



3 TIER STEAMER / DAMPFGARER / CUISEUR VAPEUR SDG 950 C3

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

08/2021 ID: SDG 950 C3_21_V1.2

DE Kurzanleitung
DAMPFGARER

FR **BE** Guide de démarrage rapide
CUISEUR VAPEUR

PL Skrócona instrukcja obsługi
**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA NA
PARZE**

SK Krátky návod
PARNÝ HRNIEC

DK Kort vejledning
DAMPKOGER

GB Short manual
3 TIER STEAMER

NL **BE** Beknopte gebruiksaanwijzing
STOOMKOKER

CZ Stručný návod
PARNÍ HRNEC

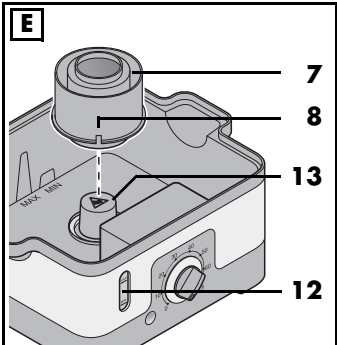
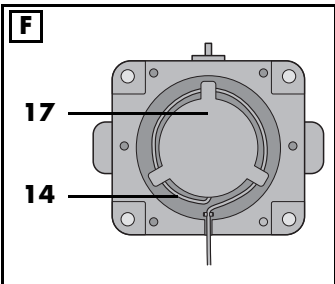
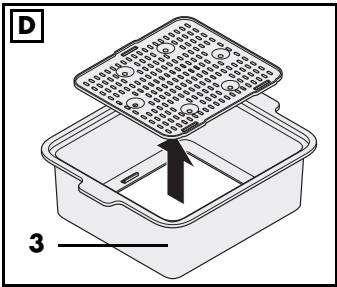
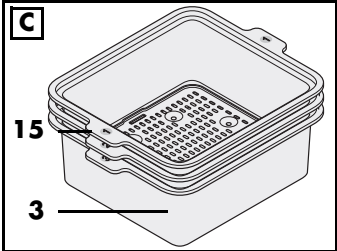
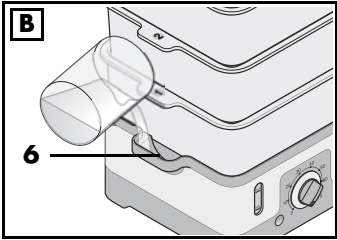
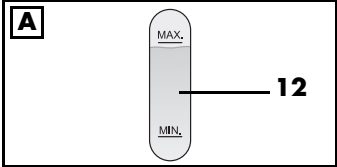
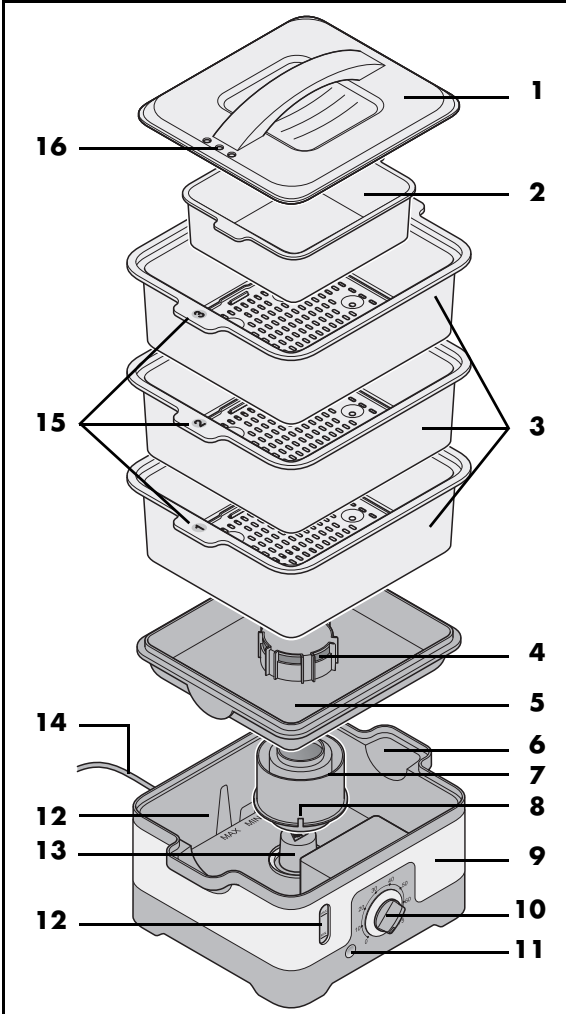
ES Guía breve
COCEDOR ELÉCTRICO AL VAPOR



Deutsch	2
English	12
Français	22
Nederlands	32
Polski	42
Česky	52
Slovenčina	60
Español	68
Dansk	78



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Vista general / Oversigt



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **373078_2104** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

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.

Lieferumfang

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

Technische Daten

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

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.
-

Sicherheitshinweise

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



- ⊙ 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.
- ⊙ 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 Fernwirkssystem 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.

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ⊙ 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.
- ⊙ Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne Wasser. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- ⊙ Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne einen Dampfkorb.

- ⊙ 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.

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 (einstellbar von 0 bis 75 Minuten)
- 11 Betriebsanzeige (rot)
- 12 Wasserstandsanzeiger
- 13 Dampferzeuger
- 14 Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 15 Nummern der Dampfkörbe
- 16 Dampföffnungen
- 17 Kabelaufwicklung

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!**

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. Reihenfolge von oben nach unten: Dampfkorb 3 auf Dampfkorb 2, Dampfkorb 2 auf Dampfkorb 1. Dampfkorb 3 kann nicht direkt auf Dampfkorb 1 gesetzt werden. Die Nummer des Dampfkorbtes **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.

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.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Bedienen des Gerätes

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**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne einen Dampfkorb **3**.

HINWEISE:

- Der Deckel **1** passt auf alle 3 Dampfkörbe **3**. Sie können also auch Dampfkorb 1, Dampfkorb 2 oder Dampfkorb 3 einzeln verwenden.
- Die maximale Füllmenge Wasser (1,2 l) reicht für eine Garzeit von ca. 60 Minuten.

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 Wasserstandsanzeiger **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. Reihenfolge von oben nach unten: Dampfkorb 3 auf Dampfkorb 2, Dampfkorb 2 auf Dampfkorb 1. Dampfkorb 3 kann nicht direkt auf

Dampfkorb 1 gesetzt werden. 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.

HINWEIS: Drehen Sie den Zeitwähler **10** immer soweit, bis die Betriebsanzeige **11** leuchtet. Sie können dann den Zeitwähler zurückdrehen auf eine geringere Garzeit. Nur so ertönt der Signalton auch am Ende einer kurzen Garzeit.

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**.
4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe **3** mit dem Gargut.
 5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig.

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.

Zusätzliche Informationen zum Bedienen des Geräts und Rezepte entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

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**.

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.

Verwendete 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.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
>PP<	Das wiederverwertbare Material ist als Polypropylen gekennzeichnet.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.
UK CA	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 373078_2104

Technische Änderungen vorbehalten.

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN) **373078_2104** you can view and download the complete user instructions.

WARNING! Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

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.

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 short manual

Technical specifications

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

Intended purpose

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.
-

Safety information

- ⊙ This device can be used by children aged 8 and over, provided that they are supervised or have been instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised. The device and the power cable must be kept away from children younger than 8 years.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and understanding if they are supervised or have been instructed on how to use this device safely and if they are aware of the associated dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.



- ⊙ 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.

- ⊙ 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.
-
- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 ob-

serve 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Never operate the steam cooker without water. This could result in the device overheating.
- ⊙ Never operate the steam cooker without a steamer basket.
- ⊙ 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.

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 (adjustable from 0 to 75 minutes)
- 11 Operating display (red)
- 12 Water level indicator **MIN / MAX**
- 13 Steam generator
- 14 Power cable with power supply plug
- 15 Numbers of the steamer basket
- 16 Steam vents
- 17 Cable spool

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!

1. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
 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. The recess **8** fits over the small plastic tab at the bottom of the bottom part **9**.
 3. Pour 400 ml of clean drinking water into bottom part **9**.
 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. Order from top to bottom: steamer basket 3 on top of steamer basket 2, steamer basket 2 on top of steamer basket 1. Steamer basket 3 cannot be directly placed on top of steamer basket 1.

The number 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.

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.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

Operating the appliance

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.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never operate the steam cooker without a steamer basket **3**.

NOTE:

- the lid **1** fits on all three steamer baskets **3**. Therefore, you can also use steamer basket 1, steamer basket 2 or steamer basket 3 separately.
 - The maximum filling volume (1.2 l) is sufficient for a cooking time of approx. 60 minutes.
-

1. Take collector **5** out of bottom part **9**.
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. The recess **8** fits over the small plastic tab at the bottom of the bottom part **9**.
3. 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**.
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. Order from top to bottom:
steamer basket 3 on top of steamer basket 2,
steamer basket 2 on top of steamer basket 1.
Steamer basket 3 cannot be directly placed on top of steamer basket 1.
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.

NOTE: Always turn the timer control **10** until the operating display **11** lights up. You can then turn the timer control back to a lower cooking time. This is the only way to ensure that an acoustic signal is issued after a short cooking time.

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**.

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**.

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.

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.

For additional information on operating the device and for recipes, please consult the online user instructions.

Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: 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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 373078_2104

Symbols used

	<p>Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Not for UK.</p>
	<p>With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.</p>
	<p>This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.</p>
	<p>Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).</p>
<p>>PP<</p>	<p>The recyclable material is labelled as polypropylene.</p>
	<p>AC voltage</p>
	<p>The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.</p>
	<p>It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.</p>
	<p>The product does not contain bisphenol A.</p>
	<p>With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.</p>
	<p>The symbol identifies the product manufacturer.</p>

Subject to technical modifications.

Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **373078_2104**.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

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.

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 guide de démarrage rapide

Caractéristiques techniques

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

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.



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.
-

Consignes de sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou un manque d'expérience et de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui y sont liés.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- ⊙ 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.

- ⊙ 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.
- ⊙ Veillez noter que la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.

- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.

- ⊙ 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.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le cuiseur vapeur sans eau. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le cuiseur vapeur sans panier de cuisson à la vapeur.
- ⊙ 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.

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 (réglable de 0 à 75 minutes)
- 11** Voyant de fonctionnement (rouge)
- 12** Indicateur du niveau d'eau
MIN / MAX
- 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

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 !**

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. **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. L'encoche **8** saisit le petit nez en plastique prévu sur le fond de la base **9**.
3. Remplissez la base **9** avec 400 ml d'eau potable.
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. Ordre du haut vers le bas : panier de cuisson à la vapeur **3** sur le panier de cuisson à la vapeur **2**, panier de cuisson à la vapeur **2** sur le panier de cuisson à la vapeur **1**. Le panier de cuisson à la vapeur **3** ne peut pas être placé directement sur le panier de cuisson à la vapeur **1**. 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.

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.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Utilisation de l'appareil

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**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le cuiseur vapeur sans panier de cuisson à la vapeur **3**.

REMARQUES :

- le couvercle **1** convient à tous les 3 paniers de cuisson à la vapeur **3**. Vous pouvez ainsi également utiliser le panier de cuisson à la vapeur **1**, le panier de cuisson à la vapeur **2** ou le panier de cuisson à la vapeur **3** séparément.
- La contenance maximale en eau (1,2 l) suffit pour un temps de cuisson d'env. 60 minutes.

1. Retirez le bac récupérateur **5** de la base **9**.
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. L'encoche **8** saisit le petit nez en plastique prévu sur le fond de la base **9**.

3. 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.
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. Ordre du haut vers le bas :

panier de cuisson à la vapeur 3 sur le panier de cuisson à la vapeur 2,
panier de cuisson à la vapeur 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 1.
Le panier de cuisson à la vapeur 3 ne peut pas être placé directement sur le panier de cuisson à la vapeur 1. 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.

REMARQUE : Tournez toujours suffisamment le sélecteur de temps **10** jusqu'à ce que le voyant de fonctionnement **11** s'allume. Vous pouvez ensuite ramener le sélecteur de temps sur un temps de cuisson moins long. Le signal sonore ne peut retentir qu'ainsi, même à la fin d'un court temps de cuisson.

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**.

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**.

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.

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.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil et les recettes dans le mode d'emploi en ligne.










Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	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.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
>PP<	Le matériau recyclable est marqué comme étant du polypropylène.
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Ce produit ne contient pas de bisphénol A.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

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

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

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

IAN : 373078_2104

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **373078_2104** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

WAARSCHUWING! Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

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.

Levering

- 1 ondergedeelte **9** met stoomhuls **7**
- 1 opvangschaal **5**
- 3 stoommanden **3**
- 1 rijtschaal **2**
- 1 deksel **1**
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

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

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.
-

Veiligheidsinstructies

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluit-snoer 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 randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluit-snoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluit-snoer 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.

- ⊙ Gebruik de stoomkoker nooit zonder water. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting van het apparaat.
- ⊙ Gebruik de stoomkoker nooit zonder een stoommand.
- ⊙ 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.

Overzicht

- 1** Deksel
- 2** Rijstschaal
- 3** Stoommanden
- 4** Stoomuitlaat
- 5** Opvangschaal
- 6** Handgrepen met vulopening
- 7** Stoomhuls
- 8** Uitsparing (aan de rand van destoomhuls)
- 9** Ondergedeelte
- 10** Tijdkeuzeknop (instelbaar van 0 tot 75 minuten)
- 11** Werkingsindicator (rood)
- 12** Waterpeilindicatie **MIN / MAX**
- 13** Stoomgenerator
- 14** Netaansluitsnoer met stekker
- 15** Nummers van de stoommanden
- 16** Stoomopeningen
- 17** Kabelopwikkeling

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!**

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. **Afbeelding E:** plaats de stoomhuls **7** zo op de stoomgenerator **13** dat de uitsparing **8** aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek wijst. De uitsparing **8** grijpt via het kunststof nokje in de bodem van het ondergedeelte **9**.
 3. Doe 400 ml zuiver drinkwater in het ondergedeelte **9**.
 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. Volgorde van boven naar beneden: Stoommand 3 op stoom-

mand 2, stoommand 2 op stoommand 1. Stoommand 3 kan niet direct op stoommand 1 worden gezet. 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.

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.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Bedienen van het apparaat

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.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de stoomkoker nooit zonder een stoommand **3**.

AANWIJZING:

- het deksel **1** past op alle 3 de stoommanden **3**. U kunt dus ook stoommand 1, stoommand 2 of stoommand 3 apart gebruiken.
- De maximumvulling water (1,2 l) is voldoende voor een gaartijd van ca. 60 minuten.

1. Haal de opvangschaal **5** uit het ondergedeelte **9**.
2. **Afbeelding E:** plaats de stoomhuls **7** zo op de stoomgenerator **13** dat de uitsparing **8** aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek wijst. De uitsparing **8** grijpt via het kunststof nokje in de bodem van het ondergedeelte **9**.

3. 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.
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. Volgorde van boven naar beneden:
Stoommand 3 op stoommand 2, stoommand 2 op stoommand 1.
Stoommand 3 kan niet direct op stoommand 1 worden gezet. 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.

AANWIJZING: Draai de tijdkeuzeknop **10** altijd zover, totdat de werkingsindicator **11** brandt. Dan kunt u de tijdkeuzeknop terugdraaien naar een kortere gaartijd. Alleen zo klinkt er ook een geluidssignaal aan het einde van een korte gaartijd.

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**.

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**.

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.

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.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over het bedienen van het apparaat en recepten.

Weggoien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

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

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

IAN: 373078_2104

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.

	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
>PP<	Het materiaal dat kan worden gerecycled, staat bekend als polypropyleen.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Het product bevat geen bisfenol A.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl (www.lidl-service.com) a wpisując numer artykułu (IAN) **373078_2104**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE! Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazaj wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

Symbol na urządzeniu



NIEBEZPIECZEŃSTWO! **Gorące elementy**

Aby uniknąć oparzenia, nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia podczas pracy. Używać wyłącznie przewidzianych do tego celu uchwyty i elementów obsługowych.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

Zakres dostawy

- 1 podstawa **9** z tuleją parową **7**
- 1 misa ociekowa **5**
- 3 kosze parowe **3**
- 1 miska na ryż **2**
- 1 pokrywa **1**
- 1 skrócona instrukcja obsługi

Dane techniczne

Model:	SDG 950 C3
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	950 W

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Za pomocą niniejszego parowaru mogą Państwo gotować na parze produkty spożywcze. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz suchych pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad parowarem ...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.
-

Wskazówki bezpieczeństwa

- ⊙ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Czyszczenie i czynności konserwacyjne przeprowadzane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one skończone 8 lat i pozostają pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



- ⊙ Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie przełącznika czasu pracy lub chwytać za uchwyty. **Podczas pracy urządzenia koszy parowych oraz innych akcesoriów można dotykać wyłącznie z użyciem łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**

- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Podstawy, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do wnętrza podstawy należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go przykrywać. W przeciwnym razie może dojść do niekontrolowanego wzrostu temperatury urządzenia.
- ⊙ Nie pochylać się nad parowarem ...
 - ... podczas zdejmowania pokrywy, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.
 Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia elementu grzejnego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
- ⊙ Podstawy, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Podstawę należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do wnętrza podstawy należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego o ostre krawędzie lub gorące miejsca.
- ⊙ Podczas eksploatacji uważać, aby przewód zasilający nie został zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Po wyłączeniu urządzenie wciąż nie jest całkowicie odłączone od zasilania sieciowego. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka, ...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.
- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Stała kontrola podczas pracy nie jest konieczna, ale regularna kontrola tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania.
- ⊙ Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie przełącznika czasu pracy lub chwytać za uchwyty. **Podczas pracy urządzenia koszyków parowych oraz innych akcesoriów można dotykać wyłącznik z użyciem łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.
- ⊙ Nie pochylać się nad parowarem ...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.

Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

- ⊙ Parowaru nie wolno używać bez wody. Brak wody mógłby prowadzić do przegrzania urządzenia.
- ⊙ Parowaru nie wolno używać bez kosza parowego.
- ⊙ Do gotowania na parze w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało wody. Poziom wody można odczytać na wskaźniku poziomu wody. Wskazywany poziom wody powinien się znajdować zawsze pomiędzy wartościami **MAX** (1,2 l) i **MIN** (350 ml).
- ⊙ Nie stawiać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, ponieważ wydostająca się do góry para mogłaby uszkodzić mebel.
- ⊙ Do wytwarzania pary używać wyłącznie czystej wody.
- ⊙ Urządzenia oraz jego akcesoriów nie wolno wkładać do mikrofalówki.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

Przegląd

- 1** Pokrywka
- 2** Miska na ryż
- 3** Kosze parowe
- 4** Dysza pary
- 5** Misa ociekowa
- 6** Uchwyty z otworem do napełniania
- 7** Tuleja parowa
- 8** Wypust (na brzegu tulei parowej)
- 9** Podstawa
- 10** Przełącznik czasu pracy (ustawiany w zakresie od 0 do 75 minut)
- 11** Wskaźnik działania (czerwone)
- 12** Wskaźnik poziomu wody **MIN / MAX**
- 13** Generator pary
- 14** Przewód sieciowy z wtyczką sieciową
- 15** Numeracja koszy parowych
- 16** Otwory na parę
- 17** Szpula do nawijania kabla

Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie przełącznika czasu pracy **10** lub chwycić za uchwyty **6**.

WSKAZÓWKA: Części urządzenia mogą być w momencie dostarczenia pokryte cienką warstwą tłuszczu, co podczas pierwszego użycia może spowodować **lekką** emisję dymu i tworzenie się specyficznego zapachu. Nie jest to zjawisko szkodliwe i ustaje po krótkim czasie. Pamiętaj w tym czasie o zapewnieniu wystarczającej wentylacji.

- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**
 1. Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej i nieśliskiej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie się lub zsuniecie.
 2. **Rys. E:** Tuleję parową **7** umieścić na generatorze pary **13** w taki sposób, aby wypust **8** wskazywał na przedni lewy róg. Wypust **8** przechodzi przez maty plastikowy zaczepek na dnie podstawy **9**.
 3. Podstawę **9** wypełnić 400 ml czystej wody zdatnej do picia.
 4. Umieścić misę ociekową **5** w podstawie **9**.
 5. Nałożyć kosze parowe **3** na podstawę **9**.

WSKAZÓWKA: Należy uważać na prawidłową kolejność wkładania koszy parowych **3**, ponieważ są one różnej wielkości. Kolejność od góry do dołu: kosz parowy **3** na kosz parowy **2**, kosz parowy **2** na kosz parowy **1**. Nie należy nakładać kosza parowego **3** bezpośrednio na kosz parowy **1**. Numer danego kosza parowego **15** widnieje na uchwytych.

6. Włożyć miskę na ryż **2** do kosza parowego **3** na samej górze.
7. Nałożyć pokrywę **1** na kosz parowy **3** znajdujący się na samej górze.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do odpowiedniego gniazdka z bolcami ochronnymi.
9. Na przełączniku czasu pracy **10** ustawić czas gotowania na 5–10 min.
10. Urządzenie powinno zacząć się nagrzewać, a wskaźnik działania **11** zaświecić się.
11. Po upływie ustawionego czasu pracy odczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie ponownie je wyczyścić. Urządzenie jest teraz gotowe do działania.

Czyszczenie i przechowywanie

Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki potraw.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Obsługa urządzenia

Gotowanie na parze



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊗ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊗ Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie przetłaczniaka czasu pracy **10** lub chwytac za uchwyty **6**.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Parowaru nie wolno używać bez kosza parowego **3**.

WSKAZÓWKI:

- Pokrywka **1** pasuje na wszystkie trzy kosze parowe **3**. Można także używać kosza parowego 1, 2 lub 3 pojedynczo.
- Minimalna ilość wody (1,2 l) wystarcza na gotowanie trwające około 60 minut.

1. Wyjąć misę ociekową **5** z podstawy **9**.
2. **Rys. E:** Tuleję parową **7** umieścić na generatorze pary **13** w taki sposób,

aby wypust **8** wskazywał na przedni lewy róg. Wypust **8** przechodzi przez mały plastikowy zaczep na dnie podstawy **9**.

3. Podstawę **9** napełnić czystą wodą zdaną do picia.
 - Wymagany poziom napełnienia wynosi od 350 ml do 1,2 l.
 - **Rys. A:** Poziom wody podawany przez wskaźnik poziomu wody **12** zawsze powinien wskazywać wartość pomiędzy **MIN** a **MAX**;
 - **Rys. B:** gdy misa ociekowa **5** jest włożona wodę można wlewać również poprzez otwory do napełniania w uchwyty **6**.
4. Umieścić misę ociekową **5** w podstawie **9**.
5. Włożyć produkty spożywcze do koszy parowych **3**. Można użyć jednego, dwóch lub trzech koszy parowych. Nie wszystkie otwory w spodach koszy parowych **3** powinny być zakryte, aby umożliwić swobodne wydostawanie się pary.
6. Nałożyć kosze parowe **3** na podstawę **9**. Należy uważać na prawidłową kolejność wkładania koszy parowych **3**, ponieważ są one różnej wielkości.

Kolejność od góry do dołu:
kosz parowy 3 na kosz parowy 2,
kosz parowy 2 na kosz parowy 1.
Nie należy nakładać kosza parowego 3 bezpośrednio na kosz parowy 1.
Numer danego kosza parowego **15** widnieje na uchwytych.
7. Nałożyć pokrywę **1** na kosz parowy znajdujący się na samej górze.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do odpowiedniego gniazdka z bolcami ochronnymi.
9. Ustawić odpowiedni czas gotowania za pomocą przetłaczniaka czasu pracy **10**.

10. Urządzenie powinno zacząć się nagrzewać, a wskaźnik **11** trybu pracy urządzenia zaświecić się.

WSKAZÓWKA: Przelącznik wyboru czasu **10** należy zawsze obracać tak długo, aż zaświeci się wskaźnik roboczy **11**. Następnie można cofnąć przelącznik wyboru czasu, tak aby wskazywał krótszy czas gotowania. Tylko w ten sposób ma się gwarancję, że sygnał dźwiękowy zabrzmiał nawet pod koniec krótkiego gotowania.

Sprawdzanie stopnia ugotowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad parowarem ...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki **1**, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca, a także gdy
 - ... z otworów parowaru **16** ulatnia się gorąca para.

Nie należy zbyt długo gotować produktów spożywczych, ponieważ warzywa będą zbyt miękkie, a ryby i mięso zbyt suche i twarde. Aby w czasie gotowania sprawdzić stopień ugotowania potrawy:

1. Podnieść ostrożnie pokrywkę **1**, odchylając ją lekko do siebie, aby skierować z dala od siebie ulatniającą się parę.
2. Całkowicie zdjąć pokrywkę **1**.
3. Za pomocą długiego szpikulca lub widelca sprawdzić stopień ugotowania potrawy.
 - Gdy potrawa jest już gotowa, przekręcić przelącznikiem czasu pracy **10** na „**0**” w celu wyłączenia urządzenia.
 - Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, położyć z powrotem pokrywkę **1**, a urządzenie zostawić włączone w celu dalszego gotowania.

- Jeżeli ustawiony czas upłył, zanim potrawa będzie gotowa, ponownie nastawić przelącznik czasu pracy **10** na odpowiedni czas i kontynuować gotowanie. Na wszelki wypadek sprawdzić poziom wody we wskaźniku poziomu wody **12**.

Uzupełnianie wody

Jeżeli podczas pracy urządzenia poziom wody pokazywany przez wskaźnik **12** znajduje się poniżej oznaczenia **MIN**, należy uzupełnić wodę, żeby urządzenie nie pracowało „na sucho”, a także w celu uniknięcia przegrzania.

1. Nalać czystej wody pitnej do odpowiedniego naczynia.
2. **Rys. B:** Wlać wodę do podstawy **9** poprzez otwory do napełniania w uchwytach **6**.

Zakończenie pracy urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Kondensat w misie ociekowej **5** jest gorący. Przed wyjęciem miski ociekowej **5** odczekać aż wystygnie, żeby przypadkowo się nie oparzyć.

1. Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się.
2. Jeżeli konieczne jest wyłączenie urządzenia przed upływem ustawionego czasu gotowania, należy przekręcić przelącznik czasu pracy **10** na „**0**”.
3. Chwilę odczekać, aż para ulotni się z urządzenia.
4. Wyjąć kosze parowe **3** z potrawą.
5. Starannie wyczyścić urządzenie po każdorazowym użyciu.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli w podstawie **9** nie ma już wody, temperatura wzrasta do zbyt wysokiego poziomu i urządzenie wyłącza się automatycznie.

- W takim przypadku wyciągnąć wtyczkę **14** i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Następnie można ponownie uruchomić urządzenie.

Dodatkowe informacje na temat obsługi urządzenia i przepisów znajdujących się w internetowej instrukcji obsługi.












Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.


Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Materiał nadający się do recyklingu jest oznaczony jako polipropylen.
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Produkt nie zawiera bisfenolu A.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

 Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 373078_2104

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **373078_2104** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

VÝSTRAHA! Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

Symbyly na přístroji



NEBEZPEČÍ! **Horký povrch**

Nedotýkejte se povrchu přístroje během provozu, abyste zamezili zranění v důsledku popálení. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Rozsah dodávky

- 1 spodní část **9** s parní objímkou **7**
- 1 zachycovací jímka **5**
- 3 parní koše **3**
- 1 miska na rýži **2**
- 1 víko **1**
- 1 stručný návod

Technické parametry

Model:	SDG 950 C3
Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	950 W

Použití k určenému účelu

Tímto parním hrncem můžete šetrně vařit potraviny.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
 - ... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
 - ... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
-

Bezpečnostní pokyny

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let nebo nejsou pod dohledem. Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.



⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači. **Parní koše i příslušenství za provozu uchopujte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**

- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.

- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do spodní části dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy ho nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
 - ... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
 - ... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
 Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.
- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Chraňte spodní část před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ V případě, že se do spodní části dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkými rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zá-

- svuka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se síťové napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
 - ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí síťového napájecího vedení.
 - ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 - ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
 - ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
 - ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
 - ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
 - ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.
 - ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači. **Parní koše i příslušenství za provozu uchopujte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
 - ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychladlém stavu.
 - ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.
 - ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
 - ⊙ Parní hrnec nikdy neuvádějte do provozu bez vody. Mohlo by to mít za následek přehřátí přístroje.
 - ⊙ Parní hrnec nikdy neuvádějte do provozu bez parního koše.
 - ⊙ Dbejte na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody. Stav vody můžete odečítat na ukazateli hladiny vody. Ten musí být vždy mezi **MAX** (1,2 l) a **MIN** (350 ml).
 - ⊙ Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.
 - ⊙ K výrobě páry používejte výlučně čistou vodu.
 - ⊙ Přístroj a příslušenství nesmíte dávat do mikrovlnných přístrojů.
 - ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
 - ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
 - ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
 - ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Přehled

- 1 Víko
- 2 Miska na rýži
- 3 Parní koše
- 4 Výstup páry
- 5 Zachycovací jímka
- 6 Rukojeti s plnicím otvorem
- 7 Parní objímka
- 8 Vybrání (na okraji parní objímky)
- 9 Spodní část
- 10 Časovač (nastavitelné od 0 do 75 minut)
- 11 Kontrolka provozu (červené)
- 12 Ukazatel vodního stavu **MIN / MAX**
- 13 Parní kotel
- 14 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 15 Číslo parních košů
- 16 Parní otvory
- 17 Navíjení kabelu

Před prvním použitím



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači **10** nebo na rukojetích **6**.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj může být dodán lehce mastný, proto může při prvním použití dojít k **lehké** tvorbě kouře a zápachu. To je neškodné a po krátké době to přestane. Dbejte mezitím na dostatečné větrání.

• Před prvním použitím přístroj vyčistěte!

1. Přístroj postavte na rovnou, suchou a neklouzavou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
 2. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu levému rohu. Vybrání **8** zapadá přes malý plastový čep na dně spodní části **9**.
 3. Naplňte 400 ml čisté vody do spodní části **9**.
 4. Nasadte zachycovací jímku **5** do spodní části **9**.
 5. Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**.
-

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různě velké. Pořadí ze shora dolů: parní koš 3 na parní koš 2, parní koš 2 na parní koš 1. Parní koš 3 nelze nasadit přímo na parní koš 1. Číslo parního koše **15** je uvedeno na rukojetích.

6. Postavte misku na rýži **2** do nejvyššího parního koše **3**.

7. Nasadíte víko **1** na nejvyšší parní koš **3**.
8. Síťovou zástrčku **14** zasuníte do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
9. Na časovači **10** vyberte dobu vaření 5–10 min.
10. Přístroj se začne rozehřívát a kontrolka provozu **11** svítí.
11. Nechejte přístroj po uplynutí nastaveného času vychladnout a poté proveďte opětovné čištění.
Nyní je přístroj provozuschopný.

Čištění a skladování

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **14** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.

Obsluha přístroje

Vaření



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači **10** nebo na rukojetích **6**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Parní hrnec nikdy neuvádějte do provozu bez parního koše **3**.

UPOZORNĚNÍ:

- Víko **1** pasuje na všechny 3 parní koše **3**. Můžete také použít parní koš **1**, parní koš **2** nebo parní koš **3** jednotlivě.
- Maximální množství vody (1,2 l) dostává pro dobu přípravy cca 60 minut.

1. Odeberte zachycovací jímku **5** ze spodní části **9**.
2. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadíte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu levému rohu. Vybrání **8** zapadá přes malý plastový čep na dně spodní části **9**.
3. Naplníte čistou vodu do spodní části **9**:
 - Objem náplně činí 350 ml až 1,2 l;
 - **Obrázek A:** Dbejte na to, aby se stav vody na ukazateli vodního stavu **12** nacházel mezi **MIN** a **MAX**;
 - **Obrázek B:** u zachycovací jímky **5** můžete naplnit vodu také přes rukojeti s plicím otvorem **6**.
4. Nasadíte zachycovací jímku **5** do spodní části **9**.
5. Potraviny vložte do parních košů **3**. Můžete použít 1, 2 nebo 3 parní koše. Dbejte na to, abyste nezakryli všechny

- otvory parních košů **3**, aby mohla volně postupovat pára.
- Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**. Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různě velké. Pořadí ze shora dolů:
parní koš 3 na parní koš 2,
parní koš 2 na parní koš 1.
Parní koš 3 nelze nasadit přímo na parní koš 1. Číslo parního koše **15** je uvedeno na rukojetích.
 - Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš.
 - Sítové zástrčku **14** zasuňte do vhodné sítové zásuvky s ochranným kontaktem.
 - Na časovači **10** vyberte požadovanou dobu vaření.
 - Přístroj se začne rozehřívát a kontrolka provozu **11** svítí.

UPOZORNĚNÍ: Vždy točte časovačem **10** natolik, dokud se kontrolka provozu **11** nerozsvítí. Časovač poté můžete stáhnout na nižší dobu přípravy. Pouze tak zazní signální tón také na konci krátké doby přípravy.

Kontrola varu



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
... když zvedáte víko **1** a obsah je ještě horký a
... když z parních otvorů **16** vystupuje horká pára.

Měli byste dbát na to, abyste potraviny příliš dlouho nevařili, protože zelenina by mohla příliš změkknout a maso a ryby by se mohly příliš vysušit a ztuhnout.

Pro občasnou kontrolu stavu vařících se potravin, postupujte takto:

- Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzadu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.

- Víko **1** zcela sejměte.
- Zkontrolujte delší hůlkou nebo vidličkou stav potravin:
 - Když jsou potraviny hotové, otočte časovač **10** na „**0**“, abyste přístroj vypnuli.
 - Když nejsou potraviny ještě hotové, opět nasadte víko **1** a nechejte přístroj dál pracovat.
 - Uplynul-li nastavený čas předtím, než jsou potraviny hotové, nastavte časovač **10** opět na požadovaný čas, abyste pokračovali ve vaření. Zkontrolujte pro jistotu stav vody na ukazateli vodního stavu **12**.

Doplnění vody

Když spadne stav vody na ukazateli vodního stavu **12** během provozu pod značku **MIN**, musíte doplnit vodu, aby přístroj neběžel nasucho a nepřehřívál se.

- Naplňte čistou pitnou vodu do vhodné nalévací nádoby:
- Obrázek B:** Nalijte vodu plnicím otvorem v rukojetích **6** do spodní části **9**.

Ukončení provozu



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Kondenzát v zachycovací jímce **5** je horký. Předtím než odeberete zachycovací jímku **5**, ji nechte vychladnout, abyste se omylem neopařili.

- Po uplynutí nastavené doby vaření zazní signální tón a přístroj se vypne.
- Když chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, otočte časovač **10** na „**0**“.
- Vyčkejte krátce, dokud pára v přístroji nezmizí.
- Odeberte parní koše **3** s potravinami.
- Přístroj po použití pečlivě vyčistěte.

Ochrana proti přehřátí

Přístroj má ochranu proti přehřátí. Jakmile už není ve spodní části **9** žádná voda, a tím se příliš zvýšila teplota, přístroj se automaticky vypne.

- V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku **14** a nechte přístroj zchladnout.
- Poté můžete přístroj s vodou opět uvést do provozu.

Další informace o obsluze přístroje a receptech naleznete v on-line návodu k použití.

Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

Servisní střediska

V přímeru servisa se obrňte na náš servisní center:

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 373078_2104

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprosřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Recyklovatelný materiál je označen jako polypropylen.
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Výrobek neobsahuje bisfenol A.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátene tlačene vydanie kompletneho návodu na použitie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **373078_2104** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

VÝSTRAHA! Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

Symbols na prístroji



NEBEZPEČENSTVO! Horúce povrchy

Aby ste predišli popáleniu, nesmiete sa počas prevádzky prístroja dotýkať jeho povrchu. Používajte len príslušné držadlá a obslužné prvky.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

Obsah balenia

- 1 spodný diel **9** s parnou objímkou **7**
- 1 záchytná miska **5**
- 3 parné koše **3**
- 1 miska na ryžu **2**
- 1 veko **1**
- 1 krátky návod

Technické údaje

Model:	SDG 950 C3
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	950 W

Použitie podľa určenia

Tento parný hrniec slúži na šetrné varenie potravín v pare.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
 - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
 - ... keď cez parné otvory uniká horúca para.
-

Bezpečnostné pokyny

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a s tým súvisiacimi nebezpečenstvami.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.



⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavovači času alebo na rukovätiach. **Parných košov, ako aj príslušenstva sa počas prevádzky dotýkajte len utierkou alebo kuchynskými rukavicami.**

- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo

podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplynúť z poškodeného kábla.

- ⊙ Spodný diel, elektrický sieťový kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do spodného dielu dostala kvapalina, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Aby ste predchádzali prehriatiu prístroja, nikdy ho nesmiete prikryvať. Inak by v prístroji mohlo prísť k nahromadeniu tepla.
- ⊙ Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
 - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
 - ... keď cez parné otvory uniká horúca para.Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Vezmite na vedomie, že na povrchu vyhrievacieho článku je po použití ešte zvyškové teplo.

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Spodný diel, elektrický sieťový kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Spodný diel chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak by sa do spodného dielu dostala kvapalina, okamžite vyťahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vyťahnite zástrčku zo zásuvky...
... v prípade poruchy,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred každým čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúce žiadne zmeny na výrobku.
- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené dlhé časy varenia.
- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavoväci čas alebo na rukovätiach. **Parných košov, ako aj príslušenstva sa počas prevádzky dotýkajte len utierkou alebo kuchynskými rukavicami.**
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.
- ⊙ Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
... keď cez parné otvory uniká horúca para.
Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.
- ⊙ Parný hrniec nikdy neprevádzkujte bez vody. Mohlo by to mať za následok prehriatie prístroja.
- ⊙ Parný hrniec nikdy nepoužívajte bez parného koša.
- ⊙ Dbajte na to, aby v prístroji nikdy nebolo príliš veľa alebo príliš málo vody. Hladinu vody môžete odčítať na indikátore hladiny vody. Indikátor hladiny vody sa musí nachádzať vždy medzi **MAX** (1,2 l) a **MIN** (350 ml).
- ⊙ Prístroj nepostavte priamo pod závesnú skriňu, pretože para vystupujúca nahor by mohla poškodiť nábytok.

- ⊙ Na výrobu pary používajte výlučne čistú pitnú vodu.
- ⊙ Prístroj a príslušenstvo sa nikdy nesmú umiestňovať do mikrovlnnej rúry.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Prehľad

- 1** Veko
- 2** Miska na ryžu
- 3** Parné koše
- 4** Výstup pary
- 5** Záchytná miska
- 6** Rukoväti s plniacim otvorom
- 7** Parná objímka
- 8** Výrez (na okraji parnej objímky)
- 9** Spodný diel
- 10** Nastavovač času (nastaviteľný od 0 do 75 minút)
- 11** Indikátor prevádzky (červené)
- 12** Indikátor hladiny vody **MIN / MAX**
- 13** Výrobník pary
- 14** Sieťový kábel so zástrčkou
- 15** Číslo parných košov
- 16** Otvory na paru
- 17** Navinutie kábla

Pred prvým použitím



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavovači času **10** alebo na rukovätiach **6**.

UPOZORNENIE: Pretože prístroj sa dodáva s nanosenou tenkou vrstvou tuku, môže pri prvom použití dôjsť k **miernemu** vzniku dymu a zápachu. Nie je to škodlivé a po krátkom čase to ustane. Počas toho dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.

• Pred prvým použitím prístroj vyčistite!

1. Prístroj položte na rovnú, suchú a nekľavú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
2. **Obrázok E:** Parnú objímku **7** nasadte na výrobník pary **13** tak, aby výrez **8** na parnej objímke smeroval k prednému ľavému rohu. Výrez **8** siaha nad malý plastový výstupok na dne spodného dielu **9**.
3. Do spodného dielu **9** naplňte 400 ml čistej pitnej vody.
4. Vložte záchytnú misku **5** do spodného dielu **9**.
5. Nasadte parné koše **3** na spodný diel **9**.

UPOZORNENIE: Dávajte pozor na správne poradie parných košov **3**, pretože tieto majú mierne rozdielne veľkosti. Poradie zhora nadol: parný kôš **3** na parný kôš **2**, parný kôš **2** na parný kôš **1**. Parný kôš **3** sa nedá uložiť priamo na parný kôš **1**. Číslo parného koša **15** je uvedené na rukovätiach.

6. Umiestnite misku na ryžu **2** do najvrchnejšieho parného koša **3**.
7. Nasadíte veko **1** na najvrchnejší parný kôš **3**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom.
9. Na nastavovači času **10** nastavte dobu varenia od 5 – 10 min.
10. Prístroj začne zohrievať a rozsvieti sa indikátor prevádzky **11**.
11. Po uplynutí nastavenej doby nechajte prístroj vychladnúť a potom ho znovu vyčistíte. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Čistenie a skladovanie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistíte po každom použití a pri čistení odstráňte všetky zvyšky jedál.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Obsluha prístroja

Dusenie



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavovači času **10** alebo na rukovätiach **6**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Parný hrniec nikdy nepoužívajte bez parného koša **3**.

UPOZORNENIA:

- Veko **1** pasuje na všetky 3 parné koše **3**. Môžete teda jednotlivou použiť parný kôš **1**, parný kôš **2** alebo parný kôš **3**.
- Maximálne množstvo náplne (1,2 l) stačí na dobu prípravy cca 60 minút.

1. Vyberte záchytnú misku **5** zo spodného dielu **9**.
2. **Obrázok E:** Parnú objímku **7** nasadíte na výrobník pary **13** tak, aby výrez **8** na parnej objímke smeroval k prednému ľavému rohu. Výrez **8** siaha nad malý plastový výstupok na dne spodného dielu **9**.
3. Do spodného dielu **9** naplňte čistú pitnú vodu:
 - Plniace množstvo je 350 ml až 1,2 l;
 - **Obrázok A:** Dbajte na to, aby sa hladina vody v indikátore hladiny vody **12** nachádzala vždy medzi **MIN** a **MAX**,
 - **Obrázok B:** pri vloženej záchytnej miske **5** môžete vodu naplniť aj cez rukoväti s plniacim otvorom **6**.
4. Vložte záchytnú misku **5** do spodného dielu **9**.

- Vložte potraviny určené na dusenie do parných košov **3**. Môžete použiť 1, 2 alebo 3 parné koše. Dbajte na to, aby neboli zakryté všetky otvory na dne parných košov **3**, aby para mohla voľne prešľapovať.
- Nasadte parné koše **3** na spodný diel **9**. Dávajte pozor na správne poradie parných košov **3**, pretože tieto majú mierne rozdielne veľkosti. Poradie zhora nadol: parný kôš 3 na parný kôš 2, parný kôš 2 na parný kôš 1. Parný kôš 3 sa nedá uložiť priamo na parný kôš 1. Číslo parného koša **15** je uvedené na rukovätiach.
- Nasadte veko **1** na najvrchnejší parný kôš.
- Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom.
- Na nastavovači času **10** nastavte požadovanú dobu varenia.
- Prístroj začne zohrievať a rozsvieti sa indikátor prevádzky **11**.

UPOZORNENIE: Otočte časovač **10** vždy tak, aby svietil indikátor prevádzky **11**. Potom môžete časovač otočiť späť na kratšiu dobu prípravy. Len tak zaznie zvukový signál aj na konci krátkej doby prípravy.

Kontrola stavu varenia



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
... keď otvárate veko **1** a obsah je ešte horúci a
... keď cez parné otvory **16** uniká horúca para.

Potraviny by ste nemali variť príliš dlho, inak zelenina príliš zmäkne a mäso a ryby by mohli byť príliš suché a tvrdé. Ak chcete priebežne kontrolovať stav vareného pokrmu, postupujte takto:

- Otvorte opatrne veko **1** tak, že ho najprv trochu vzadu nadvihnete, aby mohla para unikať smerom od vás.
- Veko **1** celkom zložte.
- Stav vareného pokrmu skontrolujte dlhšou paličkou alebo vidličkou:
 - Ak je varený pokrm hotový, otočte nastavovač času **10** na „**0**“, aby ste vypli prístroj.
 - Ak pokrm ešte nie je uvarený, veko **1** opäť nasadte a prístroj nechajte ďalej pracovať.
 - Ak nastavená doba uplynula skôr, ako je pokrm hotový, nastavte nastavovač času **10** znovu na požadovanú dobu, aby varenie/dusenie mohlo pokračovať. Pre istotu skontrolujte hladinu vody v indikátore hladiny vody **12**.

Doplnenie vody

Ak hladina vody v indikátore hladiny vody **12** počas prevádzky klesne pod značku **MIN**, musíte doplniť vodu, aby prístroj nebežal nasucho a neprehrial sa.

- Do vhodnej nádoby na nalievanie naplňte čistú pitnú vodu.
- Obrázok B:** Nalejte vodu cez plniaci otvor v rukovätiach **6** do spodného dielu **9**.

Ukončenie prevádzky



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- Kondenzát v záchytnej miske **5** je horúci. Aby ste sa náhodou neobarili, nechajte kondenzát pred vybratím záchytnej misky **5** vychladnúť.
- Po uplynutí nastavenej doby varenia sa ozve signálny tón a prístroj sa vypne.
 - Ak chcete prístroj vypnúť pred uplynutím nastavenej doby varenia, otočte nastavovač času **10** na „**0**“.
 - Chvíľu počkajte, aby sa para v prístroji odparila.

4. Vyberte parné koše **3** s vareným/duseným pokrmom.
5. Prístroj po použití dôkladne vyčistite.

Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Ak v spodnej časti **9** už nie je žiadna voda a tým sa teplota príliš zvýši, prístroj sa automaticky vypne.

- V tomto prípade vyťahnite zástrčku **14** a nechajte prístroj vychladnúť.
- Potom môžete prístroj opäť uviesť do prevádzky s vodou.

Dodatočné informácie týkajúce sa obsluhy prístroja a receptov nájdete v online návode na obsluhu.

Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 373078_2104

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Znovu použiteľný materiál je označený ako polypropylén.
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Výrobok neobsahuje Bisfenol A.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **373078_2104**.

¡ADVERTENCIA! Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Símbolos en el aparato



¡PELIGRO! **Superficies calientes**

Para evitar lesiones por quemaduras, las superficies del aparato no se deben tocar durante el funcionamiento. Utilice únicamente los mangos y elementos previstos para el manejo.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Volumen de suministro

- 1 parte inferior **9** con manguito de vapor **7**
- 1 bandeja colectora **5**
- 3 cestos de vapor **3**
- 1 recipiente para arroz **2**
- 1 tapa **1**
- 1 guía breve

Datos técnicos

Modelo:	SDG 950 C3
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	950 W

Uso adecuado

Con esta vaporera eléctrica puede cocer alimentos a fuego lento sin que se desmenucen. El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en interiores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
-

Indicaciones de seguridad

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que tengan 8 años o más y estén bajo supervisión. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.



- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**

- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores para trabajadores en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato. De lo contrario se puede producir una acumulación de calor en el aparato.
- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
 Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
- ⊙ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja la parte inferior de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua. Existe el peligro de una descarga eléctrica.
- ⊙ Si penetran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión de red no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión de red.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiarlo y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.
- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.
- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
 Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.
- ⊙ No ponga la vaporera eléctrica en funcionamiento sin agua. Esto podría pro-

vocar un sobrecalentamiento del aparato.

- ⊙ No utilice nunca la vaporera eléctrica sin un cesto de vapor.
- ⊙ Preste atención a que en el aparato haya suficiente cantidad de agua (ni demasiado ni demasiado poco). El nivel de agua se puede leer en el indicador del nivel de agua. Este debe encontrarse siempre entre **MAX** (1,2 l) y **MIN** (350 ml).
- ⊙ No ponga el aparato directamente debajo de un armario colgante, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Para generar vapor emplee únicamente agua potable limpia.
- ⊙ El aparato y sus accesorios no deben colocarse en un microondas.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

Vista general

- 1 Tapa
- 2 Recipiente para arroz
- 3 Cestos de vapor
- 4 Salida de vapor
- 5 Bandeja colectora
- 6 Asas con orificio de llenado
- 7 Manguito de vapor
- 8 Muesca (en el borde del manguito de vapor)
- 9 Parte inferior
- 10 Selector de tiempo (ajustable entre 0 y 75 minutos)
- 11 Indicador de funcionamiento (roja)
- 12 Indicador del nivel de agua
MIN / MAX
- 13 Generador de vapor
- 14 Cable de conexión de red con enchufe
- 15 Números de los cestos de vapor
- 16 Orificios para el vapor
- 17 Guardacable

Antes del primer uso



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo **10** y los mangos **6**.

NOTA: dado que el aparato se suministra ligeramente engrasado, durante la primera utilización puede generarse **un poco** de humo y olor. Esto es inofensivo y cesa tras un breve periodo de tiempo. Mientras tanto asegúrese de que haya suficiente ventilación.

- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante para que no pueda volcar ni resbalar.
2. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda. La muesca **8** entra a través del pequeño saliente de plástico en el fondo de la parte inferior **9**.
3. Llene 400 ml de agua potable limpia en la parte inferior **9**.
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
5. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.

NOTA: Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor **3**, ya que difieren algo en el tamaño. Orden desde arriba hacia abajo: cesto de vapor 3 sobre cesto de vapor 2, cesto de vapor 2 sobre cesto de vapor 1. El cesto de vapor 3 no puede colocarse directamente sobre el cesto de vapor 1. El número del cesto de vapor **15** está en las asas.

6. Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3** superior.
7. Coloque la tapa **1** sobre el cesto de vapor **3** superior.
8. Introduzca el enchufe **14** en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra.
9. Seleccione en el selector de tiempo **10** un tiempo de cocción de 5 - 10 minutos.
10. El aparato comienza a calentar y se ilumina el indicador de funcionamiento **11**.
11. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, deje enfriar el aparato y a continuación realice una nueva limpieza. El aparato ya puede utilizarse.

Limpiar y guardar

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **14** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de la limpieza, deje que se enfríen todas las piezas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

- Limpie el aparato después de cada uso y retire todos los restos de comida.

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

Manejo del aparato

Cocción



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo **10** y los mangos **6**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice nunca la vaporera eléctrica sin un cesto de vapor **3**.

NOTAS:

- la tapa **1** puede usarse para los 3 cestos de vapor **3**. Es decir, también puede usar el cesto de vapor **1**, el cesto de vapor **2** o el cesto de vapor **3** individualmente.
- La cantidad de llenado máxima de agua (1,2 l) es suficiente para un tiempo de cocción de aprox. 60 minutos.

1. Saque la bandeja colectora **5** de la parte inferior **9**.
2. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda. La muesca **8** entra a través del pequeño saliente de plástico en el fondo de la parte inferior **9**.
3. Llene agua potable limpia en la parte inferior **9**:
 - el volumen de llenado es de 350 ml a 1,2 l;
 - **Ilustración A:** preste atención a que el nivel de agua se encuentre

siempre en el indicador del nivel de agua **12** entre **MIN** y **MAX**;

- **Ilustración B:** cuando esté colocada la bandeja colectora **5** puede llenar también el agua a través de las asas con orificio de llenado **6**.
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
 5. Ponga los alimentos a cocer en los cestos de vapor **3**. Puede utilizar 1, 2 o 3 cestos de vapor. Preste atención a que no estén cubiertos todos los agujeros en el fondo de los cestos de vapor **3**, para que el vapor pueda penetrar libremente.
 6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**. Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor **3**, ya que difieren algo en el tamaño. Orden desde arriba hacia abajo: cesto de vapor **3** sobre cesto de vapor **2**, cesto de vapor **2** sobre cesto de vapor **1**.
El cesto de vapor **3** no puede colocarse directamente sobre el cesto de vapor **1**. El número del cesto de vapor **15** está en las asas.
 7. Coloque la tapa **1** sobre el cesto de vapor superior.
 8. Introduzca el enchufe **14** en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra.
 9. Seleccione en el selector de tiempo **10** el tiempo de cocción deseado.
 10. El aparato comienza a calentar y se ilumina el indicador de funcionamiento **11**.

NOTA: Gire el selector de tiempo **10** siempre hasta que el indicador de funcionamiento **11** se ilumine. Ahora puede retroceder el selector de tiempo a un tiempo de cocción menor. Solo así se escuchará la señal acústica también al final de un tiempo de cocción corto.

Comprobar el punto de cocción



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa **1** el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor **16** sale vapor caliente.

Deberá prestar atención a no cocer demasiado tiempo los alimentos, ya que de lo contrario la verdura quedará demasiado blanda y la carne y el pescado demasiado secos y duros.

Para comprobar entretanto el estado de los alimentos cocidos, proceda de la siguiente manera:

1. Abra con cuidado la tapa **1**, levantándola para ello primero ligeramente por detrás, para que pueda salir el vapor alejado de usted.
2. Retire del todo la tapa **1**.
3. Compruebe con una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocidos:
 - Cuando los alimentos cocidos estén listos, gire el selector de tiempo **10** a "**0**", para apagar el aparato.
 - Si los alimentos cocidos todavía no están listos, coloque de nuevo la tapa **1** y deje que el aparato continúe trabajando.
 - Si ha transcurrido el tiempo ajustado, antes de estar listos los alimentos cocidos, ajuste de nuevo el selector de tiempo **10** al tiempo deseado, para continuar el proceso de cocción. Compruebe, por precaución, el nivel de agua en el indicador del nivel de agua **12**.

Rellenar agua

Si el nivel de agua desciende en el indicador del nivel de agua **12** durante el funcio-

namiento por debajo de la marca **MIN**, deberá rellenar agua para que el aparato no funcione en seco y se recaliente.

1. Llene agua potable limpia en un recipiente adecuado para verter.
2. **Ilustración B:** Vierta el agua a través de los orificios de llenado de las asas **6** en la parte inferior **9**.

Finalizar el funcionamiento



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ El condensado de la bandeja colectora **5** está caliente. Déjelo enfriar, antes de sacar la bandeja colectora **5**, para que no se escalde por descuido.

1. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, suena una señal acústica y se apaga el aparato.
2. Si desea apagar el aparato antes de haber transcurrido el tiempo de cocción ajustado, gire el selector de tiempo **10** a "**0**".
3. Espere un poco, hasta que se haya disipado el vapor en el aparato.
4. Retire los cestos de vapor **3** con el alimento cocido.
5. Limpie a fondo el aparato después de usarlo.

Protección de sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección de sobrecalentamiento. En cuanto ya no hay agua en la parte inferior **9** y por ello sube demasiado la temperatura, el aparato se apaga automáticamente.

- En ese caso, retire el enchufe **14** de la red y deje que el aparato se enfríe.
- A continuación puede poner de nuevo en servicio el aparato con agua.

Encontrará información adicional sobre el uso del aparato y recetas en el manual de instrucciones en línea.












Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	El material reciclable está marcado como polipropileno.
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	El producto no contiene bisfenol A (BPA).
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 373078_2104

Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **373078_2104** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

ADVARSEL! Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

Symboler på apparatet



FARE! **Varme overflader**

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



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Leveringsomfang

- 1 underdel **9** med dampventil **7**
- 1 opsamlingskål **5**
- 3 dampkurve **3**
- 1 risskål **2**
- 1 låg **1**
- 1 korte vejledning

Tekniske data

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

Tiltænkt anvendelse

Denne dampkoger tillader en skånsom tilberedning af fødevarer.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes inden-dørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug



FARE for kvæstelser i form af skoldning!

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

Sikkerhedsanvisninger

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn på 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Rengøring og vedligeholdelse via brugeren må ikke gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og bliver overvåget. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ⊙ Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.



- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren eller på håndtagene, når det er i brug. **Berør kun dampkurvene og tilbehøret med grydelapper eller køkkenhandsker under brugen.**
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang.

- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes 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.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug 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 udstrømmende vand-damp.
- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varmt efter brugen.
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊙ 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.
- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller nettilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig jordet stikkontakt, og kun hvis spændingen svarer til oplysningerne på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at nettilslutningsledningen ikke kan beskadiges af skarpe 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 af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... hvis der opstår en fejl,
 - ... når apparatet ikke er i brug,
 - ... før du rengør apparatet, og
 - ... i tordenvej.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.
- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Permanent opsyn under brugen er ikke nødvendig, dog en regelmæssig kontrol. Dette gælder især, når der er indstillet meget lange tilberedningstider.
- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren eller på håndtagene, når det er i brug. **Berør kun dampkurvene og tilbehøret med grydelapper eller køkkenhandsker under brugen.**
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.
- ⊙ 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 udstrømmende vanddamp.
- ⊙ Brug aldrig dampkogerens uden vand. Dette kan forårsage en overophedning af apparatet.
- ⊙ Brug aldrig dampkogerens uden dampkurv.
- ⊙ Sørg for, at der aldrig er for meget eller for lidt vand i apparatet. Du kan aflæse vandstanden på vandstandsindikatoren. Den skal altid 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 til dampning.
- ⊙ 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 originalt tilbehør.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

Oversigt

- 1 Låg
- 2 Risskål
- 3 Dampkurve
- 4 Dampudløb
- 5 Opsamlingskål
- 6 Håndtag med påfyldningsåbning
- 7 Dampventil
- 8 Udsparring (på kanten af dampventilen)
- 9 Underdel
- 10 Tidsindstillen (indstillelig fra 0 til 75 min.)
- 11 Driftsindikator (rød)
- 12 Vandstandsindikator **MIN / MAX**
- 13 Dampgenerator
- 14 Nettilslutningsledning med netstik
- 15 Tal på dampkurvene
- 16 Dampåbninger
- 17 Kabeloprulning

Inden den første brug



BRANDFARE!

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



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren **10** eller på håndtagene **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!**

1. Stil apparatet på en plan, tør og skridsikker flade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
2. **Fig. E:** placer dampventilen **7** således på dampgeneratoren **13**, at udsparringen **8** på dampventilen vender mod det forreste venstre hjørne. Udsparringen **8** griber over den lille plastnæse på bunden af underdelen **9**.
3. Fyld 400 ml rent drikkevand i underdelen **9**.
4. Sæt opsamlingskålen **5** i underdelen **9**.
5. Sæt dampkurvene **3** på underdelen **9**.

ANVISNING: vær opmærksom på den korrekte rækkefølge af dampkurvene **3**, da disse har forskellige størrelser. I rækkefølge oppefra og ned: dampkurv 3 på dampkurv 2, dampkurv 2 på dampkurv 1. Dampkurv 3 kan ikke sættes direkte på dampkurv 1. Dampkurvens **15** nummer står på håndtagene.

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 beskyttelsesstikkontakt.
9. Vælg en tilberedningstid på 5 - 10 min. på tidsindstilleren **10**.
10. Apparatet begynder at varme op og driftsindikatoren **11** lyser.
11. Lad apparatet køle af efter udløb af den indstillede tid og foretag derefter en ny rengøring.
Nu er apparatet driftsklar.

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 forbrændingsskader!

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

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

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjningsvejledningen.

Betjening af apparatet

Tilberedning



BRANDFARE!

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



FARE for forbrændingsskader!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig dampkogerens uden dampkurv **3**.

ANVISNINGER:

- Låget **1** passer til alle 3 dampkurve **3**. Man kan således også benytte damp-

kurv 1, dampkurv 2 eller dampkurv 3 hver for sig.

- Den maksimale påfyldningsmængde (1,2 l) rækker til en tilberedningstid på ca. 60 min.
-
1. Tag opsamlings-skålen **5** ud af underdelen **9**.
 2. **Fig. E:** placer dampventilen **7** således på dampgeneratoren **13**, at udsparringen **8** på dampventilen vender mod det forreste venstre hjørne. Udsparringen **8** griber over den lille plastnæse på bunden af underdelen **9**.
 3. Fyld rent drikkevand i underdelen **9**:
 - Påfyldningsmængden er 350 ml til 1,2 l;
 - **Fig. A:** sørg for, at vandstanden i vandstandsindikatoren **12** altid ligger mellem **MIN** og **MAX**;
 - **Fig. B:** ved indsat opsamlings-skål **5** kan du også påfylde vand via håndtagene med påfyldningsåbning **6**.
 4. Sæt opsamlings-skålen **5** i underdelen **9**.
 5. Kom levnedsmidlerne i dampkurvene **3**. Du kan bruge 1, 2 eller 3 dampkurve. Sørg for, at ikke alle huller i bunden af dampkurvene **3** er tildækket, så dampen kan strømme frit igennem disse.
 6. Sæt dampkurvene **3** på underdelen **9**. Vær opmærksom på den korrekte rækkefølge af dampkurvene **3**, da disse har forskellige størrelser. I rækkefølge oppefra og ned: dampkurv 3 på dampkurv 2, dampkurv 2 på dampkurv 1. Dampkurv 3 kan ikke sættes direkte på dampkurv 1. Dampkurvens **15** nummer står på håndtagene.
 7. Sæt låget **1** på den øverste dampkurv.
 8. Sæt netstikket **14** i en egnet beskyttelsesstikkontakt.
 9. Vælg den ønskede tilberedningstid på tid på tidsindstilleren **10**.
 10. Apparatet begynder at varme op og driftsindikatoren **11** lyser.

ANVISNING: drej altid tidsindstilleren **10** indstil driftsindikatoren **11** lyser. Derefter kan du dreje tidsindstilleren tilbage på en kortere tilberedningstid. Kun sådan fungerer signallyden også ved slutningen af en kort tilberedningstid.

Kontrol af tilberedningspunkt



FARE for kvæstelser i form af skoldning!

- ⊙ 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**.

Pas på ikke at tilberede maden for længe, da grønsager ellers kan blive bløde, og kød og fisk kan blive tørt og sejt.

Gør følgende for indimellem at kontrollere, om maden er færdig:

1. Åbn forsigtig låget **1**, idet du løfter dets bagerste ende, så dampen kan strømme ud væk fra dig.
2. Tag låget **1** helt af.
3. Kontrollér, om maden er færdig med en lang nål eller en gaffel:
 - Når maden er færdig, drejer du tidsindstilleren **10** på „0” for at slukke apparatet.
 - Sæt låget **1** på igen, og lad apparatet køre videre, hvis maden ikke er færdig.
 - Hvis den indstillede tid udløber, inden maden er færdig, stiller du igen tidsindstilleren **10** på den ønskede tid for at fortsætte tilberedningen. Kontrollér for en sikkerheds skyld vandstanden på vandstandsindikatoren **12**.

Genopfyldning af vand

Hvis vandstanden på vandstandsindikatoren **12** falder til under **MIN**-markeringen under brugen, skal du genopfylde vand, så apparatet ikke løber tørt og overopheder.

1. Fyld rent vand i en egnet beholder med tud.
2. **Fig. B:** hæld vandet gennem påfyldningsåbningen i håndtagene **6** i underdelen **9**.

Afslutning af tilberedning



FARE for kvæstelser i form af skoldning!

- ⊙ Kondensatet i opsamlingskålen **5** er varmt. Lad det køle af, inden du fjerner opsamlingskålen **5**, så du ikke utilsigtet skolder dig.

-
1. Efter udløb af den indstillede tilberedningstid lyder der en signallyd og apparatet slukker.
 2. Hvis du vil slukke apparatet inden udløb af den indstillede tilberedningstid, drejer du tidsindstilleren **10** på „0”.
 3. Vent kort, indtil dampen i apparatet har forflygtiget sig.
 4. Tag dampkurvene **3** med maden ud.
 5. Rengør apparatet omhyggeligt efter brug.

Overophedningsbeskyttelse

Apparatet har en overophedningsbeskyttelse. Så snart der ikke er mere vand i underdelen **9** og temperaturen derved bliver for høj, slukker apparatet automatisk.

- Træk i dette tilfælde netstikket **14** ud, og lad apparatet køle af.
- Derefter kan du fylde vand på apparatet og tage det i brug igen.

Yderligere informationer om betjening af enheden og opskrifter fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Bortskaffelse


Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i on-line-betjeningsvejledningen.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

 Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 373078_2104

Anvendte symboler

	Geprüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Det genanvendelige materiale er mærket som polypropylen.
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Produktet indeholder ikke bisfenol A.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.