page 49).
3. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les aliments avec un temps de cuisson moyen.
4. Ouvrez prudemment le couvercle 1 en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse s'échapper dans la direction qui vous est opposée.
5. Retirez totalement le couvercle 1.
6. Placez le panier de cuisson à la vapeur 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 1 et refermez le couvercle 1.
7. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec les aliments qui mettent le moins longtemps à cuire.
8. Continuez comme décrit plus haut pour le panier de cuisson à la vapeur 2.

## 8. *Temps de cuisson*

Les valeurs indiquées dans le tableau sont des valeurs de référence. Le temps de cuisson réel dépend des facteurs suivants :

- la taille et la fraîcheur des aliments
- le niveau de remplissage des paniers de cuisson à la vapeur
- la position du panier de cuisson à la vapeur 3 (en haut ou en bas)
- la température de l'eau (les temps indiqués se rapportent à de l'eau froide. Si vous mettez de l'eau chaude, le temps de cuisson diminue un peu)
- les préférences personnelles (al dente ou bien cuit)

---

REMARQUES :

- Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.

- Veillez à ce que les morceaux soient à peu près de la même taille. Placez les morceaux plus petits en haut.
- Ne remplissez pas trop les paniers de cuisson à la vapeur en tassant trop des aliments ou en recouvrant tous les trous. La vapeur doit pouvoir passer partout entre les morceaux et à travers les trous au fond des paniers.

### **8.1 Temps de cuisson pour les légumes**

- Préparez les légumes en coupant les tronçons et en partageant les gros morceaux de légumes en des morceaux de la même taille.
- Les légumes à feuilles doivent cuire le moins de temps possible pour ne pas perdre leur couleur.
- Assaisonnez et salez les légumes uniquement lorsqu'ils sont cuits.
- Vous pouvez faire cuire les légumes congelés comme les légumes frais. Le temps de cuisson de certains légumes augmente lorsqu'ils sont congelés.

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Brocoli	400 g	10 - 15 min	- partager en bouquets - congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Chou-fleur	400 g	15 - 20 min	- partager en bouquets - congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Haricots verts	400 g	25 - 30 min	- congelés, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Choux de Bruxelles	400 g	20 - 25 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Chou	400 g	35 - 40 min	- frais et coupé en petits morceaux - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Carottes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Petits pois	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Courgettes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Épinards	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Champignons	200 g	15 - 20 min	- frais et coupés en rondelles ou de tout petits champignons - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Pommes de terre	900 g	30 - 40 min	- juste épluchées et coupées en quartiers - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Pommes de terre nouvelles ou petites	500 g	35 - 40 min	- fraîches et épluchées en entier
Asperges	400 g	15 - 20 min	- poser à plat dans le panier de cuisson à la vapeur, poser la 2e rangée en croix par dessus
Artichauts	2 - 3 moyens	50 - 55 min	- les poser dans le panier de cuisson à la vapeur la tête à l'envers pour que l'eau de condensation puisse s'écouler



## 8.2 Temps de cuisson pour le poisson

- Vous pouvez faire cuire le poisson congelé comme du poisson frais. Veillez à que les différents morceaux soient séparés les uns des autres pour que la vapeur puisse
- pénétrer de tous les côtés. Si les morceaux sont plus épais, le temps de cuisson peut augmenter un peu.
- Surveillez le temps de cuisson. Un poisson qui n'est pas encore assez cuit est vitreux à l'intérieur. Un poisson trop cuit peut devenir sec.

Poisson	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Filet de poisson	250 g	10 - 15 min	- frais
Filet de poisson	250 g	15 - 20 min	- congelé
Darne de saumon	400 g	10 - 15 min	- congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min
Steak de thon	400 g	15 - 20 min	- congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min
Moules	400 g	10 - 15 min	- faire cuire uniquement des moules fraîches et fermées - les moules sont cuites lorsque leurs coquilles se sont totalement ouvertes
Crevettes	400 g	10 - 15 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Queues de homard	2 queues	20 - 25 min	
Huîtres	6 huîtres	15 - 20 min	- faire cuire uniquement des huîtres fraîches et fermées - les huîtres sont cuites lorsque leurs coquilles se sont totalement ouvertes

### 8.3 Temps de cuisson pour la viande

- Choisissez uniquement de la viande blanche et maigre de laquelle vous avez enlevé totalement le gras.
- Les morceaux de viande ne doivent pas être trop épais. La viande idéale pour les grillades peut également être cuite à l'étuvée.
- Le gras qui se trouve encore sur la viande est encore réduit par la vapeur.
- Il est important que tout particulièrement la viande de volaille soit bien cuite pour éviter une infection aux salmonelles.
- Piquez les saucisses pour qu'elles n'éclatent pas.
- La cuisson vapeur n'est pas adaptée aux saucisses crues. Les saucisses doivent déjà avoir été cuites (comme p. ex. les saucisses de Francfort).

Viande	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Viande de bœuf	250 g	10 - 15 min	- en tranches, p. ex. un steak, du rosbif
Boulettes de viande	500 g	22 - 24 min	- en viande hachée de bœuf ou un mélange de viande hachée
Viande de porc	400 g ou 4 morceaux	10 - 15 min	- en tranches, p. ex. filet, aloyau
Agneau	4 morceaux	15 - 20 min	- tranches, p. ex. des côtes, des filets
Saucisses	400 g	10 - 15 min	- uniquement des saucisses cuites, p. ex. des saucisses de Francfort, des saucisses à Hot-dog, etc. - piquer la peau avant de les faire cuire
Blancs de poulet	400 g	15 - 20 min	- enlever la peau avant la cuisson - la viande doit impérativement être bien cuite
Cuisses de poulet	2 morceaux	20 - 30 min	- la viande doit impérativement être bien cuite - éventuellement, faire rôtir sous le grill après la cuisson

### 8.4 Temps de cuisson pour le riz

- Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 2.
- Placez le panier à riz 2 dans le panier de cuisson à la vapeur 3 supérieur pour que l'eau de condensation ne puisse pas goutter dans le panier.
- Brassez le riz de temps en temps.
- Lorsque vous enlevez le couvercle 1, veillez à ne pas entrer en contact avec le nuage de vapeur brûlante et à ce qu'aucune eau de condensation ne goutte dans le riz.
- Il existe beaucoup de variétés de riz différentes. En ce qui concerne la quantité d'eau, respectez les indications de cuisson respectives.

Riz	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
<b>Riz blanc</b>			
normal	1 tasse	45 - 50 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
Riz long	1 tasse	50 - 55 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
<b>Riz cargo (brun)</b>			
normal	1 tasse	40 - 45 min	- ajouter 2 tasses d'eau
précuit	1 tasse	45 - 55 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
<b>Mélange de riz long et de riz sauvage</b>			
normal	1 tasse	55 - 60 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
riz à cuisson rapide	1 tasse	20 - 25 min	- ajouter 1,75 tasse d'eau
<b>Autre riz</b>			
riz instantané	1 tasse	12 - 15 min	- ajouter 1,5 tasse d'eau
riz au lait (pudding au riz)	100 g + 30 g de sucre	75 - 80 min	- ajouter du lait chaud à la place de l'eau en quantité correspondante

### 8.5 Temps de cuisson pour les œufs

Œufs	Quantité	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Remarques
mollets	6 au max. par panier de cuisson à la vapeur 3	400 ml	10 - 15 min	Placer les œufs dans les creux au fond des paniers de cuisson à la vapeur. Les œufs dans les paniers de cuisson à la vapeur inférieurs sont cuits un peu plus tôt que ceux dans les paniers de cuisson à la vapeur 3 supérieurs.
durs			20 - 25 min	

## 9. Recettes

### 9.1 *Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre*

Ingrédients :

- 500 g de choux de Bruxelles frais
- 500 g de pommes de terre fraîches, épluchées et coupées en quatre
- 400 g de porc fumé, morceau entier
- Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Temps de cuisson total : 45 minutes

1. Nettoyer les choux de Bruxelles et les disposer dans le panier 3.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en quatre et les disposer dans le panier 2.
3. Disposer le porc fumé dans le panier de cuisson à la vapeur 1 et démarrer la cuisson.
4. Au bout de 5 à 10 minutes, ouvrir le cuiseur vapeur et mettre en place le panier de cuisson à la vapeur 2. Poursuivre la cuisson.
5. 20 minutes après le début de cuisson, ouvrir le cuiseur vapeur et mettre en place le panier de cuisson à la vapeur 3.
6. Poursuivre la cuisson jusqu'à écoulement du temps total.
7. Saler légèrement les pommes de terre.
8. Assaisonner les choux de Bruxelles avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
9. Préparez la sauce de votre choix et servez-celle-ci avec votre plat.

### 9.2 *Filet de saumon aux légumes et au riz*

Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de filet de saumon
- 3 oignons cébettes
- 200 g de champignons
- 3 branches de céleri
- 2 carottes
- Gingembre frais
- Sauce soja, vinaigre, huile, poivre de Cayenne et curry pour la marinade
- 200 g de riz
- Sel

Préparation :

1. Couper le filet de saumon en dés et le verser dans un saladier.
2. Arroser de quelques gouttes de jus de citron.
3. Parsemer légèrement de gingembre frais râpé et saler légèrement.
4. Réserver jusqu'à la cuisson pour que les épices s'infusent.
5. Nettoyer les oignons cébettes, les champignons, le céleri et les carottes, les couper en dés de tailles similaires et les verser dans un saladier.
6. Préparer une marinade avec respectivement 1 cuillère à soupe de soja, de vinaigre et d'huile.
7. Assaisonner la marinade avec du poivre de Cayenne, un peu de gingembre râpé, une pincée de sel et du curry.
8. Arroser les légumes découpés en petits morceaux de quelques gouttes de marinade et laisser mariner 30 minutes minimum.
9. Mettez le riz et la quantité d'eau nécessaire ainsi qu'une pincée de sel dans le panier à riz 2.
10. Placez le panier à riz 2 dans le panier de cuisson à la vapeur 1.
11. Choisissez le temps de cuisson correspondant au riz cuisiné et démarrez la cuisson.

12. Disposez les légumes dans le panier de cuisson à la vapeur 2.
13. Ouvrez le cuiseur vapeur 15 minutes avant la fin du temps de cuisson, retirez le panier à riz 2 avec le riz et disposez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes sur le panier de cuisson à la vapeur 1.
14. Placez le panier à riz 2 dans le panier de cuisson à la vapeur 3.
15. Disposez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le panier à riz 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 2 et poursuivez la cuisson.
16. 8 minutes avant la fin du temps de cuisson, ouvrez le cuiseur vapeur, retirez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz et le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes.
17. Disposez le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur 1.
18. Réinsérez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes, puis le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz.
19. Poursuivez la cuisson jusqu'à écoulement du temps sélectionné.

### 9.3 Knödel au fromage blanc

Ingrédients :

- 250 g de fromage blanc maigre (séré)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 3 c.s. de farine
- 2 c.s. d'huile
- 5 c.s. de chapelure
- Chocolat ou crème au nougat

Préparation :

1. Verser tous les ingrédients dans un saladier et pétrir de sorte à obtenir une pâte lisse.
2. Former un rouleau avec la pâte et couper celui-ci en 25 morceaux de tailles similaires environ.

3. Aplatir légèrement les morceaux, les garnir de chocolat ou de crème au nougat et former de petits Knödel (ravioles).
4. Répartir les Knödel dans les paniers de cuisson à la vapeur.
5. Laisser cuire 15 minutes dans le cuiseur vapeur.

Conseils :

- Vous pouvez tourner les Knödel préparés dans de la nougatine avant cuisson.
- A la place de la nougatine, vous pouvez également prendre de la chapelure que vous aurez préalablement fait dorer précautionneusement dans du beurre.
- Une sauce à la vanille accompagne également très bien cette recette.

## 10. Nettoyage et entreposage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur 14 de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

### 10.1 Démontez l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur 14 de la prise de courant.
2. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur 3.
3. Figure D : Enlevez les fonds à trous des paniers de cuisson à la vapeur 3 en appuyant dessus avec précaution.
4. Retirez le bac récupérateur 5.
5. Figure E : soulevez la gaine à vapeur 7 pour la sortir du producteur de vapeur 13.

### 10.2 Nettoyage de la base

1. Nettoyez la base 9 avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Rincez ensuite à l'eau propre.
3. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

### 10.3 Nettoyage des accessoires

- Nettoyez les accessoires en plastique à la main dans l'évier à l'aide de produit vaisselle.

### 10.4 Assembler les accessoires

1. Placez les fonds dans les paniers de cuisson à la vapeur 3 :
  - Mettez les fonds en place de façon à ce que les petits creux pour les œufs pointent vers le bas.
  - Les crochets dans les paniers de cuisson à la vapeur 3 doivent exactement correspondre aux orifices dans les fonds.
  - Enfoncez les fonds dans le panier de cuisson à la vapeur 3 jusqu'à ce qu'ils s'encliquettent de manière audible.

2. Figure E : placez la gaine à vapeur 7 sur le producteur de vapeur 13, de telle sorte que l'encoche 8 sur la gaine à vapeur soit alignée au coin avant gauche (en direction de l'indicateur de niveau d'eau 12).

### 10.5 Entreposer l'appareil

Pour que l'appareil ne soit pas trop haut pour l'armoire, il est possible d'empiler les paniers de cuisson à la vapeur 3 de taille différente. (Figure C)

1. Figure F : enroulez le câble de raccordement au secteur 14 dans l'enrouleur de câble 17 au dessous de la base 9.
2. Placez le bac récupérateur 5 dans la base 9.
3. Placez le panier de cuisson à la vapeur n° 1 dans le n° 2 et ensuite les deux dans le panier de cuisson à la vapeur n° 3.
4. Placez le panier à riz 2 dans les paniers de cuisson à la vapeur 3.
5. Remettez le couvercle 1 en place.
6. Placez les paniers de cuisson à la vapeur 3 sur la base 9.
7. Rangez l'appareil.

### 10.6 Détartrer l'appareil

En fonction de la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former. Nous vous conseillons de les éliminer régulièrement pour économiser de l'énergie, augmenter la durée de vie de votre appareil et pour des raisons d'hygiène.

1. Essuyez les endroits où il y a des dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre.
2. Si le producteur de vapeur 13 présente des dépôts de calcaire importants, mettez un détartrant courant dans la base 9 et laissez-le agir toute une nuit.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être mis en marche pendant le détartrage. Ceci pourrait causer des dommages.

3. Ensuite, rincez abondamment.
4. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

### 11. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



### Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

## 12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



**DANGER !** Risque d'électrocution !



- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> <li>• La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil ? (voir " Protection contre la surchauffe " à la page 51)</li> </ul>

### 13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SDG 950 C3
Tension secteur :	220-240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	950 W

#### Symboles techniques

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.

Sous réserves de modifications techniques.

### 14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

#### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

#### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.



### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

### **Déroulement en cas de garantie**

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 292163 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



### **Centre de service**

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**BE** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

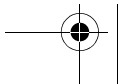
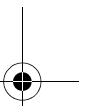
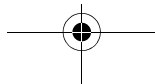
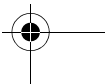
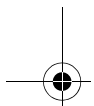
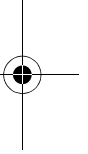
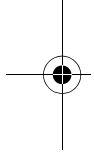
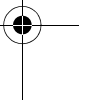
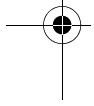
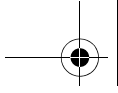
IAN : 292163



### **Fournisseur**

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE



## **Inhoud**

1. Overzicht .....	67
2. Correct gebruik .....	68
3. Veiligheidsinstructies .....	68
4. Levering .....	72
5. Vóór het eerste gebruik .....	72
6. Bedienen van het apparaat .....	73
6.1 Stoomkoken .....	73
6.2 Gaarpunt controleren .....	74
6.3 Water bijvullen .....	74
6.4 Werking beëindigen .....	74
6.5 Beveiliging tegen oververhitting .....	74
7. Tips voor het koken met de stoomkoker .....	75
7.1 Stoommanden gebruiken .....	75
7.2 Eieren koken .....	75
7.3 Rijst en vloeistoffen koken .....	75
7.4 Menu's bereiden .....	75
8. Kooktijden .....	76
8.1 Kooktijden groenten .....	77
8.2 Kooktijden vis .....	78
8.3 Kooktijden vlees .....	79
8.4 Kooktijden rijst .....	80
8.5 Kooktijden eieren .....	80
9. Recepten .....	81
9.1 Casselerrib met spruitjes en aardappelen .....	81
9.2 Zalmfilet met groente en rijst .....	81
9.3 Gevulde kwarkknoedels .....	82
10. Reinigen en opbergen .....	83
10.1 Apparaat demonteren .....	83
10.2 Ondergedeelte reinigen .....	83
10.3 Accessoires reinigen .....	83
10.4 Accessoires monteren .....	83
10.5 Apparaat opbergen .....	83
10.6 Apparaat ontkalken .....	84
11. Weggooien .....	84
12. Problemen oplossen .....	84
13. Technische gegevens .....	85
14. Garantie van HOYER Handel GmbH .....	85

## 1. *Overzicht*

- 1 Deksel
- 2 Rijtschaal
- 3 Stoommanden
- 4 Stoomuitlaat
- 5 Opvangschaal
- 6 Handgrepen met vulopening
- 7 Stoomhuls
- 8 Uitsparing (aan de rand van de stoomhuls)
- 9 Ondergedeelte
- 10 Tijdkeuzeknop
- 11 Werkingsindicator
- 12 Waterpeilindicatie
- 13 Stoomgenerator
- 14 Netaansluitsnoer met stekker
- 15 Nummers van de stoommanden
- 16 Stoomopeningen
- 17 Kabelopwikkeling

## **Hartelijk dank voor uw vertrouwen!**

Gefeliciteerd met uw nieuwe stoomkoker.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.
- Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe stoomkoker!

### **Symbolen op het apparaat**



#### **GEVAAR! Hete oppervlakken**

Om letsel door verbranding te voorkomen, mogen de oppervlakken van het apparaat tijdens de werking niet worden aangeraakt. Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen en bedieningselementen.



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

## **2. Correct gebruik**

Met deze stoomkoker kunt u levensmiddelen voorzichtig gaar laten worden. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag alleen droog en binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### **Voorzienbaar misbruik**



**GEVAAR** van verwondingen door branden aan hete stoom!

- ⊙ Buig u niet over de stoomkoker heen ...
  - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt.

## **3. Veiligheidsinstructies**

### **Waarschuwingen**

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

## ***Instructies voor een veilig gebruik***

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.




- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de tijdkeuzeknop of aan de handgrepen aan. Pak de stoommanden en de accessoires tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of keukenhandschoenen.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 83).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Het ondergedeelte, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het ondergedeelte terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.

- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld...
  - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
  - ... in landbouwbedrijven;
  - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  - ... in pensions.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.
- ⊙ Buig u niet over de stoomkoker heen...
  - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.

 **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

 **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.

 **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Het ondergedeelte, het netaansluit snoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm het ondergedeelte tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het ondergedeelte terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.





### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiertoe moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer zich een storing voordoet,  
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,  
... voordat u het apparaat reinigt en  
... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



### **BRANDGEVAAR**

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.



### **GEVAAR van verwondingen door verbranden**

- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de tijdkeuzeknop of aan de handgrepen aan. Pak de stoommanden en de accessoires tijdens het gebruik alleen vast met pannelappen of keukenhandschoenen.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.



### **GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom**

- ⊙ Buig u niet over de stoomkoker heen ...  
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en  
... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Gebruik de stoomkoker nooit zonder water. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting van het apparaat.
- ⊙ Let erop dat zich nooit te veel of te weinig water in het apparaat bevindt. U kunt het waterpeil aflezen op de waterpeilindicatie. Dat moet altijd tussen MAX (1,2 l) en MIN (350 ml) staan.
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend schoon drinkwater om stoom te genereren.
- ⊙ Het apparaat en de accessoires mogen niet in een magnetron worden gezet.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

#### 4. Levering

- 1 ondergedeelte 9 met stoomhuls 7
- 1 opvangschaal 5
- 3 stoommanden 3
- 1 rijtschaal 2
- 1 deksel 1
- 1 handleiding

#### **Uitpakken**

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

#### 5. *Vóór het eerste gebruik*



#### BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.



#### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de tijdkeuzeknop 10 of aan de handgrepen 6 aan.

AANWIJZING: omdat het apparaat licht ingevet wordt geleverd, kunnen er tijdens het eerste gebruik lichte rook en een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 83)!
  1. Zet het apparaat op een egaal, droog en niet glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
  2. Doe 400 ml zuiver drinkwater in het ondergedeelte 9.
  3. Afbeelding E: plaats de stoomhuls 7 zo op de stoomgenerator 13 dat de uitparing 8 aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek (richting waterpeilindicatie 12) wijst.
  4. Zet de opvangschaal 5 in het ondergedeelte 9.
  5. Zet de stoommanden 3 op het ondergedeelte 9.

AANWIJZING: Let op de juiste volgorde van de stoommanden 3, omdat deze elk een iets andere grootte hebben. Onderaan

komt altijd stoommand 1, daarop stoommand 2 en helemaal bovenaan stoommand 3. Het nummer van de stoommand 15 staat op de handgrepen.

6. Zet de rijtschaal 2 in de bovenste stoommand 3.
7. Plaats het deksel 1 op de bovenste stoommand 3.
8. Steek de stekker 14 in een geschikt, geaard stopcontact.
9. Kies met de tijdkeuzeknop 10 een kooktijd van 5 - 10 min.
10. Het apparaat begint te verwarmen en de werkingsindicator 11 gaat branden.
11. Laat het apparaat na afloop van de ingestelde tijd afkoelen en voer daarna opnieuw een reiniging uit. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

## 6. Bedienen van het apparaat

### 6.1 Stoomkoken



#### BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.



#### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de tijdkeuzeknop 10 of aan de handgrepen 6 aan.

1. Haal de opvangschaal 5 uit het ondergedeelte 9.

2. Doe zuiver drinkwater in het ondergedeelte 9:
  - De vulhoeveelheid bedraagt 350 ml tot 1,2 l.
  - Afbeelding A: Zorg ervoor dat het waterpeil in de waterpeilindicatie 12 steeds tussen MIN en MAX staat.
  - Afbeelding B: Bij geplaatste opvangschaal 5 kunt u het water er ook via de handgrepen met vulopening 6 in gieten.
3. Afbeelding E: plaats de stoomhuls 7 zo op de stoomgenerator 13 dat de uit-sparing 8 aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek (richting waterpeilindicatie 12) wijst.
4. Zet de opvangschaal 5 in het ondergedeelte 9.
5. Doe het te bereiden voedsel in de stoommanden 3. U kunt 1, 2 of 3 stoommanden gebruiken. Let erop dat niet alle gaten in de bodem van de stoommanden 3 zijn bedekt, zodat de stoom er vrij doorheen kan stromen.
6. Zet de stoommanden 3 op het ondergedeelte 9.

Let op de juiste volgorde van de stoommanden 3, omdat deze elk een iets andere grootte hebben. Onderaan komt altijd stoommand 1, daarop stoommand 2 en helemaal bovenaan stoommand 3. Het nummer van de stoommand 15 staat op de handgrepen.
7. Plaats het deksel 1 op de bovenste stoommand.
8. Steek de stekker 14 in een geschikt, geaard stopcontact.
9. Kies met de tijdkeuzeknop 10 de gewenste kooktijd.
10. Het apparaat begint te verwarmen en de werkingsindicator 11 gaat branden.

## 6.2 Gaarpunt controleren



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

- ⊙ Buig u niet over de stoomkoker heen ...
  - ... wanneer u het deksel 1 opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer uit de stoomopeningen 16 hete stoom naar buiten komt.

U dient erop te letten dat de levensmiddelen niet te lang garen, omdat groenten anders te zacht en vlees en vis te droog en taai kunnen worden.

Ga als volgt te werk om tussendoor de toestand van het voedsel te controleren:

1. Open voorzichtig het deksel 1 door dit van achteren eerst iets op te tillen, zodat de stoom van u vandaan kan ontsnappen.
2. Haal het deksel 1 er helemaal af.
3. Controleer de toestand van het voedsel met een lange pen of een vork:
  - Wanneer het voedsel klaar is, draai de tijdkeuzeknop 10 dan op "0" om het apparaat uit te schakelen.
  - Wanneer het voedsel nog niet klaar is, zet het deksel 1 er dan weer op en laat het apparaat verder werken.
  - Wanneer de ingestelde tijd is verstreken voordat het voedsel klaar is, stel de tijdkeuzeknop 10 dan opnieuw op de gewenste tijd om de bereiding voort te zetten. Controleer voor de zekerheid het waterpeil in de waterpeilindicatie 12.

## 6.3 Water bijvullen

Wanneer het waterpeil in de waterpeilindicatie 12 tijdens de werking tot onder de MIN-markering daalt, moet u water bijvullen om te voorkomen dat het apparaat droogloopt en oververhit raakt.

1. Doe zuiver drinkwater in een geschikte gietkan.
2. Afbeelding B: Giet het water door de vulopening in de handgrepen 6 in het ondergedeelte 9.

## 6.4 Werking beëindigen



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

- ⊙ Het condenswater in de opvangschaal 5 is heet. Laat het afkoelen voordat u de opvangschaal 5 eraf haalt, zodat u zich niet per ongeluk verbrandt.

1. Na afloop van de ingestelde kooktijd klinkt er een geluidssignaal en gaat het apparaat uit.
2. Wanneer u het apparaat vóór afloop van de ingestelde kooktijd wilt uitschakelen, draai de tijdkeuzeknop 10 dan op "0".
3. Wacht kort tot de stoom in het apparaat vervlogen is.
4. Haal de stoommanden 3 met het voedsel eruit.
5. Reinig het apparaat zorgvuldig na elk gebruik (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 83).

## 6.5 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er geen water meer in het ondergedeelte 9 zit en de temperatuur daardoor te hoog wordt, gaat het apparaat automatisch uit.

- Trek in dit geval de stekker 14 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Daarna kunt u het apparaat weer met water in werking zetten.

## 7. Tips voor het koken met de stoomkoker



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

- ⊙ Buig u niet over de stoomkoker heen ...
  - ... wanneer u het deksel 1 opent en de inhoud nog heet is en
  - ... wanneer uit de stoomopeningen 1 6 hete stoom naar buiten komt.

Stoomkoken is een van de gezondste mogelijkheden om levensmiddelen gaar te maken. Niet alleen blijven voedingsstoffen en kleur van de levensmiddelen grotendeels behouden, ook de natuurlijk smaak en beet kunnen de genietier blij maken. Daardoor kan ook zuinig worden omgesprongen met zout, vet en kruiden. Stoomkoken is daarom ook speciaal voor de bereiding van babyvoeding zeer aan te bevelen.

### 7.1 Stoommanden gebruiken

Naar behoefte kunnen 1, 2 of alle 3 stoommanden 3 worden gebruikt.

De stoommanden 3 hebben een verschillende grootte en nummer. Het betreffende nummer 1 5 staat op de handgreep van de stoommand.

Om te stoomkoken wordt altijd eerst de stoommand 3 met nummer 1 erop gezet, daarop nummer 2 en tot slot nummer 3. Afbeelding C: Bij het opbergen is de volgorde precies omgekeerd; dan passen de stoommanden 3 ruimtebesparend in elkaar.

### 7.2 Eieren koken

De stoomkoker is ook geschikt als eierkoker. Daarvoor bevinden zich in de bodem van elke stoommand 3 6 holtes waarin de eieren kunnen worden gezet.

Wanneer u alle 3 stoommanden 3 gebruikt, kunnen zo maximaal 18 eieren tegelijkertijd worden gekookt. Let er daarbij op dat de eieren in de onderste stoommand iets sneller klaar zijn dan de eieren in de stoommanden erboven.

### 7.3 Rijst en vloeistoffen koken

In de meegeleverde rijstschaal 2 kunnen sauzen of andere vloeistoffen, fruit en rijst worden verwarmd en gekookt.

1. Doe de rijst en de passende hoeveelheid water met een snufje zout in de rijstschaal 2.
2. Zet de rijstschaal 2 in een willekeurige stoommand 3.

AANWIJZING: wanneer u meerdere stoommanden gebruikt, moet de rijstschaal 2 in de bovenste stoommand 3 worden gezet, zodat er niets in de rijstschaal kan druppelen.

3. Roer de rijst af en toe om.

### 7.4 Menu's bereiden

Wanneer u een heel menu klaarmaakt en daarom meerdere stoommanden 3 boven elkaar gebruikt, let dan op het volgende:

- Het voedsel met het grootste gewicht moet zo veel mogelijk in de onderste stoommand 3 worden bereid.
- Omdat de stoomwerking in de onderste stoommand 3 het sterkst is en naar boven toe iets minder wordt, is de kooktijd in de bovenste manden enkele minuten langer. Neem daarom "Gaarpunt controleren" op pagina 74 in acht.
- Roer of keer het voedsel af en toe om met een lange pollepel.

1. Vul stoommand 1 met de levensmiddelen die de langste kooktijd nodig hebben.  
Uitzondering: Vlees en vis moeten altijd in de onderste stoommand 3 worden bereid, om te voorkomen dat omlaagdruppelend vleesnat in andere levensmiddelen terecht komt.
2. Zet deze stoommand 3 in de stoomkoker en begin met het stoomkoken (zie "Stoomkoken" op pagina 73).
3. Vul stoommand 2 met de levensmiddelen die de middelste kooktijd nodig hebben.
4. Open voorzichtig het deksel 1 door dit van achteren eerst iets op te tillen, zodat de stoom van u vandaan kan ontsnappen.
5. Haal het deksel 1 er helemaal af.
6. Zet stoommand 2 op stoommand 1 en sluit het deksel 1 weer.
7. Vul stoommand 3 met de levensmiddelen die de kortste kooktijd nodig hebben.
8. Ga verder zoals eerder met stoommand 2.

## 8. Kooktijden

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richtwaarden. De werkelijke kooktijd hangt af van:

- grootte en versheid van de levensmiddelen
- vulhoeveelheid in de stoommanden 3
- positie van de stoommand 3 (boven of onder)
- temperatuur van het water (aangegeven tijden gelden voor koud water, met warm water wordt de kooktijd iets korter)
- persoonlijke voorkeuren (beetvast of zacht).

---

### AANWIJZINGEN:

- Roer of keer het voedsel af en toe om met een lange pollepel.
  - Zorg ervoor dat alle stukken ongeveer even groot zijn. Leg kleinere stukken bovenaan.
  - Doe de stoommanden 3 niet te vol met het gevaar de levensmiddelen te dicht op elkaar te stouwen of alle gaten te bedekken. Tussen de stukken en door de gaten in de bodems van de stoommanden moet overal stoom kunnen stromen.
-

## 8.1 Kooktijden groenten

- Bereid de groente voor door stronkjes eraf te snijden en grote groente in even grote stukken te snijden.
- Bladgroenten moeten zo kort mogelijk worden gekookt, zodat ze hun kleur niet verliezen.
- Doe kruiden en zout pas bij de groente als deze gaar is.
- Diepvriesgroente kan net als verse groente worden gekookt. Bij sommige groenten is de kooktijd enkele minuten langer wanneer ze bevroren zijn.

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Broccoli	400 g	10 - 15 min.	- in roosjes verdelen - bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Bloemkool	400 g	15 - 20 min.	- in roosjes verdelen - bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Haricots verts	400 g	25 - 30 min.	- bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Spruitjes	400 g	20 - 25 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Kool	400 g	35 - 40 min.	- vers en fijngesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Wortelen	400 g	20 - 25 min.	- vers in schijfjes gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Erwten	400 g	15 - 20 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Courgettes	400 g	20 - 25 min.	- vers in schijfjes gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Spinazie	400 g	15 - 20 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Paddenstoelen	200 g	15 - 20 min.	- vers in schijfjes gesneden of kleine hele hoeden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Aardappelen	900 g	30 - 40 min.	- vers geschild en in kwarten gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Nieuwe of kleine aardappelen	500 g	35 - 40 min.	- vers en geschild in zijn geheel
Asperges	400 g	15 - 20 min.	- vlak in de stoommand uitspreiden, tweede laag kruiselings eroverheen
Artisjokken	2 - 3 middelgrote	50 - 55 min.	- met de opening naar beneden in de stoommand leggen, zodat condenswater kan weglopen

## 8.2 Kooktijden vis

- Diepvriesvis kan zonder ontdooien worden stoomgekookt. Zorg ervoor dat de afzonderlijke stukken van elkaar gescheiden zijn, zodat de stoom overal kan komen. Bij dikkere stukken kan de kooktijd enkele minuten langer zijn.
- Controleer de kooktijd. Te kort stoomgekookte vis is van binnen nog glazig. Te lang stoomgekookte vis kan droog worden.

Vis	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Visfilet	250 g	10 - 15 min.	- vers
Visfilet	250 g	15 - 20 min.	- bevroren
Zalmkotelet	400 g	10 - 15 min.	- bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer
Tonijnsteak	400 g	15 - 20 min.	- bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer
Mosselen	400 g	10 - 15 min.	- alleen verse en gesloten mosselen koken - de mosselen zijn gaar wanneer de schelpen volledig zijn geopend
Garnalen	400 g	10 - 15 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Kreeftstaarten	2 stuks	20 - 25 min.	
Oesters	6 stuks	15 - 20 min.	- alleen verse en gesloten oesters koken - de oesters zijn gaar wanneer de schelpen volledig zijn geopend



### 8.3 Kooktijden vlees

- Kies uitsluitend mager, zacht vlees, waarvan u het vet volledig verwijdert.
- De stukken vlees mogen niet te dik zijn. Vlees dat voor grillen geschikt is, kan ook goed worden gestoomd.
- Het vet dat zich nog in het vlees bevindt, wordt bij het stomen verder gereduceerd.
- Met name gevogelte moet volledig gaar zijn gemaakt, om het gevaar voor salmonellabesmetting te voorkomen.
- Prik in worstjes gaatjes om openbarsten te voorkomen.
- Voor rauwe worstjes is stoomkoken niet geschikt. De worstjes moeten al gekookt zijn (bijv. bockworst, Weense worst).

Vlees	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Rundvlees	250 g	10 - 15 min.	- in schijfjes, bijv. filetsteak, rosbief
Gehaktballletjes	500 g	22 - 24 min.	- van rundvlees of gemengd gehakt
Varkensvlees	400 g of 4 stuks	10 - 15 min.	- in schijfjes, bijv. filet, lende
Lam	4 stuks	15 - 20 min.	- schijfjes, bijv. kotelet, filet
Worstjes	400 g	10 - 15 min.	- alleen gekookte worstjes, bijv. frankfurters, knakworsten, bockworsten, hotdogs etc. - voor het stoomkoken gaatjes in het vel prikken
Kuikenborst	400 g	15 - 20 min.	- vel verwijderen vóór het stoomkoken - vlees moet beslist goed gaar worden
Kuikenbouten	2 stuks	20 - 30 min.	- vlees moet beslist goed gaar worden - na het stoomkoken evt. onder de grill bruin laten worden

### 8.4 Kooktijden rijst

- Doe de rijst en de passende hoeveelheid water met een snufje zout in de rijstschaal 2.
- Zet de rijstschaal 2 in de bovenste stoommand 3, zodat geen condenswater in de schaal kan druppelen.
- Roer de rijst af en toe om.
- Let er bij het openen van het deksel 1 op dat u geen stoomwalm in uw gezicht krijgt en dat er geen condenswater in de rijst druppelt.
- Er zijn verschillende soorten rijst. Houd u voor wat betreft de hoeveelheid water aan het bijgevoegde kookvoorschrift.

Rijst	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Witte rijst			
Normaal	1 kopje	45 - 50 min.	- 1,5 kopje water toevoegen
Langkorrelig	1 kopje	50 - 55 min.	- 1,75 kopje water toevoegen
Zilvervliesrijst (bruine rijst)			
Normaal	1 kopje	40 - 45 min.	- 2 kopje water toevoegen
Parboiled rijst	1 kopje	45 - 55 min.	- 1,5 kopje water toevoegen
Gemengde langkorrelige en wilde rijst			
Normaal	1 kopje	55 - 60 min.	- 1,5 kopje water toevoegen
Snelkookrijst	1 kopje	20 - 25 min.	- 1,75 kopje water toevoegen
Overige rijst			
Instantrijst	1 kopje	12 - 15 min.	- 1,5 kopje water toevoegen
Rijstepap (rijstpuding)	100 g + 30 g suiker	75 - 80 min.	- warme melk in dezelfde hoeveelheid in plaats van water

### 8.5 Kooktijden eieren

Eieren	Hoeveelheid	Hoeveelheid water	Kooktijd	Opmerkingen
zacht	max. 6 per stoommand 3	400 ml	10 - 15 min.	- Eieren in de holtes in de bodem van de stoommanden plaatsen. - De eieren in de onderste stoommanden 3 zijn iets sneller klaar dan die in de bovenste stoommanden.
hard			20 - 25 min.	

## 9. Recepten

### 9.1 Casselerrib met spruitjes en aardappelen

Ingrediënten:

- 500 g spruitjes, vers
- 500 g aardappels, vers, geschild en in kwarten gesneden
- 400 g casselerrib, heel stuk
- zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

Totale gaartijd: 45 minuten

1. Spruitjes schoonmaken en in het mandje 3 doen.
2. Aardappels schillen, in kwarten snijden en in het mandje 2 leggen.
3. Casselerrib in de stoommand 1 leggen en beginnen met stomen.
4. Na 5 - 10 minuten de stoomoven openen en de stoommand 2 inzetten. Doorgaan met stomen.
5. Na 20 minuten sinds het begin van het stomen de stoomoven openen en de stoommand 3 inzetten.
6. Doorgaan met stomen tot de tijd afgelopen is.
7. De aardappels licht zouten.
8. Breng de spruitjes op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
9. Maak een saus naar keuze en serveer deze bij het eten.

### 9.2 Zalmfilet met groente en rijst

Ingrediënten voor 2 porties:

- 300 g zalmfilet
- 3 bosuitjes
- 200 g champignons
- 3 stangen selderij
- 2 wortelen
- verse gember
- sojasaus, azijn, olie, cayennepeper en kerrie voor de marinade
- 200 g rijst
- zout

Bereiding:

1. Zalmfilet in blokjes snijden en in een schaal doen.
2. Besprenkelen met citroensap.
3. Met een beetje verse, geraspte gember bestrooien en licht zouten.
4. Tot het stomen laten staan zodat de kruiden goed intrekken.
5. Bosuitjes, champignons, selderij en wortelen schoonmaken, in ongeveer even grote blokjes snijden en in een schaal doen.
6. Van telkens 1 eetlepel sojasaus, azijn en olie een marinade roeren.
7. Marinade met cayennepeper, een beetje geraspte gember, een snufje zout en kerrie op smaak brengen.
8. De fijngesneden groente met de marinade besprenkelen en minstens 30 minuten laten intrekken.
9. Doe de rijst en de passende hoeveelheid water met een snufje zout in de rijstschaal 2.
10. Zet de rijstschaal 2 in de stoommand 1.
11. Kies de gaartijd overeenkomstig de rijst en begin met stomen.
12. Doe de groente in de stoommand 2.
13. Open 15 minuten voor het einde van de gaartijd de stoomoven, neem de rijstschaal 2 met de rijst eruit en plaats

- de stoommand 2 met de groente op stoommand 1.
14. Zet de rijtschaal 2 in de stoommand 3.
  15. Zet de stoommand 3 met de rijtschaal 2 op de stoommand 2 en ga verder met stomen.
  16. Open 8 minuten voor het einde van de gaartijd de stoomoven, neem de stoommand 3 met de rijst eruit evenals de stoommand 2 met de groente.
  17. Doe de vis in de stoommand 1.
  18. Plaats de stoommand 2 met de groente en vervolgens de stoommand 3 met de rijst weer terug.
  19. Ga door met stomen tot de tijd afgelopen is.

### 9.3 *Gevulde kwarkknoedels*

Ingrediënten:

- 250 g magere kwark
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 3 eetlepels meel
- 2 eetlepel olie
- 5 eetlepels paneermeel
- chocolade of hazelnootpasta

Bereiding:

1. Alle ingrediënten in een schaal doen en hiervan een glad deeg kneden.
2. Het deeg tot een rol vormen en in ongeveer 25 gelijk grote stukken snijden.
3. De stukken ietsje plat drukken, vullen met chocolade of hazelnootpasta en daaruit kleine knoedels vormen.
4. De knoedels over de stoommanden 3 verdelen.
5. 15 minuten in de stoomoven gaar stomen.

---

Tips:

- U kunt de knoedels voor het koken in krokant wentelen.
  - In plaats van krokant kunt u ook paneermeel nemen die u kunt maken door het paneermeel voorzichtig in boter te roosteren.
  - Hierbij smaakt ook vanillesaus.
-

## 10. Reinigen en opbergen

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 14 uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.

### 10.1 Apparaat demonteren

1. Trek de stekker 14 uit het stopcontact.
2. Haal de stoommanden 3 eraf.
3. Afbeelding D: Druk de bodems met gaten voorzichtig uit de stoommanden 3.
4. Haal de opvangschaal 5 eraf.
5. Afbeelding E: neem de stoomhuls 7 naar boven van de stoomgenerator 13 af.

### 10.2 Ondergedeelte reinigen

1. Reinig het ondergedeelte 9 met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

### 10.3 Accessoires reinigen

- Reinig de accessoires van kunststof met de hand in een afwasbak.

### 10.4 Accessoires monteren

1. Zet de bodems in de stoommanden 3:
  - Plaats de bodems zo dat de kleine holtes voor eieren naar beneden wijzen.
  - De lipjes in de stoommanden 3 moeten precies in de bijbehorende openingen in de bodems passen.
  - Druk de bodems in de stoommanden 3 tot ze hoorbaar vastklikken.
2. Afbeelding E: plaats de stoomhuls 7 zo op de stoomgenerator 13 dat de uitsparing 8 aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek (richting waterpeilindicatie 12) wijst.

### 10.5 Apparaat opbergen

Om te voorkomen dat het apparaat in de kast te hoog is, kunnen de stoommanden 3 met verschillende grootten in elkaar worden gestapeld. (Afbeelding C)

1. Afbeelding F: wikkel het netaansluit snoer 14 in de kabelopwikkeling 17 aan de onderkant van het ondergedeelte 9 op.
2. Zet de opvangschaal 5 in het ondergedeelte 9.
3. Zet stoommand nr. 1 in nr. 2 en vervolgens beide in stoommand nr. 3.
4. Zet de rijtschaal 2 in de stoommanden 3.
5. Zet het deksel 1 erop
6. Zet de stoommanden 3 op het ondergedeelte 9.
7. Berg het apparaat op.

## 10.6 Apparaat ontkalken

Afhankelijk van de waterhardheid kan er in het apparaat kalkaanslag ontstaan. Deze moet u regelmatig verwijderen om energie te besparen, de levensduur van het apparaat te verhogen en om hygiënische redenen.

1. Neem de verkalkte plekken af met een doek die u in wat azijn hebt gedoopt.
2. Wanneer de stoomgenerator 13 sterker verkalkt mocht zijn, doe dan een gangbaar ontkalkingsmiddel in het ondergedeelte 9 en laat het een nachtje staan.

**WAARSCHUWING** voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag in geen geval worden ingeschakeld terwijl het wordt ontkalkt. Dit kan tot schade leiden.

3. Spoel het apparaat vervolgens grondig na.
4. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

## 11. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden



moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

## 12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



**GEVAAR** door een elektrische schok!



- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>• Controleer de aansluiting.</li> <li>• Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 74)</li> </ul>

### 13. Technische gegevens

Model:	SDG 950 C3
Netspanning:	220-240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	950 W

#### Technische symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.

Technische wijzigingen voorbehouden.

### 14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

#### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

#### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### **Afhandeling in geval van garantie**

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 292163 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



### **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN: 292163

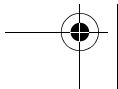
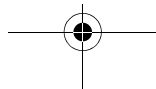
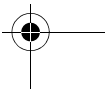
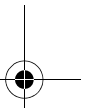
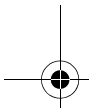
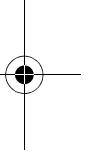
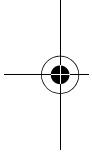
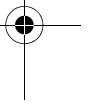
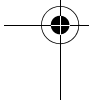
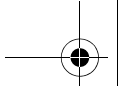


### **Leverancier**

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DUITSLAND





## Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση .....	89
2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό.....	90
3. Οδηγίες ασφάλειας.....	90
4. Περιεχόμενα συσκευασίας.....	94
5. Πριν από την πρώτη χρήση .....	94
6. Χειρισμός της συσκευής .....	95
6.1 Μαγείρεμα.....	95
6.2 Έλεγχος σημείου μαγειρέματος.....	96
6.3 Συμπλήρωση νερού.....	96
6.4 Τερματισμός λειτουργίας .....	97
6.5 Προστασία από υπερθέρμανση.....	97
7. Συμβουλές για μαγείρεμα με τον ατμομάγειρα .....	97
7.1 Χρήση καλαθιών ατμού .....	97
7.2 Βράσιμο αυγών.....	98
7.3 Μαγείρεμα ρυζιού και υγρών .....	98
7.4 Προετοιμασία μενού.....	98
8. Χρόνοι μαγειρέματος.....	99
8.1 Χρόνοι μαγειρέματος για λαχανικά .....	99
8.2 Χρόνοι μαγειρέματος για ψάρι .....	101
8.3 Χρόνοι μαγειρέματος για κρέας .....	102
8.4 Χρόνοι μαγειρέματος για ρύζι .....	103
8.5 Χρόνοι μαγειρέματος για αυγά.....	103
9. Συνταγές .....	104
9.1 Χοιρινό με λαχανάκια Βρυξελλών και πατάτες .....	104
9.2 Φιλέτο σολομού με λαχανικά και ρύζι .....	104
9.3 Γεμιστά κεφτεδάκια με κρέμα τυριού.....	105
10. Καθαρισμός και αποθήκευση .....	106
10.1 Αποσυναρμολόγηση συσκευής .....	106
10.2 Καθάρισμα κάτω μέρους .....	106
10.3 Καθαρισμός εξαρτημάτων .....	106
10.4 Συναρμολόγηση εξαρτημάτων.....	106
10.5 Αποθήκευση συσκευής.....	107
10.6 Απασβέστωση συσκευής.....	107
11. Απόρριψη .....	107
12. Αντιμετώπιση προβλημάτων .....	108
13. Τεχνικά δεδομένα .....	108
14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH .....	109

## **1. Επισκόπηση**

- 1 Καπάκι
- 2 Δοχείο για ρύζι
- 3 Καλάθια ατμού
- 4 Έξοδος ατμού
- 5 Δοχείο συλλογής
- 6 Λαβές με άνοιγμα πλήρωσης
- 7 Περίβλημα ατμού
- 8 Εσοχή (στο άκρο του περιβλήματος ατμού)
- 9 Κάτω μέρος
- 10 Επιλογέας χρόνου
- 11 Ένδειξη λειτουργίας
- 12 Ένδειξη στάθμης νερού
- 13 Διάταξη παραγωγής ατμού
- 14 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως δικτύου
- 15 Αριθμοί των καλαθιών ατμού
- 16 Ανοίγματα ατμού
- 17 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου

## Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας ατμομάγειρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση με το νέο σας ατμομάγειρα!

### Σύμβολα συσκευής



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!**

**Καυτές επιφάνειες**

Για την αποφυγή εγκαυμάτων μην αγγίζετε τις επιφάνειες στη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Χρησιμοποιείτε μόνο τις προβλεπόμενες λαβές και τα στοιχεία χειρισμού.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δε μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε τη μυρωδιά των τροφίμων.

## 2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό

Με αυτόν τον ατμομάγειρα μπορείτε να μαγειρεύετε τρόφιμα με ήπιο τρόπο.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

### Αναμενόμενη κακή χρήση



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμού από ζεμάτισμα!

- ⊙ Μη σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα ...
  - ... όταν ανοίγετε το καπάκι και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό και
  - ... όταν από τα ανοίγματα ατμού βγαίνει καυτός ατμός.

## 3. Οδηγίες ασφαλείας

### Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις, για την περίπτωση ανάγκης:



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή σε σοβαρές υλικές ζημιές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λάβετε υπόψη όταν χειρίζετε τη συσκευή.

## Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση εκ μέρους του χρήστη να μην διεξάγονται από παιδιά χωρίς εποπτεία, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.

⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.



⊙ Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται κατά τη λειτουργία πολύ καυτές. Αγγίζετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο στον επιλογέα χρόνου ή στις λαβές. **Πιάνετε τα καλάθια ατμού καθώς και τα εξαρτήματα σε λειτουργία μόνο με πανιά κουζίνας ή γάντια κουζίνας.**

⊙ Πριν από τη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός και αποθήκευση” σελίδα 106).

⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιον άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

⊙ Το κάτω μέρος, το καλώδιο σύνδεσης δικτύου και το φινιρίσμα δικτύου δεν επιτρέπεται να βυθίζονται σε νερό ή σε άλλα υγρά.

⊙ Εάν φτάσουν υγρά στο κάτω μέρος, βγάλτε αμέσως το φινιρίσμα δικτύου από την πρίζα. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

⊙ Μη χρησιμοποιείτε τριπτικά και καυστικά καθαριστικά μέσα ή καθαριστικά μέσα που χαράζουν.

⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες που μοιάζουν με αυτές των νοικοκυριών, όπως παραδείγματος χάριν ...
  - ... στις κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
  - ... σε αγροικίες,
  - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
  - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Προς αποφυγή υπερθέρμανσης, δεν επιτρέπεται ποτέ η κάλυψη της συσκευής. Διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί συμφόρηση θερμότητας στη συσκευή.
- ⊙ Μη σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα ...
  - ... όταν ανοίγετε το καπάκι και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό και
  - ... όταν από τα ανοίγματα ατμού βγαίνει καυτός ατμός.Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος από την έξοδο ατμού νερού.
- ⊙ Φροντίστε ώστε να μην ξεχειλίζει υγρό στη σύνδεση βύσματος της συσκευής.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας, πως η επιφάνεια του στοιχείου θέρμανσης εξακολουθεί να διαθέτει υπολειπόμενη θερμότητα ακόμη και μετά τη χρήση.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά**

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης**

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για το λόγο αυτό

πρέπει γενικά να παραμένουν μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας**

- ⊙ Το κάτω μέρος, το καλώδιο σύνδεσης δικτύου και το φισ δικτύου δεν επιτρέπεται να βυθίζονται σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατεύετε το κάτω μέρος από υγρασία, νερό που στάζει ή πιτσιλάει: Υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- ⊙ Εάν φτάσουν υγρά στο κάτω μέρος, βγάλτε αμέσως το φισ δικτύου από την πρίζα. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

- ⊙ Μη χειρίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Φροντίστε η βάση κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας**

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο δικτύου παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Συνδέστε το φις δικτύου μόνο σε πρίζα με υποδοχή γείωσης που έχει εγκατασταθεί κανονικά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην μπορεί να υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτές περιοχές.
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φις δικτύου από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις δικτύου από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Βγάζετε το φις δικτύου από την πρίζα.  
... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη,  
... όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή,  
... πριν τον καθαρισμό της συσκευής  
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ**

- ⊙ Πριν την ενεργοποίηση τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, στεγνή, θερμοθεκτική επιφάνεια.
- ⊙ Δεν είναι απαραίτητη η συνεχής επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ωστόσο είναι απαραίτητος ο τακτικός έλεγχος. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα αν έχετε ρυθμίσει μακρά διάρκεια μαγειρέματος.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα**

- ⊙ Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται κατά τη λειτουργία πολύ καυτές. Αγγίξετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο στον επιλογέα χρόνου ή στις λαβές. **Πιάνετε τα καλάθια ατμού καθώς και τα εξαρτήματα σε λειτουργία μόνο με πανιά κουζίνας ή γάντια κουζίνας.**
- ⊙ Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει.
- ⊙ Για τον καθαρισμό, περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από ζεμάτισμα!**

- ⊙ Μη σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα ...  
... όταν ανοίγετε το καπάκι και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό και  
... όταν από τα ανοίγματα ατμού βγαίνει κατός ατμός.  
Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος από την έξοδο ατμού νερού.

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές**

- ⊙ Μη λειτουργείτε ποτέ τον ατμομάγειρα χωρίς νερό. Κάτι τέτοιο μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.
- ⊙ Φροντίστε ώστε να μη βρίσκεται ούτε πάρα πολύ ούτε πολύ λίγο νερό στη συσκευή. Μπορείτε να δείτε τη στάθμη ατμού στην ένδειξη στάθμης νερού. Πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ **MAX** (1,2 l) και **MIN** (350 ml) .

- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ακριβώς κάτω από κρεμαστά ντουλάπια, γιατί ο ατμός εξέρχεται προς τα πάνω και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο έπιπλο.
- ⊙ Για την παραγωγή ατμού χρησιμοποιείτε αποκλειστικά καθαρό πόσιμο νερό.
- ⊙ Τόσο η συσκευή όσο και τα εξαρτήματα δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά ποδαράκια σιλικόνης. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά προϊόντα καθαρισμού, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια του προϊόντος.

## 4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 κάτω μέρος **9** με περίβλημα ατμού **7**
- 1 δοχείο συλλογής **5**
- 3 καλάθια ατμού **3**
- 1 δοχείο για ρύζι **2**
- 1 καπάκι **1**
- 1 Οδηγίες χρήσης

### Αφαίρεση συσκευασίας

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Ελέγξτε αν παραλάβετε όλα τα τμήματα και αν όλα τα τμήματα είναι σε άψογη κατάσταση.

## 5. Πριν από την πρώτη χρήση



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ⊙ Πριν την ενεργοποίηση τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, στεγνή, θερμανθεκτική επιφάνεια.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται κατά τη λειτουργία πολύ καυτές. Αγγίξτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο στον επιλογέα χρόνου **10** ή στις λαβές **6**.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Επειδή η συσκευή παραδίδεται με ελαφριά επάλειψη λιπαντικού, ενδέχεται κατά την πρώτη χρήση να προκληθεί **ελαφριά** δημιουργία καπνού και οσμής. Αυτό είναι αβλαβές και εξαφανίζεται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα. Παρακαλούμε να φροντίσετε για επαρκή εξαερισμό κατά το διάστημα αυτό.

- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. (βλέπε “Καθαρισμός και αποθήκευση” σελίδα 106)!**

1. Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη, στεγνή και αντιολισθητική επιφάνεια,



- ώστε να είναι αδύνατη η ανατροπή και η πτώση της συσκευής.
2. Βάλτε 400 ml καθαρό πόσιμο νερό μέσα στο κάτω μέρος **9**.
  3. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** έτσι πάνω στη διάταξη παραγωγής ατμού **13**, ώστε η εσοχή **8** στο περίβλημα ατμού να δείχνει στην μπροστινή αριστερή γωνία (κατεύθυνση ένδειξης στάθμης νερού **12**).
  4. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής **5** στο κάτω μέρος **9**.
  5. Τοποθετήστε τα καλάθια ατμού **3** πάνω στο κάτω μέρος **9**.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Φροντίστε για την ορθή σειρά των καλάθων ατμού **3**, διότι έχουν ελαφρώς διαφορετικό μέγεθος. Στο κάτω μέρος βρίσκεται πάντα το καλάθι ατμού 1, από πάνω το καλάθι ατμού 2 και στην πάνω θέση το καλάθι ατμού 3. Οι αριθμοί των καλάθων ατμού **15** αναγράφονται στις λαβές.

6. Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στο καλάθι ατμού **3** που βρίσκεται στην ανώτερη θέση.
7. Τοποθετήστε το καπάκι **1** πάνω στο καλάθι που **3** βρίσκεται στην πάνω θέση.
8. Συνδέστε το βύσμα **14** σε κατάλληλη πρίζα με γειωμένη επαφή προστασίας.
9. Επιλέξτε στον επιλογέα χρόνου **10** χρόνο μαγειρέματος της τάξης των 5 - 10 min.
10. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και ανάβει η ένδειξη λειτουργίας **11**.
11. Επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου και πραγματοποιήστε εν συνεχεία καθαρισμό εκ νέου.  
Στο σημείο αυτό, η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργικής ετοιμότητας.

## 6. Χειρισμός της συσκευής

### 6.1 Μαγείρεμα



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ⊙ Πριν την ενεργοποίηση τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, στεγνή, θερμοανθεκτική επιφάνεια.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!**

- ⊙ Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται κατά τη λειτουργία πολύ καυτές. Αγγίξτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο στον επιλογέα χρόνου **10** ή στις λαβές **6**.

1. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής **5** από το κάτω μέρος **9**.
2. Βάλτε καθαρό πόσιμο νερό μέσα στο κάτω μέρος **9**:
  - Η ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται από 350 ml έως 1,2 l.
  - **Εικόνα A:** Φροντίστε ώστε η στάθμη νερού στην ένδειξη στάθμης νερού **12** να βρίσκεται σταθερά μεταξύ των σημάνσεων **MIN** και **MAX**.
  - **Εικόνα B:** Όταν το δοχείο συλλογής **5** έχει τοποθετηθεί μπορείτε να συμπληρώσετε νερό μέσω των λαβών που διαθέτουν άνοιγμα πλήρωσης **6**.
3. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** έτσι πάνω στη διάταξη παραγωγής ατμού **13**, ώστε η εσοχή **8** στο περίβλημα ατμού να δείχνει στην μπροστινή αριστερή γωνία (κατεύθυνση ένδειξης στάθμης νερού **12**).
4. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής **5** στο κάτω μέρος **9**.
5. Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα στα καλάθια ατμού **3**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 1, 2 ή 3 καλάθια ατμού. Φροντίστε ώστε να μην καλύπτονται όλες οι οπές στη βάση των καλάθων

- ατμού **3**, ώστε η διέλευση του ατμού να πραγματοποιείται ελεύθερα.
6. Τοποθετήστε τα καλάθια ατμού **3** πάνω στο κάτω μέρος **9**. Φροντίστε για την ορθή σειρά των καλάθιων ατμού **3**, διότι έχουν ελαφρώς διαφορετικό μέγεθος. Στο κάτω μέρος βρίσκεται πάντα το καλάθι ατμού **1**, από πάνω το καλάθι ατμού **2** και στην πάνω θέση το καλάθι ατμού **3**. Οι αριθμοί των καλάθιων ατμού **15** αναγράφονται στις λαβές.
  7. Τοποθετήστε το καπάκι **1** πάνω στο καλάθι που βρίσκεται στην πάνω θέση.
  8. Συνδέστε το βύσμα **14** σε κατάλληλη πρίζα με γειωμένη επαφή προστασίας.
  9. Με τον επιλογέα χρόνου **10** επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
  10. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και ανάβει η ένδειξη λειτουργίας **11**.

## 6.2 Έλεγχος σημείου μαγειρέματος



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμού από ζεμάτισμα!

- ⊙ Μη σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα ...
  - ... όταν ανοίγετε το καπάκι **1** και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό και
  - ... όταν από τα ανοίγματα ατμού **16** βγαίνει καυτός ατμός.

Πρέπει να προσέξετε ώστε να μη μαγειρεύετε τα τρόφιμα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, διότι τα λαχανικά μαλακώνουν πολύ και το κρέας και το ψάρι στεγνώνουν και σκληραίνουν πολύ.

Για τον ενδιάμεσο έλεγχο της κατάστασης μαγειρέματος του τροφίμου, δράστε ως εξής:

1. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1**, ανυψώνοντάς το ελαφρώς στο πίσω μέ-

- ρος, ώστε να μπορέσει να εξέρθει ο ατμός που βρίσκεται στο εσωτερικό.
2. Αφαιρέστε εντελώς το καπάκι **1**.
  3. Ελέγξτε με ένα μακρύ ραβδί ή πιρούνι την κατάσταση του τροφίμου που μαγειρεύεται:
    - Όταν το τρόφιμο είναι έτοιμο, στρέψτε τον επιλογέα χρόνου **10** στη θέση „**0**”, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
    - Εάν το τρόφιμο δεν είναι ακόμα έτοιμο, τοποθετήστε εκ νέου το καπάκι **1** και επιτρέψτε τη συνέχιση της λειτουργίας της συσκευής.
    - Εάν ο ρυθμισμένος χρόνος εκπνεύσει προτού είναι έτοιμο το τρόφιμο, ρυθμίστε τον επιλογέα χρόνου **10** εκ νέου στον επιθυμητό χρόνο, για τη συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος. Ελέγξτε προληπτικά τη στάθμη νερού στην ένδειξη στάθμης νερού **12**.

## 6.3 Συμπλήρωση νερού

Εάν η στάθμη νερού στην ένδειξη στάθμης νερού **12** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πέσει κάτω από τη σήμανση **MIN**, πρέπει να λάβει χώρα συμπλήρωση νερού, ώστε η συσκευή να μην λειτουργεί χωρίς νερό και να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

1. Γεμίστε ένα κατάλληλο δοχείο με καθαρό, πόσιμο νερό.
2. **Εικόνα Β:** Γεμίστε με νερό μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης στις λαβές **6** μέσα στο κάτω μέρος **9**.

## 6.4 Τερματισμός λειτουργίας



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμού από ζεμάτισμα!

- ⊙ Το συμπύκνωμα μέσα στο δοχείο συλλογής **5** είναι υπέρθερμο. Επιτρέψτε του να κρυώσει, προτού αφαιρέσετε το δοχείο συλλογής **5**, ώστε να μην υποστείτε έγκαυμα κατά λάθος.
1. Μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ηχεί ένας ακουστικός τόνος και η συσκευή απενεργοποιείται.
  2. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πριν από το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, στρέψτε τον επιλογέα χρόνου **10** στη θέση „**0**”.
  3. Αναμείνατε έως ότου εξατμιστεί ο ατμός μέσα στη συσκευή.
  4. Αφαιρέστε τα καλάθια ατμού **3** που περιέχουν τρόφιμα.
  5. Καθαρίζετε σχολαστικά τη συσκευή μετά από τη χρήση (βλέπε “Καθαρισμός και αποθήκευση” σελίδα 106).

## 6.5 Προστασία από υπερθέρμανση

Η συσκευή διαθέτει μια προστασία από υπερθέρμανση. Όταν δεν υπάρχει πλέον νερό μέσα στο κάτω μέρος **9** και η θερμοκρασία ανεβαίνει πολύ, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

- Σε αυτή την περίπτωση αποσυνδέστε το φις δικτύου **14** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Εν συνεχεία, επιτρέπεται εκ νέου η λειτουργία της συσκευής με νερό.

## 7. Συμβουλές για μαγείρεμα με τον ατμομάγειρα



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμού από ζεμάτισμα!

- ⊙ Μη σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα ...
  - ... όταν ανοίγετε το καπάκι **1** και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό και
  - ... όταν από τα ανοίγματα ατμού **16** βγαίνει καυτός ατμός.

Το μαγείρεμα στον ατμό αποτελεί μια από τις πλέον υγιεινές δυνατότητες μαγειρέματος τροφίμων. Δεν παραμένουν απλά ανέπαφες οι θρεπτικές ουσίες και το χρώμα των τροφίμων, αλλά και η πραγματική γεύση και υφή των τροφίμων ευφραίνουν τους γευστικούς κάλυκες. Συνεπώς η χρήση αλατιού, λίπους και μπαχαρικών περιορίζεται. Ωστόσο, ο ατμομάγειρας είναι ιδανικός για την παρασκευή βρεφικών τροφών.

### 7.1 Χρήση καλάθιων ατμού

Υπάρχει δυνατότητα χρήσης 1, 2 ή και των 3 καλάθιων ατμού **3** σύμφωνα με τις ανάγκες.

Τα καλάθια ατμού **3** έχουν διαφορετικό μέγεθος και αρίθμηση. Ο εκάστοτε αριθμός αναγράφεται στη λαβή του καλάθιων ατμού **15**.

Για το μαγείρεμα πρέπει να τοποθετηθεί αρχικά το καλάθι ατμού **3** με τον αριθμό **1**, εν συνεχεία το καλάθι ατμού με τον αριθμό **2** και τέλος το καλάθι ατμού με τον αριθμό **3**.

**Εικόνα C:** Κατά την αποθήκευση η σειρά είναι αντίστροφη και τα καλάθια ατμού **3** μπορούν να τοποθετηθούν το ένα μέσα στο άλλο με σκοπό την εξοικονόμηση χώρου.

## 7.2 Βράσιμο αυγών

Ο ατμομάγειρας είναι κατάλληλος για βράσιμο αυγών. Για το σκοπό αυτό, στον πάτο όλων των καλαθιών ατμού **3** υπάρχουν 6 υποδοχές, μέσα στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε τα αυγά.

Εάν χρησιμοποιήσετε και τα 3 καλάθια ατμού **3** μπορείτε να βράσετε έως και 18 αυγά. Έχετε κατά νου ότι τα αυγά στο κάτω καλάθι ατμού βράζουν λίγο πιο γρήγορα από τα αυγά στα καλάθια που βρίσκονται από πάνω.

## 7.3 Μαγείρεμα ρυζιού και υγρών

Μέσα στο απεσταλμένο δοχείο για ρύζι **2** μπορείτε να θερμάνετε και να μαγειρέψετε σούπες ή άλλα υγρά, φρούτα ή ρύζι.

1. Τοποθετήστε το ρύζι με την κατάλληλη ποσότητα νερού και μια πρέζα αλάτι μέσα στο δοχείο για ρύζι **2**.
2. Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στο απεσταλμένο καλάθι ατμού **3**.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα καλάθια ατμού **3**, πρέπει να τοποθετήσετε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στο ανώτερο καλάθι ατμού, έτσι ώστε να μην στάζει τίποτα μέσα στο δοχείο για ρύζι.

3. Περιστασιακά ανακατεύετε το ρύζι.

## 7.4 Προετοιμασία μενού

Εάν επιθυμείτε την προετοιμασία ενός ολόκληρου μενού και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείτε περισσότερα καλάθια ατμού **3** το ένα πάνω στο άλλο, παρακαλούμε προσέξτε:

- Το τρόφιμο με το μεγαλύτερο βάρος πρέπει να μαγειρεύεται στο πιο κάτω καλάθι ατμού **3**.

- Επειδή η δράση του ατμού στο κάτω καλάθι ατμού **3** είναι πιο έντονη και περιορίζεται σταδιακά προς τα πάνω, παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος στα πάνω καλάθια κατά λίγα λεπτά. Συνεπώς προσέξτε “Έλεγχος σημείου μαγειρέματος” σελίδα 96.

- Ανακατεύετε ή ανακινείτε τα τρόφιμα περιστασιακά με μια μακριά κουτάλα.

1. Γεμίζετε το καλάθι ατμού **1** με τα τρόφιμα, τα οποία χρειάζονται το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

**Εξαιρέση:** Το κρέας και το ψάρι πρέπει να μαγειρεύονται πάντα στο κάτω καλάθι ατμού **3**, έτσι ώστε το ζουμί που στάζει να μην καταλήγει πάνω στα άλλα τρόφιμα.

2. Τοποθετήστε αυτό το καλάθι ατμού **3** μέσα στον ατμομάγειρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα (βλέπε “Μαγείρεμα” σελίδα 95).
3. Γεμίστε το καλάθι ατμού **2** με τα τρόφιμα, τα οποία χρειάζονται ενδιάμεσο χρόνο μαγειρέματος.
4. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1**, ανυψώνοντάς το ελαφρώς στο πίσω μέρος, ώστε να μπορέσει να εξέρθει ο ατμός που βρίσκεται στο εσωτερικό.
5. Αφαιρέστε εντελώς το καπάκι **1**.
6. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού **2** πάνω στο καλάθι ατμού **1** και κλείστε εκ νέου με το καπάκι **1**.
7. Γεμίζετε το καλάθι ατμού **3** με τα τρόφιμα, τα οποία χρειάζονται το μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
8. Συνεχίστε με τη διαδικασία που ακολουθήσατε για το καλάθι ατμού **2**.

## 8. Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι κατευθυντήριες τιμές. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από:

- το μέγεθος και το πόσο φρέσκα είναι τα τρόφιμα.
- την πλήρωση των καλαθιών ατμού **3**.
- τη θέση του καλαθιού ατμού **3** (πάνω ή κάτω).
- τη θερμοκρασία του νερού (οι αναφερόμενοι χρόνοι αφορούν σε κρύο νερό, όταν το νερό είναι ζεστό, οι χρόνοι μειώνονται λίγο).
- τις προσωπικές προτιμήσεις (αλντέντε ή μαλακό).

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Ανακατεύετε ή ανακινείτε τα τρόφιμα περιστασιακά με μια μακριά κουτάλα.
- Φροντίστε ώστε όλα τα κομμάτια να έχουν σχεδόν ίδιο μέγεθος. Τοποθετήστε τα πιο μικρά κομμάτια στο πάνω μέρος.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά τα καλάθια ατμού **3**, τοποθετώντας πολύ κοντά τα

τρόφιμα ή καλύπτοντας όλες τις οπές. Μεταξύ των κομματιών και μέσα από τις οπές στον πάτο των καλαθιών ατμού πρέπει να είναι δυνατή η ελεύθερη διέλευση ατμού.

### 8.1 Χρόνοι μαγειρέματος για λαχανικά

- Προετοιμάστε τα λαχανικά, κόβοντάς τα σε λωρίδες και μοιράζοντας τα μεγάλα λαχανικά σε κομμάτια ίδιου μεγέθους.
- Τα λαχανικά που έχουν φύλλα πρέπει να μαγειρεύονται όσο πιο λίγο γίνεται, ώστε να μη χάνουν το χρώμα τους.
- Ρίξτε τα μπαχαρικά και το αλάτι στα λαχανικά όταν έχουν μαγειρευτεί.
- Το μαγείρεμα των κατεψυγμένων λαχανικών είναι ίδιο με αυτό των φρέσκων. Στην περίπτωση κάποιων λαχανικών, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά λίγα λεπτά, όταν αυτά είναι κατεψυγμένα.

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Μπρόκολο	400 g	10 - 15 min	- μοιράστε σε κομμάτια - εάν είναι κατεψυγμένο, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 5 λεπτά - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Κουνουπίδι	400 g	15 - 20 min	- μοιράστε σε κομμάτια - εάν είναι κατεψυγμένο, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 5 λεπτά - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Φρέσκα φασολάκια	400 g	25 - 30 min	- εάν είναι κατεψυγμένα, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 5 λεπτά - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Λαχανάκι Βρυξελλών	400 g	20 - 25 min	- μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Λάχανο	400 g	35 - 40 min	- φρέσκο και κομμένο σε μικρά κομμάτια - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Καρότα	400 g	20 - 25 min	- φρέσκα και κομμένα σε λωρίδες - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Αρακάς	400 g	15 - 20 min	- μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Κολοκύθια	400 g	20 - 25 min	- φρέσκα και κομμένα σε φέτες - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Σπανάκι	400 g	15 - 20 min	- μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Μανιτάρια	200 g	15 - 20 min	- φρέσκα και κομμένα σε φέτες ή σε μέγεθος μικρού ολόκληρου μανιταριού - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Πατάτες	900 g	30 - 40 min	- φρέσκιες, φλούδα και κομμένες σε τέταρτα - μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Μικρές πατάτες	500 g	35 - 40 min	- φρέσκιες, χωρίς φλούδες ολόκληρες
Σπαράγγια	400 g	15 - 20 min	- στρώσε επίπεδα μέσα στο καλάθι ατμού, 2η στρώση σταυρωτά πάνω από την πρώτη
Αγκινάρες	2 - 3 μεσαίου μεγέθους	50 - 55 min	- τοποθετήστε με το άνοιγμα να βλέπει προς το καλάθι ατμού, έτσι ώστε το νερό συμπυκνώματος να μπορεί να ρέει ελεύθερο

## 8.2 Χρόνοι μαγειρέματος για ψάρι

- Το κατεψυγμένο ψάρι μπορεί να μαγειρευτεί χωρίς να έχει ξεπαγώσει. Φροντίστε ώστε τα μεμονωμένα κομμάτια να έχουν χωριστεί, έτσι ώστε ο ατμός να έχει πρόσβαση σε όλες τις επιφάνειες του τροφίμου. Εάν τα κομμάτια έχουν μεγαλύτερο πάχος, ενδέχεται να παραταθεί κατά λίγα λεπτά ο χρόνος μαγειρέματος.
- Ελέγχετε το χρόνο μαγειρέματος. Το ψάρι που δεν έχει μαγειρευτεί επαρκώς συνεχίζει να είναι «διάφανο». Το ψάρι που έχει μαγειρευτεί πολύ ενδέχεται να είναι πολύ στεγνό.

Ψάρι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Φιλέτο ψαριού	250 g	10 - 15 min	- φρέσκο
Φιλέτο ψαριού	250 g	15 - 20 min	- κατεψυγμένο
Σολομός	400 g	10 - 15 min	- εάν είναι κατεψυγμένος, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 5 λεπτά
Φιλέτο τόνου	400 g	15 - 20 min	- εάν είναι κατεψυγμένο, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 5 λεπτά
Μύδια	400 g	10 - 15 min	- επιτρέπεται το μαγείρεμα μόνο φρέσκων και κλειστών μυδιών - τα μύδια είναι έτοιμα όταν το κέλυφος έχει ανοίξει εντελώς
Γαρίδες	400 g	10 - 15 min	- μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος ανακατέψτε/ανακινήστε
Αστακός	2 κομμάτια	20 - 25 min	
Στρείδια	6 κομμάτια	15 - 20 min	- επιτρέπεται το μαγείρεμα μόνο φρέσκων και κλειστών στρειδιών - τα στρείδια είναι έτοιμα όταν το κέλυφος έχει ανοίξει εντελώς

### 8.3 Χρόνοι μαγειρέματος για κρέας

- Επιλέγετε μόνο άπαχο, μαλακό κρέας, από το οποίο αφαιρείται όλο το λίπος.
- Τα κομμάτια του κρέατος δεν πρέπει να είναι πολύ χοντρά. Το κρέας που είναι κατάλληλο για ψήσιμο είναι επίσης κατάλληλο για μαγείρεμα στον ατμό.
- Το λίπος, το οποίο βρίσκεται ακόμα στο κρέας απομακρύνεται ακόμα πιο πολύ κατά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Συγκεκριμένα τα πουλερικά πρέπει να μαγειρεύονται πολύ καλά, προς αποφυγή του κινδύνου λοίμωξης από σαλμονέλα.
- Τρυπάτε τα λουκάνικα ώστε να μη σκάνε.
- Το μαγείρεμα στον ατμό δεν είναι κατάλληλο για ωμά λουκάνικα. Τα λουκάνικα πρέπει να έχουν ήδη υποβληθεί σε διαδικασία ζεματίσματος (π.χ. βραστά λουκάνικα, λουκάνικα Φρανκφούρτης κ.λπ.).

Κρέας	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Μοσχαρίσιο κρέας	250 g	10 - 15 min	- σε κομμάτια, π.χ. φιλέτο, ροσμπίφ
Κεφτεδάκια	500 g	22 - 24 min	- από μοσχαρίσιο κρέας ή ανάμεικτο κιμά
Χοιρινό κρέας	400 g ή 4 κομμάτια	10 - 15 min	- σε κομμάτια, π.χ. φιλέτο, μπριζόλα
Αρνί	4 κομμάτια	15 - 20 min	- Κομμάτια, π.χ. μπριζόλα, φιλέτο
Λουκάνικα	400 g	10 - 15 min	- μόνο ζεματισμένα λουκάνικα, π.χ. Φρανκφούρτης, τραγανά λουκάνικα, βραστά λουκάνικα, λουκάνικα για Hot Dog κ.λπ. - Τρυπήστε πριν από το μαγείρεμα
Στήθος κοτόπουλο	400 g	15 - 20 min	- Αφαιρέστε την πέτσα πριν από το μαγείρεμα - Το κρέας πρέπει να είναι οπωσδήποτε καλά ψημένο
Μπούτια κοτόπουλο	2 κομμάτια	20 - 30 min	- Το κρέας πρέπει να είναι οπωσδήποτε καλά ψημένο - Μετά το μαγείρεμα, συνεχίστε το ψήσιμο στο γκριλ



### 8.4 Χρόνοι μαγειρέματος για ρύζι

- Τοποθετήστε το ρύζι και την κατάλληλη ποσότητα νερού και μια πρέζα αλάτι μέσα στο δοχείο για ρύζι **2**.
- Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στο πάνω καλάθι ατμού **3**, έτσι ώστε να μην στάξει το νερό συμπυκνώματος μέσα στο δοχείο.
- Περιστασιακά ανακατεύετε το ρύζι.
- Προσέξτε κατά το άνοιγμα του καπακιού **1**, ώστε να μην τραυματιστείτε από τον υπέρθερμο ατμό που εξέρχεται και ώστε να μην στάξει νερό συμπυκνώματος μέσα στο ρύζι.
- Υπάρχουν διάφορα είδη ρυζιού. Ακολουθείτε τις εκάστοτε οδηγίες μαγειρέματος αναφορικά με την ποσότητα του νερού.

Ρύζι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Λευκό ρύζι			
Κανονικό	1 κούπα	45 - 50 min	- Προσθέστε 1,5 κούπα νερού
Μακρύκοκκο	1 κούπα	50 - 55 min	- Προσθέστε 1,75 κούπα νερού
Φυσικό ρύζι (καφέ)			
Κανονικό	1 κούπα	40 - 45 min	- Προσθέστε 2 κούπες νερού
Θερμικά επεξεργασμένο ρύζι	1 κούπα	45 - 55 min	- Προσθέστε 1,5 κούπα νερού
Ανάμεικτο ρύζι μακρύκοκκο και άγριο			
Κανονικό	1 κούπα	55 - 60 min	- Προσθέστε 1,5 κούπα νερού
Ρύζι που βράζει γρήγορα	1 κούπα	20 - 25 min	- Προσθέστε 1,75 κούπα νερού
Άλλο είδος ρυζιού			
Στιγμιαίο ρύζι	1 κούπα	12 - 15 min	- Προσθέστε 1,5 κούπα νερού
Ρυζόγαλο (πουτίγκα ρυζιού)	100 g + 30 g ζάχαρη	75 - 80 min	- Ζεστό γάλα σε αντίστοιχη ποσότητα αντί νερού

### 8.5 Χρόνοι μαγειρέματος για αυγά

Αυγά	Ποσότητα	Ποσότητα νερού	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Μελάτα	Μέγ. 6 ανά καλάθι ατμού <b>3</b>	400 ml	10 - 15 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Τοποθετήστε τα αυγά μέσα στις εσοχές στον πάτο των καλάθιων ατμού.</li> <li>- Τα αυγά στα κάτω καλάθια ατμού βράζουν λίγο πιο γρήγορα από αυτά στα πάνω καλάθια ατμού <b>3</b>.</li> </ul>
Σφιχτά			20 - 25 min	

## 9. Συνταγές

### 9.1 Χοιρινό με λαχανάκια Βρυξελλών και πατάτες

#### Συστατικά:

- 500 g λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα
- 500 g πατάτες, φρέσκιες, ξεφλουδισμένες και κομμένες στα τέσσερα
- 400 g κομμάτι χοιρινού
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

#### Παρασκευή:

Συνολικός χρόνος μαγειρέματος: 45 λεπτά

1. Καθαρίστε τα λαχανάκια Βρυξελλών και ρίξτε τα μέσα στο καλάθι 3.
2. Ξεφλουδίστε τις πατάτες, κόψτε τις στα τέσσερα και τοποθετήστε τις μέσα στο καλάθι 2.
3. Τοποθετήστε το χοιρινό μέσα στο καλάθι ατμού 1 και ξεκινήστε το μαγείρεμα
4. Ανοίξτε τον ατμομάγειρα μετά από 5 - 10 λεπτά και τοποθετήστε το καλάθι ατμού 2. Συνεχίστε το μαγείρεμα.
5. Μετά από 20 λεπτά από την έναρξη του μαγειρέματος, ανοίξτε τον ατμομάγειρα και τοποθετήστε το καλάθι ατμού 3.
6. Συνεχίστε το μαγείρεμα έως το πέρας του χρόνου μαγειρέματος.
7. Αλατίστε λίγο τις πατάτες.
8. Καρυκεύστε τα λαχανάκια Βρυξελλών με αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
9. Προετοιμάστε μια σάλτσα της επιλογής σας και συνοδέψτε με αυτή το φαγητό σας.

### 9.2 Φιλέτο σολομού με λαχανικά και ρύζι

#### Συστατικά για 2 μερίδες:

- 300 g φιλέτο σολομού
- 3 φρέσκα κρεμμύδια
- 200 g μανιτάρια
- 3 σέλινα
- 2 καρότα
- φρέσκια πιπερόριζα
- Σόγια σως, ξύδι, λάδι, πιπέρι καγιέν και κάρρυ για τη μαρινάδα
- 200 g ρύζι
- Αλάτι

#### Παρασκευή:

1. Κόψτε το φιλέτο σολομού σε κομματάκια και ρίξτε τα μέσα σε μια λεκάνη.
2. Προσθέστε το χυμό λεμονιού.
3. Καρυκεύστε με φρέσκια, τριμμένη πιπερόριζα και λίγο αλάτι.
4. Μαρινάρετε έως τη στιγμή μαγειρέματος, ώστε το φιλέτο σολομού να αρωματιστεί καλά από τα καρυκεύματα.
5. Καθαρίστε τα φρέσκα κρεμμύδια, τα μανιτάρια, τα σέλινα και τα καρότα και κόψτε τα σε κομμάτια ίδιου περιήπου μεγέθους και τοποθετήστε τα μέσα σε μια λεκάνη.
6. Περιχύστε τα με μαρινάδα που έχετε προετοιμάσει από μία κουταλιά της σούπας σόγια σως, ξύδι και λάδι.
7. Καρυκεύστε τη μαρινάδα με πιπέρι καγιέν, λίγο τριμμένη πιπερόριζα, μία πρέζα αλάτι και κάρρυ.
8. Περιχύστε με τη μαρινάδα τα λαχανικά που έχετε κόψει σε μικρά κομμάτια και αφήστε τα να μαριναριστούν για τουλάχιστον 30 λεπτά.
9. Τοποθετήστε το ρύζι με την κατάλληλη ποσότητα νερού και μια πρέζα αλάτι μέσα στο δοχείο για ρύζι 2.
10. Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι 2 μέσα στα καλάθι ατμού 1.

11. Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος, σύμφωνα με την ποσότητα του ρυζιού και ξεκινήστε το μαγείρεμα.
12. Τοποθετήστε τα λαχανικά μέσα στο καλάθι ατμού 2.
13. Ανοίξτε τον ατμομάγειρα 15 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αφαιρέστε το δοχείο για ρύζι **2** μαζί με το ρύζι και τοποθετήστε το καλάθι ατμού 2 μαζί με τα λαχανικά πάνω στο καλάθι ατμού 1.
14. Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στο καλάθι ατμού 3.
15. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού 3 μαζί με το δοχείο για ρύζι **2** πάνω στο καλάθι ατμού 2 και συνεχίστε το μαγείρεμα.
16. Ανοίξτε τον ατμομάγειρα 8 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλάθι ατμού 3 μαζί με το ρύζι καθώς και το καλάθι ατμού 2 μαζί με τα λαχανικά.
17. Ρίξτε το ψάρι μέσα στο καλάθι ατμού 1.
18. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού 2 μαζί με τα λαχανικά και εν συνεχεία το καλάθι ατμού 3 μαζί με το ρύζι.
19. Συνεχίστε το μαγείρεμα έως το πέρας του χρόνου μαγειρέματος.

### 9.3 Γεμιστά κεφτεδάκια με κρέμα τυριού

#### Συστατικά:

- 250 g κρέμα τυριού (σε θρύψαλα)
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.σ. λάδι
- 5 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά
- Σοκολάτα ή κρέμα φουντουκιού

#### Παρασκευή:

1. Ρίξτε όλα τα συστατικά μέσα σε μια λεκάνη και δημιουργήστε μια ομοιόμορφη ζύμη.
2. Φτιάξτε έναν κύλινδρο με τη ζύμη και κόψτε σε 25 κομμάτια ίδιου μεγέθους.
3. Πιέστε τα κομμάτια ώστε να σχηματίσουν μια επίπεδη ζύμη, γεμίστε με σοκολάτα ή κρέμα φουντουκιού και δημιουργήστε μικρά κεφτεδάκια.
4. Απλώστε τα κεφτεδάκια πάνω στα καλάθια ατμού **3**.
5. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά μέσα στον ατμομάγειρα.

#### Συμβουλές:

- Μπορείτε να βουτήξετε τα έτοιμα κεφτεδάκια, πριν από το μαγείρεμα, μέσα σε πραλίνα.
- Αντί για πραλίνα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ψίχουλα, που μπορείτε να φτιάξετε αφού σοτάρετε την τριμμένη φρυγανιά μέσα σε βούτυρο.
- Κατάλληλη είναι και η σως βανίλιας.

## 10. Καθαρισμός και αποθήκευση

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε το φις δικτύου **14** από την πρίζα.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Πριν από τον καθαρισμό αφήστε να κρυώσουν όλα τα μέρη.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια του προϊόντος.

- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

### 10.1 Αποσυναρμολόγηση συσκευής

1. Αποσυνδέστε το φις δικτύου **14** από την πρίζα δικτύου.
2. Αφαιρέστε τα καλάθια ατμού **3**.
3. **Εικόνα D:** Πιέστε τον πάτο που φέρει οπές και αφαιρέστε τον προσεκτικά από τα καλάθια ατμού **3**.
4. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής **5**.
5. **Εικόνα E:** αφαιρέστε το περίβλημα ατμού **7** από τη διάταξη παραγωγής ατμού **13** τραβώντας το προς τα επάνω.

### 10.2 Καθάρισμα κάτω μέρους

1. Καθαρίστε το κάτω μέρος **9** με ένα νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και λίγο απορρυπαντικό.
2. Σκουπίζετε τη συσκευή με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάλι μόνο εφόσον στεγνώσει τελείως.

### 10.3 Καθαρισμός εξαρτημάτων

- Καθαρίστε τα συνθετικά εξαρτήματα στο χέρι μέσα σε νεροχύτη.

### 10.4 Συναρμολόγηση εξαρτημάτων

1. Τοποθετήστε τον πάτο μέσα στα καλάθια ατμού **3**:
  - Τοποθετήστε τον πάτο με τέτοιο τρόπο, ώστε οι μικρές εσοχές για τα αυγά να δείχνουν προς τα κάτω.
  - Οι εσοχές μέσα στα καλάθια ατμού **3** πρέπει να εφαρμόζουν με ακρίβεια μέσα στα αντίστοιχα ανοίγματα στον πάτο.
  - Πιέστε τον πάτο μέσα στο καλάθι ατμού **3**, έως ότου ασφαλίσει κάνοντας χαρακτηριστικό ήχο.
2. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** έτσι πάνω στη διάταξη παραγωγής ατμού **13**, ώστε η εσοχή **8** στο περίβλημα ατμού να δείχνει στην μπροστινή αριστερή γωνία (κατεύθυνση ένδειξης στάθμης νερού **12**).

## 10.5 Αποθήκευση συσκευής

Για να μην καταλαμβάνει μεγάλο ύψος η συσκευή μέσα στο ντουλάπι, τα καλάθια ατμού **3** που έχουν διαφορετικό μέγεθος μπορούν να στοιβαχθούν. **(Εικόνα C)**

1. **Εικόνα F**: τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως δικτύου **14** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **17** στην κάτω πλευρά του κάτω μέρους **9**.
2. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής **5** μέσα στο κάτω μέρος **9**.
3. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού αρ. 1 μέσα στο καλάθι ατμού αρ. 2 και εν συνεχεία και τα δύο μέσα στο καλάθι ατμού αρ. 3.
4. Τοποθετήστε το δοχείο για ρύζι **2** μέσα στα καλάθια ατμού **3**.
5. Τοποθετήστε το καπάκι **1**.
6. Τοποθετήστε τα καλάθια ατμού **3** πάνω στο κάτω μέρος **9**.
7. Αποθηκεύστε τη συσκευή.

## 10.6 Απασβέστωση συσκευής

Ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού, ενδέχεται να σχηματιστούν συγκεντρώσεις αλάτων μέσα στη συσκευή. Πρέπει να απομακρύνετε τακτικά τις εν λόγω συγκεντρώσεις, για να εξοικονομήτε ενέργεια, να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής αλλά και για λόγους υγιεινής.

1. Σκουπίστε τα σημεία, στα οποία έχουν συγκεντρωθεί άλατα, με ένα πανί, το οποίο έχετε νοτίσει σε λίγο ξύδι.
2. Σε περίπτωση που στον ατμομάγειρα **13** υπάρχουν πολύ μεγάλες συγκεντρώσεις αλάτων, γεμίστε με μέσο απασβέστωσης του εμπορίου το κάτω μέρος **9** και αφήστε το εκεί κατά τη διάρκεια της νύχτας.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Απαγορεύεται αυστηρά η ενεργοποίηση της συσκευής, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απασβέστωσης. Κάτι τέτοιο ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες.

3. Τελικά πλύνετε τη συσκευή καλά.
4. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάλι μόνο εφόσον στεγνώσει τελείως.

## 11. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.

### Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

## 12. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;</li> <li>• Ελέγξτε τη σύνδεση.</li> <li>• Η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιήσε τη συσκευή; (βλέπε “Προστασία από υπερθέρμανση” σελίδα 97)</li> </ul>

## 13. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SDG 950 C3
Τάση δικτύου:	220-240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Απόδοση:	950 W

### Τεχνικά σύμβολα

	Έλεγχος Ασφαλείας. Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών .

## 14. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

### **Όροι εγγύησης**

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

### **Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος**

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

### **Εύρος εγγύησης**

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

**Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.**

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

### **Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης**

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 292163** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού

(κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.

- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



### **Κέντρο σέρβις**

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.gr](mailto:hoyer@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 292163**



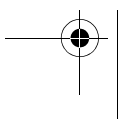
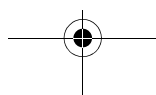
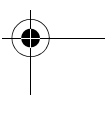
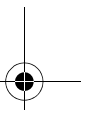
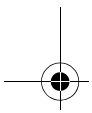
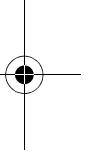
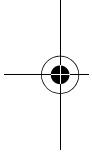
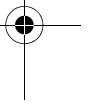
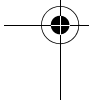
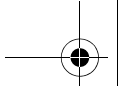
### **Προμηθευτής**

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANIA

110 **GR**





## ***Inhalt***

1. Übersicht .....	113
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	114
3. Sicherheitshinweise .....	114
4. Lieferumfang .....	118
5. Vor dem ersten Gebrauch .....	118
6. Bedienen des Gerätes .....	119
6.1 Garen .....	119
6.2 Garpunkt überprüfen .....	120
6.3 Wasser nachfüllen .....	120
6.4 Betrieb beenden .....	120
6.5 Überhitzungsschutz .....	121
7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer .....	121
7.1 Dampfkörbe verwenden .....	121
7.2 Eier kochen .....	121
7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen .....	121
7.4 Menüs zubereiten .....	122
8. Garzeiten .....	122
8.1 Garzeiten Gemüse .....	123
8.2 Garzeiten Fisch .....	124
8.3 Garzeiten Fleisch .....	125
8.4 Garzeiten Reis .....	126
8.5 Garzeiten Eier .....	126
9. Rezepte .....	127
9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln .....	127
9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis .....	127
9.3 Gefüllte Quarkknödel .....	128
10. Reinigen und aufbewahren .....	129
10.1 Gerät demontieren .....	129
10.2 Unterteil reinigen .....	129
10.3 Zubehör reinigen .....	129
10.4 Zubehör zusammenbauen .....	129
10.5 Gerät lagern .....	130
10.6 Gerät entkalken .....	130
11. Entsorgen .....	130
12. Problemlösung .....	131
13. Technische Daten .....	131
14. Garantie der HOYER Handel GmbH .....	132

## 1. Übersicht

- 1 Deckel
- 2 Reisschale
- 3 Dampfkörbe
- 4 Dampfaustritt
- 5 Auffangschale
- 6 Griffe mit Einfüllöffnung
- 7 Dampfhülse
- 8 Aussparung (am Rand der Dampfhülse)
- 9 Unterteil
- 10 Zeitwähler
- 11 Betriebsanzeige
- 12 Wasserstandsanzeiger
- 13 Dampferzeuger
- 14 Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 15 Nummern der Dampfkörbe
- 16 Dampföffnungen
- 17 Kabelaufwicklung

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dampfgarer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.
- Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dampfgarer!

### **Symbole am Gerät**



#### **GEFAHR! Heiße Oberflächen**

Um eine Verletzung durch Verbrennung zu vermeiden, dürfen die Oberflächen des Gerätes während des Betriebes nicht berührt werden. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Mit diesem Dampfgarer können Sie Lebensmittel schonend garen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**



**GEFAHR** von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...
  - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
  - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.

## **3. Sicherheitshinweise**

### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT:** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den Griffen. Fassen Sie die Dampfkörbe sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 129).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...
  - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
  - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.



#### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



#### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



#### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Unterteil vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung**

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den Griffen. Fassen Sie die Dampfkörbe sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen**

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...
  - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
  - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne Wasser. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet. Den Wasserstand können Sie am Wasserstandsanzeiger ablesen. Er muss stets zwischen MAX (1,2 l) und MIN (350 ml) liegen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

#### 4. Lieferumfang

- 1 Unterteil 9 mit Dampfhülse 7
- 1 Auffangschale 5
- 3 Dampfkörbe 3
- 1 Reisschale 2
- 1 Deckel 1
- 1 Bedienungsanleitung

#### Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

#### 5. Vor dem ersten Gebrauch



##### BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



##### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler 10 oder an den Griffen 6.

HINWEIS: Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 129)!
1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
  2. Füllen Sie 400 ml klares Trinkwasser in das Unterteil 9.
  3. Bild E: Setzen Sie die Dampfhülse 7 so auf den Dampferzeuger 13, dass die Aussparung 8 an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke (Richtung Wasserstandsanzeige 12) weist.
  4. Setzen Sie die Auffangschale 5 in das Unterteil 9.
  5. Setzen Sie die Dampfkörbe 3 auf das Unterteil 9.

HINWEIS: Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe 3, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampfkorb 1, darauf Dampfkorb 2 und ganz oben Dampfkorb 3. Die



Nummer des Dampfkorb 15 steht auf den Griffen.

6. Stellen Sie die Reisschale 2 in den obersten Dampfkorb 3.
7. Setzen Sie den Deckel 1 auf den obersten Dampfkorb 3.
8. Stecken Sie den Netzstecker 14 in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
9. Wählen Sie am Zeitwähler 10 eine Garzeit von 5 - 10 min.
10. Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige 11 leuchtet.
11. Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit abkühlen und führen Sie danach eine erneute Reinigung durch.  
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## 6. Bedienen des Gerätes

### 6.1 Garen



**BRANDGEFAHR!**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



**GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler 10 oder an den Griffen 6.

ger 12 stets zwischen MIN und MAX liegt;

- Bild B: bei eingesetzter Auffangschale 5 können Sie das Wasser auch über die Griffe mit Einfüllöffnung 6 einfüllen.
3. Bild E: Setzen Sie die Dampfhülse 7 so auf den Dampferzeuger 13, dass die Aussparung 8 an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke (Richtung Wasserstandsanzeige 12) weist.
  4. Setzen Sie die Auffangschale 5 in das Unterteil 9.
  5. Geben Sie das Gargut in die Dampfkörbe 3. Sie können 1, 2 oder 3 Dampfkörbe verwenden. Achten Sie darauf, dass nicht alle Löcher im Boden der Dampfkörbe 3 bedeckt sind, damit der Dampf frei durchtreten kann.
  6. Setzen Sie die Dampfkörbe 3 auf das Unterteil 9. Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe 3, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampfkorb 1, darauf Dampfkorb 2 und ganz oben Dampfkorb 3. Die Nummer des Dampfkorb 15 steht auf den Griffen.
  7. Setzen Sie den Deckel 1 auf den obersten Dampfkorb.
  8. Stecken Sie den Netzstecker 14 in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
  9. Wählen Sie am Zeitwähler 10 die gewünschte Garzeit.
  10. Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige 11 leuchtet.

1. Nehmen Sie die Auffangschale 5 aus dem Unterteil 9.
2. Füllen Sie klares Trinkwasser in das Unterteil 9:
  - Die Füllmenge beträgt 350 ml bis 1,2 l;
  - Bild A: Achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wasserstandsanzeige

## 6.2 Garpunkt überprüfen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...
  - ... wenn Sie den Deckel 1 öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
  - ... wenn aus den Dampföffnungen 16 heißer Dampf austritt.

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel 1, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von Ihnen weg austreten kann.
2. Nehmen Sie den Deckel 1 ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
  - Wenn das Gargut fertig ist, drehen Sie den Zeitwähler 10 auf „0“, um das Gerät auszuschalten.
  - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel 1 wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.
  - Ist die eingestellte Zeit abgelaufen bevor das Gargut fertig ist, stellen Sie den Zeitwähler 10 erneut auf die gewünschte Zeit, um den Garvorgang fortzusetzen. Überprüfen Sie vorsichtshalber den Wasserstand im Wasserstandsanzeiger 12.

## 6.3 Wasser nachfüllen

Wenn der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger 12 während des Betriebes unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen, damit das Gerät nicht trocken läuft und überhitzt.

1. Füllen Sie klares Trinkwasser in ein geeignetes Gießgefäß.
2. Bild B: Gießen Sie das Wasser durch die Einfüllöffnung in den Griffen 6 in das Unterteil 9.

## 6.4 Betrieb beenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Das Kondensat in der Auffangschale 5 ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Auffangschale 5 entnehmen, damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.
1. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.
  2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler 10 auf „0“.
  3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
  4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe 3 mit dem Gargut.
  5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe „Reinigen und aufbewahren“ auf Seite 129).

## 6.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Unterteil 9 befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

- Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker 14 und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

## 7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfgarer ...
  - ... wenn Sie den Deckel 1 öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
  - ... wenn aus den Dampföffnungen 16 heißer Dampf austritt.

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden. Dampfgaren ist daher auch besonders zur Zubereitung von Babynahrung sehr zu empfehlen.

### 7.1 Dampfkörbe verwenden

Es können je nach Bedarf 1, 2 oder alle 3 Dampfkörbe 3 verwendet werden. Die Dampfkörbe 3 sind unterschiedlich groß und nummeriert. Die jeweilige Nummer 15 steht auf dem Griff des Dampfkorb.

Zum Garen wird immer zuerst der Dampfkorb 3 mit der Nummer 1 aufgesetzt, darauf die Nummer 2 und zum Schluss die Nummer 3.

Bild C: Beim Verstauen ist die Reihenfolge genau umgekehrt, dann passen die Dampfkörbe 3 platzsparend ineinander.

### 7.2 Eier kochen

Der Dampfgarer eignet sich auch als Eierkocher. Dazu befinden sich im Boden jedes Dampfkorb 3 jeweils 6 Vertiefungen, in die die Eier hineingestellt werden können. Wenn sie alle drei Dampfkörbe 3 einsetzen, können so bis zu 18 Eier gleichzeitig gekocht werden. Beachten Sie dabei, dass die Eier im untersten Dampfkorb etwas schneller fertig sind, als die Eier in den darüber liegenden Dampfkörben.

### 7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

In der mitgelieferten Reisschale 2 können Soßen oder andere Flüssigkeiten, Obst sowie Reis erhitzt und gekocht werden.

1. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale 2.
2. Stellen Sie die Reisschale 2 in einen beliebigen Dampfkorb 3.

HINWEIS: Wenn Sie mehrere Dampfkörbe 3 benutzen, sollte die Reisschale 2 in den obersten Dampfkorb gestellt werden, damit nichts in die Reisschale tropfen kann.

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

## 7.4 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher mehrere Dampfkörbe 3 übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb 3 gegart werden.
  - Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb 3 am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher "Garpunkt überprüfen" auf Seite 120.
  - Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
1. Befüllen Sie den Dampfkorb 1 mit den Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen.  
Ausnahme: Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfkorb 3 gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.
  2. Stellen Sie diesen Dampfkorb 3 in den Dampfgarer und beginnen Sie mit dem Garen (siehe "Garen" auf Seite 119).
  3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.
  4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel 1, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
  5. Nehmen Sie den Deckel 1 ganz ab.
  6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel 1 wieder.
  7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
  8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

## 8. Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit hängt ab von:

- Größe und Frische der Lebensmittel;
- Füllmenge der Dampfkörbe 3;
- Position des Dampfkorb 3 (oben oder unten);
- Temperatur des Wassers (angegebene Zeiten beziehen sich auf kaltes Wasser. Mit warmem Wasser verkürzt sich die Garzeit etwas);
- Persönlichen Vorlieben (bissfest oder weich).

---

### HINWEISE:

- Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
  - Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. Legen Sie kleinere Stücke nach oben.
  - Überfüllen Sie die Dampfkörbe 3 nicht, indem Sie die Lebensmittel zu dicht hineinpacken oder alle Löcher bedecken. Zwischen den Stücken und durch die Löcher in den Böden der Dampfkörbe muss überall Dampf durchströmen können.
-

### 8.1 Garzeiten Gemüse

- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie Strünke abschneiden und großes Gemüse in gleich große Stücke teilen.
- Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, damit es seine Farbe nicht verliert.
- Würzen und salzen Sie das Gemüse erst, wenn es gar ist.
- Gefrorenes Gemüse kann wie frisches gegart werden. Bei manchen Gemüsen verlängert sich die Garzeit um einige Minuten, wenn es gefroren ist.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Brokkoli	400 g	10 - 15 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Blumenkohl	400 g	15 - 20 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
grüne Bohnen	400 g	25 - 30 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Rosenkohl	400 g	20 - 25 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Kohl	400 g	35 - 40 min	- frisch und kleingeschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Möhren	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Erbsen	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Zucchini	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Spinat	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Pilze	200 g	15 - 20 min	- frisch, in Scheiben geschnitten oder kleine ganze Köpfe - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Kartoffeln	900 g	30 - 40 min	- frisch, geschält und geviertelt - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/ umschichten
Neue oder kleine Kartoffeln	500 g	35 - 40 min	- frisch und geschält im Ganzen
Spargel	400 g	15 - 20 min	- flach im Dampfkorb auslegen, 2. Schicht kreuzweise darüber
Artischocken	2 - 3 mittelgroße	50 - 55 min	- mit der Öffnung nach unten in den Dampfkorb legen, damit Kondenswasser ablaufen kann

## 8.2 Garzeiten Fisch

- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gegart werden. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke voneinander getrennt sind, damit der Dampf überall hin gelangt. Bei dickeren Stücken kann sich die Garzeit um einige Minuten verlängern.

- Überwachen Sie die Garzeit. Zu kurz gegarter Fisch ist innen noch glasig. Zu lang gegarter Fisch kann trocken werden.

Fisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10 - 15 min	- frisch
Fischfilet	250 g	15 - 20 min	- gefroren
Lachskotelett	400 g	10 - 15 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Thunfischsteak	400 g	15 - 20 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Muscheln	400 g	10 - 15 min	- nur frische und geschlossene Muscheln garen - die Muscheln sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10 - 15 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/ umschichten
Hummerschwänze	2 Stück	20 - 25 min	
Austern	6 Stück	15 - 20 min	- nur frische und geschlossene Austern garen - die Austern sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

### 8.3 Garzeiten Fleisch

- Wählen sie ausschließlich mageres, weiches Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen.
- Die Fleischstücke sollten nicht zu dick sein. Fleisch, das sich zum Grillen eignet, lässt sich auch gut dämpfen.
- Das Fett, das sich noch im Fleisch befindet, wird beim Dämpfen weiter reduziert.
- Besonders Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.
- Stechen Sie Würstchen ein, damit sie nicht platzen.
- Für rohe Würstchen ist das Dampfgaren nicht geeignet. Die Würstchen müssen bereits gebrüht sein (z. B. Bockwürste, Wienerwürste etc.).

Fleisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	250 g	10 - 15 min	- in Scheiben, z.B. Filetsteak, Roastbeef
Hackbällchen	500 g	22 - 24 min	- aus Rindfleisch oder gemischtem Hack
Schweinefleisch	400 g oder 4 Stück	10 - 15 min	- in Scheiben, z.B. Filet, Lende
Lamm	4 Stück	15 - 20 min	- Scheiben, z.B. Kotelett, Filet
Würstchen	400 g	10 - 15 min	- nur gebrühte Würstchen, z. B. Frankfurter, Knacker, Bockwürste, Hot Dog Würstchen etc. - vor dem Garen die Haut einstechen
Hähnchenbrust	400 g	15 - 20 min	- Haut vor dem Garen entfernen - Fleisch muss unbedingt durchgegart sein
Hähnchenkeulen	2 Stück	20 - 30 min	- Fleisch muss unbedingt durchgegart sein - nach dem Garen evtl. unter dem Grill bräunen

### 8.4 Garzeiten Reis

- Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser sowie eine Prise Salz in die Reisschale 2.
- Stellen Sie die Reisschale 2 in den obersten Dampfkorb 3, damit kein Kondenswasser in die Schale tropfen kann.
- Rühren Sie den Reis gelegentlich um.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels 1 darauf, dass Sie nicht von einem Dampfschwall getroffen werden und dass kein Kondenswasser in den Reis tropft.
- Es gibt viele verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die jeweilige Kochanleitung, was die Menge des Wassers betrifft.

Reis	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Weißer Reis			
Normal	1 Tasse	45 - 50 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Langkorn	1 Tasse	50 - 55 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Naturreis (braun)			
Normal	1 Tasse	40 - 45 min	- 2 Tassen Wasser zugeben
Parboiled	1 Tasse	45 - 55 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Gemischter Reis aus Langkorn und wildem Reis			
Normal	1 Tasse	55 - 60 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Schnellkochreis	1 Tasse	20 - 25 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Sonstiger Reis			
Instantreis	1 Tasse	12 - 15 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Milchreis (Reispudding)	100 g + 30 g Zucker	75 - 80 min	- warme Milch in entsprechender Menge statt Wasser

### 8.5 Garzeiten Eier

Eier	Menge	Wassermenge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 pro Dampfkorb 3	400 ml	10 - 15 min	- Eier in die Vertiefungen im Boden der Dampfkörbe stellen. - Die Eier in den unteren Dampfkörben 3 sind etwas früher fertig als in den oberen Dampfkörben.
hart			20 - 25 min	



## 9. Rezepte

### 9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten:

- 500 g Rosenkohl, frisch
- 500 g Kartoffeln, frisch, geschält und geviertelt
- 400 g Kasseler am Stück
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

1. Rosenkohl putzen und in Korb 3 geben.
2. Kartoffeln schälen, vierteln und in Korb 2 geben.
3. Kasseler in den Dampfkorb 1 legen und mit dem Garen beginnen.
4. Nach 5 - 10 Minuten Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 2 einsetzen. Mit dem Garen fortfahren.
5. Nach 20 Minuten seit Garbeginn Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 3 einsetzen.
6. Mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fortfahren.
7. Die Kartoffeln etwas salzen.
8. Den Rosenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
9. Bereiten Sie eine Soße Ihrer Wahl zu und reichen Sie diese zu dem Essen.

### 9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Lachsfilet
- 3 Lauchzwiebeln
- 200 g Champignons
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- frischer Ingwer
- Sojasoße, Essig, Öl, Cayennepfeffer und Curry für die Marinade
- 200 g Reis
- Salz

Zubereitung:

1. Lachsfilet in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Mit etwas frischem, geriebenem Ingwer bestreuen und leicht salzen.
4. Bis zum Garen stehen lassen, damit die Gewürze gut einziehen.
5. Lauchzwiebeln, Champignons, Sellerie und Möhren putzen und in etwa gleichgroße Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
6. Aus jeweils 1 Esslöffel Sojasoße, Essig, Öl eine Marinade anrühren.
7. Marinade mit Cayennepfeffer, etwas geriebenem Ingwer, einer Prise Salz und Curry abschmecken.
8. Das kleingeschnittene Gemüse mit der Marinade beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
9. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale 2.
10. Stellen Sie die Reisschale 2 in den Dampfkorb 1.
11. Wählen Sie die Garzeit, die dem Reis entspricht und beginnen Sie mit dem Garen.
12. Geben Sie das Gemüse in den Dampfkorb 2.

13. Öffnen Sie 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie die Reisschale 2 mit dem Reis und stellen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse auf den Dampfkorb 1.
14. Setzen Sie die Reisschale 2 in den Dampfkorb 3.
15. Setzen Sie den Dampfkorb 3 mit der Reisschale 2 auf den Dampfkorb 2 und fahren Sie mit dem Garen fort.
16. Öffnen Sie 8 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie Dampfkorb 3 mit dem Reis sowie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse.
17. Geben Sie den Fisch in Dampfkorb 1.
18. Setzen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse und danach den Dampfkorb 3 mit dem Reis wieder ein.
19. Fahren Sie mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fort.

### **9.3 Gefüllte Quarkknödel**

Zutaten:

- 250 g Magerquark (Topfen)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 5 EL Semmelbrösel
- Schokolade oder Nougatcreme

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus einen glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 25 gleichgroße Teile schneiden.
3. Die Teile etwas flach drücken, mit Schokolade oder Nougatcreme füllen und daraus kleine Knödel formen.
4. Die Knödel auf die Dampfkörbe 3 verteilen.
5. 15 Minuten lang im Dampfgarer garen.

---

Tipps:

- Sie können die fertigen Knödel vor dem Garen in Krokant drehen.
  - Statt Krokant können Sie auch Brösel nehmen, die Sie dadurch herstellen, dass Sie Semmelbrösel vorsichtig in Butter rösten.
  - Gut schmeckt auch Vanillesoße dazu.
-

## 10. Reinigen und aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 14 aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

### 10.1 Gerät demontieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker 14 aus der Netzsteckdose.
2. Nehmen Sie die Dampfkörbe 3 ab.
3. Bild D: Drücken Sie die gelochten Böden aus den Dampfkörben 3 vorsichtig heraus.
4. Nehmen Sie die Auffangschale 5 ab.
5. Bild E: Nehmen Sie die Dampfhülse 7 nach oben vom Dampferzeuger 13 ab.

### 10.2 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil 9 mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 10.3 Zubehör reinigen

- Reinigen Sie das Zubehör aus Kunststoff von Hand im Spülbecken.

### 10.4 Zubehör zusammenbauen

1. Setzen Sie die Böden in die Dampfkörbe 3 ein:
  - legen Sie die Böden so ein, dass die kleinen Vertiefungen für Eier nach unten zeigen;
  - die Nasen in den Dampfkörben 3 müssen genau zu den entsprechenden Öffnungen in den Böden passen;
  - drücken Sie die Böden in den Dampfkorb 3, bis sie hörbar einrasten.
2. Bild E: Setzen Sie die Dampfhülse 7 so auf den Dampferzeuger 13, dass die Aussparung 8 an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke (Richtung Wasserstandsanzeige 12) weist.

## 10.5 Gerät lagern

Damit das Gerät im Schrank nicht zu hoch ist, lassen sich die unterschiedlich großen Dampfkörbe 3 ineinander stapeln. (Bild C)

1. Bild F: Wickeln Sie das Netzkabel 14 in der Kabelaufwicklung 17 auf der Unterseite des Unterteils 9 auf.
2. Setzen Sie die Auffangschale 5 in das Unterteil 9.
3. Setzen Sie Dampfkorb 1 in 2 und dann beide in den Dampfkorb 3.
4. Stellen Sie die Reisschale 2 in die Dampfkörbe 3.
5. Setzen Sie den Deckel 1 auf.
6. Setzen Sie die Dampfkörbe 3 auf das Unterteil 9.
7. Verstauen Sie das Gerät.

## 10.6 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn der Dampferzeuger 13 stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in das Unterteil 9 und lassen ihn über Nacht stehen.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.

3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 11. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



**GEFAHR** durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 121)</li></ul>

## 13. Technische Daten

Modell:	SDG 950 C3
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	950 W

### Technische Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.

Technische Änderungen vorbehalten.

## **14. Garantie der HOYER Handel GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 292163 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center telefonisch oder per E-Mail.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

IAN: 292163



### **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

