

SILVERCREST®



3 TIER STEAMER SDG 950 D4

(SK)

PARNÝ HRNIEC

Návod na obsluhu

(DE)

(AT)

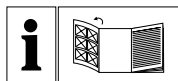
(CH)

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

IAN 466046_2404

(SK)



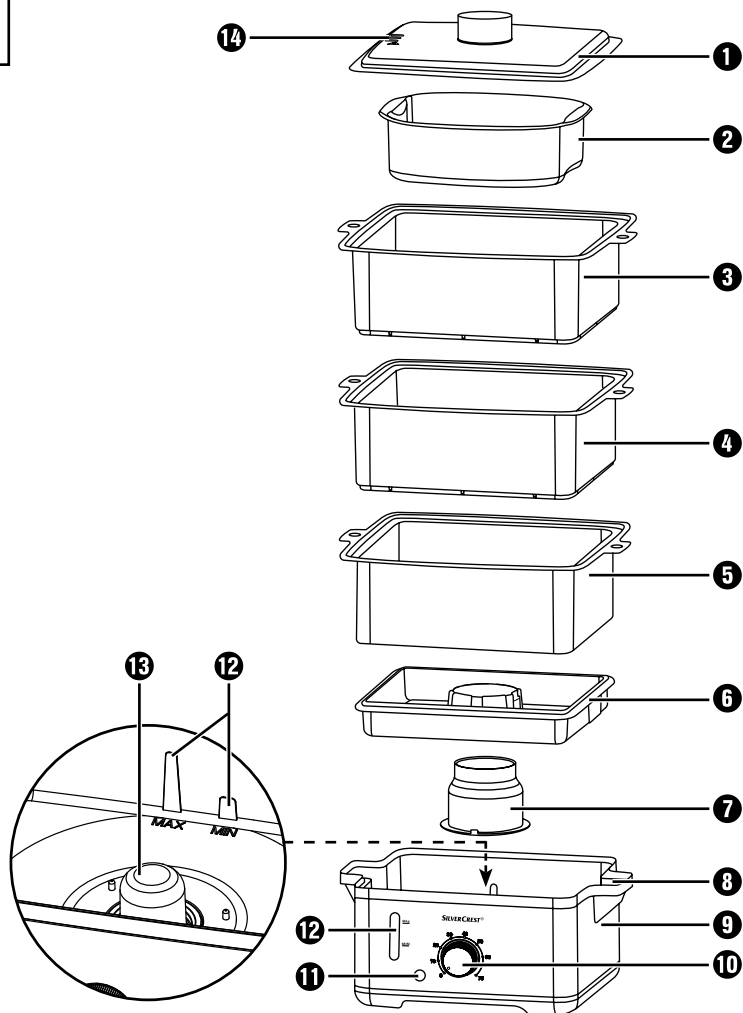
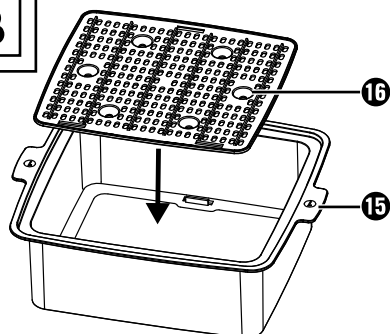
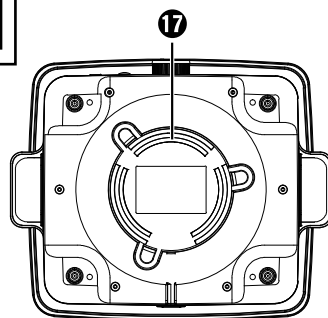
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

SK	Návod na obsluhu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

A**B****C**

Obsah

Úvod	2
Používanie v súlade s určeným účelom	2
Použitie výstražné upozornenia a symboly	2
Bezpečnostné pokyny	3
Rozsah dodávky	6
Opis prístroja	6
Pred prvým uvedením do prevádzky	6
Uvedenie prístroja do prevádzky	6
Obsluha	7
Varenie v pare	7
Kontrola stavu tepelnej úpravy	7
Doplnenie vody	8
Ukončenie prevádzky	8
Tipy na ďalšie použitie	8
Varenie vajíec	8
Varenie ryže	8
Príprava jedál s rôznym časom tepelnej úpravy	8
Takto dosiahnete najlepší výsledok varenia v pare	9
Časy tepelnej úpravy	9
Čistenie	13
Odstránenie vodného kameňa z prístroja	14
Uskladnenie	14
Likvidácia	14
Likvidácia prístroja	14
Likvidácia obalu	15
Technické údaje	15
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	15
Servis	16
Dovozca	16

Úvod



Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený na varenie potravín v pare. Môže sa používať len v suchých uzatvorených priestoroch. Tento prístroj je určený výlučne na použitie v domácnosti. Prístroj nepoužívajte na komerčné účely.

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecné škody.
	Upozornenie: Upozornenie označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Opatrne! Horúci povrch!
	Prečítajte si návod na obsluhu.
	Neponárať do vody.
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Striedavý prúd.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do prevádzky, ak sú niektoré jeho diely poškodené alebo ak prístroj spadol.
- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov a ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby ste mohli prístroj v prípade potreby rýchlo odpojiť od napájania.
- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ Ak sa prírodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Po vypnutí sa prístroj úplne neodpojí od siete. Preto treba vytiahnuť sieťovú zástrčku.
- ▶ Vždy po použití a pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za sieťovú zástrčku, nikdy nie za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!
- ▶  Nikdy neponárajte spodnú časť, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín!
- ▶ Ak sa do spodnej časti dostane tekutina, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred ďalším spustením dajte prístroj skontrolovať.
- ▶ Na zástrčku prístroja sa nesmie dostať žiadna tekutina.
- ▶ Prístroj neobsluhujte vlhkými rukami.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Uchovávať prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusení!
- ▶ Nenakláňajte sa nad prístroj, kým z neho uniká vodná para ani keď otvoríte veko a obsah je ešte veľmi horúci.
- ▶ Veko nadvihujte vždy pomaly smerom od seba, aby mohla para uniknúť smerom dozadu.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!



- ▶ Opatrne! Horúci povrch! Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja, ktorý je v prevádzke, sa môžete dotknúť iba na otočnom regulátore alebo na rukovätiach. Na uchopenie veka alebo parných nadstavcov použite chňapky.
- ▶ Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.

❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj nepoužívajte v exteriéri. Prístroj je výlučne určený na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Prístroj postavte na pevný, rovný a teplovzdorný podklad.
- ▶ Neklad'te prístroj do blízkosti stien ani pod nástenné skrinky. Tak predídete škodám spôsobeným unikajúcou vodnou parou.
- ▶ Prístroj nikdy nepoužívajte bez vody a používajte vždy aspoň jeden parný nadstavec.
- ▶ Na výrobu pary používajte iba čerstvú pitnú vodu.
- ▶ Nádobu na vodu nezakrývajte hliníkovou fóliou.
- ▶ Otvory na paru nezakrývajte, aby sa neakumulovalo teplo.
- ▶ Prístroj používajte výhradne s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- ▶ Prístroj aj príslušenstvo nechajte pred vyčistením a odložením úplne vychladnúť.
- ▶ Počas prevádzky netreba prístroj neustále kontrolovať. No treba ho kontrolovať pravidelne, najmä ak boli nastavené dlhšie časy varenia v pare.

i UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

Rozsah dodávky

- základňa s parnou hlavitou
- miska na zachytenie tekutiny
- 3 parné nadstavce
- miska na ryžu
- veko
- návod na obsluhu

i Upozornenie: Ihneď po vybalení skontrolujte, či je dodávka úplná a či nie je poškodená. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 veko
- 2 miska na ryžu
- 3 horný parný nadstavec
- 4 stredný parný nadstavec
- 5 spodný parný nadstavec
- 6 miska na zachytenie tekutiny
- 7 parná hlavica
- 8 plniace otvory
- 9 základňa
- 10 otočný regulátor
- 11 indikačná kontrolka
- 12 ukazovateľ stavu vody
- 13 výrobnik pary
- 14 otvory na paru

Obrázok B:

- 15 rukoväť s číslom
- 16 spodná doska s priehlbínami na vajcia

Obrázok C:

- 17 navinutie kábla (na spodnej strane)

Pred prvým uvedením do prevádzky

- Prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie**.
- Základňu **9** postavte na pevný, rovný a teplovzdorný podklad.

- Dbajte na to, aby bola použitá sieťová zástrčka v prípade poruchy dobre dostupná.

Uvedenie prístroja do prevádzky

i Upozornenie: Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to úplne normálne, a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

Základňa **9** je osadená a všetky diely sú vyčistené:

- 1) Nasadte parnú hlavicu **7** na výrobnik pary **13**. Dbajte na to, aby do 3 malých otvorov na parnej hlavici **7** siahali zodpovedajúce plastové kolíky na dne základne **9**.
 - 2) Naplňte základňu **9** 500 ml čerstvej pitnej vody.
 - 3) Na základňu **9** nasadte misku na zachytenie tekutiny **6**.
 - 4) Na misku na zachytenie tekutiny **6** nasadte 3 parné nadstavce **5/4/3**.
- i Upozornenie:** Dbajte na správne poradie parných nadstavcov **5/4/3**, pretože majú trochu inú veľkosť. Sú na rukovätiach **15** označené číslami 1, 2 a 3. Parné nadstavce **5/4/3** nasadte zdola nahor v poradí 1, 2, 3.
- 5) Do horného parného nadstavca **3** vložte misku na ryžu **2**.
 - 6) Nasadte veko **1**.
 - 7) Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.
 - 8) Otočným regulátorom **10** nastavte čas 5 – 10 min.
- ✓ Prístroj sa začne zohrievať a indikačná kontrolka **11** sa rozsvieti.
- 9) Keď uplynie nastavený čas, prístroj sa automaticky vypne. Nechajte prístroj vychladnúť a znovu vyčistite všetky diely.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

- Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja, ktorý je v prevádzke, sa môžete dotknúť iba na oboch rukovätiach 10 alebo na rukovätiach.
- Na uchopenie veka 1 alebo parných nadstavcov 5/4/3 použite chňapky.

⚠ VÝSTRAHA!

- Nenakláňajte sa nad prístroj...
 - kým z otvorov na paru 14 uniká horúca para alebo
 - keď otvoríte veko 1 a obsah je ešte veľmi horúci.
- Veko 1 nadvíhajte vždy pomaly smerom od seba, aby mohla para uniknúť smerom dozadu.
- Ak chcete skontrolovať, či je jedlo hotové, použite dlhú vidličku alebo kliešte.

❗ POZOR!

- Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky bez parného nadstavca 5/4/3.

- ❗ **Upozornenie:** Dbajte na správne poradie parných nadstavcov 5/4/3, pretože majú trochu inú veľkosť. Sú na rukovätiach 15 označené číslami 1, 2 a 3. Parné nadstavce 5/4/3 nasadíte zdola nahor v poradí 1, 2, 3.

- ❗ **Upozornenie:** Parný nadstavec 3 3 sa nesmie položiť priamo na parný nadstavec 1 5, lebo tesne nedoliehajú. Každý parný nadstavec 5/4/3 môžete použiť aj samostatne. Veko 1 dolieha na všetky parné nadstavce 5/4/3 rovnako.

Varenie v pare

- 1) Vyberte zo základne 9 misku na zachytenie tekutiny 6.
- 2) Naplňte základňu 9 čerstvou pitnou vodou minimálne po značku MIN a maximálne po značku MAX.
- ❗ **Upozornenie:** Pri naplnení po značku MAX vystačí voda na asi 1 hodinu varenia v pare.

- ❗ **Upozornenie:** Prístroj prevádzkujte iba vtedy keď ukazovateľ stavu vody 12 je nad MIN.

- 3) Znovu na základňu 9 nasadíte misku na zachytenie tekutiny 6.

- ❗ **Upozornenie:** Vodu môžete naliať a doliať aj cez plniace otvory 8 na rukovätiach základne 9 a nemusíte odobrať misku na zachytenie tekutiny 6.

- 4) Vložte potraviny do parných nadstavcov 5/4/3. Môžete použiť 1, 2 alebo všetky 3 parné nadstavce 5/4/3. Dávajte pozor, aby ste otvory spodnej dosky 16 parného nadstavca 5/4/3 úplne nezakryli potravinami, lebo by potom nemohla voľne cirkulovať para.
- 5) Na misku na zachytenie tekutiny 6 nasadíte parné nadstavce 5/4/3.
- 6) Na horný parný nadstavec 3 nasadíte veko 1.
- 7) Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.
- 8) Otočným regulátorom 10 zvolíte požadovaný čas.
- ✓ Prístroj sa začne zohrievať a indikačná kontrolka 11 sa rozsvieti.

- ❗ **Upozornenie:** Ak je čas tepelnej úpravy príliš krátky, otáčajte otočným regulátorom 10, kým sa nerozsvieti indikačná kontrolka 11, a potom sa vráťte na požadovaný čas. Iba tak zabezpečíte, aby aj na konci krátkeho času tepelnej úpravy zaznel signálny tón.

Kontrola stavu tepelnej úpravy

- Stav potravín priebežne kontrolujte, aby nebolo ovocie a zelenina pri príliš dlhom čase varenia v pare príliš mäkké, prípadne mäso a ryby príliš vysušené a tuhé.
- 1) Opatrne otvorte veko 1 tak, že ho najprv nadvíhnete vzadu, aby para unikla smerom od vás.
- 2) Odoberte veko 1 z parného nadstavca 5/4/3.

- 3) Stav potravín skontrolujte dlhou vidličkou alebo kliešťami.
 - Ak je jedlo hotové, prístroj vypnite tak, že otočný regulátor **10** nastavíte na 0 a vytiahnete sieťovú zástrčku.
 - Keď potraviny ešte nie sú dostatočne udušené, znova nasadíte veko **1** a nechajte prístroj pracovať ďalej.
 - Ak uplynie nastavený čas a potraviny ešte nie sú dostatočne udušené, znovu nastavte otočný regulátor **10** na požadovaný čas, aby sa proces tepelnej úpravy dokončil. Skontrolujte množstvo vody a v prípade potreby doplňte ďalšiu vodu.

Doplnenie vody

⚠ VÝSTRAHA!

- Dbajte na to, aby hladina vody neprekročila značku MAX. Inak môže dôjsť k tomu, že počas tepelnej úpravy bude z parného hrnca striekať voda.
- Pri naplnení po značku MAX vystačí voda na asi 1 hodinu varenia v pare. Ak je čas tepelnej úpravy dlhší alebo ak ukazovateľ stavu vody **12** klesne pod značku MIN, treba vodu doplniť.
- Opatrne nalejte vodu pomocou vhodnej nalievacvej nádoby do bočných plniacich otvorov **8** na rukovätiach základne **9**.
- ⓘ **Upozornenie:** Ak sa počas prevádzky voda minie, prístroj sa automaticky vypne, aby sa zabránilo prehriatiu. Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť. Potom môžete prístroj znovu naplniť vodou a spustiť.

Ukončenie prevádzky

⚠ VÝSTRAHA!

- Skondenovaná voda v miske na zachytenie tekutiny **6** je horúca. Skôr, ako ju odoberte, nechajte ju vychladnúť.
- Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy zaznie zvukový signál a prístroj sa automaticky vypne. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Ak chcete proces tepelnej úpravy predčasne ukončiť, prístroj vypnite tak, že otočný regulátor **10** nastavíte na 0 a vytiahnete sieťovú zástrčku.

- 1) Počkajte, kým sa para z prístroja vyparí.
- 2) Vyberte parné nadstavce **5/4/3** s jedlom.
- 3) Vyberte misku na zachytenie tekutiny **6** a vylejte v nej obsiahnutú vodu.
- 4) Vylejte taktiež zvyšnú vodu zo základne **9**.
- 5) Prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie**.

Tipy na ďalšie použitie

Varenie vaječ

- Na dne každého parného nadstavca **5/4/3** sa nachádza 6 priehlbín, do ktorých je možné položiť 6 vaječ.
- Ak použijete všetky 3 nadstavce **5/4/3**, môžete naraz uvariť až 18 vaječ.
- Pri nastavení času sa riadte **časmi tepelnej úpravy** vaječ. Pamätajte na to, že čas tepelnej úpravy v spodnom parnom nadstavci **5** je o niečo kratší ako v nadstavcoch nad ním.

Varenie ryže

- Na varenie ryže použite misku na ryžu **2**:
 - 1) Do misky na ryžu **2** dajte ryžu a primerané množstvo vody.
 - 2) Položte misku na ryžu **2** do ľubovoľného parného nadstavca **5/4/3**.
- ⓘ **Upozornenie:** Ak používate viac ako jeden parný nadstavec **5/4/3**, položte misku na ryžu **2** do najvrchnejšieho nadstavca, aby do ryže nenakvapkala skondenovaná tekutina.
- 3) Ryžu občas premiešajte.
- ⓘ **Upozornenie:** Misku na ryžu **2** môžete použiť na ohriatie tekutých potravín, napr. omáčok, alebo na varenie ovocia.

Príprava jedál s rôznym časom tepelnej úpravy

- Ak pripravujete jedlá s rôznym časom tepelnej úpravy, nasadte 3 parné nadstavce **5/4/3** na seba v rôznom čase. Pritom dbajte na toto:

- 1) Do spodného parného nadstavca 1 **5** dajte potraviny, ktoré sa budú pripravovať najdlhšie.
 - 2) Nasadíte parný nadstavec 1 **5** na parný hrniec, spustíte proces tepelnej úpravy a nechajte parný hrniec pracovať.
 - 3) Potraviny, ktoré potrebujú stredný čas tepelnej úpravy, dajte do stredného parného nadstavca 2 **4**.
 - 4) Opatrne otvorte veko **1** tak, že ho najprv nadvihnete vzadu, aby para unikla smerom od vás.
 - 5) Odoberte veko **1** a nasadíte stredný parný nadstavec 2 **4** s potravinami na spodný parný nadstavec 1 **5**.
 - 6) Znova nasadíte veko **1** a nechajte parný hrniec pracovať.
 - 7) Potraviny s najkratším časom tepelnej úpravy dajte do horného parného nadstavca 3 **3** a položte ho na stredný nadstavec, ako bolo opísané predtým.
- Pamätajte na to, že čas tepelnej úpravy v strednom a hornom parnom nadstavci **4/3** je dlhší asi o 5 – 10 minút, a prispôbte tomu čas tepelnej úpravy.
 - So skondenzovanou vodou sa môže preniesť chuť potravín. Preto dávajte ryby a mäso vždy do spodného parného nadstavca **5**.

Takto dosiahnete najlepši výsledok varenia v pare

- Dbajte na to, aby boli všetky kúsky približne rovnako veľké. Ak majú rôznu veľkosť a musíte ich naskladať na seba, dajte najmenšie kúsky navrch.
- Pamätajte na to, že jedna vrstva jedla sa uvarí rýchlejšie ako viac vrstiev. Preto sa čas tepelnej úpravy líši v závislosti od množstva jedla.
- Dávajte pozor, aby ste otvory spodnej dosky **16** parných nadstavcov **5/4/3** úplne nezakryli potravinami, lebo by potom nemohla voľne cirkulovať para.
- Ak varíte väčšie množstvá, po polovici času tepelnej úpravy potraviny premiešajte alebo poprekladajte.

- Všetky uvedené časy tepelnej úpravy sa vzťahujú na prípravu so studenou vodou. Ak chcete čas varenia v pare o niečo skrátiť, použite teplú (nie vriacu) vodu.

Časy tepelnej úpravy

Časy varenia v pare uvedené v nasledujúcej tabuľke sú iba orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od veľkosti potraviny, čerstvosti jedla, pripravovaného množstva, polohy parného nadstavca (hore alebo dole) a od osobných preferencií (mäkké alebo chrumkavé). Preto stav jedál skontrolujte podľa opisu v kapitole **Kontrola stavu tepelnej úpravy**.

Ak nie je uvedené inak, časy varenia v pare sa vzťahujú na spodný parný nadstavec **5**. Príprava potravín v strednom a hornom parnom nadstavci **4/3** trvá asi o 5 – 10 minút dlhšie.

Všetky časy varenia v pare sa vzťahujú na použitie studenej vody.

Zelenina

- Odstráňte veľké hlúbiky z karfiolu, brokolice a hlúbovej zeleniny.
- Zeleninu nakrájajte na približne rovnako veľké kusy.
- Listovú zeleninu varte v pare čo najkratšie, lebo ľahko stráca farbu.
- Zeleninu okoreňte a osolte až po tepelnej úprave.
- Zmrazenú zeleninu nemusíte pred varením v pare rozmrazovať. Pri zmrazenej zelenine sa čas varenia v pare predlíži o pár minút.

Zelenina	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
artičoky	2 – 3 stredne veľké	50 – 55 min.	– vložte do parného nadstavca 5/4/3 s otvorom nadol, aby mohla odtečiť skondenzovaná voda
brokolica	400 g	10 – 15 min.	– rozdeľte na ružičky – zmrazené: o 5 min. dlhšie – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
karfiol	400 g	15 – 20 min.	– rozdeľte na ružičky – zmrazené: o 5 min. dlhšie – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
zelená fazuľa	400 g	25 – 30 min.	– zmrazené: o 5 min. dlhšie – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
hrášok	400 g	15 – 20 min.	– po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
zemiaky	900 g	30 – 40 min.	– čerstvé, ošúpané, rozštvrtené – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
nové alebo malé zemiaky	500 g	35 – 40 min.	– čerstvé, ošúpané, v celku – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
kapusta	400 g	35 – 40 min.	– čerstvá, nakrájaná na drobno – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
mrkva	400 g	20 – 25 min.	– čerstvá, nakrájaná na krúžky – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
ružičkový kel	400 g	20 – 25 min.	– po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
špargľa	400 g	15 – 20 min.	– voľne rozložte, 2. vrstvu preložte naprieč
špenát	400 g	15 – 20 min.	– po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte

Zelenina	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
huby	200 g	15 – 20 min.	– čerstvé, nakrájané na plátky alebo malé klobúčky v celku – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekladajte
cuketa	400 g	20 – 25 min.	– čerstvá, nakrájaná na krúžky – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekladajte

Mäso

- Vyberte iba jemné chudé mäso, ktoré úplne zbavíte tuku.
- Pri varení v pare sa z mäsa vytopí zvyšný tuk.
- Mäso nakrájajte na kúsky, ktoré nebudú príliš veľké. Na varenie v pare je ideálne mäso, ktoré je vhodné na grilovanie.
- Predovšetkým hydina musí prejsť dôkladnou tepelnou úpravou, aby sa predišlo novej salmonelovej infekcii.
- Párky prepichnete, aby nepraskli. Surové klobásky nie sú na varenie v pare vhodné.
- Mäso podávajte s chutnými omáčkami alebo ho pred varením v pare marinujte.

Mäso	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
kuracie prsia	400 g	15 – 20 min.	– odstráňte pred varením kožu – bezpodmienečne nechajte prejsť dôkladnou tepelnou úpravou
kuracie stehná	2 ks	20 – 30 min.	– bezpodmienečne nechajte prejsť dôkladnou tepelnou úpravou – po varení v pare nechajte prípadne zhnednúť v rúre (funkcia grilu)
mäsové guľôčky	500 g	22 – 24 min.	– z hovädzieho mäsa alebo zmesi
jahňacina	4 kusy	15 – 20 min.	– plátky, napr. kotleta, rezeň
hovädzie mäso	250 g	10 – 15 min.	– plátky, napr. steak, rosbif
bravčové mäso	400 g alebo 4 ks	10 – 15 min.	– rezeň, panenka alebo steak – úplne odstráňte tuk
párky	400 g	10 – 15 min.	– len vopred uvarené párky, napr. frankfurtské, Bockwurst, párky na hot dog – pred varením prepichnete kožu

Ryby a morské plody

■ Zmrazené ryby môžete variť v pare aj bez rozmrazenia. Jednotlivé kúsky iba oddelíte a predĺžite čas tepelnej úpravy.

■ Ryba je hotová, keď nevyzerá sklovito. Dodržte čas tepelnej úpravy, lebo ak sa ryby pripravujú príliš dlho, veľmi rýchlo vyschnú.

Ryby a morské plody	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
rybie filé	250 g	10 – 15 min.	– zmrazené: o 5 min. dlhšie
steak z lososa	400 g	10 – 15 min.	– zmrazené: o 5 min. dlhšie
steak z tuniaka	400 g	15 – 20 min.	– zmrazené: o 5 min. dlhšie
ustrice	6 kusov	15 – 20 min.	– pripravujte iba čerstvé a zatvorené ustrice – čas tepelnej úpravy sa skončí vtedy, keď sa škrupiny úplne otvoria
kreветy	400 g	10 – 15 min.	– po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekkladajte
chvosty homára	2 ks	20 – 25 min.	
mušle	400 g	10 – 15 min.	– pripravujte iba čerstvé a zatvorené mušle – čas tepelnej úpravy sa skončí vtedy, keď sa škrupiny úplne otvoria

Ryža

■ Riadte sa množstvom vody uvedeným v návode na obale ryže. Dajte do misky na ryžu ② požadované množstvo vody a ryžu.

■ Ak používate viac ako jeden parný nadstavec ⑤/④/③, položte misku na ryžu ② do najvrchnejšieho nadstavca.

Ryža	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Biela ryža			
gulatá ryža	1 šálka	45 – 50 min.	– pridajte 1,5 šálky vody
dlhohzrná ryža	1 šálka	50 – 55 min.	– pridajte 1,75 šálky vody
Ryža natural (hnedá)			
normálna	1 šálka	40 – 45 min.	– pridajte 2 šálky vody
predvarená	1 šálka	45 – 50 min.	– pridajte 1,5 šálky vody

Ryža	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Zmes dlhozrnnej a divokej ryže			
normálna	1 šálka	55 – 60 min.	– pridajte 1,5 šálky vody
ryža na rýchle varenie	1 šálka	20 – 25 min.	– pridajte 1,75 šálky vody
Ostatné druhy ryže			
instantná ryža	1 šálka	12 – 15 min.	– pridajte 1,5 šálky vody
mliečna ryža (ryžový pudng)	100 g + 30 g cukru	75 – 80 min.	– namiesto vody teplé mlieko v zodpovedajúcom množstve

Vajcia

Vajcia	Množstvo	Množstvo vody	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
na mäkko	max. 6 ks v jednom parnom nastavci	500 ml	8 – 12 min.	– Dajte vajcia do priehlbín spodnej dosky 16 parného nastavca 5/4/3 .
stredne tvrdá			11 – 15 min.	– Čas tepelnej úpravy v spodnom parnom nastavci 5 je asi o 5 min. kratší ako v nastavcoch nad ním.
na tvrdo			15 – 20 min.	– Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od počtu, veľkosti a požadovanej tvrdosti vajec.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
-  Nikdy neponárajte základňu **9** do vody ani do iných tekutín!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

⚠ POZOR!

- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu nenapraviteľne poškodiť povrchy.
- Po každom použití prístroj a príslušenstvo vyčistíte.

- Vyberte parné nastavce **5/4/3**. Presuňte spodnú dosku **16** parného nastavca **5/4/3** na jednu stranu a opatrne ju odiaľ vytlačte.
 - Vyberte misku na zachytenie tekutiny **6**. Vytiahnite dohora parnú hlavicu **7** z výrobníka pary **13**.
- 1) Základňu **9** vyčistíte jemne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte na handričku trochu prostriedku na umývanie riadu. Utrite vlhkou handričkou namočenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
 - 2) Príslušenstvo čistíte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu.

Upozornenie:



Všetky odnímateľné diely je možné umývať v umývačke riadu.

- 3) Všetky diely nechajte dôkladne vyschnúť skôr, než ich opäť zmontujete.
- 4) Na opätovné zmontovanie parných nastavcov **5/4/3** znovu zatlačte spodné dosky **16** do parných nastavcov **5/4/3**. Dbajte pritom na to, aby priehlbiny na vajcia smerovali nadol. Tri výrezy na parných nastavcoch **5/4/3** musia zapadnúť do príslušných výčnelkov spodných dosiek **16**.

Odstránenie vodného kameňa z prístroja

- V závislosti od tvrdosti vody sa môžu v prístroji časom vytvoriť nánosy vodného kameňa.
- Pravidelne z prístroja odstraňujte vodný kameň, aby sa ďalej vyrábala para a aby sa predĺžila životnosť parného hrnca.

- 1) Jemné nánosy vodného kameňa odstránite handričkou namočenou v octe. Diely potom dôkladne opláchnite.
- 2) Ak sa na výrobníku pary **13** nachádza hrubý nános vodného kameňa, naplňte základňu **9** vodou s bežným odstraňovačom vodného kameňa a nechajte všetko cez noc postáť.

POZOR!

- V žiadnom prípade prístroj pri odstraňovaní vodného kameňa nezapínajte! Môže to spôsobiť nenapraviteľné škody.
- 3) Vylejte odstraňovač vodného kameňa a prístroj dôkladne opláchnite.
 - 4) Prístroj potom dôkladne vyutierajte a dobre ho vysušte.

Uskladnenie

- Prístroj sa dá pred uskladnením zmontovať tak, aby šetril priestor.

- 1) Namotajte kábel na navinutie kábla **17** na spodnej strane základne **9**.
- 2) Nasadte parnú hlavicu **7** na výrobník pary **13**.
- 3) Na základňu **9** nasadte misku na zachytenie tekutiny **6**.
- 4) Nasadte spodný parný nastaviec **5** na stredný **4** a oba na horný **3**.
- 5) Tri na seba nasadené parné nastavce **5/4/3** nasadte na základňu **9**.
- 6) Položte misku na ryžu **2** do nasadených parných nastavcov **5/4/3**.
- 7) Nasadte veko **1**.
- 8) Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č.

2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



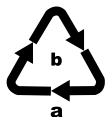
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b)

s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkon	950 W
Užitočný objem misky na ryžu ②	1 l

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 466046_2404 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 466046_2404 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

(SK) Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466046_2404

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Verwendete Warnhinweise und Symbole	18
Sicherheitshinweise	19
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Vor der ersten Inbetriebnahme	22
Gerät in Betrieb nehmen	22
Bedienen	23
Dampfgaren	23
Garpunkt überprüfen	23
Wasser nachfüllen	24
Betrieb beenden	24
Tipps zur weiteren Anwendung	24
Eier kochen	24
Reis kochen	24
Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten	25
So gelingt das Dampfgaren am besten	25
Garzeiten	25
Reinigen	29
Gerät entkalken	29
Aufbewahrung	30
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	30
Technische Daten	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Es darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Bedienungsanleitung lesen.
	Nicht in Wasser tauchen.
	Spülmaschinengeeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Wechselstrom.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit Sie das Gerät im Notfall schnell von der Stromversorgung trennen können.
- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ 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 Gerät ist nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
- ▶  Tauchen Sie das Unterteil, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- ▶ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme prüfen.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von Gerät und Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ▶ Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt oder wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch sehr heiß ist.
- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam und von sich abgewandt an, damit der Dampf nach hinten entweichen kann.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶  Vorsicht! Heiße Oberfläche! Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Drehregler oder an den Griffen. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel oder die Dampfaufsätze anfassen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirdsystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Hängeschränken auf. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser und verwenden Sie stets mindestens einen Dampfaufsatz.
- ▶ Verwenden Sie zur Dampferzeugung ausschließlich frisches Trinkwasser.
- ▶ Kleiden Sie den Wassertank nicht mit Alufolie aus.
- ▶ Decken Sie die Dampföffnungen nicht ab, da sonst ein Hitzestau entsteht.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- ▶ Das Gerät muss während des Betriebs nicht durchgehend beaufsichtigt werden, muss jedoch regelmäßig kontrolliert werden, besonders wenn längere Dämpfzeiten eingestellt werden.

i HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Lieferumfang

- Basis mit Dampfhülse
- Flüssigkeitenauffangschale
- 3 Dampfaufsätze
- Reisschale
- Deckel
- Bedienungsanleitung

i Hinweis: Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Deckel
- 2 Reisschale
- 3 Oberer Dampfaufsatz 3
- 4 Mittlerer Dampfaufsatz 2
- 5 Unterer Dampfaufsatz 1
- 6 Flüssigkeitenauffangschale
- 7 Dampfhülse
- 8 Einfüllöffnungen
- 9 Basis
- 10 Drehregler
- 11 Betriebsindikationsleuchte
- 12 Wasserstandsanzeige
- 13 Dampferzeuger
- 14 Dampföffnungen

Abbildung B:

- 15 Haltegriff mit Nummer
- 16 Bodenplatte mit Eiermulden

Abbildung C:

- 17 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.
- Stellen Sie die Basis **9** auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Gerät in Betrieb nehmen

i Hinweis: Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Die Basis **9** ist aufgestellt und alle Teile sind gereinigt:

- 1) Stecken Sie die Dampfhülse **7** auf den Dampferzeuger **13**. Achten Sie darauf, dass die 3 kleinen Öffnungen an der Dampfhülse **7** in die entsprechenden Kunststoffstifte am Boden der Basis **9** greifen.
 - 2) Füllen Sie 500 ml frisches Trinkwasser in die Basis **9** ein.
 - 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** auf die Basis **9**.
 - 4) Setzen Sie die 3 Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitenauffangschale **6**.
- i Hinweis:** Achten Sie auf die richtige Reihenfolge der Dampfaufsätze **5/4/3**, da sie alle leicht unterschiedlich groß sind. Sie sind an den Haltegriffen **15** mit der Nummer 1, 2 oder 3 gekennzeichnet. Platzieren Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** von unten nach oben in der Reihenfolge 1, 2, 3.
- 5) Stellen Sie die Reisschale **2** in den oberen Dampfaufsatz **3**.
 - 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 - 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
 - 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf eine Zeit von 5-10 Min. ein.

✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.

- 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie alle Teile noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Drehregler **10** oder an den Griffen.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** oder die Dampfaufsätze **5/4/3** anfassen.

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Beugen Sie sich nicht über das Gerät...
 - während heißer Dampf aus den Dampföffnungen **14** austritt, oder
 - wenn Sie den Deckel **1** öffnen und der Inhalt noch sehr heiß ist.
- ▶ Heben Sie den Deckel **1** stets langsam und von sich abgewandt an, damit der Dampf nach hinten entweichen kann.
- ▶ Wenn Sie überprüfen wollen, ob die Speisen fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

⚠️ ACHTUNG!

- ▶ Betrieben Sie das Gerät nie ohne einen Dampfaufsatz **5/4/3**.

- ⓘ **Hinweis:** Achten Sie auf die richtige Reihenfolge der Dampfaufsätze **5/4/3**, da sie alle leicht unterschiedlich groß sind. Sie sind an den Haltegriffen **15** mit der Nummer 1, 2 oder 3 gekennzeichnet. Platzieren Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** von unten nach oben in der Reihenfolge 1, 2, 3.

- ⓘ **Hinweis:** Der Dampfaufsatz 3 **3** darf nicht direkt auf den Dampfaufsatz 1 **5** platziert werden, da er sonst nicht bündig schließt. Sie können jeden Dampfaufsatz **5/4/3** auch einzeln verwenden. Der Deckel **1** passt auf alle Dampfaufsätze **5/4/3** gleichermaßen.

Dampfgaren

- 1) Entfernen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** von der Basis **9**.
- 2) Befüllen Sie die Basis **9** mit frischem Trinkwasser mindestens bis zur MIN-Markierung und maximal bis zur MAX-Markierung.
- ⓘ **Hinweis:** Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

- ⓘ **Hinweis:** Betrieben Sie das Gerät nur, wenn die Wasserstandsanzeige **12** über MIN ist.

- 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** wieder auf die Basis **9**.

- ⓘ **Hinweis:** Sie können das Wasser auch über die Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9** ein- oder nachfüllen, ohne die Flüssigkeitenauffangschale **6** entfernen zu müssen.

- 4) Geben Sie das Gargut in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Sie können nur 1, 2 oder alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** nutzen. Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

- 5) Setzen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitenauffangschale **6**.

- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf den oberen Dampfaufsatz **3**.

- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

- 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf die gewünschte Zeit ein.

- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.

- ⓘ **Hinweis:** Bei einer sehr kurzen Garzeit drehen Sie den Drehregler **10** zuerst immer so weit, bis die Betriebsindikationsleuchte **11** aufleuchtet, und dann zurück auf die gewünschte Zeit. Nur so ist gewährleistet, dass ein Signalton auch am Ende einer kurzen Garzeit ertönt.

Garpunkt überprüfen

- Damit Obst und Gemüse durch eine zu lange Dämpfzeit nicht zu weich und Fleisch oder Fisch nicht zu trocken und zäh werden, überprüfen Sie zwischendurch den Garpunkt der Speisen.
- 1) Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn zuerst hinten anheben, um den Dampf von sich weg entweichen zu lassen.
 - 2) Nehmen Sie den Deckel **1** vom Dampfaufsatz **5/4/3** ab.

- 3) Prüfen Sie den Garpunkt der Speisen mit einer langen Stielgabel oder einer Zange.
 - Wenn das Gargut fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig gegart ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen Sie das Gerät weiter arbeiten.
 - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, aber die Speisen noch nicht gar sind, stellen Sie den Drehregler **10** erneut auf die gewünschte Zeit, damit der Garvorgang zu Ende geführt wird. Überprüfen Sie den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach.

Wasser nachfüllen

⚠ WARNUNG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung nie überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer herauspritzen.

- Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit. Bei einer längeren Garzeit, oder wenn die Wasserstandsanzeige **12** unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen.

- Gießen Sie das Wasser mit einem geeigneten Gießgefäß vorsichtig über die seitlichen Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9**.

- i Hinweis:** Wenn das Wasser während des Betriebs aufgebraucht wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser befüllen und in Betrieb nehmen.

Betrieb beenden

⚠ WARNUNG!

- ▶ Das Kondenswasser in der Flüssigkeitenfangschale **6** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie diese abnehmen.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker von der Netzsteckdose.

- Falls Sie den Garvorgang vorzeitig stoppen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.

- 1) Warten Sie, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
- 2) Entnehmen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** mit dem Gargut.
- 3) Entnehmen Sie die Flüssigkeitenfangschale **6** und schütten Sie das darin enthaltene Wasser weg.
- 4) Schütten Sie das Restwasser aus der Basis **9** ebenfalls aus.
- 5) Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Tipps zur weiteren Anwendung

Eier kochen

- Im Boden jedes Dampfaufsatzes **5/4/3** befinden sich 6 Mulden, in die 6 Eier hingestellt werden können.
- Wenn Sie alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** verwenden, können Sie bis zu 18 Eier auf einmal kochen.
- Richten Sie sich nach den **Garzeiten** für Eier, um die Zeit einzustellen. Beachten Sie dabei, dass die Garzeit im unteren Dampfaufsatz **5** etwas kürzer ist als in den darüber liegenden.

Reis kochen

- Wenn Sie Reis kochen wollen, verwenden Sie die Reisschale **2**:
 - 1) Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser in die Reisschale **2**.
 - 2) Stellen Sie die Reisschale **2** in einen beliebigen Dampfaufsatz **5/4/3**.
- i Hinweis:** Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz **5/4/3** verwenden, stellen Sie die Reisschale **2** in den obersten, damit keine Kondensflüssigkeit in den Reis hineintropfen kann.
- 3) Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

- i Hinweis:** Sie können die Reisschale **2** auch zum Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Soßen, oder zum Kochen von Obst verwenden.

Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten

- Um verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zuzubereiten, setzen Sie die 3 Dampfaufsätze **5/4/3** zu unterschiedlichen Zeiten übereinander. Beachten Sie dabei Folgendes:
 - 1) Legen Sie die Speisen mit der längsten Garzeit in den unteren Dampfaufsatz 1 **5**.
 - 2) Stellen Sie diesen Dampfaufsatz 1 **5** in den Dampfgarer, starten Sie den Garvorgang und lassen den Dampfgarer arbeiten.
 - 3) Legen Sie die Speisen, die eine mittlere Garzeit benötigen, in den mittleren Dampfaufsatz 2 **4**.
 - 4) Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn zuerst hinten anheben, um den Dampf von sich weg entweichen zu lassen.
 - 5) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und setzen Sie den mittleren Dampfaufsatz 2 **4** mit dem Gargut auf den unteren Dampfaufsatz 1 **5**.
 - 6) Setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen Sie den Dampfgarer weiter arbeiten.
 - 7) Legen Sie die Lebensmittel mit der kürzesten Garzeit in den oberen Dampfaufsatz 3 **3** und setzen Sie ihn auf den mittleren, wie zuvor beschrieben.
- Beachten Sie, dass sich die Garzeit in dem mittleren und oberen Dampfaufsatz **4/3** um ca. 5-10 Minuten verlängert und stellen Sie die Garzeit entsprechend ein.
- Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Dampfaufsatz **5**.

So gelingt das Dampfgaren am besten

- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. Wenn sie unterschiedlich groß sind und Sie sie schichten müssen, legen Sie die kleineren Stücke zuoberst.

- Beachten Sie, dass eine Speisenlage schneller gar wird als mehrere Lagen. Deshalb erhöht sich die Gardauer mit der Menge der Speisen.
- Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** der Dampfaufsätze **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.
- Rühren oder schichten Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Alle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die Zubereitung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeit etwas zu verringern.

Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Dämpfzeiten sind reine Richtwerte. Die Garzeit variiert je nach Größe der Lebensmittel, Frische der Speisen, Füllmenge, Position der Dampfkörbe (oben oder unten) und persönliche Vorlieben (weich oder bissfest). Prüfen Sie daher den Garzustand wie im Kapitel **Garpunkt überprüfen** beschrieben.

Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich die Dämpfzeiten auf den Gebrauch im unteren Dampfaufsatz **5**. Die Lebensmittel im mittleren und oberen Dampfaufsatz **4/3** brauchen ca. 5–10 Minuten länger.

Alle Dämpfzeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Scheiden Sie das Gemüse in etwa gleich große Stücke.
- Lassen Sie Blattgemüse so kurz wie möglich dämpfen, da es sonst seine Farbe leicht verliert.
- Würzen und salzen Sie das Gemüse erst nach dem Dämpfen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden. Bei gefrorenem Gemüse verlängert sich die Dämpfzeit um einige Minuten.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Artischocken	2-3 mittel-große	50-55 Min.	– mit der Öffnung nach unten in den Dampfaufsatz 5/4/3 setzen, damit Kondenswasser ablaufen kann
Brokkoli	400 g	10-15 Min.	– in Röschen teilen – gefroren: 5 Min. länger – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Blumenkohl	400 g	15-20 Min.	– in Röschen teilen – gefroren: 5 Min. länger – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
grüne Bohnen	400 g	25-30 Min.	– gefroren: 5 Min. länger – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Erbsen	400 g	15-20 Min.	– nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Kartoffeln	900 g	30-40 Min.	– frisch, geschält und geviertelt – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Neue oder kleine Kartoffeln	500 g	35-40 Min.	– frisch, geschält und im Ganzen – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Kohl	400 g	35-40 Min.	– frisch, klein geschnitten – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Möhren	400 g	20-25 Min.	– frisch, in Scheiben geschnitten – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Rosenkohl	400 g	20-25 Min.	– nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Spargel	400 g	15-20 Min.	– flach auslegen, 2. Lage über Kreuz schichten
Spinat	400 g	15-20 Min.	– nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Pilze	200 g	15-20 Min.	– frisch, in Scheiben geschnitten oder kleine, ganze Köpfe – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Zucchini	400 g	20-25 Min.	– frisch, in Scheiben geschnitten – nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten

Fleisch

- Wählen Sie ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernt haben.
- Beim Dämpfen wird das Fleischfett weiter reduziert und fließt vollständig ab.
- Schneiden Sie das Fleisch in nicht zu dicke Stücke. Fleisch, das zum Grillen geeignet ist, ist für das Dämpfen ideal.
- Besonders Geflügelfleisch muss gut durchgegart sein, um eine mögliche Salmonelleninfektion zu vermeiden.
- Stechen Sie Würstchen ein, damit sie nicht platzen. Rohe Würste eignen sich nicht zum Dämpfen.
- Servieren Sie das Fleisch mit schmackhaften Soßen oder marinieren Sie es vor dem Dämpfen.

Fleisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Hähnchenbrust	400 g	15–20 Min..	– Haut vor dem Garen entfernen – unbedingt gut durchgaren
Hähnchenkeulen	2 Stück	20–30 Min..	– unbedingt gut durchgaren – nach dem Dämpfen evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen
Hackbällchen	500 g	22–24 Min..	– aus Rindfleisch oder gemischt
Lamm	4 Stück	15–20 Min..	– in Scheiben, z. B. Kotelett, Filet
Rindfleisch	250 g	10–15 Min..	– in Scheiben, z. B. Filetsteak, Roastbeef
Schweinefleisch	400 g oder 4 St.	10–15 Min..	– Filet, Lendenstück oder Steak – Fett vollständig entfernen
Würstchen	400 g	10–15 Min..	– nur vorgebrühte Würstchen, z. B. Frankfurter, Bockwürste, Hot Dog-Würstchen etc. – Haut vor dem Garen einstechen

Fisch und Meeresfrüchte

- Gefrorener Fisch kann auch ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vorher voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.
- Fisch ist fertig gegart, wenn er innen nicht mehr glasig aussieht. Überwachen Sie die Garzeit, da zu lange gegarter Fisch schnell zu trocken wird.

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10–15 Min.	– gefroren: 5 Min. länger
Lachssteak	400 g	10–15 Min.	– gefroren: 5 Min. länger
Thunfischsteak	400 g	15–20 Min.	– gefroren: 5 Min. länger

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Austern	6 Stück	15–20 Min.	– nur frische und geschlossene Austern garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10–15 Min.	– nach der Hälfte der Zeit umrühren/umschichten
Hummerschwänze	2 Stück	20–25 Min.	
Muscheln	400 g	10–15 Min.	– nur frische und geschlossene Muscheln garen – die Garzeit ist zu Ende, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

Reis

- Halten Sie sich für die Menge Wasser an die Hinweise auf der jeweiligen Reispackung. Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale ❷.
- Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz ❹/❸/❺ verwenden, stellen Sie die Reisschale ❷ in den obersten.

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

Eier

Eier	Menge	Wasser- menge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 St. pro Dampf- aufsatz	500 ml	8–12 Min.	– Eier in die Mulden der Bodenplatte 16 des Dampfaufsatzes 5/4/3 stellen. – die Garzeit im untersten Dampfaufsatz 5 ist ca. 5 Min kürzer als in den darüber liegenden. – Die Garzeit kann je nach Anzahl, Größe und gewünschtem Härtegrad der Eier variieren.
mittelhart			11–15 Min.	
hart			15–20 Min.	

Reinigen

⚠ **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- ▶  Tauchen Sie die Basis **9** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ **ACHTUNG!**

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, diese können die Oberflächen irreparabel schädigen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jeder Benutzung.
 - Nehmen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** ab. Verschieben Sie die Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** auf eine Seite und drücken Sie sie von dort vorsichtig hoch.
 - Nehmen Sie die Flüssigkeitauffangschale **6** ab. Ziehen Sie die Dampfhülse **7** vom Dampferzeuger **13** nach oben heraus.
- 1) Reinigen Sie die Basis **9** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Geben Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
 - 2) Reinigen Sie das Zubehör in warmem Spülwasser.

Hinweis:



Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 3) Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- 4) Um die Dampfaufsätze **5/4/3** wieder zusammenzusetzen, drücken Sie die Bodenplatten **16** wieder in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Achten Sie dabei darauf, dass die Mulden für die Eier nach unten zeigen. Die 3 Schlitze an den Dampfaufsätzen **5/4/3** müssen in die entsprechenden Nasen der Bodenplatten **16** einrasten.

Gerät entkalken

- Je nach Wasserhärte können sich mit der Zeit Kalkablagerungen im Gerät bilden.
 - Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um die Dampferzeugung zu erhalten und die Lebensdauer des Dampferzeugers zu erhöhen.
- 1) Entfernen Sie leichte Verkalkungen mit einem in etwas Essig getränkten Tuch. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
 - 2) Wenn der Dampferzeuger **13** stark verkalkt sein sollte, füllen Sie die Basis **9** mit Wasser und einem handelsüblichem Entkalker und lassen Sie alles über Nacht stehen.

⚠ **ACHTUNG!**

- ▶ Schalten Sie das Gerät zum Entkalken auf keinen Fall ein! Das kann zu irreparablen Schäden führen.

- 3) Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich ab.
- 4) Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Aufbewahrung

- Das Gerät lässt sich platzsparend zusammen setzen, um es zu verstauen.
- 1) Wickeln Sie das Kabel in der Kabelaufwicklung **17** auf der Unterseite der Basis **9** auf.
 - 2) Setzen Sie die Dampfhülse **7** auf den Dampf erzeuge **13**.
 - 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** auf die Basis **9**.
 - 4) Setzen Sie den unteren Dampfaufsatz **5** in den mittleren **4** und beide in den oberen **3**.
 - 5) Setzen Sie die 3 ineinander gestapelten Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Basis **9**.
 - 6) Stellen Sie die Reisschale **2** in die gestapelten Dampfaufsätze **5/4/3**.
 - 7) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 - 8) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.
Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Technische Daten

Spannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	950 W
Nutzvolumen Reisschale ②	1 l

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 466046_2404 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 466046_2404 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 466046_2404

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stav informácií: Stand der Informationen:

06/2024 · Ident.No.: SDG950D4-062024-1

IAN 466046_2404

