



## DAMPFGARER SDG 950 C3 3 TIER STEAMER SDG 950 C3 CUISEUR VAPEUR SDG 950 C3

**DE AT CH** Bedienungsanleitung

**DAMPFGARER**

**FR BE** Mode d'emploi

**CUISEUR VAPEUR**

**PL** Instrukcja obsługi

**URZĄDZENIE DO  
GOTOWANIA NA PARZE**

**SK** Návod na obsluhu

**PARNÝ HRNIEC**

**DK** Betjeningsvejledning

**DAMPKOGER**

**GB** Operating instructions

**3 TIER STEAMER**

**NL BE** Gebruiksaanwijzing

**STOOMKOKER**

**CZ** Návod k obsluze

**PARNÍ HRNEC**

**ES** Instrucciones de servicio

**COCEDOR ELÉCTRICO AL VAPOR**

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  
Surrey · KT5 9NU

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

08/2021 ID: SDG 950 C3\_21\_V1.2

IAN 373078\_2104



IAN 373078\_2104

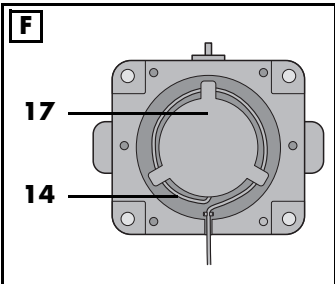
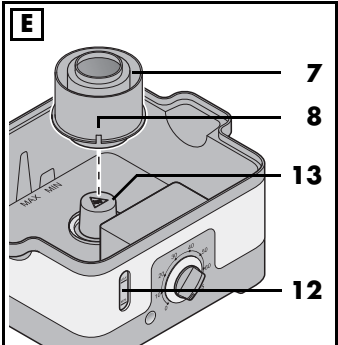
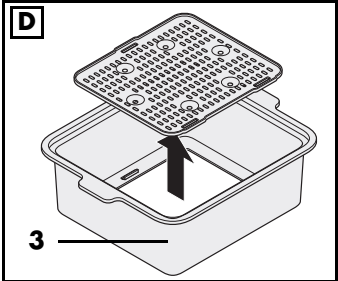
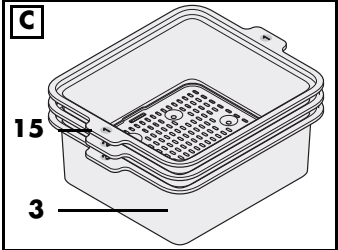
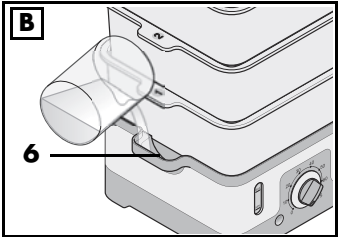
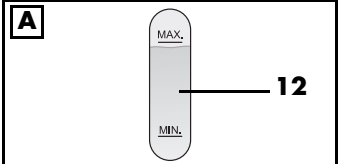
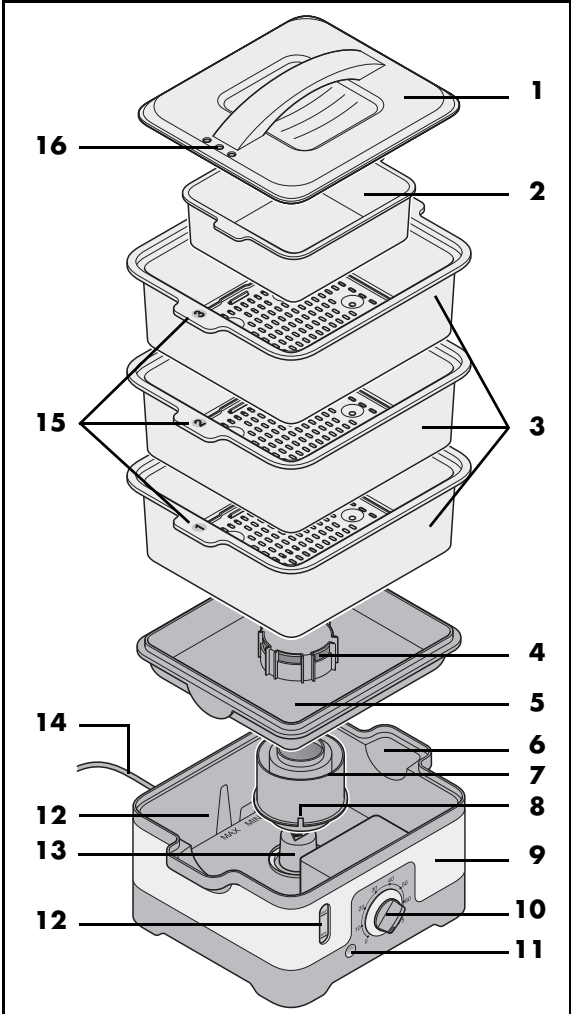




<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>24</b>
<b>Français</b> .....	<b>46</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>72</b>
<b>Polski</b> .....	<b>94</b>
<b>Česky</b> .....	<b>120</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>142</b>
<b>Español</b> .....	<b>164</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>188</b>



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



# Inhalt

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Bedienen des Gerätes .....</b>	<b>9</b>
6.1 Garen .....	9
6.2 Garpunkt überprüfen .....	10
6.3 Wasser nachfüllen .....	10
6.4 Betrieb beenden .....	10
6.5 Überhitzungsschutz .....	11
<b>7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer .....</b>	<b>11</b>
7.1 Dampfkörbe verwenden .....	11
7.2 Eier kochen .....	11
7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen .....	11
7.4 Menüs zubereiten .....	12
<b>8. Garzeiten .....</b>	<b>12</b>
8.1 Garzeiten Gemüse .....	13
8.2 Garzeiten Fisch .....	14
8.3 Garzeiten Fleisch .....	15
8.4 Garzeiten Reis .....	16
8.5 Garzeiten Eier .....	16
<b>9. Rezepte .....</b>	<b>17</b>
9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln .....	17
9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis .....	17
9.3 Gefüllte Quarkknödel .....	18
<b>10. Reinigen und aufbewahren .....</b>	<b>18</b>
10.1 Gerät demontieren .....	18
10.2 Unterteil reinigen .....	19
10.3 Zubehör reinigen .....	19
10.4 Zubehör zusammenbauen .....	19
10.5 Gerät lagern .....	19
10.6 Gerät entkalken .....	19
<b>11. Entsorgen .....</b>	<b>20</b>
<b>12. Problemlösung .....</b>	<b>20</b>
<b>13. Technische Daten .....</b>	<b>20</b>
<b>14. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>21</b>

# 1. Übersicht

<b>1</b>	Deckel
<b>2</b>	Reisschale
<b>3</b>	Dampfkörbe
<b>4</b>	Dampfaustritt
<b>5</b>	Auffangschale
<b>6</b>	Griffe mit Einfüllöffnung
<b>7</b>	Dampfhülse
<b>8</b>	Aussparung (am Rand der Dampfhülse)
<b>9</b>	Unterteil
<b>10</b>	Zeitwähler (einstellbar von 0 bis 75 Minuten)
<b>11</b>	Betriebsanzeige (rot)
<b>12</b>	<b>MIN / MAX</b> Wasserstandsanzeiger
<b>13</b>	Dampferzeuger
<b>14</b>	Netzanschlussleitung mit Netzstecker
<b>15</b>	Nummern der Dampfkörbe
<b>16</b>	Dampföffnungen
<b>17</b>	Kabelaufwicklung

# Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dampfgarer.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dampfgarer!

## Symbole am Gerät



### **GEFAHR!** **Heiße Oberflächen**

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



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Dampfgarer können Sie Lebensmittel schonend garen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch



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

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

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und 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 (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 18).
- ⊙ 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

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



### **GEFAHR für Kinder!**

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



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

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



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

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





## **GEFAHR durch Stromschlag!**

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



## **BRANDGEFAHR!**

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



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

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



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

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

## **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne Wasser. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- ⊙ 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.

## 4. Lieferumfang

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

### Auspacken

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

## 5. Vor dem ersten Gebrauch



### BRANDGEFAHR!

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



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

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

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 18)!**

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
2. **Bild E:** Setzen Sie die Dampfhülse **7** so auf den Dampferzeuger **13**, dass die Aussparung **8** an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke weist. Die Aussparung **8** greift über die kleine Kunststoffnase am Boden des Unterteils **9**.
3. Füllen Sie 400 ml klares Trinkwasser in das Unterteil **9**.
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 Dampfkorb 3 steht auf den Griffen.

---

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

## 6. Bedienen des Gerätes

### 6.1 Garen

---



#### **BRANDGEFAHR!**

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



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

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

#### **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. **Bild E:** Setzen Sie die Dampfhülse **7** so auf den Dampferzeuger **13**, dass die Aussparung **8** an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke weist. Die Aussparung **8** greift über die kleine Kunststoffnase am Boden des Unterteils **9**.
  3. 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.
  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.

---

## 6.2 Garpunkt überprüfen



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

---

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

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

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von Ihnen weg austreten kann.
2. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.

3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
  - Wenn das Gargut fertig ist, drehen Sie den Zeitwähler **10** auf „0“, um das Gerät auszuschalten.
  - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.
  - Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, bevor das Gargut fertig ist, stellen Sie den Zeitwähler **10** erneut auf die gewünschte Zeit, um den Gargvorgang fortzusetzen. Überprüfen Sie vorsichtshalber den Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **12**.

## 6.3 Wasser nachfüllen

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

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

## 6.4 Betrieb beenden



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Das Kondensat in der Auffangschale **5** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Auffangschale **5** entnehmen, damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.
- 
1. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.

2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler **10** auf „**0**“.
3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe **3** mit dem Gargut.
5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 18).

## 6.5 Überhitzungsschutz

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

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

## 7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

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

## 7.1 Dampfkörbe verwenden

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

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.

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

## 7.2 Eier kochen

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

## 7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

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

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

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

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

## 7.4 Menüs zubereiten

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

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb **3** gegart werden.
- Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb **3** am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher "Garpunkt überprüfen" auf Seite 10.
- Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.

1. Befüllen Sie den Dampfkorb 1 mit den Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen.

**Ausnahme:** Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfkorb **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.

2. Stellen Sie diesen Dampfkorb **3** in den Dampfgarer und beginnen Sie mit dem Garen (siehe "Garen" auf Seite 9).
3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.
4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
5. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel **1** wieder.
7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

## 8. Garzeiten

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

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

---

### HINWEISE:

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

## 8.1 Garzeiten Gemüse

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

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

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

## 8.2 Garzeiten Fisch

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

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

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



### 8.3 Garzeiten Fleisch

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

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

## 8.4 Garzeiten Reis

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

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

## 8.5 Garzeiten Eier

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

## 9. Rezepte

### 9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

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

### 9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

#### Zutaten für 2 Portionen:

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

#### Zubereitung:

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

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

### 9.3 Gefüllte Quarkknödel

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

---

#### Tipps:

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

## 10. Reinigen und aufbewahren

### Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

---



#### GEFAHR durch Stromschlag!

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



#### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- 

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

### 10.1 Gerät demontieren

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

## 10.2 Unterteil reinigen

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

## 10.3 Zubehör reinigen

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.

## 10.4 Zubehör zusammenbauen

1. Setzen Sie die Böden in die Dampfkörbe **3** ein:
  - legen Sie die Böden so ein, dass die kleinen Vertiefungen für Eier nach unten zeigen;
  - die Nasen in den Dampfkörben **3** müssen genau zu den entsprechenden Öffnungen in den Böden passen;
  - drücken Sie die Böden in den Dampfkorb **3**, bis sie hörbar einrasten.
2. **Bild E:** Setzen Sie die Dampfhülse **7** so auf den Dampferzeuger **13**, dass die Aussparung **8** an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke weist. Die Aussparung **8** greift über die kleine Kunststoffnase am Boden des Unterteils **9**.

## 10.5 Gerät lagern

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

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

## 10.6 Gerät entkalken

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

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

---

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

# 11. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



## Verpackung

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

# 12. Problemlösung

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



## GEFAHR durch Stromschlag!






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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 11)</li></ul>

# 13. Technische Daten

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

## Verwendete Symbole

	Geprüfte <b>S</b> icherheit: 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.
<b>&gt;PP&lt;</b>	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.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 373078\_2104** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **373078\_2104** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





## Service-Center

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 373078\_2104**



## Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>25</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>26</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>26</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>30</b>
<b>5. Before using for the first time</b>	<b>30</b>
<b>6. Operating the appliance</b>	<b>31</b>
6.1 Cooking	31
6.2 Checking whether the food is cooked	32
6.3 Topping up the water	32
6.4 Ending operation	32
6.5 Thermal cut-out	32
<b>7. Hints on cooking with the steamer</b>	<b>33</b>
7.1 Using steamer baskets	33
7.2 Boiling eggs	33
7.3 Cooking rice and liquids	33
7.4 Preparing whole meals	33
<b>8. Cooking times</b>	<b>34</b>
8.1 Cooking times - vegetables	35
8.2 Cooking times - fish	36
8.3 Cooking times - meat	37
8.4 Cooking times - rice	38
8.5 Cooking times - eggs	38
<b>9. Recipes</b>	<b>39</b>
9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes	39
9.2 Salmon fillet with vegetables and rice	39
9.3 Filled curd cheese dumplings	40
<b>10. Cleaning and storing</b>	<b>40</b>
10.1 Dismantling the appliance	40
10.2 Cleaning the bottom part	40
10.3 Cleaning the accessories	41
10.4 Assembling the accessories	41
10.5 Storing the appliance	41
10.6 Descaling the appliance	41
<b>11. Disposal</b>	<b>41</b>
<b>12. Problem-solving</b>	<b>42</b>
<b>13. Technical specifications</b>	<b>42</b>
<b>14. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>43</b>

## 1. Overview

<b>1</b>	Lid
<b>2</b>	Rice tray
<b>3</b>	Steamer baskets
<b>4</b>	Steam outlet
<b>5</b>	Collector
<b>6</b>	Handles with filling opening
<b>7</b>	Steam sleeve
<b>8</b>	Recess (at the edge of the steam sleeve)
<b>9</b>	Bottom part
<b>10</b>	Time selector (adjustable from 0 to 75 minutes)
<b>11</b>	Operating display (red)
<b>12</b>	<b>MIN / MAX</b> Water level indicator
<b>13</b>	Steam generator
<b>14</b>	Power cable with power supply plug
<b>15</b>	Numbers of the steamer basket
<b>16</b>	Steam vents
<b>17</b>	Cable spool

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

Congratulations on your new steam cooker.

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

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

We hope you enjoy using your new steam cooker!

### Symbols on your appliance



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

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



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

This steam cooker allows you to cook food gently.

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

This device must not be used for commercial purposes.

### Foreseeable misuse



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

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

## 3. Safety information

### Warnings

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




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

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

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

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

## **Instructions for safe operation**

- ⊙ This device can be used by children 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 (see "Cleaning and storing" on page 40).
- ⊙ 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.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.

- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
  - ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
  - ... on agricultural estates;
  - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ To prevent overheating, never cover the appliance, otherwise heat may build up in the appliance.
- ⊙ Do not lean over the steam cooker ...
  - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
  - ... when hot steam is coming out of the steam vents.
 There is a danger of being scalded by escaping steam.
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the plug connections of the device.
- ⊙ Remember that the surface of the heating element remains hot after use.



***DANGER for children!***

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



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

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



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

- ⊙ The base, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

- ⊙ Protect the base from moisture, water drops and water splashes: Failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.
- ⊙ Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.



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

- ⊙ Never put the device into operation if there are visible damages to the device or the power cable or if the device has been dropped before.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded power socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### **FIRE HAZARD!**

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



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

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



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

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

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

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

## 4. Items supplied

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

### Unpacking

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

## 5. Before using for the first time



### FIRE HAZARD!

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



### DANGER! Risk of injury through burning!

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

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

- **Clean the appliance before using it for the first time (see "Cleaning and storing" on page 40)!**

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.



## 6. Operating the appliance

### 6.1 Cooking

---



#### **FIRE HAZARD!**

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



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

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

#### **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.

---

## 6.2 Checking whether the food is cooked



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

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

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

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

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

## 6.3 Topping up the water

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

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

## 6.4 Ending operation



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

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

1. Once the set cooking time has elapsed, an alarm sounds and the appliance switches off.
2. If you want to switch off the appliance before the set cooking time has elapsed, turn time selector **10** to "0".
3. Wait briefly until the steam in the appliance has dissipated.
4. Remove steamer baskets **3** with the cooked food.
5. Clean the appliance carefully after use (see "Cleaning and storing" on page 40).

## 6.5 Thermal cut-out

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

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

## 7. Hints on cooking with the steamer



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

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

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

### 7.1 Using steamer baskets

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

The steamer baskets **3** are different sizes and numbered. The relevant number **15** is on the handle of the steamer basket **3**.

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.

**Figure C:** The sequence is precisely reversed for storing, when the steamer baskets **3** fit inside one another to save space.

### 7.2 Boiling eggs

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

If you use all 3 steamer baskets **3**, this means you can boil up to 18 eggs at once. Please note when doing this that the eggs in

the bottom steamer basket will be ready somewhat sooner than the eggs in the steamer baskets above.

### 7.3 Cooking rice and liquids

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

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

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

3. Stir the rice occasionally.

### 7.4 Preparing whole meals

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

- the heaviest food for cooking should be cooked in the bottom basket **3** if at all possible.
  - as the steam acts most effectively in the bottom steamer basket and less so as it travels upwards, cooking time in the upper baskets is extended by a few minutes. You should therefore follow the instructions in "Checking whether the food is cooked" on page 32.
  - stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
1. Put the food which is going to take longest to cook in steamer basket 1.  
**Exception:** meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket **3** so that dripping juices do not run over the other foods.
  2. Put this steamer basket **3** in the steamer and start cooking (see "Cooking" on page 31).

3. Fill steamer basket 2 with the food which will take a moderate time to cook.
4. Carefully open the lid **1** by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
5. Take the lid **1** right off.
6. Put steamer basket 2 on steamer basket 1 and close the lid **1** again.
7. Fill steamer basket 3 with the food which will take the least time to cook.
8. Proceed as for steamer basket 2.

## 8. *Cooking times*

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

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

---

### NOTES:

- Stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
  - Ensure that all the pieces are about the same size. Arrange smaller pieces on top.
  - Do not over-fill the steamer baskets **3** by packing food in too tightly or covering all the holes. It must be possible for steam to pass everywhere between the pieces and through the holes in the bases of the steamer baskets **3**.
-

## 8.1 Cooking times - vegetables

- Prepare the vegetables by cutting off thick stalks and cutting large vegetables into similar-sized pieces.
- Leafy vegetables should be cooked for as short a time as possible so that they retain their colour.

- Do not season vegetables until they are cooked.
- Frozen vegetables can be cooked like fresh ones. For many vegetables, cooking time is extended by a few minutes when they are frozen.

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Broccoli	400 g	10 - 15 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Cauliflower	400 g	15 - 20 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
French beans	400 g	25 - 30 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Sprouts	400 g	20 - 25 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Cabbage	400 g	35 - 40 min	- Freshly and shredded - Stir/rearrange half-way through cooking time
Carrots	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into slices - Stir/rearrange half-way through cooking time
Peas	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Courgette	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
Spinach	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Mushrooms	200 g	15 - 20 min	- Freshly and cut into slices or very small whole ones - Stir/rearrange half-way through cooking time
Potatoes	900 g	30 - 40 min	- Freshly, peeled and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
New or small potatoes	500 g	35 - 40 min	- Freshly peeled, left whole
Asparagus	400 g	15 - 20 min	- Lay out flat in steamer basket, second layer cross-wise over the top
Artichokes	2 - 3 medium-sized	50 - 55 min	- Place in the steamer basket with the opening facing downwards so that condensation can drain off

## 8.2 Cooking times - fish

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

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

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

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

### 8.3 Cooking times - meat

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

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

## 8.4 Cooking times - rice

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

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

## 8.5 Cooking times - eggs

Eggs	Quantity	Quantity of water	Cooking time	Comments
Soft	Max. 6 per steamer basket <b>3</b>	400 ml	10 - 15 min	- Place eggs in the depressions in the base of the steamer baskets. - Eggs in lower steamer baskets will be ready somewhat earlier than those in upper steamer baskets <b>3</b> .
Hard			20 - 25 min	



## 9. Recipes

### 9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes

#### Ingredients

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

#### Preparation

Total cooking time: 45 minutes

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

### 9.2 Salmon fillet with vegetables and rice

#### Ingredients for 2 portions

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

#### Preparation

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

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

### 9.3 Filled curd cheese dumplings

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

#### Tips:

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

## 10. Cleaning and storing

### Clean the device prior to its first use!



**DANGER! Risk of electric shock!**

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



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

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

### WARNING! Risk of material damage!

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

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

### 10.1 Dismantling the appliance

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

### 10.2 Cleaning the bottom part

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

## 10.3 Cleaning the accessories

- Clean all detachable accessories by hand in a sink with dishwasher or in the dishwasher.

## 10.4 Assembling the accessories

1. Put the bases back in steamer baskets **3**:
  - insert the bases so that the small depressions for eggs are pointing downwards;
  - the lugs in the steamer baskets **3** must fit precisely in the corresponding openings in the bases;
  - push the bases into the steamer baskets **3** until they engage audibly.
2. **Figure E**: place the steam sleeve **7** onto the steam generator **13** in such a way that the recess **8** on the steam sleeve points to the front left corner. The recess **8** fits over the small plastic tab at the bottom of the bottom part **9**.

## 10.5 Storing the appliance

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

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

## 10.6 Descaling the appliance

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

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

---

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.
- 
3. Rinse thoroughly afterwards.
  4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

## 11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



## Packaging

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

## 12. Problem-solving

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



### **DANGER of electric shock!**

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Has the thermal cut-out switched off the device? (see "Thermal cut-out" on page 32)</li> </ul>

## 13. Technical specifications

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

## Symbols used

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

Subject to technical modifications.

## 14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

### **Warranty conditions**

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

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

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

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

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

### **Warranty coverage**

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

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

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

- Please keep the article number **IAN: 373078\_2104** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



## **Supplier**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

This QR code takes you directly to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **373078\_2104** to open your user instructions.



## **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

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

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

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

**IAN: 373078\_2104**



# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>47</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>48</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>48</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>52</b>
<b>5. Avant la première utilisation</b> .....	<b>52</b>
<b>6. Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>53</b>
6.1 Cuisson .....	53
6.2 Vérifier le juste point de cuisson .....	54
6.3 Remettre de l'eau .....	55
6.4 Terminer le fonctionnement .....	55
6.5 Protection contre la surchauffe .....	55
<b>7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur</b> .....	<b>55</b>
7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur .....	56
7.2 Cuire des œufs .....	56
7.3 Cuire du riz et des liquides .....	56
7.4 Préparer des menus .....	56
<b>8. Temps de cuisson</b> .....	<b>57</b>
8.1 Temps de cuisson pour les légumes .....	58
8.2 Temps de cuisson pour le poisson .....	59
8.3 Temps de cuisson pour la viande .....	60
8.4 Temps de cuisson pour le riz .....	61
8.5 Temps de cuisson pour les œufs .....	61
<b>9. Recettes</b> .....	<b>62</b>
9.1 Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre .....	62
9.2 Filet de saumon aux légumes et au riz .....	62
9.3 Knödel au fromage blanc .....	63
<b>10. Nettoyage et entreposage</b> .....	<b>63</b>
10.1 Démonter l'appareil .....	64
10.2 Nettoyage de la base .....	64
10.3 Nettoyage des accessoires .....	64
10.4 Assembler les accessoires .....	64
10.5 Entreposer l'appareil .....	64
10.6 Détartrer l'appareil .....	64
<b>11. Mise au rebut</b> .....	<b>65</b>
<b>12. Dépannage</b> .....	<b>65</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>65</b>
<b>14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France</b> .....	<b>66</b>
<b>15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique</b> .....	<b>69</b>



## **1. Aperçu de l'appareil**

- 1** Couvercle
- 2** Panier à riz
- 3** Paniers de cuisson à la vapeur
- 4** Sorties de vapeur
- 5** Bac récupérateur
- 6** Poignées avec ouverture de remplissage
- 7** Gaine à vapeur
- 8** Encoche (au bord de la gaine à vapeur)
- 9** Base
- 10** Sélecteur de temps (réglable de 0 à 75 minutes)
- 11** Voyant de fonctionnement (rouge)
- 12** **MIN / MAX** Indicateur du niveau d'eau
- 13** Producteur de vapeur
- 14** Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
- 15** Numéros des paniers à cuisson
- 16** Orifices pour vapeur
- 17** Enrouleur de câble

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

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

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

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

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

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



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

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



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

## **2. Utilisation conforme**

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

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

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

### **Utilisation impropre prévisible**



#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

## **3. Consignes de sécurité**

### **Avertissements**

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



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

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

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

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

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

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 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 (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 63).
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



***DANGER pour les enfants !***

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



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

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



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

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



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

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



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

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

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

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

## **4. Éléments livrés**

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

## **Déballage de l'appareil**

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

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



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

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



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

**REMARQUE :** comme l'appareil a été légèrement graissé avant la livraison, il est possible qu'une **légère** formation de fumée ou d'odeur se produise lors de la première utilisation. Ceci ne présente aucun danger et cesse peu après. Veillez à assurer une aération suffisante pendant ce temps.

- **Nettoyez l'appareil avant première utilisation (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 63) !**

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.

## 6. Utilisation de l'appareil

### 6.1 Cuisson



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

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



#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

#### **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.

---

## 6.2 Vérifier le juste point de cuisson

---



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

---

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

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



laissez l'appareil continuer à fonctionner.

- Si la durée réglée est écoulée avant que l'aliment soit cuit, tournez de nouveau le sélecteur de temps **10** sur la durée souhaitée pour poursuivre la cuisson. Par précaution, vérifiez le niveau d'eau sur l'indicateur du niveau d'eau **12**.

### 6.3 Remettre de l'eau

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

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

### 6.4 Terminer le fonctionnement



#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

1. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête.
2. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du temps de cuisson réglé, tournez le sélecteur de temps **10** sur « **0** ».
3. Attendez un peu jusqu'à ce que la vapeur se soit échappée de l'appareil.
4. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur **3** avec les aliments à cuire.

5. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 63).

### 6.5 Protection contre la surchauffe

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

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

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



#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

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

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

## 7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

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

Les paniers de cuisson à la vapeur **3** sont de taille différente et sont numérotés. Le numéro **15** correspondant est indiqué sur la poignée du panier de cuisson à la vapeur **3**. 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.

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

## 7.2 Cuire des œufs

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

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

## 7.3 Cuire du riz et des liquides

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

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

---

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

---

3. Brassez le riz de temps en temps.

## 7.4 Préparer des menus

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

- L'aliment à cuire le plus lourd doit se trouver si possible dans le panier de cuisson à la vapeur **3** inférieur.
- Comme l'effet de vapeur est le plus fort dans le panier de cuisson à la vapeur **3** inférieur et diminue un peu vers le haut, le temps de cuisson dans les paniers supérieurs augmente un peu. Pour cette raison, veuillez considérer " Vérifier le juste point de cuisson " à la page 54.
- Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.

1. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 1 avec les aliments qui mettent le plus longtemps à cuire.

**Exception :** Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur 3 inférieur pour que les gouttes de jus ne tombent pas sur les autres aliments.

2. Placez ce panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur vapeur 3 et commencez la cuisson (voir « Cuisson » à la page 53).
3. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les aliments avec un temps de cuisson moyen.
4. Ouvrez prudemment le couvercle 1 en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse s'échapper dans la direction qui vous est opposée.
5. Retirez totalement le couvercle 1.
6. Placez le panier de cuisson à la vapeur 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 1 et refermez le couvercle 1.
7. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec les aliments qui mettent le moins longtemps à cuire.
8. Continuez comme décrit plus haut pour le panier de cuisson à la vapeur 2.

## 8. Temps de cuisson

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

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

---

### REMARQUES :

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

## 8.1 Temps de cuisson pour les légumes

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

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Brocoli	400 g	10 - 15 min	- partager en bouquets - congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Chou-fleur	400 g	15 - 20 min	- partager en bouquets - congelé, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Haricots verts	400 g	25 - 30 min	- congelés, le temps de cuisson augmente d'env. 5 min - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Choux de Bruxelles	400 g	20 - 25 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Chou	400 g	35 - 40 min	- frais et coupé en petits morceaux - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Carottes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Petits pois	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Courgettes	400 g	20 - 25 min	- fraîches et coupées en rondelles - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Épinards	400 g	15 - 20 min	- brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson
Champignons	200 g	15 - 20 min	- frais et coupés en rondelles ou de tout petits champignons - brasser/retourner à la moitié du temps de cuisson

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

## 8.2 Temps de cuisson pour le poisson

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

pénétrer de tous les côtés. Si les morceaux sont plus épais, le temps de cuisson peut augmenter un peu.

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

### 8.3 Temps de cuisson pour la viande

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

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

## 8.4 Temps de cuisson pour le riz

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

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

## 8.5 Temps de cuisson pour les œufs

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

## 9. Recettes

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

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

Temps de cuisson total : 45 minutes

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

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

#### Ingrédients pour 2 personnes :

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

#### Préparation :

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



12. Disposez les légumes dans le panier de cuisson à la vapeur 2.
  13. Ouvrez le cuiseur vapeur 15 minutes avant la fin du temps de cuisson, retirez le panier à riz **2** avec le riz et disposez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes sur le panier de cuisson à la vapeur 1.
  14. Placez le panier à riz **2** dans le panier de cuisson à la vapeur 3.
  15. Disposez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le panier à riz **2** sur le panier de cuisson à la vapeur 2 et poursuivez la cuisson.
  16. 8 minutes avant la fin du temps de cuisson, ouvrez le cuiseur vapeur, retirez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz et le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes.
  17. Disposez le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur 1.
  18. Réinsérez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les légumes, puis le panier de cuisson à la vapeur 3 avec le riz.
  19. Poursuivez la cuisson jusqu'à écoulement du temps sélectionné.
3. Aplatir légèrement les morceaux, les garnir de chocolat ou de crème au nougat et former de petits Knödel (ravioles).
  4. Répartir les Knödel dans les paniers de cuisson à la vapeur.
  5. Laisser cuire 15 minutes dans le cuiseur vapeur.

---

#### Conseils :

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

## 10. Nettoyage et entreposage

### Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !

---



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

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



**DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

### 9.3 Knödel au fromage blanc

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

1. Verser tous les ingrédients (sauf la chapelure, le chocolat ou la crème au nougat) dans un saladier et malaxer de sorte à obtenir une pâte lisse.
2. Former un rouleau avec la pâte et couper celui-ci en 25 morceaux de tailles similaires environ.

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

## 10.1 Démonter l'appareil

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

## 10.2 Nettoyage de la base

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

## 10.3 Nettoyage des accessoires

- Nettoyez tous les accessoires amovibles à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

## 10.4 Assembler les accessoires

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

2. **Figure E** : placez la gaine à vapeur **7** sur le producteur de vapeur **13**, de telle sorte que l'encoche **8** sur la gaine à vapeur soit alignée au coin avant gauche. L'encoche **8** saisit le petit nez en plastique prévu sur le fond de la base **9**.

## 10.5 Entreposer l'appareil

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

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

## 10.6 Détartrer l'appareil

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

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

## AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

## 11. Mise au rebut

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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



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



## Emballage

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

## 12. Dépannage

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



### DANGER ! Risque d'électrocution !









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

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li><li>• La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 55)</li></ul>

## 13. Caractéristiques techniques

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

## Symboles utilisés

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (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).
<b>&gt;PP&lt;</b>	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.

Sous réserves de modifications techniques.

## 14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

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

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

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

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

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

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

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

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

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

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

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

### **Conditions de garantie**

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

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

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

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

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

## Etendue de la garantie

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

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

## Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

## Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article

**IAN : 373078\_2104** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.

- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **373078\_2104**.



## Centre de service

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

**IAN : 373078\_2104**



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

## **15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique**

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

### **Conditions de garantie**

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

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

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

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

## Etendue de la garantie

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

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

## Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

## Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article

**IAN : 373078\_2104** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.

- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **373078\_2104**.



## Centre de service

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

**IAN : 373078\_2104**





## **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

# Inhoud

<b>1. Overzicht .....</b>	<b>73</b>
<b>2. Correct gebruik .....</b>	<b>74</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>74</b>
<b>4. Levering .....</b>	<b>78</b>
<b>5. Vóór het eerste gebruik .....</b>	<b>78</b>
<b>6. Bedienen van het apparaat .....</b>	<b>79</b>
6.1 Stoomkoken .....	79
6.2 Gaarpunt controleren .....	80
6.3 Water bijvullen .....	80
6.4 Werking beëindigen .....	81
6.5 Beveiliging tegen oververhitting .....	81
<b>7. Tips voor het koken met de stoomkoker .....</b>	<b>81</b>
7.1 Stoommanden gebruiken .....	81
7.2 Eieren koken .....	82
7.3 Rijst en vloeistoffen koken.....	82
7.4 Menu's bereiden.....	82
<b>8. Kooktijden .....</b>	<b>83</b>
8.1 Kooktijden groenten .....	83
8.2 Kooktijden vis.....	84
8.3 Kooktijden vlees.....	85
8.4 Kooktijden rijst.....	86
8.5 Kooktijden eieren.....	86
<b>9. Recepten .....</b>	<b>87</b>
9.1 Casselerrib met spruitjes en aardappelen.....	87
9.2 Zalmfilet met groente en rijst.....	87
9.3 Gevulde kwarkknoedels.....	88
<b>10. Reinigen en opbergen .....</b>	<b>88</b>
10.1 Apparaat demonteren .....	88
10.2 Ondergedeelte reinigen.....	89
10.3 Accessoires reinigen.....	89
10.4 Accessoires monteren .....	89
10.5 Apparaat opbergen .....	89
10.6 Apparaat ontkalken.....	89
<b>11. Weggooien .....</b>	<b>90</b>
<b>12. Problemen oplossen .....</b>	<b>90</b>
<b>13. Technische gegevens .....</b>	<b>90</b>
<b>14. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>91</b>

## 1. Overzicht

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

# Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe stoomkoker.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe stoomkoker!

## Symbolen op het apparaat



### **GEVAAR!**

### **Hete oppervlakken**

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



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

## 2. Correct gebruik

Met deze stoomkoker kunt u levensmiddelen voorzichtig gaar laten worden.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag alleen droog en binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik



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

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

## 3. Veiligheidsinstructies

### Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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

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

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

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

## **Instructies voor een veilig gebruik**

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en 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 (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 88).
- ⊙ 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.



### **GEVAAR voor kinderen!**

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



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

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken.

Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht!**

- ⊙ Het ondergedeelte, het netaansluit-snoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Bescherm het ondergedeelte tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het ondergedeelte terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor

een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.



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

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



### **BRANDGEVAAR!**

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

- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.



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

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



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

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

### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

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

## 4. Levering

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

### Uitpakken

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

## 5. Vóór het eerste gebruik

---



### BRANDGEVAAR!

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



### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

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

---

- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 88)!**

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 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.

---

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

## 6. Bedienen van het apparaat

### 6.1 Stoomkoken

---



#### **BRANDGEVAAR!**

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



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

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

#### **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 teruggedraaien naar een kortere gaartijd. Alleen zo klinkt er ook een geluidssignaal aan het einde van een korte gaartijd.

---

## 6.2 Gaarpunt controleren



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

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

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

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

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

## 6.3 Water bijvullen

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

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

## 6.4 Werking beëindigen



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

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

1. Na afloop van de ingestelde kooktijd klinkt er een geluidssignaal en gaat het apparaat uit.
2. Wanneer u het apparaat vóór afloop van de ingestelde kooktijd wilt uitschakelen, draai de tijdkeuzeknop **10** dan op "0".
3. Wacht kort tot de stoom in het apparaat vervlogen is.
4. Haal de stoommanden **3** met het voedsel eruit.
5. Reinig het apparaat zorgvuldig na elk gebruik (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 88).

## 6.5 Beveiliging tegen oververhitting

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

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

## 7. Tips voor het koken met de stoomkoker



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

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

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

## 7.1 Stoommanden gebruiken

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

De stoommanden **3** hebben een verschillende grootte en nummer. Het betreffende nummer **15** staat op de handgreep van de stoommand.

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.

**Afbeelding C:** Bij het opbergen is de volgorde precies omgekeerd; dan passen de stoommanden **3** ruimtebesparend in elkaar.

## 7.2 Eieren koken

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

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

## 7.3 Rijst en vloeistoffen koken

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

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

---

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

---

3. Roer de rijst af en toe om.

## 7.4 Menu's bereiden

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

- Het voedsel met het grootste gewicht moet zo veel mogelijk in de onderste stoommand **3** worden bereid.
- Omdat de stoomwerking in de onderste stoommand **3** het sterkst is en naar boven toe iets minder wordt, is de kooktijd in de bovenste manden enkele minuten langer. Neem daarom "Gaar-

punt controleren" op pagina 80 in acht.

- Roer of keer het voedsel af en toe om met een lange pollepel.
1. Vul stoommand **1** met de levensmiddelen die de langste kooktijd nodig hebben.

**Uitzondering:** Vlees en vis moeten altijd in de onderste stoommand **3** worden bereid, om te voorkomen dat omlaagdruppelend vleesnat in andere levensmiddelen terecht komt.

2. Zet deze stoommand **3** in de stoomkoker en begin met het stoomkoken (zie "Stoomkoken" op pagina 79).
3. Vul stoommand **2** met de levensmiddelen die de middelste kooktijd nodig hebben.
4. Open voorzichtig het deksel **1** door dit van achteren eerst iets op te tillen, zodat de stoom van u vandaan kan ontsnappen.
5. Haal het deksel **1** er helemaal af.
6. Zet stoommand **2** op stoommand **1** en sluit het deksel **1** weer.
7. Vul stoommand **3** met de levensmiddelen die de kortste kooktijd nodig hebben.
8. Ga verder zoals eerder met stoommand **2**.

## 8. Kooktijden

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

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

### AANWIJZINGEN:

- Roer of keer het voedsel af en toe om met een lange pollepel.
- Zorg ervoor dat alle stukken ongeveer even groot zijn. Leg kleinere stukken bovenaan.

- Doe de stoommanden **3** niet te vol met het gevaar de levensmiddelen te dicht op elkaar te stouwen of alle gaten te bedekken. Tussen de stukken en door de gaten in de bodems van de stoommanden moet overal stoom kunnen stromen.

### 8.1 Kooktijden groenten

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

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Broccoli	400 g	10 - 15 min.	- in roosjes verdelen - bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Bloemkool	400 g	15 - 20 min.	- in roosjes verdelen - bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Haricots verts	400 g	25 - 30 min.	- bevroren wordt de kooktijd ongeveer 5 min. langer - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Spruitjes	400 g	20 - 25 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Kool	400 g	35 - 40 min.	- vers en fijngesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Wortelen	400 g	20 - 25 min.	- vers in schijfjes gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Erwten	400 g	15 - 20 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Courgettes	400 g	20 - 25 min.	- vers in schijfjes gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Spinazie	400 g	15 - 20 min.	- na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren

Groente	Hoeveelheid	Kooktijd	Opmerkingen
Paddenstoelen	200 g	15 - 20 min.	- vers in schijfjes gesneden of kleine hele hoeden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Aardappelen	900 g	30 - 40 min.	- vers geschild en in kwarten gesneden - na de helft van de kooktijd omroeren/omkeren
Nieuwe of kleine aardappelen	500 g	35 - 40 min.	- vers en geschild in zijn geheel
Asperges	400 g	15 - 20 min.	- vlak in de stoommand uitspreiden, tweede laag kruiselings eroverheen
Artisjokken	2 - 3 middelgrote	50 - 55 min.	- met de opening naar beneden in de stoommand leggen, zodat condenswater kan weglopen

## 8.2 Kooktijden vis

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

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

### 8.3 Kooktijden vlees

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

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

## 8.4 Kooktijden rijst

- Doe de rijst en de passende hoeveelheid water met een snuffje zout in de rijstschaal **2**.
- Zet de rijstschaal **2** in de bovenste stoommand **3**, zodat geen condenswater in de schaal kan druppelen.
- Roer de rijst af en toe om.

- Let er bij het openen van het deksel **1** op dat u geen stoomwalm in uw gezicht krijgt en dat er geen condenswater in de rijst druppelt.
- Er zijn verschillende soorten rijst. Houd u voor wat betreft de hoeveelheid water aan het bijgevoegde kookvoorschrift.

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

## 8.5 Kooktijden eieren

Eieren	Hoeveelheid	Hoeveelheid water	Kooktijd	Opmerkingen
zacht	max. 6 per stoommand <b>3</b>	400 ml	10 - 15 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eieren in de holtes in de bodem van de stoommanden plaats.</li> <li>- De eieren in de onderste stoommanden <b>3</b> zijn iets sneller klaar dan die in de bovenste stoommanden.</li> </ul>
hard			20 - 25 min.	



## 9. Recepten

### 9.1 Casselerrib met spruitjes en aardappelen

#### Ingrediënten:

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

#### Bereiding:

Totale gaartijd: 45 minuten

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

### 9.2 Zalmfilet met groente en rijst

#### Ingrediënten voor 2 porties:

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

#### Bereiding:

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

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

### 9.3 *Gevulde kwarkknoedels*

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

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

---

#### **Tips:**

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

## 10. Reinigen en opbergen

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

---



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

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



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

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

#### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- 

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

### 10.1 Apparaat demonteren

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

## 10.2 Ondergedeelte reinigen

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

## 10.3 Accessoires reinigen

- Reinig alle afneembare accessoires met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.

## 10.4 Accessoires monteren

1. Zet de bodems in de stoommanden **3**:
  - Plaats de bodems zo dat de kleine holtes voor eieren naar beneden wijzen.
  - De lipjes in de stoommanden **3** moeten precies in de bijbehorende openingen in de bodems passen.
  - Druk de bodems in de stoommanden **3** tot ze hoorbaar vastklikken.
2. **Afbeelding E**: plaats de stoomhuls **7** zo op de stoomgenerator **13** dat de uitsparing **8** aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek wijst. De uitsparing **8** grijpt via het kunststof nokje in de bodem van het ondergedeelte **9**.

## 10.5 Apparaat opbergen

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

1. **Afbeelding F**: wikkel het netaansluit-snoer **14** in de kabelopwikkeling **17** aan de onderkant van het ondergedeelte **9** op.
2. Zet de opvangschaal **5** in het ondergedeelte **9**.
3. Zet stoommand nr. 1 in nr. 2 en vervolgens beide in stoommand nr. 3.

4. Zet de rijtschaal **2** in de stoommanden **3**.
5. Zet het deksel **1** erop
6. Zet de stoommanden **3** op het ondergedeelte **9**.
7. Berg het apparaat op.

## 10.6 Apparaat ontkalken

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

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

---

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag in geen geval worden ingeschakeld terwijl het wordt ont-kalkt. Dit kan tot schade leiden.
- 
3. Spoel het apparaat vervolgens grondig na.
  4. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

## 11. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wielletjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## 12. Problemen oplossen

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



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

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li><li>• Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 81)</li></ul>

## 13. Technische gegevens

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

## Gebruikte symbolen

	Geprüfte <b>S</b> icherheit (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.
~	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.
>PP<	Het materiaal dat kan worden gerecycled, staat bekend als polypropyleen.
	Het product bevat geen bisfenol A.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

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

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

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

### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

## Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

## Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 373078\_2104** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **373078\_2104** uw handleiding openen.



## Servicecenters

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

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

**IAN: 373078\_2104**



### **Leverancier**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
DUITSLAND

## **Spis treści**

<b>1. Przegląd.....</b>	<b>95</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....</b>	<b>96</b>
<b>3. Wskazówki bezpieczeństwa .....</b>	<b>96</b>
<b>4. Zawartość zestawu .....</b>	<b>100</b>
<b>5. Przed pierwszym użyciem .....</b>	<b>101</b>
<b>6. Obsługa urządzenia .....</b>	<b>102</b>
6.1 Gotowanie na parze .....	102
6.2 Sprawdzanie stopnia ugotowania.....	103
6.3 Uzupelnianie wody .....	103
6.4 Zakończenie pracy urządzenia .....	103
6.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem .....	104
<b>7. Wskazówki do gotowania z parowarem .....</b>	<b>104</b>
7.1 Używanie koszy parowych .....	104
7.2 Gotowanie jaj .....	104
7.3 Gotowanie ryżu i płynnych dań.....	105
7.4 Przyrządzanie potraw jednocześnie.....	105
<b>8. Czasy gotowania.....</b>	<b>106</b>
8.1 Czasy gotowania warzyw .....	107
8.2 Czasy gotowania ryb .....	109
8.3 Czasy gotowania mięsa .....	110
8.4 Czasy gotowania ryżu .....	111
8.5 Czasy gotowania jaj .....	111
<b>9. Przepisy .....</b>	<b>112</b>
9.1 Schab peklowany z brukselką i ziemniakami.....	112
9.2 Filet z łososia z warzywami i ryżem.....	112
9.3 Nadziewane knedle twarogowe .....	113
<b>10. Czyszczenie i przechowywanie .....</b>	<b>113</b>
10.1 Montaż urządzenia.....	113
10.2 Czyszczenie podstawy .....	114
10.3 Czyszczenie akcesoriów.....	114
10.4 Montowanie akcesoriów.....	114
10.5 Przechowywanie urządzenia.....	114
10.6 Usuwanie kamienia z urządzenia .....	114
<b>11. Utylizacja .....</b>	<b>115</b>
<b>12. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>115</b>
<b>13. Dane techniczne.....</b>	<b>115</b>
<b>14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>116</b>



## 1. 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 **MIN / MAX** Wskaźnik poziomu wody
- 13 Generator pary
- 14 Przewód sieciowy z wtyczką sieciową
- 15 Numeracja koszy parowych
- 16 Otwory na parę
- 17 Szpula do nawijania kabla

## Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego parowaru.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres możliwości wyrobu, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowego parowaru!

### Symbole na urządzeniu



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** **Gorące elementy**

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



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

## 2. 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 pokrywy, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz  
... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.

## 3. Wskazówki bezpieczeństwa

### Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

**OSTROŻNIE!** Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

**WSKAZÓWKA!** Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

- ⊙ 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 (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 113).
- ⊙ 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 pokrywki, 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!**

- ⊙ 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!**

- ⊙ 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!**

- ⊙ 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

- ⊙ 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 gniazdka 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 urządzenia 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!**

- ⊙ 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!**

- ⊙ Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie przetłocznika czasu pracy lub chwycić za uchwyty. **Podczas pracy urządzenia koszyków parowych oraz innych akcesoriów można dotykać wyłącznie z użyciem łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



## **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.  
Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

## **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

- ⊙ 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.

## **4. Zawartość zestawu**

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

## **Rozpakowanie**

1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

## 5. 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 **lekka** emisję dymu i tworzenie się specyficznego zapachu. Nie jest to zjawisko szkodliwe i ustaje po krótkim czasie. Pamiętać w tym czasie o zapewnieniu wystarczającej wentylacji.

- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 113)!**

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 mały plastikowy zaczepek na dnie podstawy **9**.
3. Podstawę **9** wypełnić 400 ml czystej wody zdanej 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.

## 6. Obsługa urządzenia

### 6.1 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 przełącznika czasu pracy **10** lub chwycić za uchwyty **6**.

#### OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!

- ⊙ 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 zdatną 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 uchwytych **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 pokrywkę **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 przełącznika czasu pracy **10**.
10. Urządzenie powinno zacząć się nagrzewać, a wskaźnik **11** trybu pracy urządzenia zaświecić się.

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



## 6.2 Sprawdzenie 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 zdjęć pokrywkę **1**.
3. Za pomocą długiego szpikulca lub widelca sprawdzić stopień ugotowania potrawy.
  - Gdy potrawa jest już gotowa, przekręcić przełącznikiem 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 upłynie, zanim potrawa będzie gotowa, ponownie nastawić przełącznik czasu pracy **10** na odpowiedni czas i kontynuować gotowanie. Na wszelki wypadek sprawdzić poziom wody we wskaźniku poziomu wody **12**.

## 6.3 Uzupelnianie 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 uchwytych **6**.

## 6.4 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 przełącznik 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 (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 113).

## 6.5 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.

## 7. Wskazówki do gotowania z parowarem



### 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.

Gotowanie na parze jest jednym z najzdrowszych sposobów gotowania potraw. Potrawy nie tylko zachowują dużą część składników odżywczych i kolorów – smakoszkie mogą również rozkoszować się naturalnym smakiem i miękkością. Dzięki temu nie trzeba używać dużo soli, tłuszczu i przypraw. Dlatego gotowanie na parze jest szczególnie zalecane do sporządzania posiłków dla niemowląt.

## 7.1 Używanie koszy parowych

W zależności od potrzeby można używać jednego, dwóch lub wszystkich trzech koszy parowych **3**.

Kosze parowe **3** są różnej wielkości oraz są ponumerowane. Każdy numer **15** jest podany na uchwycie kosza parowego.

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**.

**Rys. C:** W przypadku składania koszy parowych ich kolejność jest odwrotna, wówczas kosze parowe **3** idealnie wchodzą w siebie nawzajem.

## 7.2 Gotowanie jaj

Parowar nadaje się również do gotowania jaj. W tym celu na dnie każdego kosza parowego **3** znajduje się ó wgtębien, w które można włożyć jaja.

Przy równoczesnym użyciu wszystkich trzech koszy parowych **3** można ugotować jednocześnie do 18 jaj. Należy uwzględnić fakt, że jaja włożone w koszu parowym znajdującym się na samym dole ugotują się szybciej niż jaja w koszach ułożonych wyżej.

### 7.3 Gotowanie ryżu i płynnych dań

W załączonej do zestawu misce na ryż **2** można gotować sosy wraz z innymi płynnymi daniami, a także można podgrzewać i gotować owoce oraz ryż.

1. Do ryżu w misce na ryż **2** dodać odpowiednią ilość wody oraz szczyptę soli.
2. Włożyć miskę na ryż **2** do dowolnego kosza parowego **3**.

---

**WSKAZÓWKA:** Przy użyciu większej ilości koszy parowych **3**, miskę na ryż **2** należy włożyć do kosza na samej górze, aby nic do niej nie spłynęło.

---

3. Co jakiś czas należy przemieszczać gotujący się ryż.

### 7.4 Przyrządzanie potraw jednocześnie

Jeśli przyrządzane jest kilka potraw jednocześnie z użyciem większej ilości koszy parowych **3** ustawionych kolejno nad sobą, należy przestrzegać następujących zasad:

- Najcięższe produkty w miarę możliwości gotować w dolnym koszu parowym **3**;
- Ponieważ działania pary jest najsilniejsze w koszu parowym **3** znajdującym się na samym dole, a na wyższych poziomach nieco słabnie, czas gotowania w koszach położonych wyżej trwa dłużej o kilka minut. W związku z tym należy uwzględnić instrukcje z punktu „Sprawdzanie stopnia ugotowania” na stronie 103.
- Co jakiś czas przemieszczać lub przekładać warstwami gotujące się jedzenie za pomocą długiej łyżki kuchennej.

1. W koszu parowym **1** należy umieścić produkty wymagające najdłuższego czasu gotowania.  
**Wyjątek:** Mięso i ryby należy gotować zawsze w dolnym koszu parowym **3**, aby kapiący sok nie spływał na inne produkty spożywcze.
2. Kosz parowy **3** nr **1** należy nałożyć na podstawę parowaru i rozpocząć gotowanie (patrz „Gotowanie na parze” na stronie 102).
3. W koszu parowym **2** należy zamieścić produkty wymagające średniego czasu gotowania.
4. Podnieść ostrożnie pokrywkę **1**, odchylając ją lekko do siebie, aby skierować z dala od siebie ulatniającą się parę.
5. Całkowicie zdjęć pokrywkę **1**.
6. Nałożyć kosz parowy nr **2** na kosz parowy nr **1** i ponownie przykryć urządzenie pokrywką **1**.
7. W koszu parowym nr **3** należy zamieścić produkty wymagające najkrótszego czasu gotowania.
8. Postępować tak samo jak poprzednio z koszem parowym nr **2**.

## 8. Czasy gotowania

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Rzeczywisty czas gotowania zależy od następujących czynników:

- wielkość i świeżość produktów spożywczych;
  - Poziom napełnienia koszy parowych **3**;
  - Pozycja kosza parowego **3** (górze lub dół);
  - Temperatura wody (podane wartości czasowe odnoszą się do zimnej wody. W przypadku ciepłej wody czas gotowania jest trochę krótszy);
  - Osobiste preferencje (potrawy lekko twarde – „al dente” lub miękkie).
- 

### WSKAZÓWKI:

- Co jakiś czas przemieszać lub przekładać warstwami gotujące się jedzenie za pomocą długiej łyżki kuchennej.
  - Należy pamiętać o tym, aby wszystkie kawałki były mniej więcej jednakowej wielkości/grubości. Mniejsze kawałki położyć na wierzchu.
  - Należy uważać na to, aby nie przepęłnić koszy parowych **3** poprzez zbyt gęste ułożenie produktów oraz aby nie zakryć wszystkich otworów. Pomiędzy kawałkami gotujących się produktów oraz poprzez otwory w spodach koszy parowych musi przechodzić para.
-

## 8.1 Czasy gotowania warzyw

- W przypadku warzyw należy odciąć łodygi, a duże sztuki należy podzielić na jednakowo duże kawałki.
- Warzywa liściaste należy gotować najkrócej jak to możliwe, żeby nie utraciły swojego koloru.
- Warzywa przyprawić i posolić dopiero po ugotowaniu.
- Mrożone warzywa można gotować jak świeże. W przypadku niektórych warzyw czas gotowania wydłuża się o kilka minut, jeśli są zamrożone.

Warzywa	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Brokuły	400 g	10–15 min.	- podzielić na pojedyncze róże - w przypadku gotowania z mrożonki czas wydłuża się ok. 5 min. - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Kalafior	400 g	15–20 min.	- podzielić na pojedyncze róże - w przypadku gotowania z mrożonki czas wydłuża się ok. 5 min. - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Fasolka zielona	400 g	25–30 min.	- w przypadku gotowania z mrożonki czas wydłuża się ok. 5 min. - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Brukselka	400 g	20–25 min.	- gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Kapusta	400 g	35–40 min.	- świeża i cienko krojona - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Marchew	400 g	20–25 min.	- świeża, pokrojona w plasterki - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Groszek	400 g	15–20 min.	- gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Cukinia	400 g	20–25 min.	- świeża, pokrojona w plasterki - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Szpinak	400 g	15–20 min.	- gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć

<b>Warzywa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas gotowania</b>	<b>Uwagi</b>
Grzyby	200 g	15–20 min.	- świeże, pokrojone na plasterki lub małe w całości - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Ziemniaki	900 g	30–40 min.	- świeże, obrane i pokrojone na ćwiartki - gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Młode lub małe ziemniaki	500 g	35–40 min.	- świeże i obrane w całości
Szparagi	400 g	15–20 min.	- rozłożyć płasko w koszu parowym, drugą warstwę należy położyć w poprzek, aby się krzyżowała z pierwszą warstwą na dole
Karczochy	2–3 szt. średniej wielkości	50–55 min.	- położyć w koszu parowym otworem warzywa skierowanym do dołu, aby skondensowana woda mogła spłynąć

## 8.2 Czasy gotowania ryb

- Mrożoną rybę można gotować bez potrzeby rozmrażania. Należy zadbać o to, aby poszczególne kawałki ryby były od siebie oddzielone, żeby para wodna mogła przedostać się we wszystkie miejsca. W przypadku grub-
- szych kawałków czas gotowania może się wydłużyć o kilka minut.
- Pilnować czasu gotowania. Ryby gotowana za krótko jest jeszcze szklista w środku. Ryba gotowana za długo może stać się sucha.

Ryba	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Filety rybne	250 g	10–15 min.	- świeże
Filety rybne	250 g	15–20 min.	- mrożone
Kotlet z łososia	400 g	10–15 min.	- w przypadku gotowania z mrożonki czas wydłuża się ok. 5 min.
Stek z tuńczyka	400 g	15–20 min.	- w przypadku gotowania z mrożonki czas wydłuża się ok. 5 min.
Małże	400 g	10–15 min.	- gotować tylko świeże małże z zamkniętymi muszelnkami - małże są ugotowane, gdy muszelki są całkowicie otwarte
Krewetki	400 g	10–15 min.	- gdy minie połowa czasu gotowania należy przemieszać/przełożyć
Ogony homara	2 sztuki	20–25 min.	
Ostrygi	6 sztuki	15–20 min.	- gotować tylko świeże ostrygi z zamkniętymi muszelnkami - ostrygi są ugotowane, gdy muszelki są całkowicie otwarte

### 8.3 Czasy gotowania mięsa

- Wybrać wyłącznie chude, miękkie mięso, całkowicie pozbawione tłuszczu.
- Kawałki mięsa nie mogą być zbyt grube. Mięso nadające się na grilla można także dobrze ugotować na parze.
- Podczas gotowania na parze zmniejsza się zawartość tłuszczu znajdujące się w mięsie.

- W szczególności w przypadku drobiu należy pamiętać o jego całkowitym ugotowaniu, aby w ten sposób wykluczyć ryzyko zarażenia się salmonellą.
- Kiełbaski należy naciąć, aby nie popękały.
- Surowa kiełbasa nie nadaje się do gotowania na parze. Kiełbasa musi być uprzednio parzona (np. serdelki, kiełbaski wiedeńskie itp.)

Mięso	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Mięso wołowe	250 g	10–15 min.	- w plasterkach, np. stek rybny, rostbef
Pulpety	500 g	22–24 min.	- Mięso wołowe lub mieszane mięso mielone
Mięso wieprzowe	400 g albo 4 sztuki	10–15 min.	- w plasterkach, np. filet, polędwica
Baranina	4 sztuki	15–20 min.	- plasterki, np. kotlet, filet
Kiełbaski	400 g	10–15 min.	- tylko parzona kiełbasa, np. frankfurterki, serdelki, parówki do hot-dogów itp. - przed gotowaniem należy naciąć kiełbaski z wierzchu
Pierś z kurczaka	400 g	15–20 min.	- przed gotowaniem oddzielić skórę - mięso musi być koniecznie w całości ugotowane
Udko z kurczaka	2 sztuki	20–30 min.	- mięso musi być koniecznie w całości ugotowane - po ugotowaniu ewentualnie podpiec na grillu



## 8.4 Czasy gotowania ryżu

- Dodać ryżu do odpowiedniej ilości wody oraz szczyptę soli do miski na ryż **2**.
- Położyć miskę na ryż **2** w górnym koszu parowym **3**, aby nie dostała się do niej skondensowana woda.
- Co jakiś czas należy przemieszać gotujący się ryż.
- Przy otwieraniu pokrywki **1** należy uważać na to, aby nie skierować na siebie strumienia pary oraz żeby skondensowana woda nie spłynęła do ryżu.
- Jest wiele różnych rodzajów ryżu. Należy każdorazowo przestrzegać danej instrukcji gotowania odnośnie odpowiedniej ilości wody.

ryż	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Ryż biały			
Zwykły	1 filiżanka	45–50 min.	- dodać 1,5 filiżanki wody
Długoziarnisty	1 filiżanka	50–55 min.	- dodać 1,75 filiżanki wody
Ryż naturalny (brązowy)			
Zwykły	1 filiżanka	40–45 min.	- dodać 2 filiżanki wody
Parboiled	1 filiżanka	45–55 min.	- dodać 1,5 filiżanki wody
Mieszany ryż długoziarnisty i dziki			
Zwykły	1 filiżanka	55–60 min.	- dodać 1,5 filiżanki wody
Ryż szybko gotujący	1 filiżanka	20–25 min.	- dodać 1,75 filiżanki wody
Pozostałe rodzaje ryżu			
Ryż instant	1 filiżanka	12–15 min.	- dodać 1,5 filiżanki wody
Ryż mleczny (ryż pudlingowy)	100 g + 30 g cukru	75–80 min.	- odpowiednia ilość ciepłego mleka zamiast wody

## 8.5 Czasy gotowania jaj

Jaja	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
Na miękko	Maks. 6 szt. na kosz parowy <b>3</b>	400 ml	10–15 min.	- Jaja włożyć we wgłębienia na dnie koszy parowych. - Jaja umieszczone w dolnym koszu parowym <b>3</b> gotują się trochę szybciej od tych w górnym koszu.
Na twardo			20–25 min.	

## 9. Przepisy

### 9.1 Schab peklowany z brukselką i ziemniakami

#### Składniki:

- 500 g świeżych brukserek
- 500 g świeżych ziemniaków, obranych i poćwiartowanych
- 400 g schabu w jednym kawałku
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

#### Sposób przyrządzenia:

Całkowity czas gotowania 45 minut

1. Umyć brukselki i włożyć do kosza parowego nr 3.
2. Obrac ziemniaki, poćwiartować i włożyć do kosza parowego nr 2.
3. Włożyć schab do kosza parowego nr 1 i rozpocząć gotowanie.
4. Po 5–10 min. otworzyć parowar i nałożyć kosz parowy 2. Kontynuować gotowanie.
5. Po 20 min. od rozpoczęcia gotowania otworzyć parowar i nałożyć kosz parowy 3.
6. Gotować aż do upływu ustawionego czasu.
7. Lekko posolić ziemniaki.
8. Brukselki doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
9. Przygotować sos wedle własnego uznania i podać danie.

### 9.2 Filet z łososia z warzywami i ryżem

#### Składniki na 2 porcje:

- 300 g filetu z łososia
- 3 cebule szczypiorowe
- 200 g pieczarek
- 3 łydgi selera
- 2 marchewki
- świeży imbir
- sos sojowy, ocet, olej, pieprz cayenne i curry do marynaty
- 200 g ryżu
- sól

#### Sposób przyrządzenia:

1. Filet z łososia pokroić na kostki i umieścić w jednej misce.
2. Pokropić sokiem z cytryny.
3. Posypać świeżym, mielonym imbirem i lekko posolić.
4. Odstawić, aby przed gotowaniem dobrze nasiąknął przyprawami.
5. Umyć cebule szczypiorowe, pieczarki, seler i marchewki, następnie pokroić je na kostki mniej więcej tej samej wielkości i umieścić w jednej misce.
6. Dodać każdorazowo po jednej łyżce stołowej sosu sojowego, octu i oleju oraz zamieszać marynatę.
7. Doprawić marynatę pieprzem cayenne, niedużą ilością mielonego imbiru, szczyptą soli oraz curry.
8. Drobnio posiekane warzywa skropić marynatą i odstawić na przynajmniej 30 min. do nasiąknięcia.
9. Do ryżu w misce na ryż **2** dodać odpowiednią ilość wody oraz szczyptę soli.
10. Włożyć miskę na ryż **2** do kosza parowego nr 1.
11. Ustawić czas gotowania odpowiedni dla ryżu i rozpocząć gotowanie.
12. Włożyć warzywa do kosza parowego nr 2.

13. Parowar otworzyć 15 min. przed końcem gotowania, wyjąć ryż razem z miską na ryż **2** oraz wstawić kosz parowy nr 2 z warzywami umieszczając go nad koszem parowym nr 1.
14. Włożyć miskę na ryż **2** do kosza parowego nr 3.
15. Nałożyć kosz parowy nr 3 z miską na ryż **2** na kosz parowy nr 2 i kontynuować gotowanie.
16. Parowar otworzyć 8 min. przed końcem gotowania, wyjąć kosz parowy nr 3 z ryżem oraz kosz parowy nr 2 z warzywami.
17. Włożyć rybę do kosza parowego nr 1.
18. Nałożyć kosz parowy nr 2 z warzywami, a następnie kosz parowy nr 3 z ryżem.
19. Gotować aż do upływu ustawionego czasu.

### 9.3 Nadziewane knedle twarogowe

#### Składniki:

- 250 g chudego twarogu
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 3 łyżki stołowe mąki
- 2 łyżki stołowe oleju
- 5 łyżek stołowych bułki tartej
- czekolada lub krem nugatowy

#### Sposób przyrządzenia:

1. Wszystkie składniki (oprócz bułki tartej, czekolady i kremu nugatowego) umieścić w jednej misce i ugnieść z nich jednolite ciasto.
2. Z ciasta uformować walek i pokroić go na ok. 25 równych kawałków.
3. Kawałki nieco spłaszczyć, wypełnić czekoladą lub kremem nugatowym i uformować z nich małe knedle.
4. Knedle porozdzielać do koszy parowych **3**.
5. Gotować przez 15 min. w parowarze.

#### Porady:

- Przed ugotowaniem gotowe knedle można obtoczyć w krokancie.
- Alternatywą dla krokantu jest posypka, którą można zrobić ostrożnie przysmażając bułkę tartą w maśle.
- Smakuje dobrze z sosem waniliowym.

## 10. Czyszczenie i przechowywanie

### Oczyścić 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 uszkodzonymi materiałami!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

### 10.1 Montaż urządzenia

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.
2. Wyjąć kosze parowe **3**.
3. **Rys. D:** Ostrożnie wypchnąć dziurkowane spody z koszy parowych **3**.
4. Wyjąć misę ociekową **5**.
5. **Rys. E:** Ostrożnie zdjąć od góry tuleję parową **7** z generatora pary **13**.

## 10.2 Czyszczenie podstawy

1. Do czyszczenia podstawy **9** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Wyrzeć używając czystej wody.
3. Z urządzenia można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

## 10.3 Czyszczenie akcesoriów

- Wyczyścić wszystkie zdejmowane akcesoria ręcznie w zlewozmywaku, używając wody z płynem do mycia naczyń, lub w zmywarce.

## 10.4 Montowanie akcesoriów

1. Ponownie włożyć spody od koszy parowych **3**:
  - spody wkładać w taki sposób, aby małe wgłębienia na jaja były zwrócone do dołu;
  - wypusty przy koszach parowych **3** muszą dokładnie wpasowywać się w odpowiednie wycięcia w spodach;
  - wcisnąć spody w kosze parowe **3**, aż słyszalnie zaskoczą.
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 zaczepek na dnie podstawy **9**.

## 10.5 Przechowywanie urządzenia

Aby urządzenie nie zajmowało w szafie dużo miejsca w pionie, poszczególne kosze parowe **3** różnych wielkości można pokładać jeden w drugi (**Rys. C**).

1. **Rys. F:** Kabel sieciowy **14** zawinąć wokół szpuli do nawijania kabla **17** na spodzie podstawy **9**.
2. Umieścić misę ociekową **5** w podstawie **9**.
3. Włożyć kosz parowy nr 1 do kosza nr 2, a następnie obydwa kosze włożyć do kosza nr 3.
4. Włożyć miskę na ryż **2** do koszy parowych **3**.
5. Założyć pokrywkę **1**.
6. Nałożyć kosze parowe **3** na podstawę **9**.
7. Odłożyć urządzenie na swoje miejsce.

## 10.6 Usuwanie kamienia z urządzenia

W zależności od stopnia twardości wody w urządzeniu mogą tworzyć się osady kamienia. Powstały osad należy regularnie usuwać w celu oszczędności energii, wydłużenia czasu sprawności urządzenia, a także ze względów higienicznych.

1. Przetrzeć miejsce z osadem kamienia ściereczką nasączoną odrobiną octu.
2. Jeżeli generator pary **13** będzie mocniej zakamieniony, użyć środka odkamieniającego stosowanego standardowo w gospodarstwach domowych wlewając go do podstawy **9**, którą należy odstawić na noc.

---

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ W żadnym wypadku nie wolno włączyć urządzenia podczas usuwania kamienia. Może to spowodować uszkodzenia sprzętu.
- 

3. Następnie urządzenie należy starannie przepłukać.
4. Z urządzenia można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

## 11. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



### Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

## 12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!







- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?</li><li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li><li>• Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem? (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 104)</li></ul>

## 13. Dane techniczne

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

## Użyte symbole

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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).
<b>&gt;PP&lt;</b>	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.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## 14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

### Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.  
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

**Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.**

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

### **Postępowanie w przypadku gwarancji**

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 373078\_2104** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **373078\_2104**.



### **Centrum Serwisowe**

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 373078\_2104**



### **Dostawca**

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NIEMCY





# Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>121</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>122</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>122</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>125</b>
<b>5. Před prvním použitím .....</b>	<b>126</b>
<b>6. Obsluha přístroje .....</b>	<b>127</b>
6.1 Vaření .....	127
6.2 Kontrola varu .....	128
6.3 Doplnění vody .....	128
6.4 Ukončení provozu .....	128
6.5 Ochrana proti přehřátí .....	128
<b>7. Tipy pro vaření s parním hrncem .....</b>	<b>129</b>
7.1 Použití parních košů .....	129
7.2 Vaření vajec .....	129
7.3 Vaření rýže a tekutin .....	129
7.4 Příprava menu .....	129
<b>8. Doby vaření .....</b>	<b>130</b>
8.1 Doby vaření zeleniny .....	131
8.2 Doby vaření ryb .....	132
8.3 Doby vaření masa .....	133
8.4 Doby vaření rýže .....	134
8.5 Doby vaření vajec .....	134
<b>9. Recepty .....</b>	<b>135</b>
9.1 Uzené maso Kasseler s růžičkovou kapustou a bramborami .....	135
9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží .....	135
9.3 Plněné tvarohové knedlíky .....	136
<b>10. Čištění a skladování .....</b>	<b>136</b>
10.1 Demontáž přístroje .....	136
10.2 Čištění spodní části .....	136
10.3 Čištění příslušenství .....	136
10.4 Sestavení příslušenství .....	137
10.5 Uskladnění přístroje .....	137
10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji .....	137
<b>11. Likvidace .....</b>	<b>137</b>
<b>12. Řešení problémů .....</b>	<b>138</b>
<b>13. Technické parametry .....</b>	<b>138</b>
<b>14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>139</b>

## **1. Přehled**

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

## Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vašemu novému parnímu hrnci.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým parním hrncem.

### Symbole 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.

## 2. 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.

## 3. Bezpečnostní pokyny

### **Výstražná upozornění**

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

- ⊙ 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 (viz „Čištění a skladování“ na straně 136).
- ⊙ 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;
  - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;

... v penziónech s ubytováním se snídání.

- ⊙ 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.



### **NEBEZPEČÍ pro děti!**

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



### **NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!**

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!**

- ⊙ 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 vlhkýma rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- ⊙ 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. Zásuvka 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.



## **NEBEZPEČNÍ POŽÁRU!**

- ⊙ 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.



## **NEBEZPEČÍ poranění popálením!**

- ⊙ 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.



## **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.  
Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

## **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ 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.

## **4. Rozsah dodávky**

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

## **Vybalení**

1. Vytáhněte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

## 5. Před prvním použitím

---



### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutí 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 (viz „Čištění a skladování“ na straně 136)!**

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. Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš **3**.
8. Sítovou zástrčku **14** zasuněte do vhodné sítové 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.



## 6. Obsluha přístroje

### 6.1 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) dostačuje pro dobu přípravy cca 60 minut.

1. Odeberte zachycovací jímku **5** ze spodní části **9**.
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 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 plnicím otvorem **6**.
4. Nasadte 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.
6. Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**. Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různé 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.
7. Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš.
8. Síťovou zástrčku **14** zasuňte do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
9. Na časovači **10** vyberte požadovanou dobu vaření.
10. 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.

## 6.2 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 změkhnout a maso a ryby by se mohly příliš vysušit a ztuhnout.

Pro občasnou kontrolu stavu vařících se potravin, postupujte takto:

1. Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzadu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.
2. Víko **1** zcela sejměte.
3. 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**.

## 6.3 Doplnění vody

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

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

## 6.4 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.

1. Po uplynutí nastavené doby vaření zazní signální tón a přístroj se vypne.
2. Když chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, otočte časovač **10** na „**0**“.
3. Vyčkejte krátce, dokud pára v přístroji nezmizí.
4. Odeberte parní koše **3** s potravinami.
5. Přístroj po použití pečlivě vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 136).

## 6.5 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.

## 7. Tipy pro vaření s parním hrncem



### 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.

Vaření v páře je jednou z nejzdravějších možností vaření potravin. Z velké části zůstanou zachovány živiny a barvy potravin a poživatelé potěší rovněž i přirozená chuť. Proto můžete šetřit solí, tukem i kořením. Vaření v páře se proto také doporučuje obzvláště k přípravě dětské výživy.

### 7.1 Použití parních košů

Podle potřeby můžete použít 1, 2 nebo všechny 3 parní koše **3**.

Parní koše **3** jsou různě velké a očíslované. Příslušné číslo **15** je uvedeno na rukojeti parního koše.

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.

**Obrázek C:** Při skladování je pořadí přesně naopak, aby parní koše **3** pasovaly do sebe a ušetřily místo.

### 7.2 Vaření vajec

Parní hrnec se hodí také pro vaření vajec. K tomu se na dně každého parního koše **3** nachází 6 prohlubní, do kterých lze vejce položit.

Když nasadíte všechny tři parní koše **3**, můžete tak uvařit až 18 vajec současně. Berte přitom na vědomí, že v nejspodnějším koši jsou vejce hotová trochu dříve, než vejce v parních koších ležících na něm.

### 7.3 Vaření rýže a tekutin

V dodané misce na rýži **2** můžete vařit a ohřívat omáčky nebo jiné tekutiny, ovoce a také rýži.

1. Vložte do misky na rýži **2** rýži a vhodné množství vody se špetkou soli.
2. Postavte misku na rýži **2** do libovolného parního koše **3**.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud používáte více parních košů **3**, měli byste misku na rýži **2** postavit do nejvyššího parního koše, aby do misky na rýži nemohlo nic kapat.

3. Rýži občas zamíchejte.

### 7.4 Příprava menu

Když připravujete celé menu, a proto používáte více parních košů **3** nad sebou, respektujte prosím toto:

- Nejtěžší potraviny byste měli pokud možno vařit ve spodním parním koši **3**.
  - Jelikož je působení páry ve spodním parním koši **3** nejsilnější a směrem nahoru trochu slabne, prodlužuje se doba vaření v horních koších o několik minut. Respektujte proto „Kontrola varu“ na straně 128.
  - Potraviny občas zamíchejte příp. převrstvěte dlouhou vařečkou.
1. Parní koš 1 naplňte potravinami, které vyžadují nejdelší dobu vaření.

**Výjimka:** Maso a ryby byste vždy měli vařit ve nejspodnějším parním koši **3**, aby z nich nekapala šťáva na jiné potraviny.

2. Postavte tento parní koš **3** do parního hrnce a začněte s vařením (viz „Vaření“ na straně 127).
3. Parní koš 2 naplňte potravinami, které vyžadují střední dobu vaření.
4. Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzhledu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.

5. Víko **1** zcela sejměte.
6. Nasadte parní koš 2 na parní koš 1 a víko **1** opět zavřete.
7. Parní koš 3 naplňte potravinami, které vyžadují nejkratší dobu vaření.
8. Postupujte stejně, jako předtím s parním košem 2.

## **8. Doby vaření**

Časy uvedené v tabulkách jsou orientační.

Skutečná doba vaření závisí na:

- velikosti a čerstvosti potravin;
- objemu náplně parních košů **3**;
- poloze parního koše **3** (nahore nebo dole);
- teplotě vody (Uvedené časy se týkají studené vody. S teplou vodou se doba vaření trochu zkracuje);
- osobních preferencích (tužší nebo měkké).

---

### **UPOZORNĚNÍ:**

- Potraviny občas zamíchejte příp. převrstejte dlouhou vařečkou.
  - Dbejte na to, aby byly všechny kusy přibližně stejně velké. Položte menší kusy nahoru.
  - Nepřeplňujte parní koše **3**, tím že vložíte potraviny příliš natěsno nebo zakrývají všechny otvory. Mezi kusy a skrz otvory na dně parních košů musí být umožněno proudění páry.
-

## 8.1 Doby vaření zeleniny

- Zeleninu připravte tak, že odříznete košťály a větší zeleninu rozdělíte na stejně velké kusy.
- Listová zelenina se musí vařit co možná nejkratší dobu, aby neztratila barvu.

- Okořeňte a osolte zeleninu teprve, když je uvařená.
- Mraženou zeleninu můžete vařit stejně jako čerstvou. U některé zeleniny se doba vaření o pár minut prodlouží, když je mražená.

Zelenina	Množství	Doba vaření	Poznámky
Brokolice	400 g	10–15 min	- rozdělit na růžičky - u mraženého je doba vaření přibližně o 5 minut delší - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Květák	400 g	15–20 min	- rozdělit na růžičky - u mraženého je doba vaření přibližně o 5 minut delší - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Zelené fazole	400 g	25–30 min	- u mražených je doba vaření přibližně o 5 minut delší - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Růžičková kapusta	400 g	20–25 min	- v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Zelí	400 g	35–40 min	- čerstvé a nakrájené na malé kousky - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Mrkev	400 g	20–25 min	- čerstvá, nakrájená na kolečka - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Hrách	400 g	15–20 min	- v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Cuketa	400 g	20–25 min	- čerstvá, nakrájená na kolečka - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Špenát	400 g	15–20 min	- v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Houby	200 g	15–20 min	- čerstvé, nakrájené na plátky nebo u malých celé hlavy - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Brambory	900 g	30–40 min	- čerstvé, oloupané a na čtvrtky - v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Nové nebo malé brambory	500 g	35–40 min	- čerstvé a oloupané, v celku
Chřest	400 g	15–20 min	- vyložit v parním koši, 2. vrstvu položit křížem na první
Artyčoky	2–3 středně velké	50–55 min	- položit otvorem dolů do parního koše, aby mohla odtékat kondenzovaná voda

## 8.2 Doby vaření ryb

- Mražené ryby se mohou vařit bez rozmrazení. Dbejte na to, aby byly jednotlivé kusy od sebe oddělené, aby se pára všude dostala. U silnějších kusů se může doba vaření o pár minut prodloužit.

- Pohlíďte si dobu vaření. Příliš krátce vařená ryba je uvnitř ještě skelná. Příliš dlouho vařená ryba se může vysušit.

Ryba	Množství	Doba vaření	Poznámky
Rybí filet	250 g	10–15 min	- čerstvý
Rybí filet	250 g	15–20 min	- mražená
Kotleta z lososa	400 g	10–15 min	- u mražené je doba vaření přibližně o 5 minut delší
Steak z tuňáka	400 g	15–20 min	- u mraženého je doba vaření přibližně o 5 minut delší
Mušle	400 g	10–15 min	- vařit pouze čerstvé a zavřené mušle - mušle jsou uvařené, když se ulity úplně otevřou
Krevety	400 g	10–15 min	- v polovině doby vaření zamíchat/převrstvit
Humří ocasy	2 kusy	20–25 min	
Ústřice	6 kusů	15–20 min	- vařit pouze čerstvé a zavřené ústřice - ústřice jsou uvařené, když se ulity úplně otevřou

### 8.3 Doby vaření masa

- Vybírejte výhradně libové, měkké maso, ze kterého jste zcela odstranili tuk.
- Kusy masa by neměly být příliš tlusté. Maso, které se hodí ke grilování, lze i dobře vařit v páře.
- Tuk, který se ještě nachází v mase, se během vaření v páře dále zredukuje.
- Obzvlášť drůbež je třeba důkladně provařit, aby bylo vyloučeno nebezpečí infekce nákazy salmonelou.
- Párky napíchněte, aby nepraskly.
- Pro syrové párky není vaření v páře vhodné. Párky musí být už uvařené (např. špekáčky, vídeňské párky atd.).

Maso	Množství	Doba vaření	Poznámky
Hovězí maso	250 g	10–15 min	- na plátky, např. svíčková, roastbeef
Karbanátky	500 g	22–24 min	- z hovězího nebo míchaného masa
Vepřové maso	400 g nebo 4 kusy	10–15 min	- na plátky, např. řízek, panenka
Jehněčí	4 kusy	15–20 min	- plátky, např. kotleta, filet
Párky	400 g	10–15 min	- pouze vařené párky, např. frankfurtské, buřty, špekáčky, párky na hot dog atd. - před vařením propíchnout
Kuřecí prsa	400 g	15–20 min	- před vařením odstranit kůži - maso musí být bezpodmínečně zcela uvařené
Kuřecí stehna	2 kusy	20–30 min	- maso musí být bezpodmínečně zcela uvařené - po vaření příp. nechat zezlátnout na grilu

## 8.4 Doby vaření rýže

- Vložte do misky na rýži **2** rýži a vhodné množství vody a také špetku soli.
- Postavte misku na rýži **2** do nejvyššího parního koše **3**, aby mohla kondenzovaná voda kapat do misky.
- Rýži občas zamíchejte.

- Při otvírání víka **1** dbejte nato, aby vás nezasáhl přívál páry a aby do rýže nekapala kondenzovaná voda.
- Existuje mnoho různých typů rýže. Dodržujte příslušné pokyny pro vaření, co se týče množství vody.

Rýže	Množství	Doba vaření	Poznámky
Bílá rýže			
Normal	1 šálek	45–50 min	- přidat 1,5 šálku vody
Dlouhozrná	1 šálek	50–55 min	- přidat 1,75 šálku vody
Přírodní rýže (hnědá)			
Normal	1 šálek	40–45 min	- přidat 2 šálky vody
Parboiled	1 šálek	45–55 min	- přidat 1,5 šálku vody
Míchaná rýže z dlouhozrné a divoké rýže			
Normal	1 šálek	55–60 min	- přidat 1,5 šálku vody
Rychle vařící se rýže	1 šálek	20–25 min	- přidat 1,75 šálku vody
Ostatní rýže			
Instantní rýže	1 šálek	12–15 min	- přidat 1,5 šálku vody
Mléčná rýže (rýžový pudink)	100 g + 30 g cukru	75–80 min	- teplé mléko v odpovídajícím množství místo vody

## 8.5 Doby vaření vajec

Vejce	Množství	Množství vody	Doba vaření	Poznámky
naměkko	max 6 na parní koš <b>3</b>	400 ml	10–15 min	- Vejce postavit do prohlubní na dně parních košů. - Vejce ve spodních parních koších <b>3</b> jsou hotová trochu dříve než v horních parních koších.
natvrdo			20–25 min	



## 9. Recepty

### 9.1 Uzené maso Kasseler s růžičkovou kapustou a bramborami

#### Přísady:

- 500 g růžičkové kapusty, čerstvé
- 500 g brambor, čerstvých, oloupaných a na čtvrtky
- 400 g uzeného masa Kasseler v kuse
- sůl, pepř, muškátový oříšek

#### Příprava:

Celková doba vaření: 45 minut

1. Růžičkovou kapustu očistěte a vložte do koše 3.
2. Brambory oloupejte, rozkrojte na čtvrtky a vložte do koše 2.
3. Uzené maso Kasseler vložte do parního koše 1 a začněte s vařením.
4. Po 5–10 minutách otevřete parní hrnec a nasadte parní koš 2. Pokračujte s vařením.
5. Po 20 minutách od zahájení vaření otevřete parní hrnec a nasadte parní koš 3.
6. Pokračujte s vařením až do uplynutí stanové doby.
7. Brambory trochu osolte.
8. Růžičkovou kapustu dochutěte solí, pepřem a muškátovým oříškem.
9. Připravte omáčku podle vaší chuti a přidejte ji k jídlu.

### 9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží

#### Přísady pro 2 porce:

- 300 g filetů z lososa
- 3 jarní cibulky
- 200 g žampionů
- 3 řapíky celeru
- 2 mrkve
- čerstvý zázvor
- sojová omáčka, ocet, olej, kajenský pepř a kari na marinádu
- 200 g rýže
- sůl

#### Příprava:

1. Filet z lososa nakrájejte na kostky a vložte do misky.
2. Pokapejte citrónovou šťávou.
3. Posypte trochou čerstvého, nastrouhaného zázvoru a lehce osolte.
4. Nechejte odležet, aby se koření dobře vsáкло.
5. Očistěte jarní cibulky, žampiony, celer a mrkve a nakrájejte je na přibližně stejně velké kostky a vložte do misky.
6. Rozmíchejte z 1 jedné lžice sojové omáčky, octu a oleje marinádu.
7. Marinádu dochutěte kajenským pepřem, trochou strouhaného zázvoru, špetkou soli a kari.
8. Zeleninu nakrájenou na malé kousky pokapejte marinádou a nechejte minimálně 30 minut odležet.
9. Vložte do misky na rýži **2** rýži a vhodné množství vody se špetkou soli.
10. Postavte misku na rýži **2** do parního koše 1.
11. Zvolte dobu vaření odpovídající rýži a začněte s vařením.
12. Vložte zeleninu do parního koše 2.
13. 15 minut před koncem doby vaření otevřete parní hrnec, odeberte misku na rýži **2** s rýží a postavte parní koš 2 se zeleninou na parní koš 1.

14. Nasadíte misku na rýži **2** do parního koše 3.
15. Nasadíte parní koš 3 s miskou na rýži **2** na parní koš 2 a pokračujte ve vaření.
16. 8 minut před koncem doby vaření otevřete parní hrnec, odeberte parní koš 3 s rýží a také parní koš 2 se zeleninou.
17. Vložte rybu do parního koše 1.
18. Nasadíte opět parní koš 2 se zeleninou a poté parní koš 3 s rýží.
19. Pokračujte s vařením až do uplynutí stanové doby.

### 9.3 Plněné tvarohové knedlíky

#### Přísady:

- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- 3 lžíce mouky
- 2 lžíce oleje
- 5 lžic strouhanky
- čokoláda nebo nutela

#### Příprava:

1. Všechny přísady (kromě strouhanky, čokolády nebo nugátového krému) vložte do misky a vypracujte hladké těsto.
2. Z těsta vytvarujte váleček a rozkrojte ho na přibližně 25 stejně velkých dílů.
3. Díly trochu zmáčkněte, naplňte čokoládou nebo nutelou a vytvarujte z nich knedlíky.
4. Knedlíky rozdělte do parních košů **3**.
5. Vařte 15 minut v parním hrnci.

#### Tipy:

- Hotové knedlíky můžete před vařením obalit v krokantu.
- Místo krokantu můžete použít také strouhanku, kterou připravíte tak, že ji opatrně osmažíte na másle.
- Dobře k tomu chutná i vanilkový pudink.

## 10. 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.

### 10.1 Demontáž přístroje

1. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** ze síťové zásuvky.
2. Sejměte parní koše **3**.
3. **Obrázek D:** Vytlačte opatrně dna s prohlubněmi z parních košů **3**.
4. Sejměte zachycovací jímku **5**.
5. **Obrázek E:** Sejměte parní objímku **7** nahoru z parního kotle **13**.

### 10.2 Čištění spodní části

1. Čistěte spodní část **9** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Ořete čistou vodou.
3. Přístroj znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

### 10.3 Čištění příslušenství

- Všechny odnímatelné díly příslušenství umyjte ručně ve dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.

## 10.4 Sestavení příslušenství

1. Nasadíte dna do parních košů **3**:
  - vložte dna tak, aby malé prohlubně pro vejce ukazovaly směrem dolů;
  - výčnělky v parních koších **3** musí pasovat přesně k odpovídajícím otvorům ve dnech;
  - stlačte dna do parního koše **3**, dokud slyšitelně nezapadnou.
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**.

## 10.5 Uskladnění přístroje

Abyste přístroj ve skříni příliš vysoký, lze různě velké parní koše **3** složit dohromady (**Obrázek C**).

1. **Obrázek F:** Namotejte síťový kabel **14** do navíjení kabelu **17** na spodní straně spodní části **9**.
2. Nasadíte zachycovací jímku **5** do spodní části **9**.
3. Vložte parní koš 1 do 2 a poté oba do parního koše **3**.
4. Postavte misku na rýži **2** do parních košů **3**.
5. Nasadíte víko **1**.
6. Nasadíte parní koše **3** na spodní část **9**.
7. Přístroj uskladněte.

## 10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji

Podle tvrdosti vody se mohou v přístroji tvořit vápenné usazeniny. Tyto byste měli pravidelně odstraňovat, abyste šetřili energii, zvýšili životnost přístroje a také z hygienických důvodů.

1. Očistíte zanesená místa hadříkem namočeným v troše octa.

2. Pokud je parní kotel **13** silněji zanesen, naplňte běžný odstraňovač vodního kamene do spodní části **9** a nechte ho přes noc působit.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ V žádném případě přístroj během odstraňování vodního kamene nezapínejte. To může vést ke škodám.
3. Následně přístroj řádně vypláchněte.
  4. Přístroj poté znovu používejte, až když zcela vyschne.

## 11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



### Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

## 12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li> <li>• Zkontrolujte připojení.</li> <li>• Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 128)</li> </ul>

## 13. Technické parametry

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

## 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 uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
>PP<	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.

Technické změny vyhrazeny.

## 14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

### Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

### Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 373078\_2104** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **373078\_2104** otevřít váš návod k použití.



### **Servisní střediska**

**CZ** Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

**IAN: 373078\_2104**



### **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
NĚMECKO



# Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>143</b>
<b>2. Použitie podľa určenia .....</b>	<b>144</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>144</b>
<b>4. Obsah balenia .....</b>	<b>148</b>
<b>5. Pred prvým použitím .....</b>	<b>148</b>
<b>6. Obsluha prístroja.....</b>	<b>149</b>
6.1 Dusenie .....	149
6.2 Kontrola stavu varenia .....	150
6.3 Doplnenie vody .....	150
6.4 Ukončenie prevádzky .....	151
6.5 Ochrana proti prehriatiu .....	151
<b>7. Typy na varenie v parnom hrnci .....</b>	<b>151</b>
7.1 Používanie parných košov .....	151
7.2 Varenie vajíčok.....	151
7.3 Varenie ryže a tekutých pokrmov .....	152
7.4 Príprava menu .....	152
<b>8. Doby varenia.....</b>	<b>152</b>
8.1 Doby prípravy zeleniny v parnom hrnci .....	153
8.2 Doby varenia rýb.....	154
8.3 Doby varenia mäsa.....	155
8.4 Doby prípravy ryže vo varnom hrnci .....	156
8.5 Doba prípravy vajíčok vo varnom hrnci .....	156
<b>9. Recepty .....</b>	<b>157</b>
9.1 Údené rebierko s ružičkovým kelom a zemiakmi .....	157
9.2 Filé z lososa so zeleninou a ryžou.....	157
9.3 Plnené tvarohové knedličky .....	158
<b>10. Čistenie a skladovanie .....</b>	<b>158</b>
10.1 Demontáž prístroja.....	158
10.2 Čistenie spodného dielu.....	159
10.3 Čistenie príslušenstva.....	159
10.4 Zmontovanie príslušenstva.....	159
10.5 Skladovanie prístroja.....	159
10.6 Odstránenie vodného kameňa z prístroja.....	159
<b>11. Likvidácia .....</b>	<b>159</b>
<b>12. Riešenie problémov .....</b>	<b>160</b>
<b>13. Technické údaje .....</b>	<b>160</b>
<b>14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>161</b>



## 1. **Prehľad**

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

# Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému parnému hrncu.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým parným hrncom!

## Symbole 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.

## 2. 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.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### **Výstražné upozornenia**

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

**VYSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- ⊙ 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 uchovávajúte 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 (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 158).
- ⊙ 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 vyplývať 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 prikrývať. 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.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prístup k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!**

- ⊙ 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 vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.



## **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ 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, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... ak prístroj nepoužívate,
  - ... pred každým čistením a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.



## **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ⊙ 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.



## **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!**

- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavovaci čase 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.



## **NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!**

- ⊙ 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.

## **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ 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.

## 4. Obsah balenia

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

### Odstránenie obalu

1. Vyberte všetky diely z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto diely kompletne a nepoškodené.

## 5. Pred prvým použitím



### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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



### NEBEZPEČENSTVO úrazu pálením!

- ⊙ 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 (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 158)!**

1. Prístroj položte na rovnú, suchú a nekľavú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
2. **Obrázok E:** Parnú objímku **7** nasadte na výrobnik 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 vyčistite.  
Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

## 6. Obsluha prístroja

### 6.1 Dusenie



#### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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



#### NEBEZPEČENSTVO úrazu po pálení!

- ⊙ 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 jednotlivito 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 výrobnik 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 miskú **5** do spodného dielu **9**.
5. 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.
6. 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.
7. Nasadte veko **1** na najvrchnejší parný kôš.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom.
9. Na nastavovači času **10** nastavte požadovanú dobu varenia.
10. 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.

## 6.2 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:

1. Otvorte opatrne veko **1** tak, že ho najprv trochu vzadu nadvihnete, aby mohla para unikať smerom od vás.
2. Veko **1** celkom zložte.
3. 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**.

## 6.3 Doplnenie vody

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

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



## 6.4 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.

1. Po uplynutí nastavenej doby varenia sa ozve signálny tón a prístroj sa vypne.
2. Ak chcete prístroj vypnúť pred uplynutím nastavenej doby varenia, otočte nastavovač času **10** na „0“.
3. Chvíľu počkajte, aby sa para v prístroji odparila.
4. Vyberte parné koše **3** s vareným/duseným pokrmom.
5. Prístroj po použití dôkladne vyčistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 158).

## 6.5 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.

## 7. Tipy na varenie v parnom hrnci



### 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.

Varenie v pare je najzdravšou možnosťou varenia potravín. Nielenže sa do veľkej miery zachovávajú živiny a farba potravín, ale pôžitkára poteší aj prirodzená chuť a chrumkavosť. Možno tak znížiť spotrebu soli, tuku a korenia. Varenie v pare sa preto obzvlášť odporúča aj na prípravu detskej stravy.

### 7.1 Používanie parných košov

Podľa potreby možno používať 1, 2 alebo všetky 3 parné koše **3**.

Parné koše **3** majú rôznu veľkosť a sú očíslované. Príslušné číslo **15** je uvedené na rukoväti parného koša.

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.

**Obrázok C:** Pri uskladňovaní je poradie presne opačné, vtedy sa parné koše **3** dajú priestorovo úsporne vložiť jeden do druhého.

### 7.2 Varenie vajičok

Parný hrniec je vhodný aj ako varič vajičok. Pre tento účel je na dne každého parného koša **3** vždy 6 priehlbín, do ktorých sa dajú postaviť vajička.

Ak použijete všetky tri parné koše **3**, môžete tak naraz uvariť až 18 vajičok. Dbajte pritom na to, že vajička v najspodnejšom parnom koši budú hotové o niečo rýchlejšie ako vajička v ďalších parných košoch.

## 7.3 Varenie ryže a tekutých pokrmov

V miske na ryžu **2**, ktorá je súčasťou balenia, sa dajú zahrievať a variť omáčky a iné tekuté pokrmy, ovocie a tiež ryža.

1. Ryžu s príslušným množstvom vody a štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
2. Umiestnite misku na ryžu **2** do ľubovoľného parného koša **3**.

---

**UPOZORNENIE:** Ak používate viac parných košov **3**, miska na ryžu **2** by sa mala umiestniť do najvrchnejšieho parného koša, aby do nej nič nekvapkalo.

---

3. Ryžu občas premiešajte.

## 7.4 Príprava menu

Ak pripravujete celé menu a používate preto viac parných košov **3** nad sebou, dbajte na nasledovné:

- Pokrm s vyššou hmotnosťou by sa mal pripravovať podľa možnosti v spodnom parnom koši **3**.
- Pretože pôsobenie pary je v najspodnejšom parnom koši **3** najsilnejšie a smerom nahor trochu klesá, doba varenia v horných košoch sa predlžuje o niekoľko minút. Rešpektujte preto „Kontrola stavu varenia“ na strane 150.
- Premiešajte, príp. prevrstvite pokrm občas pomocou dlhej varešky.

1. Do parného koša **1** vložte potraviny, ktoré vyžadujú najdlhšiu dobu varenia.

**Výnimka:** mäso a ryby by sa mali pripravovať vždy v najspodnejšom parnom koši **3**, aby šťava, ktorá z nich odkvapkáva, nestekala po iných potravinách.

2. Umiestnite tento parný kôš **3** do parného hrnca a začnite variť (pozri „Dusenie“ na strane 149).
3. Do parného koša **2** vložte potraviny, ktoré vyžadujú strednú dobu varenia.

4. Otvorte opatrne veko **1** tak, že ho najprv trochu vzadu nadvihnete, aby mohla para unikáť smerom od vás.
5. Veko **1** celkom zložte.
6. Nasadte parný kôš **2** na parný kôš **1** a veko **1** znovu zatvorte.
7. Do parného koša **3** vložte potraviny, ktoré vyžadujú najkratšiu dobu varenia.
8. Postupujte tak, ako predtým s parným košom **2**.

## 8. Doby varenia

Časy uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Skutočná doba varenia závisí od:

- veľkosti a čerstvosti potravín,
- plnacej kapacity varných košov **3**,
- polohy parného koša **3** (hore alebo dole),
- teploty vody (uvedené doby sa vzťahujú na studenú vodu. Pri teplej vode sa doba varenia o niečo skráti),
- osobných preferencií (chrumkavé alebo mäkké).

---

### UPOZORNENIA:

- Premiešajte, príp. prevrstvite pokrm občas pomocou dlhej varešky.
  - Dbajte na to, aby boli všetky kusy približne rovnako veľké. Menšie kusy dajte hore.
  - Parné **3** hrnce neprepĺňajte prílišným naplnením potravinami alebo prekrytím všetkých otvorov. Medzi jednotlivými kúskami a otvormi v dňoch parných košov musí byť možnosť všade prúdiť para.
-

## 8.1 Doby prípravy zeleniny v parnom hrnci

- Zeleninu pripravte tak, že odrežete hlúby a veľkú zeleninu rozdelíte na rovnako veľké kúsky.
- Listová zelenina by sa mala variť čo najkratšie, aby nestratila farbu.

- Zeleninu koreňte a soľte až po uvarení.
- Mrazená zelenina sa dá pripravovať v parnom hrnci rovnako ako čerstvá. Pri niektorých druhoch mrazenej zeleniny sa doba prípravy predlžuje o niekoľko minút.

Zelenina	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Brokolica	400 g	10 – 15 min	- rozdeliť na ružičky - pri mrazenej sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Karfiol	400 g	15 – 20 min	- rozdeliť na ružičky - pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Zelená fazuľa	400 g	25 – 30 min	- pri mrazenej sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Ružičkový kel	400 g	20 – 25 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Kapusta	400 g	35 – 40 min	- čerstvá a nakrájaná na malé kúsky - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Mrkva	400 g	20 – 25 min	- čerstvá, nakrájaná na kolieska - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Hrášok	400 g	15 – 20 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Cuketa	400 g	20 – 25 min	- čerstvá, nakrájaná na kolieska - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Špenát	400 g	15 – 20 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Hríby	200 g	15 – 20 min	- čerstvé, nakrájané na krúžky ale celé malé hlavičky - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť

Zelenina	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Zemiaky	900 g	30 – 40 min	- čerstvé, ošúpané a rozštvrtené - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Nové alebo malé zemiaky	500 g	35 – 40 min	- čerstvé a ošúpané v celosti
Špargľa	400 g	15 – 20 min	- vložte do parného koša naplocho, 2. vrstvu krížom nad prvú
Artičoky	2 – 3 strednej veľkosti	50 – 55 min	- vložte do parného koša s otvorom smerom nadol, aby kondenzovaná voda mohla odtekať

## 8.2 Doby varenia rýb

- Mrazená ryba sa dá dusiť bez rozmrazenia. Dbajte na to, aby jednotlivé kúsky boli navzájom oddelené, aby sa para dostala všade. Pri hrubších kúskoch sa doba varenia môže predĺžiť o niekoľko minút.

- Sledujte dobu varenia. Príliš krátko dusená ryba je ešte sklovitá. Príliš dlho dusená ryba môže byť suchá.

Ryba	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Rybie filé	250 g	10 – 15 min	- čerstvé
Rybie filé	250 g	15 – 20 min	- mrazené
Steak z lososa	400 g	10 – 15 min	- pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min.
Steak z tuniaka	400 g	15 – 20 min	- pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min.
Mušle	400 g	10 – 15 min	- variť len čerstvé a zatvorené mušle - mušle sú uvarené, keď sa ich škrupiny úplne otvorili
Krevety	400 g	10 – 15 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Chvosty homára	2 kusy	20 – 25 min	
Ustrice	6 kusov	15 – 20 min	- variť len čerstvé a zatvorené ustrice - ustrice sú uvarené, keď sa ich škrupiny úplne otvorili

### 8.3 Doby varenia mäsa

- Zvoľte výlučne chudé, mäkké mäso, z ktorého úplne odstránite tučné časti.
- Kúsky mäsa by nemali byť príliš hrubé. Mäso, ktoré sa hodí na grilovanie, sa dá aj dobre dusiť v pare.
- Tuk, ktorý sa ešte v mäse nachádza, sa pri dusení v pare ešte redukuje.

- Predovšetkým hydina sa musí celkom prevariť, aby sa predišlo nebezpečenstvu infekcie salmonelózy.
- Klobásky a párky poprepichujte, aby nepraskali.
- Pre surové klobásky dusenie v pare nie je vhodné. Klobásky musia byť vopred uvarené (napr. safalátky, viedenské párky atď.).

Mäso	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Hovädzie mäso	250 g	10 – 15 min	- v plátkoch, napr. filet steak, rostbeef
Karbonátky	500 g	22 – 24 min	- z hovädzieho mäsa alebo zmiešaného mletého mäsa
Bravčové mäso	400 g alebo 4 kúsky	10 – 15 min	- v plátkoch, napr. filé, sviečková
Jahňacina	4 kúsky	15 – 20 min	- plátky, napr. kotleta, filé
Klobásky, párky	400 g	10 – 15 min	- len varené klobásky a párky, napr. frankfurtské párky, špekáčiky, safalátky, párky v rožku atď. - pred prípravou v parnom hrnci napichať kožu
Kuracie prsia	400 g	15 – 20 min	- pred prípravou v parnom hrnci odstráňte kožu - mäso musí byť bezpodmienečne dobre udušené
Kuracie stehná	2 kusy	20 – 30 min	- mäso musí byť bezpodmienečne dobre udušené - po príprave v parnom hrnci prípadne dopiecť dohnedá v grile

## 8.4 Doby prípravy ryže vo varnom hrnci

- Ryžu a príslušné množstvo vody so štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
- Umiestnite misku na ryžu **2** do najvrchnejšieho parného koša **3**, aby kondenzovaná voda mohla kvapkať do misky.

- Ryžu občas premiešajte.
- Pri otváraí veka **1** dbajte na to, aby vás nezasiahla para a skondenzovaná voda nekvapkala do ryže.
- Existujú rôzne druhy ryže. Čo sa týka množstva vody, dodržujte príslušný návod na varenie.

Ryža	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Biela ryža			
Gula-tozrná	1 šálka	45 – 50 min	- pridať 1,5 šálky vody
Dlhozrná	1 šálka	50 – 55 min	- pridať 1,75 šálky vody
Ryža prírodná (hnedá)			
Gula-tozrná	1 šálka	40 – 45 min	- pridať 2 šálky vody
Parboiled	1 šálka	45 – 55 min	- pridať 1,5 šálky vody
Zmes ryže dlhozrnej a divokej			
Gula-tozrná	1 šálka	55 – 60 min	- pridať 1,5 šálky vody
Rýchlovarná ryža	1 šálka	20 – 25 min	- pridať 1,75 šálky vody
Iné druhy ryže			
Instantná ryža	1 šálka	12 – 15 min	- pridať 1,5 šálky vody
Mliečna ryža (ryžový pudíng)	100 g + 30 g cukru	75 – 80 min	- príslušné množstvo teplého mlieka namiesto vody

## 8.5 Doba prípravy vajíčok vo varnom hrnci

Vajíčka	Množstvo	Množstvo vody	Doba varenia	Poznámky
namätko	max. 6 v jednom parnom koši <b>3</b>	400 ml	10 – 15 min	- Vajíčka umiestnite do priehlbín na dne parných košov. Vajíčka v spodných parných košoch <b>3</b> budú hotové o niečo skôr ako v horných parných košoch.
natvrdo			20 – 25 min	

## 9. Recepty

### 9.1 Údené rebierko s ružičkovým kelom a zemiakmi

#### Suroviny:

- 500 g ružičkový kel, čerstvý
- 500 g zemiaky, čerstvé, ošúpané a rozštvrtené
- 400 g bravčové rebierko v kuse
- soľ, čierne korenie, muškátový oriešok

#### Príprava:

Celková doba prípravy v parnom hrnci: 45 minút

1. Očistíte ružičkový kel a vložte ho do koša 3.
2. Ošúpte zemiaky, rozštvrtíte ich a vložte do koša 2.
3. Bravčové rebierko vložte do koša 1 a zapnite parný hrniec.
4. Po 5 – 10 minútach parný hrniec otvoríte a vložte parný kôš 2. Pokračujte s prípravou v parnom hrnci.
5. Po 20 minútach od začiatku prípravy v parnom hrnci parný hrniec otvoríte a vložte parný kôš 3.
6. Pokračujte s prípravou v parnom hrnci až do uplynutia doby prípravy.
7. Zemiaky trochu osolte.
8. Ružičkový kel ochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
9. Pripravte omáčku podľa vašej chuti a servírujte ju s pokrmom.

### 9.2 Filé z lososa so zeleninou a ryžou

#### Suroviny pre 2 porcie:

- 300 g filé z lososa
- 3 jarné cibulky
- 200 g šampiňóny
- 3 vňate zeleru
- 2 mrkvy
- čerstvý zázvor
- sójová omáčka, ocot, olej, kajenské korenie a karí na marinádu
- 200 g ryže
- soľ

#### Príprava:

1. Filé z lososa nakrájajte na kocky a dajte do misky.
2. Pokvapkajte citrónovou šťavou.
3. Posypte trochu čerstvého, nastrúhaného zázvoru a mierne posolte.
4. Nechajte odstáť až do prípravy v parnom hrnci, aby korenie dobre vsiaklo.
5. Očistíte jarné cibulky, šampiňóny, zeler a mrkvu, nakrájajte na približne rovnaké kúsky a dajte do misky.
6. Zmiešajte marinádu z 1 polievkovej lyžice sójovej omáčky, octu a oleja.
7. Marinádu ochuťte kajenským korením, troškou nastrúhaného zázvoru, štipkou soli a karí korením.
8. Zeleninu nakrájanú na malé kúsky pokvapkajte marinádou a nechajte poštáť aspoň 30 minút.
9. Ryžu s príslušným množstvom vody a štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
10. Umiestnite misku na ryžu **2** do parného koša 1.
11. Nastavte dobu prípravy v parnom hrnci, ktorá zodpovedá ryži a zapnite parný hrniec.
12. Zeleninu vložte do parného koša 2.
13. 15 minút pred koncom doby prípravy otvoríte parný hrniec, vyberte misku na ryžu **2** s ryžou a umiestnite parný kôš 2 so zeleninou na parný kôš 1.

14. Misku na ryžu **2** vložte do parného koša 3.
15. Nasadíte parný kôš 3 s miskou na ryžu **2** na parný kôš 2 a pokračujte v príprave pokrmu v parnom hrnci.
16. 8 minút pred koncom doby prípravy otvorte parný hrniec, vyberte parný kôš 3 s ryžou a parný kôš 2 so zeleninou.
17. Rybu vložte do parného koša 1.
18. Parný kôš 2 so zeleninou a potom parný kôš 3 s ryžou znovu vložte do parného hrnca.
19. Pokračujte v príprave pokrmu až do uplynutia doby prípravy v parnom hrnci.

### 9.3 Plnené tvarohové knedličky

#### Suroviny:

- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- 3 PL múky
- 2 PL oleja
- 5 PL strúhanky
- čokoláda alebo nugátový krém

#### Príprava:

1. Všetky prísady (okrem strúhanky, čokolády alebo nugátového krému) vložte do misky a vymiešate na hladké cesto.
2. Cesto vyformujte do tvaru valčeka a nakrájajte na cirka 25 rovnako veľkých kúskov.
3. Kúsky trochu poroztláčajte, naplňte čokoládou alebo nugátovým krémom a vyformujte z nich malé knedličky.
4. Knedličky porozkladajte na parné koše **3**.
5. Nechajte pariť v parnom hrnci 15 minút.

#### Tipy:

- Knedličky môžete pred vložením do parného hrnca povaľkať v krokantovej posýpke.
- Namiesto krokantovej posýpky môžete použiť aj strúhanku, ktorú pripravíte tak, strúhanú žemľu opatrne opražíte v masle.
- Chutí aj s vanilkovou polevou.

## 10. Čistenie a skladovanie

### Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



#### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vyťahnite 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.

### 10.1 Demontáž prístroja

1. Zástrčku **14** vyťahnite zo zásuvky.
2. Vyberte parné koše **3**.
3. **Obrázok D:** Z parných košov **3** opatrne vytlačte dierované dna.
4. Vyberte záchytnú misku **5**.
5. **Obrázok E:** Stiahnite parnú objímku **7** z výrobníka pary **13** smerom nahor.



## 10.2 Čistenie spodného dielu

1. Vyčistíte spodný diel **9** pomocou vlhkej handričky. Môžete použiť aj malé množstvo saponátu.
2. Následne ju poutierajte čistou vodou.
3. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 10.3 Čistenie príslušenstva

- Všetky odnímateľné diely príslušenstva umyte ručne v dreze s vodou na umývanie alebo v umývačke riadu.

## 10.4 Zmontovanie príslušenstva

1. Dná vložte do parných košov **3**:
  - dna vkladajte tak, aby malé prehĺbeniny pre vajíčka smerovali nadol,
  - výstupky v parných košoch **3** musia zapadať presne do príslušných otvorov v dnách,
  - dna zatláčajte do parného koša **3**, pokiaľ počutelné nezapadnú.
2. **Obrázok E:** Parnú objímku **7** nasadíte na výrobnik 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**.

## 10.5 Skladovanie prístroja

Abý prístroj v skrini nebol príliš vysoký, možno rôzne veľké parné koše **3** vložiť jeden do druhého (**Obrázok C**).

1. **Obrázok F:** Navíňte sieťový kábel **14** v navinutí kábla **17** na dolnej strane spodného dielu **9**.
2. Vložte záchytnú misku **5** do spodného dielu **9**.
3. Vložte parný kôš **1** do parného koša **2** a potom oboidva do parného koša **3**.
4. Umiestnite misku na ryžu **2** do parných košov **3**.

5. Nasadíte veko **1**.
6. Nasadíte parné koše **3** na spodný diel **9**.
7. Prístroj uložte.

## 10.6 Odstránenie vodného kameňa z prístroja

V závislosti od tvrdosti vody sa na prístroji môže usadzovať vodný kameň. Vodný kameň by ste mali pravidelne odstraňovať, aby ste šetрили energiu, predĺžili životnosť prístroja, a tiež z hygienických dôvodov.

1. Miesta s usadeným vodným kameňom utrite handrou, ktorú ste namočili do octu.
2. Ak by na výrobníku pary **13** bolo usadené väčšie množstvo vodného kameňa, nalejte do spodného dielu **9** prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa a nechajte stáť cez noc.

## VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade prístroj nezapínajte počas odstraňovania vodného kameňa. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.
3. Prístroj nakoniec dôkladne opláchnite.
  4. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



## Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li> <li>• Skontrolujte pripojenie.</li> <li>• Vypla prístroj ochrana proti prehriatiu? (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 151)</li> </ul>

## 13. Technické údaje

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

### 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).
>PP<	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.

Technické zmeny vyhradené.

## 14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytnú materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 373078\_2104** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroj vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **373078\_2104** si môžete otvoríť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 373078\_2104**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
NEMECKO



# Indice

<b>1. Vista general</b> .....	<b>165</b>
<b>2. Uso adecuado</b> .....	<b>166</b>
<b>3. Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>166</b>
<b>4. Volumen de suministro</b> .....	<b>170</b>
<b>5. Antes del primer uso</b> .....	<b>170</b>
<b>6. Manejo del aparato</b> .....	<b>171</b>
6.1 Cocción .....	171
6.2 Comprobar el punto de cocción .....	172
6.3 Rellenar agua .....	173
6.4 Finalizar el funcionamiento .....	173
6.5 Protección de sobrecalentamiento .....	173
<b>7. Consejos para cocinar con el horno de vapor</b> .....	<b>173</b>
7.1 Utilizar cestos de vapor .....	174
7.2 Cocer huevos .....	174
7.3 Cocer arroz y líquidos .....	174
7.4 Preparar menús .....	174
<b>8. Tiempos de cocción</b> .....	<b>175</b>
8.1 Tiempos de cocción de verduras .....	176
8.2 Tiempos de cocción de pescado .....	177
8.3 Tiempos de cocción de carne .....	178
8.4 Tiempos de cocción de arroz .....	179
8.5 Tiempos de cocción de huevos .....	179
<b>9. Recetas</b> .....	<b>180</b>
9.1 Kasseler con col de Bruselas y patatas.....	180
9.2 Filete de salmón con verduras y arroz .....	180
9.3 Bolitas de requesón rellenas .....	181
<b>10. Limpiar y guardar</b> .....	<b>182</b>
10.1 Desmontaje del aparato.....	182
10.2 Limpieza de la parte inferior .....	182
10.3 Limpiar los accesorios .....	182
10.4 Ensamblar los accesorios .....	182
10.5 Guardar el aparato.....	182
10.6 Desincrustar el aparato.....	183
<b>11. Eliminación</b> .....	<b>183</b>
<b>12. Solución de problemas</b> .....	<b>184</b>
<b>13. Datos técnicos</b> .....	<b>184</b>
<b>14. Garantía de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>185</b>

## **1. 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** **MIN / MAX** Indicador del nivel de agua
- 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

## ¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta vaporera eléctrica.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva vaporera eléctrica!

### **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.

## 2. 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.

## 3. Indicaciones de seguridad

### **Indicaciones de advertencia**

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



**¡PELIGRO!** Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

**PRECAUCIÓN:** riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

**NOTA:** circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.



## **Instrucciones para un manejo seguro**

- ⊙ 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 (véase “Limpiar y guardar” en la página 182).
- ⊙ 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.



### **¡PELIGRO para los niños!**

- ⊙ 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.



### **¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!**

- ⊙ 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.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!**

- ⊙ 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 penetraran 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.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ 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.



### **¡PELIGRO de incendio!**

- ⊙ 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.



### **¡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 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.



### **¡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.Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

## **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ No ponga la vaporera eléctrica en funcionamiento sin agua. Esto podría provocar 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.

## **4. 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 manual de instrucciones

## **Desembalaje**

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

## **5. 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 (véase “Limpiar y guardar” en la página 182)!**

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 va-

por **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.

## 6. Manejo del aparato

### 6.1 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.

---

## 6.2 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**, levántala 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**.

### 6.3 Rellenar agua

Si el nivel de agua desciende en el indicador del nivel de agua **12** durante el funcionamiento 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**.

### 6.4 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 dissipado 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 (véase "Limpiar y guardar" en la página 182).

### 6.5 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.

## 7. Consejos para cocinar con el horno de vapor



#### ¡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.

Cocer al vapor es una de las formas más sanas para cocer alimentos. No solo se conservan en gran medida los nutrientes y el color de los alimentos, también el sabor y la textura son un goce para el sibarita. Gracias a ello se puede ser ahorrativo en sal, grasa y especias. La cocción al vapor es por, lo tanto especialmente recomendable para la preparación de la alimentación de los bebs.

## 7.1 Utilizar cestos de vapor

Según necesidades, se pueden utilizar 1, 2 o los 3 cestos de vapor **3**.

Los cestos de vapor **3** son de diferentes tamaños y están numerados. El número **15** correspondiente está en el asa del cesto de vapor. 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.

**Ilustración C:** Para guardarlos se utiliza el orden inverso, ya que entonces caben los cestos de vapor **3** unos dentro de otros ahorrando espacio.

## 7.2 Cocer huevos

El horno de vapor también es apropiado como cocedor de huevos. Para este fin existen 6 hendiduras en el fondo de cada cesto de vapor **3**, en las que se pueden colocar los huevos.

Si se emplean los 3 cestos de vapor **3**, se pueden cocer simultáneamente hasta 18 huevos. Al hacerlo tenga en cuenta que los huevos del cesto de vapor inferior estarán cocidos un poco antes que los huevos de los cestos de vapor situados encima.

## 7.3 Cocer arroz y líquidos

En el recipiente para arroz **2** que se adjunta se pueden calentar y cocer salsas u otros líquidos, así como frutas y arroz.

1. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
2. Coloque el recipiente para arroz en cualquiera de los cestos de vapor **3**.

---

**NOTA:** Si utiliza varios cestos de vapor **3**, el recipiente para arroz **2** deberá colocarse en el cesto de vapor superior, para que no pueda gotear nada dentro del recipiente para arroz.

---

3. Remueva en caso necesario el arroz.

## 7.4 Preparar menús

Si prepara un menú completo y por ello utiliza varios cestos de vapor **3** superpuestos, observe lo siguiente:

- El alimento de mayor peso debe cocerse a ser posible en el cesto de vapor **3** inferior.
  - Dado que el efecto del vapor es más intenso en el cesto de vapor **3** inferior y que disminuye algo hacia arriba, se prolongará el tiempo de cocción algunos minutos más en los cestos superiores. Por esta razón, observe lo siguiente "Comprobar el punto de cocción" en la página 172.
  - Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
1. Llene el cesto de vapor 1 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más prolongado.

- Excepción:** El pescado y la carne se deben cocer siempre en el cesto de vapor **3** inferior, para que el jugo que gotea no caiga sobre los otros alimentos.
2. Coloque este cesto de vapor **3** en el horno de vapor y comience la cocción (véase "Cocción" en la página 171).



3. Llene el cesto de vapor 2 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción mediano.
4. Abra con cuidado la tapa **1**, levantándola para ello primero ligeramente por detrás, para que pueda salir el vapor alejado de usted.
5. Retire del todo la tapa **1**.
6. Coloque el cesto de vapor 2 sobre el cesto de vapor 1 y cierre de nuevo la tapa **1**.
7. Llene el cesto de vapor 3 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más corto.
8. Proceda como antes con el cesto de vapor 2.

## **8. Tiempos de cocción**

Los tiempos que se indican en la tabla son valores de referencia. El tiempo de cocción real depende de:

- tamaño y frescura de los alimentos;
- volumen de llenado de los cestos de vapor **3**;
- posición del cesto de vapor **3** (arriba o abajo);
- temperatura del agua (los tiempos indicados se refieren a agua fría. Con agua caliente se acorta un poco el tiempo de cocción);
- preferencias personales (al dente o blanda).

---

### **NOTAS:**

- Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
  - Preste atención a que todos los trozos sean aproximadamente igual de grandes. Ponga arriba los trozos más pequeños.
  - No llene en exceso los cestos de vapor **3**, compactando demasiado los alimentos o cubriendo todos los agujeros. Entre los trozos y a través de los agujeros del fondo de los cestos de vapor debe poder fluir por todas partes el vapor.
-

## 8.1 Tiempos de cocción de verduras

- Prepare las verduras cortando los tronchos y troceando las verduras grandes en trozos iguales.
- Las verduras de hojas deberán cocerse lo más brevemente posible para que no pierdan su color.

- Agregar la sal y las especias a las verduras cuando ya estén cocidas.
- Las verduras congeladas se pueden cocer igual que las frescas. En algunas verduras se prolonga algunos minutos el tiempo de cocción cuando están congeladas.

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Brócoli	400 g	10-15 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Coliflor	400 g	15-20 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Judías verdes	400 g	25-30 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col de Bruselas	400 g	20-25 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col	400 g	35-40 min	- fresca y cortada menuda - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Zanahorias	400 g	20-25 min	- frescas, cortadas en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Guisantes	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Calabacín	400 g	20-25 min	- fresco cortado en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Espinacas	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Setas	200 g	15-20 min	- frescas cortadas en rodajas o cabezas pequeñas completas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar

<b>Verdura</b>	<b>Canti- dad</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Comentarios</b>
Patatas	900 g	30-40 min	- frescas, peladas y en cuartos - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltear
Patatas nuevas o pequeñas	500 g	35-40 min	- frescas y peladas, enteras
Espárragos	400 g	15-20 min	- colocarlos planos en el cesto de vapor, la segunda capa cruzada encima
Alcachofas	2 - 3 medianas	50-55 min	- colocar en el cesto de vapor con la abertura hacia abajo, para que pueda fluir el agua de condensación

## 8.2 *Tiempos de cocción de pescado*

- El pescado congelado se puede cocer sin descongelarlo. Preste atención a que los diferentes trozos estén separados entre si, para que el vapor pueda llegar a todas partes. Para los trozos más grandes se puede prolongar el tiempo de cocción algunos minutos.
- Controle el tiempo de cocción. El pescado poco cocido está todavía algo transparente por dentro. El pescado demasiado cocido puede volverse seco.

<b>Pescado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Comentarios</b>
Filete de pescado	250 g	10-15 min	- fresco
Filete de pescado	250 g	15-20 min	- congelado
Chuleta de salmón	400 g	10-15 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Filete de atún	400 g	15-20 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Mejillones	400 g	10-15 min	- cocer solo mejillones frescos y cerrados - los mejillones están cocidos cuando se han abierto por completo
Gambas	400 g	10-15 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltear
Colas de bogavante	2 unidades	20-25 min	
Ostras	6 unidades	15-20 min	- cocer solo ostras frescas y cerradas - las ostras están cocidas cuando se han abierto por completo

### 8.3 Tiempos de cocción de carne

- Seleccione solo carne tierna, magra, de la que retirará totalmente la grasa.
- Los trozos de carne no deben ser demasiado gruesos. La carne que es apropiada para la parrilla, también se puede cocer bien al vapor.
- La grasa que todavía hay en la carne se reduce aún más al cocerla al vapor.
- En especial las carnes de aves deben quedar completamente cocidas, para evitar el peligro de una salmonelosis.
- Pinche las salchichas para que no revienten.
- La cocción al vapor no es adecuada para las salchichas crudas. Las salchichas ya deben estar precocidas (p. ej. salchichas Bockwurst, salchichas de Viena, etc.).

Carne	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Carne de buey	250 g	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, roastbeef
Albondiguillas	500 g	22-24 min	- de carne de buey o de picadillo mixto
Carne de cerdo	400 g o 4 unidades	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, lomo
Cordero	4 unidades	15-20 min	- lonchas, p. ej. chuleta, filete
Salchichas	400 g	10-15 min	- solo salchichas precocidas, p. ej. tipo Frankfurt, crujientes, cocidas, Hot Dog, etc. - pinchar la piel antes de la cocción
Pechuga de pollo	400 g	15-20 min	- retirar la piel antes de la cocción - es imprescindible que la carne quede totalmente cocida
Muslos de pollo	2 unidades	20-30 min	- es imprescindible que la carne quede totalmente cocida - después de la cocción se puede dorar a la parrilla

## 8.4 Tiempos de cocción de arroz

- Ponga el arroz en el recipiente para arroz **2** con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal.
- Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3** superior, para que no pueda gotear agua de condensación en el recipiente.
- Remueva en caso necesario el arroz.
- Al abrir la tapa **1** preste atención a que no le alcance una bocanada de vapor caliente y a que no gotee agua de condensación dentro del arroz.
- Existen muchas clases diferentes de arroz. Siga las correspondientes instrucciones de cocción por lo que respecta a la cantidad de agua.

Aroz	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Arroz blanco			
Normal	1 taza	45-50 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Grano largo	1 taza	50-55 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Arroz natural (marrón)			
Normal	1 taza	40-45 min	- agregar 2 tazas de agua
Vaporizado	1 taza	45-55 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Mezcla de arroz de grano largo y arroz salvaje			
Normal	1 taza	55-60 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz de cocción rápida	1 taza	20-25 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Otros arroces			
Arroz instantáneo	1 taza	12-15 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz con leche (pudding de arroz)	100 g + 30 g de azúcar	75-80 min	- leche caliente en cantidad correspondiente en lugar de agua

## 8.5 Tiempos de cocción de huevos

Huevos	Cantidad	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Comentarios
blando	máx. 6 por cesto de vapor <b>3</b>	400 ml	10-15 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar los huevos en las hendiduras del fondo de los cestos de vapor.</li> <li>- Los huevos de los cestos de vapor <b>3</b> inferiores están listos un poco antes que los de los cestos superiores.</li> </ul>
duro			20-25 min	

## 9. Recetas

### 9.1 Kasseler con col de Bruselas y patatas

#### Ingredientes:

- 500 g de col de Bruselas, fresca
- 500 g de patatas, frescas, peladas y cortadas en cuartos
- 400 g de Kasseler (carne de cerdo cocida y ahumada) en pieza entera
- Sal, pimienta, nuez moscada

#### Elaboración:

Tiempo de cocción total: 45 minutos

1. Limpie la col de Bruselas y colóquela en el cesto 3.
2. Pele las patatas, córtelas en cuartos y colóquelas en el cesto 2.
3. Coloque el Kasseler en el cesto de vapor 1 y comience la cocción.
4. Al cabo de 5-10 minutos abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 2. Continúe con la cocción.
5. Al cabo de 20 minutos desde el inicio de la cocción abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 3.
6. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.
7. Añada algo de sal a las patatas.
8. Condimente la col de Bruselas con sal, pimienta y nuez moscada.
9. Prepare una salsa a su gusto y añádala a la comida.

### 9.2 Filete de salmón con verduras y arroz

#### Ingredientes para 2 raciones:

- 300 g de salmón fileteado
- 3 cebolletas
- 200 g de champiñones
- 3 tallos de apio
- 2 zanahorias
- Jengibre fresco
- Salsa de soja, vinagre, aceite, pimienta de Cayena y curry para el escabeche
- 200 g de arroz
- Sal

#### Elaboración:

1. Corte el filete de salmón en dados y póngalos en una fuente.
2. Rocíelos con zumo de limón.
3. Espolvoree con algo de jengibre fresco rallado y añada algo de sal.
4. Antes de cocer, deje que las especias se absorban bien.
5. Arregle las cebolletas, los champiñones, el apio y las zanahorias, córtelos en dados de igual tamaño y póngalos en una fuente.
6. Prepare un escabeche con sendas cucharadas soperas de salsa de soja, vinagre y aceite.
7. Condimente el escabeche con pimienta de Cayena, algo de jengibre rallado, una pizca de sal y curry.
8. Rocíe con el escabeche las verduras cortadas finas y déjelas reposar durante 30 minutos como mínimo.
9. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
10. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro del cesto de vapor 1.
11. Seleccione el tiempo de cocción correspondiente al arroz y comience la cocción.
12. Ponga la verdura en el cesto de vapor 2.

13. Abra el horno de vapor 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el recipiente **2** con el arroz y coloque el cesto de vapor 2 con la verdura sobre el cesto de vapor 1.
14. Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor 3.
15. Coloque el cesto de vapor 3 con el recipiente para arroz **2** sobre el cesto de vapor 2 y continúe con la cocción.
16. Abra el horno de vapor 8 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el cesto de vapor 3 con el arroz, así como el cesto de vapor 2 con la verdura.
17. Ponga el pescado en el cesto de vapor 1.
18. Vuelva a introducir el cesto de vapor 2 con la verdura y, a continuación, el cesto de vapor 3 con el arroz.
19. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.
3. Aplane ligeramente los trozos, rellénelos con chocolate o crema de turrón y forme con ellos bolas pequeñas.
4. Distribuya las bolas en los cestos de vapor.
5. Cueza durante 15 minutos en el horno de vapor.

---

#### **Sugerencias:**

- Puede rebozar en crocante las bolas terminadas antes de cocinarlas.
  - Puede utilizar pan rallado en lugar de crocante, tostando previamente con cuidado el pan rallado con mantequilla.
  - También da un buen sabor añadir salsa de vainilla.
- 

### **9.3 Bolitas de requesón rellenas**

#### **Ingredientes:**

- 250 g de requesón descremado (queso fresco)
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 5 cucharadas de pan rallado
- Chocolate o crema de turrón

#### **Elaboración:**

1. Ponga todos los ingredientes (excepto el pan rallado y el chocolate o la crema de turrón) en una fuente y amáselos hasta obtener una masa homogénea.
2. Forme un rollo con la masa y córtela en aproximadamente 25 partes del mismo tamaño.

## 10. 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.

### 10.1 Desmontaje del aparato

1. Retire el enchufe **14** de la toma de corriente de red.
2. Retire los cestos de vapor **3**.
3. **Ilustración D:** Saque los fondos perforados de los cestos de vapor **3** presionando con cuidado.
4. Retire la bandeja colectora **5**.
5. **Ilustración E:** retire el manguito de vapor **7** del generador de vapor **13** extrayéndolo hacia arriba.

### 10.2 Limpieza de la parte inferior

1. Limpie la parte inferior **9** con un paño húmedo. También puede aplicar un poco de detergente para lavavajillas.
2. Limpie con agua clara.
3. No vuelva a usar el aparato hasta que no esté seco del todo.

### 10.3 Limpiar los accesorios

- Limpie a mano todos los accesorios extraíbles en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.

### 10.4 Ensamblar los accesorios

1. Coloque los fondos en los cestos de vapor **3**:
  - coloque los fondos de manera que las pequeñas hendiduras para los huevos estén dirigidas hacia abajo;
  - los salientes de los cestos de vapor **3** deben encajar exactamente en los correspondientes orificios de los fondos;
  - presione los fondos en el cesto de vapor **3**, hasta que se encajen audiblemente.
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**.

### 10.5 Guardar el aparato

Los cestos de vapor **3** de diferentes tamaños se pueden apilar para que el aparato no sea demasiado alto en el armario (**Ilustración C**).

1. **Ilustración F:** enrolle el cable de conexión de red **14** en el guardacable **17** situado en la parte inferior de la parte inferior **9**.
2. Coloque la bandeja colectora **5** en la parte inferior **9**.
3. Coloque el cesto de vapor n.º 1 dentro del n.º 2 y después ambos dentro del cesto de vapor n.º 3.
4. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro de los cestos de vapor **3**.



5. Coloque encima la tapa **1**.
6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.
7. Guarde el aparato.

## 10.6 Desincrustar el aparato

Dependiendo de la dureza del agua, se pueden formar incrustaciones de cal en el aparato. Estas deben eliminarse regularmente para ahorrar energía, prolongar la vida útil del aparato, así como por motivos higiénicos.

1. Frote las zonas de las incrustaciones con un paño empapado de vinagre.
2. Si el generador de vapor **13** está muy incrustado, llene la parte inferior **9** con un desincrustante comercial y déjelo actuar durante la noche.

---

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no se debe conectar bajo ningún concepto durante la desincrustación. Se podrían provocar daños.

- 
3. A continuación enjuáguelo a fondo.
  4. No vuelva a utilizar el aparato hasta que no esté seco del todo.

## 11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la



Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



## Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## 12. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo pueda solucionar.



**¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?</li> <li>• Compruebe la conexión.</li> <li>• ¿Se ha desconectado por la protección contra el sobrecalentamiento? (véase "Protección de sobrecalentamiento" en la página 173)</li> </ul>

## 13. Datos técnicos

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

## Símbolos empleados

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (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 mercado 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).

Reserva de modificaciones técnicas.

## **14. Garantía de HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

### **Condiciones de garantía**

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

### **Periodo de garantía y reclamaciones legales**

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

### **Cobertura de la garantía**

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

### **Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.**

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

### **Tramitación de la garantía**

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo  
**IAN: 373078\_2104** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

### **Distribuidor**

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
ALEMANIA

En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **373078\_2104**.



### **Servicio técnico**

**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](mailto:hoyer@lidl.es)

**IAN: 373078\_2104**



# Indhold

<b>1. Oversigt .....</b>	<b>189</b>
<b>2. Tiltænkt anvendelse.....</b>	<b>190</b>
<b>3. Sikkerhedsanvisninger .....</b>	<b>190</b>
<b>4. Leveringsomfang .....</b>	<b>193</b>
<b>5. Inden den første brug .....</b>	<b>194</b>
<b>6. Betjening af apparatet.....</b>	<b>195</b>
6.1 Tilberedning .....	195
6.2 Kontrol af tilberedningspunkt .....	196
6.3 Genopfyldning af vand.....	196
6.4 Afslutning af tilberedning .....	196
6.5 Overophedningsbeskyttelse .....	196
<b>7. Tips til madlavning med dampkokeren .....</b>	<b>197</b>
7.1 Brug af dampkurve.....	197
7.2 Kogning af æg .....	197
7.3 Kogning af ris og væsker .....	197
7.4 Tilberedning af menuer .....	197
<b>8. Tilberedningstider .....</b>	<b>198</b>
8.1 Tilberedningstider grøntsager .....	199
8.2 Tilberedningstider fisk.....	200
8.3 Tilberedningstider kød .....	201
8.4 Tilberedningstider ris .....	202
8.5 Tilberedningstider æg.....	202
<b>9. Opskrifter.....</b>	<b>203</b>
9.1 Hamburgerryg med rosenkål og kartofler .....	203
9.2 Laksefilet med grøntsager og ris.....	203
9.3 Fyldte kvarkknödel .....	204
<b>10. Rengøring og opbevaring .....</b>	<b>204</b>
10.1 Demontering af apparatet .....	204
10.2 Rengøring af underdel .....	204
10.3 Rengøring af tilbehør.....	204
10.4 Montering af tilbehør.....	205
10.5 Opbevaring af apparatet .....	205
10.6 Afkalkning af apparat .....	205
<b>11. Bortskaffelse .....</b>	<b>205</b>
<b>12. Problemløsning.....</b>	<b>206</b>
<b>13. Tekniske data.....</b>	<b>206</b>
<b>14. HOYER Handel GmbHs garanti .....</b>	<b>207</b>

## 1. **Oversigt**

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

## Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye dampkoger.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye dampkoger!

### Symboler på apparatet



#### **FARE!** **Varme overflader**

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



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

## 2. Tiltænkt anvendelse

Denne dampkoger tillader en skånsom tilberedning af fødevarer.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### Forudseeligt misbrug



#### **FARE for kvæstelser i form af skoldning!**

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

## 3. Sikkerhedsanvisninger

### Advarselshenvisninger

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



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

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

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

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



## Anvisninger til sikker brug

- ⊙ 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 (se "Rengøring og opbevaring" på side 204).
- ⊙ 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 erhvervs-mæssige 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 vanddamp.
- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varmt efter brugen.



### **FARE for børn!**

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



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

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



### **FARE for elektrisk stød på grund af fugt!**

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

- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.



### **FARE for elektrisk stød!**

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller 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 tordenvejr.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.



### **BRANDFARE!**

- ⊙ 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.



### **FARE for forbrændingsskade!**

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på tidsindstilleren eller på håndtagene, når det er i brug. **Berør kun dampkurvene og tilbehøret med grydelapper eller køkkenhandsker under brugen.**
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.



### **FARE for kvæstelser på grund af skoldning!**

- ⊙ 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.

### **ADVARSEL mod materielle skader!**

- ⊙ 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.

## **4. Leveringsomfang**

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

### **Udpakning**

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

## 5. Inden den første brug

---



### BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du 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 (se "Rengøring og opbevaring" på side 204)!**

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 opsamlingsskålen **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.

## 6. Betjening af apparatet

### 6.1 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 dampkurv 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 opsamlingsskålen **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 opsamlingsskål **5** kan du også påfylde vand via håndtagene med påfyldningsåbning **6**.
4. Sæt opsamlingsskålen **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.

---

## 6.2 Kontrol af tilberedningspunkt



### FARE for kvæstelser i form af skoldning!

- ⊙ Bøj dig ikke ind over dampkogerens ...  
... når du åbner låget **1** og indholdet stadigt 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**.

## 6.3 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**.

## 6.4 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 (se "Rengøring og opbevaring" på side 204).

## 6.5 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.

## 7. Tips til madlavning med dampkoger



### FARE for kvæstelser i form af skoldning!

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

Dampkogning er én af de sundeste måder at tilberede mad på. Ud over at bevare mange næringsstoffer samt madens farve langt bedre, bliver den naturlige smag og konsistens også mere lækker. På den måde kan der spares på salt, fedt og krydderier. Derfor anbefales dampkogning også specielt til tilberedning af baby mad.

### 7.1 Brug af dampkurve

Der kan efter behov bruges 1, 2 eller alle 3 dampkurve **3**.

Dampkurvene **3** har forskellige størrelser og er nummereret. Det pågældende nummer står på dampkurvens **15** håndtag.

I rækkefølge oppefra og ned: dampkurv 3 på dampkurv 2, dampkurv 2 på dampkurv 1. Dampkurv 3 kan ikke sættes direkte på dampkurv 1.

**Fig. C:** ved opbevaring er rækkefølgen lige omvendt, der passer dampkurvene **3** pladssparende i hinanden.

### 7.2 Kogning af æg

Dampkogerens egner sig også som æggekooger. Dertil er på bunden af hver dampkurv **3** 6 fordybninger, hvori æggene kan stilles. Hvis du altså sætter alle tre dampkurve **3** i, kan der koges op til 18 æg samtidigt. Vær derved opmærksom på, at æggene i den nederste dampkurv er lidt hurtigere færdig, end æggene i dampkurvene derover.

### 7.3 Kogning af ris og væsker

I den medfølgende risskål **2** kan saucer eller andre væsker, frugt og ris opvarmes og koges.

1. Kom risen med en passende mængde vand og en smule salt i risskålen **2**.
2. Stil risskålen **2** i en vilkårlig dampkurv **3**.

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

3. Rør af og til i risen.

### 7.4 Tilberedning af menuer

Hvis du tilbereder en hel menu og derfor bruger flere dampkurve **3** over hinanden, skal du være opmærksom på følgende:

- Maden med den største vægt bør om muligt tilberedes i den nederste dampkurv **3**.
  - Da dampvirkningen er størst i den nederste dampkurv **3** og aftager lidt opad, forlænger tilberedningstiden sig med et par minutter i de øverste kurve. Vær derfor opmærksom på "Kontrol af tilberedningspunkt" på side 196.
  - Rør eller omfordel af og til maden med en lang grydeske.
1. Fyld dampkurv 1 med den mad, der har den længste tilberedningstid.  
**Undtagelse:** kød og fisk bør altid tilberedes i den nederste dampkurv **3**, så kødsaften ikke drypper ned over den anden mad.
  2. Stil denne dampkurv **3** i dampkogerens og begynd tilberedningen (se "Tilberedning" på side 195).
  3. Fyld dampkurv 2 med den mad, der har en mellemlang tilberedningstid.

4. Åbn forsigtig låget **1**, idet du løfter dets bagerste ende, så dampen kan strømme ud væk fra dig.
5. Tag låget **1** helt af.
6. Sæt dampkurv 2 på dampkurv 1 og luk låget **1** igen.
7. Fyld dampkurv 3 med den mad, der har den korteste tilberedningstid.
8. Fortsæt så, som med dampkurv 2.

## 8. Tilberedningstider

De i tabellerne angivne tider er retningslinjer. Den faktiske tilberedningstid afhænger af:

- Levnedsmidlets størrelse og friskhed;
- Påfyldningsmængde dampkurve **3**;
- Dampkurvens **3** position (foroven eller forneden);
- Vandtemperatur (angivne tiden baserer på koldt vand. Med varmt vand forkortes tilberedningstiden lidt);
- Personlige præferencer (bidefast eller blød).

---

### ANVISNINGER:

- Rør eller omfordel af og til maden med en lang grydeske.
  - Sørg for, at alle stykker er nogenlunde lige store. Læg mindre stykker øverst.
  - Overfyld ikke dampkurvene **3**, idet du pakker maden for tæt eller tildækker alle huller. Der skal kunne strømme damp overalt mellem stykkerne og igennem hullerne i dampkurvenes bund.
-



## 8.1 Tilberedningstider grøntsager

- Forbered grøntsagerne ved at skære stilke af og dele store grøntsager i lige store stykker.
- Bladgrøntsager bør tilberedes så kort som muligt, så de ikke mister deres farve.

- Krydre og salt først grøntsagerne, når de er tilberedt.
- Frosne grøntsager kan tilberedes som friske. Ved nogle grøntsager forlænges tilberedningstiden med et par minutter, hvis der er frosne.

Grøntsager	Mængde	Tilberedningstid	Bemærkninger
Broccoli	400 g	10 - 15 min.	- Opdel i små buketter - Frosset forlænges tilberedningstiden med ca. 5 min. - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Blomkål	400 g	15 - 20 min.	- Opdel i små buketter - Frosset forlænges tilberedningstiden med ca. 5 min. - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Grønne bønner	400 g	25 - 30 min.	- Frosset forlænges tilberedningstiden med ca. 5 min. - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Rosenkål	400 g	20 - 25 min.	- Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Kål	400 g	35 - 40 min.	- Friske og skåret i små stykker - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Gulerødder	400 g	20 - 25 min.	- Friske, skåret i skiver - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Ærter	400 g	15 - 20 min.	- Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Squash	400 g	20 - 25 min.	- Friske, skåret i skiver - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Spinat	400 g	15 - 20 min.	- Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden

<b>Grøntsager</b>	<b>Mængde</b>	<b>Tilberedningstid</b>	<b>Bemærkninger</b>
Svampe	200 g	15 - 20 min.	- Friske, skåret i skiver eller små hoveder - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Kartofler	900 g	30 - 40 min.	- Friske, skrællet og firdelt - Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Nye eller små kartofler	500 g	35 - 40 min.	- Friske og skrællet hele
Asparges	400 g	15 - 20 min.	- Udbredes fladt i dampkurven, 2. lag derover
Artiskokker	2 - 3 mellemstore	50 - 55 min.	- Læg med åbningen nedad i dampkurv, så kondensvandet kan løbe af

## 8.2 Tilberedningstider fisk

- Frossen fisk kan tilberedes uden optøning. Sørg for, at de enkelte stykker er adskilt fra hinanden, så dampen kommer overalt hen. Ved tykke stykker kan tilberedningstiden forlænges med et par minutter.

- Overvåg tilberedningstiden. For kort tilberedt fisk er glasagtig indeni. For længe tilberedt fisk kan blive tør.

<b>Fisk</b>	<b>Mængde</b>	<b>Tilberedningstid</b>	<b>Bemærkninger</b>
Fiskefilet	250 g	10 - 15 min.	- Frisk
Fiskefilet	250 g	15 - 20 min.	- Frosset
Laksekotelet	400 g	10 - 15 min.	- Frosset forlænges tilberedningstiden med ca. 5 min.
Tunfisksteak	400 g	15 - 20 min.	- Frosset forlænges tilberedningstiden med ca. 5 min.
Muslinger	400 g	10 - 15 min.	- Tilbered kun friske og lukkede muslinger - Muslingerne er færdige, når skallerne har åbnet sig helt
Rejer	400 g	10 - 15 min.	- Rør/omfordel efter halvdelen af tilberedningstiden
Hummerhaller	2 styk	20 - 25 min.	
Østers	6 styk	15 - 20 min.	- Tilbered kun friske og lukkede østers - Østerserne er færdige, når skallerne har åbnet sig helt

### 8.3 Tilberedningstider kød

- Brug kun magert, blødt kød, hvor du har fjernet fedtet helt.
  - Kødstykkerne bør ikke være for tykke. Kød, der er velegnet til grillstegning, er også velegnet til dampkogning.
  - Fedtet, der stadig er i kødet, reduceres yderligere ved dampkogning.
- Især fjerkræ skal være fuldstændigt gennemstegt, for at undgå faren for en salmonellainfektion.
  - Prik pølser, så de ikke revner.
  - Dampkogning er ikke egnet til rå pølser. Pølserne skal allerede være kogt (f.eks. knæk-, wienerpølser etc.).

Kød	Mængde	Tilberedningstid	Bemærkninger
Oksekød	250 g	10 - 15 min.	- I skiver, f.eks. filetsteak, roastbeef
Kødboller	500 g	22 - 24 min.	- Af oksekød eller blandet hakkekød
Svinekød	400 g eller 4 styk	10 - 15 min.	- I skiver, f.eks. filet, mørbrad
Lam	4 styk	15 - 20 min.	- Skiver, f.eks. kotelet, filet
Pølser	400 g	10 - 15 min.	- Kun kogte pølser, f.eks. frankfurter, knæk-, bock-, og hot dog pølser etc. - Prik skindet inden tilberedning
Kyllingebryst	400 g	15 - 20 min.	- Fjern skindet inden tilberedning - Kød skal ubetinget være gennemstegt
Kyllingelår	2 styk	20 - 30 min.	- Kød skal ubetinget være gennemstegt - Brun evt. under grillen efter tilberedningen

## 8.4 Tilberedningstider ris

- Kom risen med en passende mængde vand og en smule salt i risskålen **2**.
- Stil risskålen **2** i den øverste dampkurv **3**, så der ikke kan dryppe kondensvand ned i skålen.
- Rør af og til i risen.

- Pas ved åbning af låget **1** på, ikke at blive ramt af den varme damp, og at der ikke drypper kondensvand ned i risen.
- Der findes mange forskellige rissorter. Hold dig til den pågældende kogevejledning, hvad vandmængden angår.

Ris	Mængde	Tilberedningstid	Bemærkninger
Hvid ris			
Normal	1 kop	45 - 50 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Langkorn	1 kop	50 - 55 min.	- Tilsæt 1,75 kopper vand
Natur (brun)			
Normal	1 kop	40 - 45 min.	- Tilsæt 2 kopper vand
Parboiled	1 kop	45 - 55 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Blandet ris af langkorn og vildris			
Normal	1 kop	55 - 60 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Hurtigris	1 kop	20 - 25 min.	- Tilsæt 1,75 kopper vand
Anden ris			
Instantris	1 kop	12 - 15 min.	- Tilsæt 1,5 kopper vand
Risengrød (rispudding)	100 g + 30 g sukker	75 - 80 min.	- Varm mælk i tilsvarende mængde i stedet for vand

## 8.5 Tilberedningstider æg

Æg	Mængde	Vandmængde	Tilberedningstid	Bemærkninger
Blød	maks. 6 pr. dampkurv <b>3</b>	400 ml	10 - 15 min.	- Stil æggene i fordybningen i bunden af dampkurvene. - Æggene i de nederste dampkurve <b>3</b> er færdige lidt før end i de øverste dampkurve.
hårde			20 - 25 min.	

## 9. Opskrifter

### 9.1 Hamburgerryg med rosenkål og kartofler

#### Ingredienser:

- 500 g rosenkål, frisk
- 500 g kartofler, friske, skrællede og firdelt
- 400 g hamburgerryg i et stykke
- Salt, peber, muskatnød

#### Tilberedning:

Samlet tilberedningstid: 45 minutter

1. Gør rosenkålen i stand og læg den i kurv 3.
2. Skræl kartoflerne, firdel dem og læg dem i kurv 2.
3. Læg hamburgerryggen i dampkurv 1 og begynd tilberedningen.
4. Åbn efter 5 - 10 minutter dampkokeren og indsæt dampkurv 2. Fortsæt tilberedningen.
5. Åbn efter 20 minutter dampkokeren og indsæt dampkurv 3.
6. Fortsæt tilberedningen indtil udløb af tiden.
7. Salt kartoflerne lidt.
8. Smag rosenkålen til med salt, peber og muskatnød.
9. Tilbered en sauce efter ønske og server den til maden.

### 9.2 Laksefilet med grøntsager og ris

#### Ingredienser til 2 personer:

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

#### Tilberedning:

1. Skær laksefileten i terninger og kom dem i en skål.
2. Dryp med citronsaft.
3. Drys med frisk revet ingefær og salt let.
4. Lad dem stå indtil de skal tilberedes, så krydderierne kan trænge godt ind.
5. Gør forårsløg, champignon, selleri og gulerødder i stand og skær i lige store terninger og kom dem i en skål.
6. Rør en marinade af 1 spsk. sojasovs, eddike og olie.
7. Smag marinaden til med cayennepeber, lidt revet ingefær, en smule salt og karry.
8. Dryp de småtskårne grøntsager med marinaden og lad det hele trække i mindst 30 minutter.
9. Kom risen med en passende mængde vand og en smule salt i risskålen **2**.
10. Stil risskålen **2** i dampkurv 1.
11. Vælg den tilberedningstid, der passer til risen og begynd med tilberedningen.
12. Kom grøntsagerne i dampkurv 2.
13. Åbn dampkokeren 15 minutter inden tilberedningstiden udløber, tag risskålen **2** med risen ud og stil dampkurv 2 med grøntsagerne på dampkurv 1.
14. Stil risskålen **2** i dampkurv 3.

15. Sæt dampkurv 3 med risskålen **2** på dampkurv 2 og fortsæt med tilberedningen.
16. Åbn dampkogerens 8 minutter inden tilberedningstiden udløber, tag dampkurv 3 med ris og dampkurv 2 med grøntsagerne ud.
17. Kom fisken i dampkurv 1.
18. Sæt dampkurv 2 med grøntsagerne og derefter dampkurv 3 med ris ind igen.
19. Fortsæt tilberedningen indtil udløb af tiden.

### 9.3 Fyldte kvarkknödel

#### Ingredienser:

- 250 g magerkvarv
- 1 æg
- 1 smule salt
- 3 spsk. mel
- 2 spsk. olie
- 5 spsk. rasp
- Chokolade eller nougatcreme

#### Tilberedning:

1. Kom alle ingredienserne (undtagen rasp, chokolade eller nougatcreme) i en skål og ælt dem til en glat dej.
2. Form dejen til en rulle og skær den i ca. 25 lige store dele.
3. Tryk delene lidt flade, fyld dem med chokolade eller nougatcreme og form dem til små knödel.
4. Fordel dine knödel i dampkurvene **3**.
5. Tilbered dem 15 min. i dampkogerens.

#### Tips:

- Du kan vende de færdige knödel i krokant inden tilberedningen.
- I stedet for krokant kan du også bruge rasp, som du kan fremstille ved forsigtigt at riste rasp i smør.
- De smager også godt med vaniljesovs.

## 10. Rengøring og opbevaring

### Rengør apparatet inden første brug!



#### FARE for elektrisk stød!

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



#### FARE for forbrændingsskader!

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

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

### 10.1 Demontering af apparatet

1. Træk netstikket **14** ud af netstikkontakten.
2. Tag dampkurvene **3** af.
3. **Fig. D:** tryk forsigtigt de perforerede bunde ud af dampkurvene **3**.
4. Tag opsamlingskålen **5** af.
5. **Fig. E:** tag dampventilen **7** af dampgeneratoren **13** opad.

### 10.2 Rengøring af underdel

1. Rengør underdelen **9** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med rent vand.
3. Benyt først apparatet igen, når det er helt tørt.

### 10.3 Rengøring af tilbehør

- Rengør alle aftagelige tilbehørsdele med hånden i en håndvask med opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

## 10.4 Montering af tilbehør

1. Sæt bundene ind i dampkurvene **3**:
  - Læg bundene således i, at de små fordybninger til æg vender nedad;
  - Tappene i dampkurvene **3** skal passe nøjagtigt til de tilsvarende åbninger i bundene;
  - Tryk bundene ind i dampkurven **3**, indtil de klikker hørbart fast.
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**.

## 10.5 Opbevaring af apparatet

For at apparatet ikke fylder for meget i skabet, kan de forskelligt store dampkurve **3** stables i hinanden (**Fig. C**).

1. **Fig. F:** vikl netkablet **14** op på kabeloprulningen **17** på undersiden af underdelen **9**.
2. Sæt opsamlingsskålen **5** i underdelen **9**.
3. Sæt dampkurv 1 i 2 og så begge i dampkurv 3.
4. Stil risskålen **2** i dampkurvene **3**.
5. Sæt låget **1** på.
6. Sæt dampkurvene **3** på underdelen **9**.
7. Stil apparatet væk.

## 10.6 Afkalkning af apparat

Alt efter vandets hårdhed kan der danne sig kalkaflejringer i apparatet. Disse bør du fjerne regelmæssigt for at spare energi, for at øge apparatets levetid, og af hygiejniske grunde.

1. Tør de forkalkede steder af med en edikevædet klud.
2. Hvis dampgeneratoren **13** er meget forkalket, fylder du et almindeligt afkalkningsmiddel i underdelen **9** og lader det stå natten over.

## ADVARSEL mod materielle skader!

- ☉ Apparatet må under ingen omstændigheder tændes mens det afkalkes. Dette kan medføre skader.
3. Skyl derefter grundigt.
  4. Brug først apparatet igen, når det er fuldstændigt tørt.

## 11. Bortskaffelse

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



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



## Emballage

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

## 12. Problemløsning

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



### FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Er strømforsyningen tilsluttet?</li><li>• Kontrollér tilslutningen.</li><li>• Har overophedningsbeskyttelsen slukket apparatet? (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 196)</li></ul>

## 13. Tekniske data

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

## Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (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.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.



## 14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

### Garantibetingelser

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

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

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

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

### Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

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

### Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 373078\_2104** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **373078\_2104** åbne din betjeningsvejledning.



### **Service-center**

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: [hoyer@lidl.dk](mailto:hoyer@lidl.dk)

**IAN: 373078\_2104**



### **Leverandør**

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

TYSKLAND