

Steamer SDG 800 A1

4 △



GB Steamer
Operating instructions

HU Pároló
Használati utasítás

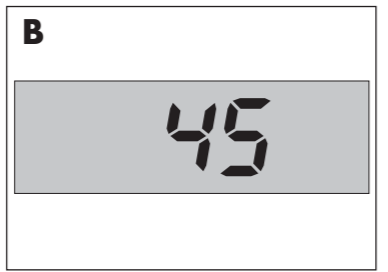
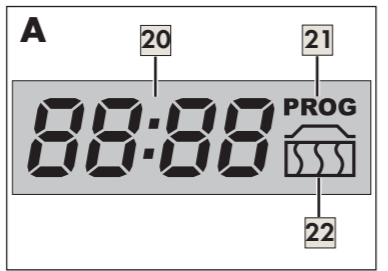
CZ Parní vaříč
Návod k obsluze

DE Dampfgarer
AT Bedienungsanleitung
CH

PL Urządzenie do gotowania na parze
Instrukcja obsługi

SI Parni kuhalnik
Navodila za uporabo

SK Prístroj na parné dusenie
Návod na obsluhu



Introduction

Intended Use	Page 6
Technical Data	Page 6
Scope of Supply.....	Page 6
Description of Components	Page 7

Safety	Page 7
Use Original Accessories	Page 8

Prior to Initial Use	Page 8
-----------------------------------	--------

Initial Operation	Page 8
Setting the clock.....	Page 9
Using Immediate-Start Function	Page 9
Using Delay-Start Function	Page 10
Keep-Warm Mode.....	Page 10
Using Several Steam Trays.....	Page 10
Useful tips	Page 11
Steaming chart	Page 11
Storing the Steamer in a Space-Saving Way.....	Page 14
Descaling the Base of the Appliance / Water Tank.....	Page 15

Cleaning and maintenance	Page 15
---------------------------------------	---------

Service	Page 15
----------------------	---------












Warranty	Page 16
-----------------------	---------

Disposal	Page 16
-----------------------	---------

Declaration of Conformity / Manufacturer	Page 17
---	---------

Recipes	Page 17
----------------------	---------

The following icons / symbols are used in this instruction manual:

	Read instruction manual!		Warning - Hot surfaces!
	Observe caution and safety notes!		Keep children away from electrical devices!
	Risk of explosion!	W	Watts (Effective power)
	Caution – electric shock! Danger to life!	V~	Volt (AC)
	Food-safe!		Check that the device, mains lead and plug are in good condition!
	Proper procedure and handling.		Risk of fire!
	Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!		

Steamer SDG 800 A1

● Introduction



We are pleased that you have chosen this product. Fold out the page with the pictures and familiarise yourself with the functions of the appliance before the initial operation. For this, read the following instruction manual and the safety advices carefully. Only use the appliance as described and for the stated ranges of use. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance.

● Intended Use

The appliance is designed for steaming food. The steamer may only be used in dry and confined spaces. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial purposes!

● Technical Data

Type designation	SDG 800 A1
Nominal voltage:	220-240 V~, 50Hz
Nominal power:	800 W
Volume steam trays:	3 l
Volume rice bowl:	1 l
Dimensions:	approx. 31.5 x 39.7 x 23.2 cm (W x H x D)
Weight:	2.05 kg

● Scope of Supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

- 1 Base of the appliance
- 1 Turbo ring
- 1 Condensate collection basin
- 3 Steam trays
- 1 Rice bowl (1 l)
- 1 Cover
- 1 Instruction manual

● Description of Components

- 1 Cover
- 2 Rice bowl
- 3 Upper steam tray (3)
- 4 Middle steam tray (2)
- 5 Egg cups (recesses)
- 6 Lower steam tray (1)
- 7 Condensate collection basin
- 8 Turbo ring
- 9 MIN mark
- 10 Base of the appliance / water tank
- 11 Heating element
- 12 Water level indicator
- 13 LCD-display
- 14 ON / OFF button
- 15 Pilot lamp
- 16 PLUS / MINUS button
- 17 PROG button ("programming")
- 18 Power cord with mains plug
- 19 MAX mark
- 20 Time indicator
- 21 PROG symbol ("programming")
- 22 Keep-warm symbol


● Safety




⚠ WARNING! Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and / or bad injuries.

KEEP ALL SAFETY ADVICES AND INSTRUCTIONS FOR THE FUTURE!



Avoid injuries and damage of the electrical appliance:

-  **DANGER OF LIFE AND ACCIDENT FOR BABIES AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.

-  Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **ATTENTION!** Never leave the steamer unattended during operation.
-  **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become very hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or the hot food.
- Always lift the cover **1** slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover **1** and the steam trays **3**, **4**, **6**. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord **18** hang down over the edge of the work surface so that the appliance can not be pulled down accidentally.
- Let the appliances completely cool down, before you remove the remaining water from the base of the appliance / water tank **10**.
-  **ATTENTION! HAZARD OF FIRE!** Do not operate the steamer in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame). Otherwise, the appliance and / or pieces of furniture may be damaged.
- Place the appliance on an even, stable surface at a safe distance to walls and cupboards in order to avoid any damage caused by steam rising.


- Always fill the base of the appliance / water tank **10** with sufficient water for the period of steaming. Do not cover the base of the appliance / water tank **10** with aluminium foil or any other material. If not observed, this can lead to an overheating of the appliance. Damage of the appliance is the consequence.
- Never immerse the appliance in water and always pull the mains plug before cleaning or transporting it.



FOOD-SAFE! The taste and smell of your food are not detrimentally affected by this product.



Avoid the hazard of life by electric shock:

- Make sure that the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect the unit to alternating current.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
-  Check the power cord **18** regularly for damage or deterioration.

- Do not operate the appliance when the power cord **18** or the mains plug is damaged.

ATTENTION! A damaged power cord **18** presents a hazard of life by electric shock.

Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.

- Do not use the power cord **18** for unplugging the appliance. Keep the power cord **18** away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords **18** increase the risk of an electric shock.
- Do not operate the appliance outside. Never let the power cord **18** become wet or damp during operation.
- Unplug the power cord **18** when you are not operating the appliance.

● Use Original Accessories

- Only use accessories and additional equipment stated in the instruction manual. The use of other products or accessories than recommended in the instruction manual may present a risk of injuries for you.

● Prior to Initial Use

- Clean all detachable parts prior to the initial use with warm soapy water and dry them carefully. Wipe the interior of the base of the appliance / water tank **10** with a damp cloth.

● Initial Operation

Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230V can also be operated with 220V.

- Place the base of the appliance **10** on a stable, even surface.
- Then place the black turbo ring **8** onto the heating element **11** mounted in the centre. Make sure that the larger side faces downwards.
- Now fill the base of the appliance / water tank **10** with cold water up to the MAX mark **19**.

Note: Consider that the base of the appliance / water tank **10** has to be filled with water at least up to the MIN mark **9**.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Make sure that the water does not exceed the MAX mark **19**. Otherwise, hot water may spurt out of the appliance during operation.

ATTENTION! Do not add anything like seasonings etc. to the water. This may affect the steam flow and / or damage the surface of the base of the appliance / water tank **10** and the heating element **11**.

- Now place the black condensate collection basin **7** onto the base of the appliance **10**. Make sure that the semi-circular elevation points to the front towards the keypad and is

level. Thus, the turbo ring **8** will be kept in position.

- Place the food in the steam trays **3**, **4**, **6**.
 - Ensure that all parts are positioned correctly before switching on the appliance.
- ATTENTION!** Never use bowls or other parts, not especially produced for this appliance. Otherwise, there may be the risk of injuries and/or damage of the appliance.
- Now place the steam trays **3**, **4**, **6** in 1–2–3 succession (please see the markings on the handles) on top of the condensate collection basin **7**.
 - Place the cover **1** centrally so that the upper steam tray **3** is completely closed and no steam can exhaust.
 - Connect the mains plug **18** to a suitable socket.
 - The LC display **13** shows "45" (see Fig. B).

Now your steamer is ready for use.

● Setting the clock

Proceed as follows:

- Simultaneously press the PROG **17** and ON/OFF **14** buttons for 2–3 seconds. A signal tone will be heard on releasing the buttons.
- Press the PLUS button **16** to increase the time indicator **20** by 10 minutes each time. Press the MINUS button **16** to reduce the time indicator **20** by 1 minute each time.
- Press the PROG button **17** to confirm your setting.
- The LCD-display **13** will now show the current clock time (clock time mode).

● Using Immediate-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance/water tank **10** has to be filled with water at least up to the MIN mark **9**. Ensure that the turbo ring **8** in addition to the condensate collection basin **7** has been correctly positioned.

- Press the ON/OFF button **14**. The LCD display **13** will show the factory-set steaming time of 45 minutes (see Fig. B).

- Press the PLUS/MINUS button **16** to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.

Note: The maximum steaming time is 90 minutes.

Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer.

Use the openings on the sides of the condensate collection basin **7** for refilling. If the base of the appliance/water tank **10** is filled up to the MAX mark **19**, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Make sure that the water does not exceed the MAX mark **19**. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- Press the ON/OFF button **14**. The device sounds a beep. The red indicator light **15** comes on and the device starts the steaming process.
- The LCD-display **13** will indicate the remaining steaming time.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS! The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- If the set steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch back to the keep-warm mode (see "keep-warm mode").

Note: You can increase the steaming time at any time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps by pressing the PLUS/MINUS button **16**. As soon as the steaming time is set manually to "0", the device switches automatically into the warm mode (see "Warm mode").

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Always lift the cover **1** slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover **1** and the steam trays **3**, **4**, **6**. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

- Press the ON/OFF button **14** to terminate the steaming process prematurely or to switch off the appliance. The indicator on the LCD-display **13** switches back to the time indicator **20** again (see Fig. A).

Note: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound. The steaming pro-

cess gets stopped. The indicator on the LCD-display **13** switches back to the time indicator **20** again (see Fig. A). Therefore, regularly check the water level on the water level indicator **12** and replenish sufficient water in good time!

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Make sure that the water does not exceed the MAX mark **19**. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

● Using Delay-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance/water tank **10** has to be filled with water at least up to the MIN mark **9**. Ensure that the turbo ring **8** as well as the condensate collection basin **7** are positioned correctly.

- Press the PROG button **17**. In the LCD-display **13**, the time indicator **20** as well as the PROG symbol **21** (see Fig. A) will appear.
- Press the PLUS/MINUS button **16**, to increase the delay time in 10-minute steps or decrease it in 1-minute steps to achieve the desired delay.

Note: The set delay time refers to the current clock time. That means if you set a delay time of 30 minutes at 13:00, the steaming process will start at 13:30. The maximum delay time is 24 hours.

- Press the PROG button **17** again.
- Press the PLUS/MINUS button **16** to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.

Note: The maximum steaming time is 90 minutes.

Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin **7** for refilling. If the base of the appliance/water tank **10** is filled up to the MAX mark **19**, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.

- Press the PROG button **17** again. In the LCD-display **13** the time indicator **20** as well as the PROG symbol **21** will appear. The delay-start is now activated.
- If the set delay time is elapsed, a signal tone will sound, the pilot lamp **15** will glow red and

the appliance will start the steaming process automatically.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

Note: The device starts to beep as soon as the water in the reservoir is exhausted. The steaming process is interrupted. Check the water level in the reservoir regularly by referring to the water level indicator **12** and add more water in good time.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Make sure that the water does not exceed the MAX mark **19**. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- Press the PROG button **17** to terminate the delay start. The PROG symbol **21** in the LCD-display **13** will go out.

● Keep-Warm Mode

If the steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch over to keep-warm mode.

- In the LCD-display **13** the time indicator **20** as well as the keep-warm symbol **22** will appear.
- The pilot lamp **15** will glow green.
- The water is heated repeatedly in cycles in the warm mode to keep the food warm at a temperature of approx. 60–70 °C.

⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS! The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- The keep-warm mode will remain active until the supply of water is used up or you press a button.
- Press the ON/OFF button **14** to terminate the keep-warm mode.

● Using Several Steam Trays

- Place the largest items of food or those with the longest steaming time into the bottom steaming basket **6**.

- Please note that the steaming times in the upper **3** and middle steam tray **4** increase by 5–10 minutes. Consider this when setting the steaming time.
 - Taste of foods can spread through condensed water. Therefore, generally place meat and fish in the lower steam tray **6**. Let the lower steam tray **6** empty if you want to prepare food with longer steaming time first. Place then fish or meat in the lower steam tray **6** at the desired time.
- ⚠ ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
- Always lift the cover **1** slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover **1** and the steam trays **3**, **4**, **6**. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Place the food with the longer steaming time in the lower steam tray **6**, if you want to prepare food with different steaming times. Carefully remove the cover **1** and place the next steam tray **3**, **4** on top of the lower when the steaming time is that of the food to be steamed. Place the cover **1** carefully on top again.
 - When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.
 - Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first. Otherwise the ingredients might not be fully cooked.
 - All of the times shown in the steaming chart apply to their use with cold water. To slightly reduce steaming times, use warm (not boiling) water.
 - The rice bowl **2** is an ideal container for steaming other food such as fruit, vegetables, puddings etc.

● Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays **3**, **4**, **6**, the freshness of foods and personal tastes. Therefore, we recommend checking the condition with a long utensil (fork or skewer) towards the end of the set steaming time. The steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the lower steam tray **6**. Food in the upper **3** and middle steam trays **4** requires 5–10 minutes longer.

All times shown in the chart apply to their use with cold water.



Useful tips

- The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays **3**, **4**, **6**, the freshness of food and personal tastes. When you are more familiar with the steamer, you can adjust the steaming times.
- Please note that one layer of food will steam more quickly than several layers. Therefore, the steaming time increases with the quantity of food, e.g. 1000 g of cauliflower florets require longer than 500 g.
 - Make sure that all pieces are of a similar size. So you achieve an optimal result. If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.
 - Do not cram food into the steam trays **3**, **4**, **6**. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Artichokes	fresh	2-3, medium size	50-55 minutes	
Asparagus	fresh	400 g	15-20 minutes	lay flat in steam tray 3, 4, 6
	frozen	400 g	15-20 minutes	criss-cross 2nd layer to allow steam flow
Beans, green	fresh	400 g	25-30 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	35-40 minutes	
Broccoli	fresh	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20-25 minutes	
Brussels sprouts	fresh	400 g	20-25 minutes	stir halfway through steaming time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35-40 minutes	stir halfway through steaming time
Carrots	fresh, sliced	400 g	20-25 minutes	stir halfway through steaming time
Corn on the cob	fresh, whole	2 pieces	approx. 15 minutes	turn 180° halfway through steaming time
Cauliflower	fresh, florets	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20-25 minutes	
Green squashes	fresh, in slices	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Mushrooms	fresh	200 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Peas	frozen	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steaming time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	25-30 minutes	stir halfway through steaming time
New potatoes	fresh, whole	400 g	30-35 minutes	
Spinach	fresh	250 g	10-15 minutes	
	frozen	400 g	15-20 minutes	

Tips:

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they lose colour easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables need not be thawed before steaming.

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Lobster, tails	fresh	2 pieces	20-25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen	250 g	10-15 minutes	
	fresh	250 g	10-15 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod	250/400 g	10-15 minutes	
	tuna	400 g	15-20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10-15 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	15-20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Prawns	fresh	400 g	10-15 minutes	stir halfway through steaming time

Tips:

- Fish is done as its colour turns opaque.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.

- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavour.

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast	400 g	15-20 minutes	remove skin before cooking
	drumsticks	400 g	20-30 minutes	after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Beef	in slices, fillet steak or roast beef	250 g	10-15 minutes	trim all fat; steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15-20 minutes	trim all fat
Pork	fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 chops	10-15 minutes	trim all fat

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Sausages (pre-cooked)	beef or pork sausages (e.g. "frankfurter")	400 g	10–15 minutes	pierce skins before steaming
	knackwurst	400 g	approx. 15 minutes	

Tips:

- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
- Serve steamed meat and poultry with flavour- some sauces or marinade before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done.
- Sausages must be completely cooked before steaming.
- Use fresh herbs while steaming to add flavour.

Rice	Type	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
Rice	white	200 g	300 ml	25 minutes	Serves 2
		300 g	600 ml	35 minutes	Serves 4
	brown	300 g	600 ml	40 minutes	Serves 4–6
Rice pudding	pudding rice	100 g rice + 30 g caster sugar	warm milk	75–80 minutes	

Tips:

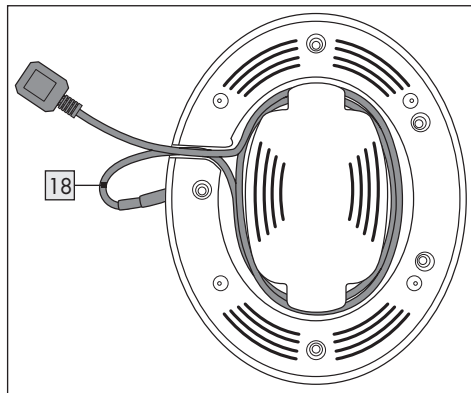
- Use the rice bowl **2** and add the required amount of water together with the rice.
- For menu cooking always place the rice bowl **2** in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.

Eggs	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
soft-boiled	max. 6	400 ml	8 minutes	sit eggs in the egg cups 5 (recesses in the steam trays)
hard-boiled			15 minutes	

For cooking soft-boiled eggs, set 10 minutes steaming time and take out the eggs timely.

● Storing the Steamer in a Space-Saving Way

- Place the rice dish **2** in the lower steaming basket **6**.
- Place the lower steaming basket **6** with the rice dish **2** into the middle steaming basket **4**.
- Place both the steaming baskets **6**, **4** and the rice dish **2** into the upper steaming basket **3**.
- Place the steaming baskets **3**, **4**, **6** and the rice dish **2** on the condensate collection dish **7** and place the lid **1** on top.
- Wind the mains lead with mains plug **18** around the cable tidy on the bottom of the device.



● Descaling the Base of the Appliance / Water Tank

ATTENTION! RISK OF INJURY! Always switch the appliance off and pull the mains **18** plug prior to all occupations with the electrical appliance.

ATTENTION! HAZARD OF BURNS! Let the steamer completely cool down before descaling it.

- Descal the base of the appliance / water tank **10** regularly in order to maintain the steam generation and to extend the lifespan of the appliance. The amount of limescale deposit caused will depend on the water hardness type. Descal the tank **10** after every seventh to tenth use.

Slight and persistent scale:

- For slight scale, use a cloth moistened with vinegar.
- Wipe the scaled areas with it.
- Use correspondingly more vinegar for persistent scale.
- Then rinse and dry the appliance thoroughly.

Descal the base of the appliance / water tank:

- Place the turbo ring **8** with the upside down on the heating element **11** (larger side faces upwards).
- Fill the base of the appliance / water tank **10** with cold water up to the MAX mark **19**.
- Fill the inside of the turbo ring **8** with usual decalcifier.
- Do not heat the appliance.

- Leave the appliance to descale overnight.
- Pour the decalcifier out and rinse the appliance thoroughly.
- Then wipe and dry the appliance thoroughly.

● Cleaning and maintenance

ATTENTION! HAZARD OF INJURY!

Always switch the appliance off and pull the mains plug **18** prior to all occupations with the appliance.

ATTENTION! HAZARD OF BURNS!

Let the steamer completely cool down before cleaning it.

CAUTION! RISK OF DAMAGE TO THE PRODUCT!

Do not use any aggressive cleaning materials, such as scouring powder, scouring pads, steel wool, washing soda or bleach. They could damage the housing surface.

- Clean the steamer regularly, best after every use.
- Do not at all immerse the appliance in water.
- Wipe out the base of the appliance **10** with a damp cloth.
- Clean all the demountable parts in hot water with a little detergent using a washing-up brush. Then rinse all the parts thoroughly and dry them carefully.

● Service

⚠ WARNING! Have your device repaired at the service centre or by qualified specialist personnel using original manufacturer parts only. This will ensure that your device remains safe to use.

⚠ WARNING! If the plug or lead needs to be replaced, always have the replacement carried out by the manufacturer or its service centre. This will ensure that your device remains safe to use.

● Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB

Service Great Britain

**Tel.: 0871 5000 720
(0,10 GBP/Min.)**

e-mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71 108

● Disposal



The packaging is wholly composed of environmentally-friendly materials that can be disposed of at a local recycling centre.



Do not dispose of electrical equipment in the household waste!

In accordance with European Directive 2002/96/EC (covering waste electrical and electronic equipment) and its transposition into national legislation, worn out electrical power tools must be collected separately and taken for environmentally compatible recycling.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn out electrical devices.

● Declaration of Conformity / Manufacturer CE

We, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, hereby declare that this product complies with the following standards, normative documents and EU directives:

EU Low Voltage Directive (2006 / 95 / EC)

Electromagnetic Compatibility (2004 / 108 / EC)

Type / Device description:
Steamer SDG 800 A1

Serial number: IAN 71 108

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu
- Quality Manager -

We reserve the right to make technical modifications in the course of further development.

● Recipes

Asparagus cream soup (4 portions)

Ingredients

500 g fresh asparagus
250 ml water
50 g butter
20 g flour
2 egg yolks
6 Tbsp white wine
250 ml cream
Salt, pepper, nutmeg

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Peel the asparagus, cut it into small pieces and cook it in the steaming basket for about 25 minutes.
2. Melt the butter in pan on the hob, stir in the flour and allow it to cook for a short while to form a light roux.
3. Add the asparagus liquor from the condensate collection dish and the water to the roux. Let the mixture cook for 5 minutes, stirring continuously.
4. Remove pan from the heat and thicken the soup with two egg yolks.
5. Stir in the cream and the white wine. Season the soup with salt, pepper and nutmeg.
6. Place the hot pieces of asparagus from the steam cooker into the soup.

Chicken fillets with tomato and potato (4 portions)

Ingredients

4 small fillets of chicken
1 tomato
1 clove of garlic
4 small slices of Emmental cheese
800 g small potatoes
½ tsp oregano
1 bunch of dill

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

Recipes

1. Wash and dice the tomatoes. Thinly slice the garlic. Pull the dill off the stems and chop it up.
 2. Peel the potatoes, place them in the top steaming basket and sprinkle them generously with dill.
 3. Wash the chicken fillets and dab them dry. Place the chicken fillets in the bottom steaming basket.
 4. Place the tomatoes and the garlic on top of the chicken fillets.
 5. Cook the potatoes for about 40 minutes and the chicken fillets for about 35 minutes in the steam cooker.
 6. Use a large oven dish for the fillets and potatoes.
 7. Place a slice of Emmental on each of the fillets. Season each portion well with oregano.
 8. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes at 200 °C. The cheese should be melted and runny.
3. Divide the dough into 3 equally sized portions and press them flat.
 4. Place a teaspoonful of plum purée on each of the portions and then form them into dumplings.
 5. Then place each of the dumplings into a steaming dish.
 6. Let the dumplings rise for about a further 10 minutes. Then steam them in the steam cooker for about 30 minutes.
 7. Melt the butter in a pan shortly before the end of the cooking time. Stir in the cream and the poppy seeds.
 8. Serve the Germknödel on a plate and cover them with poppy-seed sauce.

Germknödel (giant yeast dumplings)

(3 portions)

Ingredients

for the dough:

- 180g flour
- 1 egg
- 75 ml milk
- 30g sugar
- 30g margarine
- 15g dried yeast

For the filling:

- 3 Tbsp plum purée
- 2 Tbsp rum
- 1 tsp cinnamon

For the topping:

- 150g butter
- 3 Tbsp poppy seeds
- 3 Tbsp sugar

Quantity of liquid in water reservoir:

Maximum filling level

1. Make a dough out of the flour, egg, milk, yeast, sugar and margarine. Let it rise for 30 minutes.
2. Mix the plum purée with rum and cinnamon.

Filled quark dumplings

(20 small dumplings / portions)

Ingredients

for the dough:

- 250g quark (low-fat curd cheese)
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 5 Tbsp breadcrumbs
- 6–8 Tbsp flour
- 2 Tbsp oil

For the filling:

- 1 full-milk chocolate (or plum purée if preferred)

For the sautéed breadcrumbs:

- Approx. 20g butter
- Approx. 30g breadcrumbs

Quantity of liquid in water reservoir:

Maximum filling level

1. Knead the quark, egg, salt, breadcrumbs and oil together to form a smooth dough. Allow the dough to rest for a short while so that it is easier to work.
2. Cut the dough into 20 evenly sized portions. Fill each portion with a maximum of one half-square of full-milk chocolate. Form the dough portions into dumplings with a diameter of about 4 cm. Ensure that the chocolate is still in the centre of the dumpling so that it cannot run out when heated.

- Place the dumplings about 1 cm apart in the steaming basket. Cook the dumplings for about 6 minutes in the steam cooker.
- Sauté the breadcrumbs in a pan with butter. Turn the dumplings in the sautéed breadcrumbs until they are covered with breadcrumbs.

Sea trout and vegetables

(2 portions)

Ingredients

- Sea trout, up to 300 g
- 1 pepper, red or yellow
- 1 clove of garlic
- 1 carrot
- ½ onion

For the sauce:

- 3 Tbsp natural yogurt
- 1 Tbsp dried dill
- 3 Tbsp crème-fraîche
- Salt, pepper
- 3 Tbsp lemon juice

Quantity of liquid in water reservoir:

Maximum filling level

- Thoroughly wash the sea trout. Sprinkle salt and pepper on to the sea trout, inside and out.
- Wash and clean the vegetables and cut them into 1 x 1 cm cubes.
- Fill the fish with vegetables.
- Place the fish into the rice container. If the fish does not fit in the rice container, cut the fish in two before cooking. Place the rest of the vegetables in the rice container and sprinkle the vegetables with a little dill. Cook the fish with the vegetables in the steam cooker for 25–30 minutes.
- Mix the yogurt, crème-fraîche, lemon juice and a small portion of the dill into a paste. Season the mixture with salt and pepper. Add the mixture to the fish and vegetables in the steam cooker for the final 10–15 minutes.
- Peel the potatoes and cook them in the steam cooker in an additional steaming basket. Serve the potatoes as an accompaniment to the fish.

Vegetable-mozzarella casserole

(4–6 portions)

Ingredients

- 250 g carrots, peeled
- 250 g medium potatoes, peeled and halved
- 250 g broccoli, florets only
- 250 g cauliflower, florets only
- 1 large courgette (whole)
- 400 g mozzarella

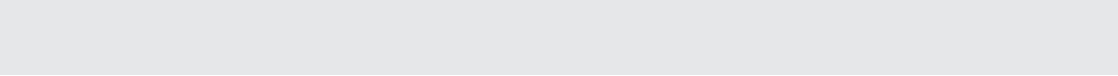
For the sauce:

- 1 tsp instant vegetable stock
- ½ tsp nutmeg, grated
- ½ tsp freshly ground pepper
- 150 g cream
- 1 large pinch of mustard

Quantity of liquid in water reservoir:

Maximum filling level

- Wash the broccoli and cauliflower florets and the courgette. Place the broccoli and cauliflower florets in the bottom steaming basket. Wash and peel the carrots. Peel and halve the potatoes. Place the potatoes and carrots in the bottom steaming basket. Cook the vegetables for 25–30 minutes in the steam cooker. Cut the courgette into 1 cm thick slices and place them in the top steaming basket after about 15 minutes.
- Allow the vegetables to cool for about 5 minutes, long enough for you to be able to touch them for cutting. Cut the potatoes and carrots into 1 cm thick slices. Cut the broccoli and the cauliflower florets into 2 x 2 cm pieces.
- Use a large oven dish for the vegetables.
- Mix the cream, pepper, portion of nutmeg, mustard and instant vegetable stock.
- Pour the sauce over the vegetables, covering them evenly.
- Thinly slice the mozzarella. Distribute the mozzarella over the vegetables.
- Cover the oven dish. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes. The cheese should be melted and runny.



Wstęp

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 22
Dane techniczne	Strona 22
Zakres dostawy	Strona 23
Opis części	Strona 23

Bezpieczeństwo.....Strona 23

Zastosowanie oryginalnych akcesoriów	Strona 24
--	-----------

Przed pierwszym uruchomieniem.....Strona 25**Uruchomienie**

Ustawienie czasu	Strona 25
Zastosowanie funkcji natychmiastowego startu	Strona 25
Zastosowanie opóźnionego startu	Strona 26
Tryb utrzymywania temperatury	Strona 27
Zastosowanie kilku misek parowych	Strona 27
Przydatne rady.....	Strona 28
Tabela czasów gotowania.....	Strona 28
Oszczędne przechowywanie parowaru.....	Strona 32
Usuwanie kamienia z jednostki bazowej / zbiornika wody.....	Strona 32

Czyszczenie i pielęgnacja.....Strona 33**Serwis**.....Strona 33**Gwarancja**.....Strona 33**Utylizacja**.....Strona 34**Deklaracja zgodności / Producent**.....Strona 34**Przepisy**.....Strona 35

W niniejszej instrukcji obsługi urządzenia zastosowano następujące piktogramy:

	Przeczytać instrukcję obsługi!		Uwaga – gorące powierzchnie!
	Przestrzegaj wskazówek ostrzegawczych i bezpieczeństwa!		Urządzenie elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
	Niebezpieczeństwo wybuchu!	W	Watt (Moc skuteczna)
	Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym! Zagrożenie dla życia!	V~	Volt (Napięcie przemienne)
	Produkt stosowny dla artykułów spożywczych!		Zwracać uwagę na nienaruszony stan urządzenia, kabla sieciowego oraz wtyczki sieciowej!
	To jest prawidłowy sposób postępowania!		Niebezpieczeństwo pożaru!
	Opakowanie i urządzenie przekaz do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska!		

Urządzenie do gotowania na parze SDG 800 A1

● Wstęp



Ogromnie nas cieszy, że zdecydowaliście się Państwo na niniejszy produkt. Proszę rozłożyć stronę z rysunkami oraz zapoznać się przed pierwszym zastosowaniem z funkcjami urządzenia. W tym celu należy przeczytać uważnie następującą instrukcję obsługi oraz wskazówki bezpieczeństwa. Urządzenie należy stosować jedynie w sposób podany oraz w podanych zakresach zastosowania. Proszę starannie przechowywać niniejszą instrukcję. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, należy jej udostępnić wszystkie posiadane dokumenty.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest do gotowania artykułów żywnościowych na parze. Parowar wolno stosować jedynie w suchych i zamkniętych pomieszczeniach. Inne zastosowanie oraz zmiany na produkcie uważane są za sprzeczne z postanowieniami i mogą być skutkiem wystąpienia zagrożenia wypadkiem. Za szkody powstałe na wskutek zastosowania sprzecznego z postanowieniami producent nie przejmuje odpowiedzialności. Urządzenie służy wyłącznie do prac w prywatnych warunkach domowych.

Urządzenie nie nadaje się do zastosowań komercyjnych!

● Dane techniczne

Oznaczenie typu: SDG 800 A1
Napięcie nominalne: 220-240V~, 50 Hz

Nominalne zużycie energii:	800 W
Pojemność miski parowej:	3 l
Pojemność miski na ryż:	1 l
Wymiary:	ok. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (szer. x wys x głęb.)
Ciężar:	2,05 kg

● Zakres dostawy

Prosimy o sprawdzenie zawartości - bezpośrednio po rozpakowaniu produktu - pod kątem kompletności i stanu elementów.

- 1 Jednostka bazowa
- 1 Dyfuzor pary
- 1 Tacka ociekowa
- 3 Miska parowa
- 1 Miska na ryż (1 l)
- 1 Pokrywa
- 1 Instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Pokrywa
- 2 Miska na ryż
- 3 Górna miska parowa (3)
- 4 Środkowa miska parowa (2)
- 5 Miejsce na jajka (wgłębienia)
- 6 Dolna miska parowa (1)
- 7 Tacka ociekowa
- 8 Dyfuzor pary
- 9 Oznakowanie Minimal
- 10 Jednostka bazowa / zbiornik wody
- 11 Element grzejny
- 12 Wskaźnik poziomu wody
- 13 Wyświetlacz LC
- 14 Przycisk ZAT. / WYŁ.
- 15 Lampka kontrolna
- 16 Przycisk Plus / Minus
- 17 Przycisk PROG („Programowanie“)
- 18 Przewód zasilający z wtyczką
- 19 Oznakowanie MAX
- 20 Wskaźnik godziny
- 21 Symbol PROG („Programowanie“)
- 22 Symbol utrzymywania ciepła



● Bezpieczeństwo

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa oraz instrukcje. Niestosowanie się do ostrzeżeń oraz instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar oraz / lub poważne uszkodzenia ciała.

PRZECHOWUJ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ!



Należy unikać urazów i uszkodzeń urządzenia elektrycznego:

-  **ZAGROŻENIE ŻYCIA ORAZ NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU W PRZYPADKU W MAŁYCH DZIECI!** Nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru dzieci z materiałem opakowaniowym. Zachodzi niebezpieczeństwo uduszenia się materiałem opakowaniowym. Dzieci często nie doceniają zagrożenia. Dzieci należy trzymać zawsze z dala od produktu.
-  Urządzenia nie należy używać w otoczeniu z istniejącym zagrożeniem eksplozji, w którym znajdują się palne ciecze lub gazy.
- Dzieci lub osoby, którym brak wiedzy lub doświadczenia w obchodzeniu się z urządzeniem lub które są ograniczone pod względem ich zdolności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru lub instruktora udzielonego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **OSTROŻNIE!** Parowaru nie należy pozostawiać bez nadzoru w trakcie jego pracy.
-  **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Urządzenie jest w trakcie jego zastosowania bardzo gorące. Należy zwracać uwagę, aby unikać kontaktu z unoszącą się parą wodną oraz gorącą żywnością.
- Pokrywę 1 należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para

splęnęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokrywy [1] oraz misek parowych [3], [4], [6] należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.

- Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przewód zasilający [18] nie powinien zwisać nad brzegiem powierzchni roboczej, aby urządzenie nie zostało przypadkowo ścignięte.
- Urządzenie należy całkowicie ochłodzić zanim usunie się pozostałą wodę z jednostki bazowej / zbiornika wody [10].



OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POŻAREM!

Parowaru nie należy uruchamiać w pobliżu lub pod zasłonami, pod szafkami wiszącymi lub innymi palnymi materiałami.

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni żaroodpornej (nigdy na lakierowanym stole, na obrusie). Nie należy używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła (pieca, palnika gazowego). W przeciwnym razie istnieje zagrożenie uszkodzenia urządzenia oraz / lub mebli.
- Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni. Należy zwrócić uwagę na wystarczającą odległość od ściany oraz szafek. W ten sposób zapobiega się szkodom powstałym przez unoszącą się parę wodną.
- Należy zwracać uwagę, aby jednostka bazowa / zbiornik wody [10] podczas procesu gotowania na parze wypełniony był dostateczną ilością wody. Jednostki bazowej / zbiornika wody [10] nie należy wykladać folią aluminiową lub podobnym. Nie przestrzegając tego może dojść do przegrzania urządzenia. Uszkodzenia produktu są tego następstwem.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie oraz zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, zanim przystąpi się do jego czyszczenia lub transportu.




BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOSĆ!

Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.



Należy unikać niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym:

- Upewnij się, że napięcie w sieci jest identyczne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie należy podłączyć jedynie do prądu zmiennego.
- Nie należy używać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznego zegara lub oddzielnego pilota.
-  Przewód zasilający [18] należy regularnie kontrolować pod względem uszkodzeń oraz zwichnięcia.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym [18] lub uszkodzoną wtyczką.

OSTROŻNIE! Uszkodzone przewody zasilające [18] oznaczają niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. W przypadku wadliwie funkcjonujących lub uszkodzonych urządzeń należy natychmiast oraz wyłącznie zlecić ich kontroli oraz naprawy placówce serwisowej obsługi klienta.

- Nie należy nadużywać przewodu sieciowego [18], w celu usunięcia urządzenia z gniazdka. Przewód sieciowy [18] należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni, ostrych obrzeży oraz mechanicznych obciążeń. Uszkodzone lub zaplątane przewody sieciowe [18] zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie należy używać na wolnej przestrzeni. Należy zapewnić, aby przewód zasilający [18] podczas pracy nigdy nie był mokry lub wilgotny.
- Przewód sieciowy [18] należy usunąć z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.

● Zastosowanie oryginalnych akcesoriów

- Należy używać jedynie akcesoriów oraz urządzeń dodatkowych, określonych w instrukcji obsługi. Zastosowania innych produktów lub akcesoriów, niż zalecane w instrukcji obsługi może stwarzać zagrożenie obrażenia.

● Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym zastosowaniem należy oczyścić wszystkie części ruchome ciepłą wodą z dodatkiem detergentu oraz dokładnie wysuszyć. Wnętrze jednostki bazowej / zbiornika wody [10] należy przetrzeć wilgotną ściereką.

● Uruchomienie

Należy zwrócić uwagę na napięcie. Napięcie zasilania musi być zgodne z informacjami na tabliczce znamionowej. Urządzenia oznakowane z 230 V, mogą również pracować pod napięciem 220 V.

- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] należy ustawić na stabilnym, równym podłożu.
- Następnie należy założyć czarny dyfuzor pary [8] na centralnie zamontowany element grzejny [11]. Należy przy tym zwracać uwagę, aby większa strona znajdowała się u dołu.
- Następnie należy napełnić jednostkę bazową / zbiornik wody [10] zimną wodą do poziomu MAX [19].

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody [10] musi być zawsze wypełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal [9].

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX [19]. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania na parze.

OSTROŻNIE! Nie należy dodawać jakichkolwiek przypraw lub podobnych do wody. Może to w istotnym stopniu ograniczyć cyrkulację pary oraz / lub uszkodzić powierzchnię jednostki bazowej / zbiornika wody [10] oraz elementu grzejnego [11].

- Następnie należy nałożyć czarną tackę ociekową [7] na jednostkę bazową / zbiornik wody [10]. Należy przestrzegać, aby półkolisty wzrost wskazywał do przodu w stronę przycisków sterujących i istniało całkowite przyleganie.

Sprawia to, że dyfuzor pary [8] utrzymywany jest w swojej pozycji.

- Artykuły żywnościowe należy teraz nałożyć na miski parowe [3], [4], [6].
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zapewnić, aby wszystkie części zostały równo rozmieszczone.

OSTROŻNIE! Nie należy stosować misek oraz innych części, które nie zostały specjalnie wyprodukowane dla niniejszego urządzenia. W innym razie istnieją zagrożenia obrażeniem oraz / lub uszkodzenia urządzenia.

- Miski parowe [3], [4], [6] należy nałożyć w kolejności 1-2-3 (zobacz oznakowanie na uchwytach) na tackę ociekową [7].
- Pokrywę należy nałożyć centralnie [1], tak aby górna miska parowa [3] była całkowicie zamknięta i para nie wychodziła na zewnątrz.
- Proszę włożyć wtyczkę przewodu zasilającego [18] w odpowiednie gniazdko sieciowe.
- W wyświetlaczu LC [13] pojawi się „45” (zobacz rys. B).

Parowar jest gotowy do zastosowania.

● Ustawienie czasu

Tok postępowania:

- Należy równocześnie nacisnąć przyciski PROG [17] oraz ZAŁ. / WYŁ. [14] na czas 2-3 sekund. Po zwolnieniu przycisków rozlega się sygnał.
- Następnie należy nacisnąć przycisk Plus [16], aby zwiększać wskaźnik godziny [20] o 10 minut. Proszę nacisnąć przycisk Minus [16], aby redukować wskaźnik godziny [20] o 1 minutę.
- Proszę nacisnąć przycisk PROG [17], aby potwierdzić zapis.
- Wyświetlacz LC [13] wskazuje aktualną godzinę (tryb czasu).

● Zastosowanie funkcji natychmiastowego startu

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody [10] musi być zawsze wy-

pełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal **9**. Należy się upewnić, że dyfuzor pary **8** oraz tacka ociekowa **7** zostały właściwie osadzone.

- Proszę nacisnąć przycisk ZAŁ./WYŁ. **14**. W wyświetlaczu LC **13** miga wstępnie zaprogramowany czas gotowania 45 minut (zobacz rys. B).
- Proszę nacisnąć przycisk PLUS / MINUS **16**, aby zwiększyć odstępy czasowe o co 5 minut lub zredukować w odstępach o co 1 minutę.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.

Wskazówka: Należy mieć na uwadze, że podczas dłuższego gotowania należy ewentualnie uzupełnić wodę. Do uzupełniania należy wykorzystać boczne otwory na tacce ociekowej **7**. Napełniona do oznakowania MAX **19** jednostka bazowa / napełniony zbiornik wody **10** wystarcza na czas gotowania ok. 1 godziny.

- ▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX **19**. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.
- Proszę nacisnąć przycisk ZAŁ. / WYŁ. **14**. Rozlega się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna **15** zapala się na czerwono i urządzenie rozpoczyna automatycznie proces gotowania.
- Wyświetlacz LC **13** wskazuje pozostały czas gotowania.

▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.

- Po upływie nastawionego czasu gotowania urządzenie przełącza automatycznie w tryb utrzymywania temperatury (zobacz „Tryb utrzymywania temperatury”).

Wskazówka: W trakcie procesu gotowania można w każdej chwili zwiększyć czas gotowania na parze w odstępach czasowych o co 5 minut lub zredukować w odstępach czasowych o co 1 minutę, naciskając przycisk PLUS / MINUS **16**. Jak tylko czas gotowania zostanie manualnie nastawiony na pozycję „0”, urządzenie przełącza automatycznie w tryb utrzymy-

wania temperatury (zobacz „Tryb utrzymywania temperatury”).

▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Pokrywę **1** należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para spłynęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokrywy **1** oraz misek parowych **3**, **4**, **6** należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.

- Proszę nacisnąć przycisk ZAŁ. / WYŁ. **14**, aby wcześniej przerwać proces gotowania lub wyłączyć urządzenie. Wskaźnik w wyświetlaczu LC **13** przechodzi ponownie do wskaźnika godziny **20** (zobacz rys. A).

Wskazówka: Po zużyciu wody w trakcie pracy rozlega się sygnał dźwiękowy. Proces gotowania zostaje przerwany. Wskaźnik w wyświetlaczu LC **13** przechodzi ponownie do wskaźnika godziny **20** (zobacz rys. A). Z tego też powodu należy regularnie kontrolować poziom wody za pomocą wskaźnika poziomu wody **12** oraz dopełnić odpowiednio wcześniej wystarczającą ilość wody.

▲ **OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX **19**. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.

● Zastosowanie opóźnionego startu

Wskazówka: Należy pamiętać, że jednostka bazowa / zbiornik wody **10** musi być zawsze wypełniony wodą co najmniej do poziomu Minimal **9**. Należy się upewnić, że dyfuzor pary **8** oraz tacka ociekowa **7** zostały właściwie osadzone.

- Proszę nacisnąć przycisk PROG **17**. W wyświetlaczu LC **13** ukazuje się wskaźnik godziny **20** jak również symbol PROG **21** (zobacz rys. A).
- Proszę nacisnąć przycisk PLUS / MINUS **16**, aby zwiększyć wymagany czas opóźnienia w

odstępach czasu o co 10 minut lub redukować w odstępach czasu o co 1 minutę.

Wskazówka: Nastawiony czas opóźnienia odnosi się do aktualnego czasu. To znaczy, jeśli czas opóźnienia zostaje nastawiony o godz. 13:00 o 30 minut, proces gotowania startuje o godz. 13:30. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 24 godziny.

- Proszę ponownie nacisnąć przycisk PROG [17].
- Proszę nacisnąć przycisk PLUS/MINUS [16], aby zwiększyć wymagany czas gotowania w odstępach czasu o co 5 minut lub redukować w odstępach czasu o co 1 minutę.

Wskazówka: Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.

Wskazówka: Należy mieć na uwadze, że podczas dłuższego gotowania należy ewentualnie uzupełnić wodę. Do uzupełniania należy wykorzystać boczne otwory na tacce ociekowej [7]. Napełniona do oznakowania MAX [19] jednostka bazowa/napełniony zbiornik wody [10] wystarcza na czas gotowania ok. 1 godziny

- Proszę ponownie nacisnąć przycisk PROG [17]. W wyświetlaczu LC [13] ukazuje się wskaźnik godziny [20], jak również symbol PROG [21]. Opóźniony start jest aktywny.
- Po upływie określonego czasu opóźnienia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, lampa kontrolna [15] zapala się na czerwono i urządzenie startuje automatycznie proces gotowania.

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.

Wskazówka: Po zużyciu wody w trakcie pracy rozlega się sygnał dźwiękowy. Proces gotowania zostaje przerwany. Z tego też powodu należy regularnie kontrolować poziom wody za pomocą wskaźnika poziomu wody [12] oraz dopełnić odpowiednio wcześniej wystarczającą ilość wody

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Należy przestrzegać, aby poziom wody nie przekraczał oznakowania MAX [19]. W przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej wody z parowaru podczas procesu gotowania.

- Proszę nacisnąć przycisk PROG [17], aby anulować opóźniony start. Symbol PROG [21] gaśnie w wyświetlaczu LC [13].

● Tryb utrzymywania temperatury

Po upływie nastawionego czasu gotowania urządzenie przechodzi automatycznie w tryb utrzymywania temperatury.

- W wyświetlaczu LC [13] ukazuje się wskaźnik godziny [20] jak również symbol utrzymywania temperatury [22].
- Lampka kontrolna [15] zapala się na zielono.
- W trybie utrzymywania temperatury woda zostaje ponownie podgrzewana cyklicznie. W ten sposób potrawy zostają utrzymywane w cieple w temperaturze ok. 60-70 °C.

⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Urządzenie nagrzewa się w trakcie jego zastosowania. Należy zwracać uwagę, aby nie doszło do kontaktu z unoszącą się parą wodną lub częściami urządzenia.

- Tryb utrzymywania temperatury pozostaje tak długo aktywny, aż zużyty zostaje zasób wody lub aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
- Proszę nacisnąć przycisk ZAT./WYŁ. [14], aby wyjść z trybu utrzymywania temperatury.

● Zastosowanie kilku misek parowych

- Wkładać większe produkty spożywcze lub produkty o dłuższym czasie gotowania do dolnego pojemnika [6].
- Należy mieć na uwadze, że czas trwania gotowania w górnej [3] oraz środkowej misce parowej [4] zwiększa się o 5-10 minut. Należy to mieć na uwadze podczas nastawiania czasu gotowania.
- Smak żywności może być przenoszony przez kondensację. Z tego też względu ryby oraz mięso powinny zostać umieszczone w każdym przypadku na dolnej misce parowej [6]. Dolną miskę parową [6] należy pozostawić pustą, o

ile zamierza się przygotować najpierw artykuły żywnościowe wymagające dłuższego czasu gotowania. Rybę lub mięso należy następnie w stosownym czasie umieścić w dolnej misce parowej [6].

- ⚠ OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!** Pokrywę [1] należy zawsze podnosić wolno, w kierunku od siebie oraz pozwolić, aby para spłynęła do tyłu. Nie należy się nachylać nad urządzeniem w trakcie wytwarzania przez niego pary. Dotykając pokrywy [1] oraz misek parowych [3], [4], [6] należy używać szmatek do garnków. Aby sprawdzić, czy żywność jest całkowicie ugotowana na parze należy użyć długiego widelca lub szpikulca.
- Artykuły żywnościowe wymagające dłuższego czasu gotowania należy umieścić w dolnej misce parowej [6], o ile zamierza się przygotowanie żywności o różnorodnym czasie gotowania. Proszę usunąć ostrożnie pokrywę [1] oraz ustawić kolejną miskę parową [3], [4] na spodniej, kiedy pozostały jeszcze czas gotowania odpowiada wymaganemu czasowi gotowania pozostałej żywności. Proszę ponownie ostrożnie nałożyć pokrywę [1].



Przydatne rady

Czasy gotowania podane w tabeli są jedynie wartościami przybliżonymi. Czasy te mogą się różnić w zależności od wielkości artykułów żywnościowych, pojemności misek parowych [3], [4], [6], stanu świeżości artykułów żywnościowych oraz osobistych zamiłowań. Po całkowitym zapoznaniu się z parowarem można dopasowywać czas gotowania.

- Należy mieć na uwadze, że jedna warstwa potraw szybciej gotuje się, aniżeli więcej warstw. W związku z tym wzrasta czas gotowania w zależności od ilości żywności, np. 1000 g kalafiora wymaga dłuższego czasu, aniżeli 500 g.
- Należy przestrzegać, aby wszystkie części były tej samej wielkości. W ten sposób osiąga się optymalny wynik. Mniejsze kawałki należy umieścić na górę, o ile części są różnej wielkości i muszą być ułożone warstwami.

- Artykułów żywnościowych nie należy upychać w miskach parowych [3], [4], [6]. Należy pozostawić wolne miejsce pomiędzy pojedynczymi częściami. W ten sposób gwarantuje się optymalną cyrkulację pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów w połowie gotowania należy zamieszać potrawę używając pomocy kuchennej z długim uchwytem.
- Mięsa, drobiu oraz owoców morza nie należy gotować w stanie zamrożonym. Przed gotowaniem należy je najpierw dokładnie rozmrozić. W przeciwnym razie produkty mogą nie zostać całkowicie ugotowane.
- Wszystkie wartości podane w tabeli czasów gotowania na parze odwołują się do stosowania zimnej wody. W celu częściowego skrócenia czasu gotowania należy użyć letniej (nie wrzącej) wody.
- Miska na ryż [2] nadaje się również idealnie do parowania innych produktów, takich jak owoców oraz jarzyn, itp.

● Tabela czasów gotowania

Czasy gotowania podane w tabeli są jedynie wartościami przybliżonymi. Czasy te mogą się różnić w zależności od wielkości artykułów żywnościowych, pojemności misek parowych [3], [4], [6], stanu świeżości artykułów żywnościowych oraz osobistych zamiłowań. Z tego względu zalecamy przed upływem nastawionego czasu gotowania dokonać kontroli stopnia miękkości żywności, posługując się długim przedmiotem (widelce lub szpikulce). Czasy gotowania są odpowiednie dla ilości podanych w tabeli. O ile nie zaznaczono inaczej, czasy gotowania na parze odnoszą się do korzystania z niższej miski parowej [6]. Żywność w górnej oraz środkowej misce parowej [3], [4] wymaga dłuższego czasu o 5–10 minut.

Wszystkie wartości podane w tabeli odwołują się do stosowania zimnej wody.

Warzywo	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Karczochy	świeże	2-3, średnie	50-55 minut	
Szparagi	świeże	400 g	15-20 minut	ułożyć płasko w misce parowej 3 , 4 , 6
	mrożone	400 g	15-20 minut	2. warstwę ułożyć na krzyż, dla lepszej cyrkulacji pary
Fasola, zielona	świeża	400 g	25-30 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożona	400 g	35-40 minut	
Brokuły	świeże	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożone	400 g	20-25 minut	
Brukselka	świeża	400 g	20-25 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Kapusta	świeża, drobno krojona	400 g	35-40 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Marchewka	świeża, w plasterkach	400 g	20-25 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Kolba kukurydzy	świeża, w całości	2 szt.	ok. 15 minut	w połowie gotowania, obrócić o 180°
Kalafior	świeży, różyczki	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
	mrożony	400 g	20-25 minut	
Cukinia	świeża, w plasterkach	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Grzyby	świeże	200 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Groszek	mrożony	400 g	15-20 minut	w połowie gotowania, zamieszać

Warzywo	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Ziemniaki	obrane oraz drobno pokrojone	900 g	25-30 minut	w połowie gotowania, zamieszać
Nowe ziemniaki	świeże, w całości	400 g	30-35 minut	
Szpinak	świeży	250 g	10-15 minut	
	mrożony	400 g	15-20 minut	

Przydatne rady:

- Proszę usunąć grube łodygi kalafiora, brokuły i kapusty.
- Zielone warzywa liściaste należy możliwie krótko gotować, gdyż tracą one swój kolor.
- Najlepszy rezultat gotowania uzyskuje się, soląc i przyprawiając warzywa po ugotowaniu.
- Mrożone warzywa nie muszą być rozmrażane przed gotowaniem.

Ryby oraz owoce morza	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Homar (ogon)	świeży	2 sztuki	20-25 minut	mięso staje się nieprzeźroczyste; w razie potrzeby dłużej gotować
Filet rybny	mrożony	250 g	10-15 minut	
	świeży	250 g	10-15 minut	
Ryba, gruby stek	łosoś, Dorsz	250/400 g	10-15 minut	
	Tuńczyk	400 g	15-20 minut	
Małże	świeże	400 g	10-15 minut	czas gotowania jest zakończony, gdy skorupy całkowicie się otwarty
Ostrygi	świeże	6 sztuk	15-20 minut	czas gotowania jest zakończony, gdy skorupy całkowicie się otwarty
Krewetki	świeże	400 g	10-15 minut	w połowie gotowania, zamieszać

Przydatne rady:

- Ryba jest ugotowana, kiedy przybrała nieprzeźroczysty kolor.
- Ryba mrożona może być gotowana na parze bez rozmrażania, o ile jej części zostały przed gotowaniem rozdzielone i wydłużony zostanie czas gotowania.
- W trakcie gotowania proszę ułożyć na rybie w misce parowej kawałek cytryny oraz przyprawy, aby wzbogacić wartości smakowe.

Drób	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Kurczak	pierś, bez kości	400 g	15–20 minut	skórę usunąć przed gotowaniem
	mięso na pieczeń	400 g	20–30 minut	po gotowaniu ew. dopiec w piekarniku (funkcja grilla)

Mięso oraz kielbasa	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Wołowina	w plasterkach, stek z polędwicy lub rostbefu	250 g	10–15 minut	usunąć całkowicie tłuszcz, wołowina gotowana na parze posiada stałą strukturę
Baranina	kotelet, z kością lub bez	4 kotlety	15–20 minut	usunąć całkowicie tłuszcz
Wieprzowina	filet, stek z polędwicy lub polędwica	400 g lub 4 sztuki	10–15 minut	usunąć całkowicie tłuszcz
Kielbasa (parzona)	Frankfurterki	400 g	10–15 minut	przed gotowaniem nakłuć skórę
	inne	400 g	ok. 15 minut	

Przydatne rady:

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że tłuszcze spływają całkowicie w trakcie gotowania. Ze względu na łagodną temperaturę w trakcie gotowania na parze należy wybierać wyłącznie miękkie, chude mięso, z którego należy całkowicie usunąć tłuszcz. Mięso nadające się do grillowania jest idealnym mięsem do gotowania na parze.
- Mięso oraz drób gotowane na parze należy serwować ze smaczными sosami lub wcześniej marynować.
- Żywność należy przed zaserwowaniem starannie gotować. W celu dokonania próby stopnia miękkości należy nakłuć w mięso długim przedmiotem (nóż lub szpikulec).
- Kielbasy muszą być przed gotowaniem na parze całkowicie ugotowane.
- Podczas gotowania należy dodać świeżych ziół, aby wzmocnić aromat potrawy.

Ryż	Rodzaj	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
Ryż	biały	200 g	300 ml	25 minut	2 porcje
		300 g	600 ml	35 minut	4 porcje
	brązowy	300 g	600 ml	40 minut	4-6 porcji
Budyń ryżowy	ryż budyiniowy	100 g ryżu + 30 g cukru	ciepłe mleko	75-80 minut	

Przydatne rady:

- Proszę włożyć ryż wraz z wymaganą ilością wody do miski na ryż [2].
- Gotując potrawę należy zawsze umieścić miskę na ryż [2] w górnej misce parowej, ze

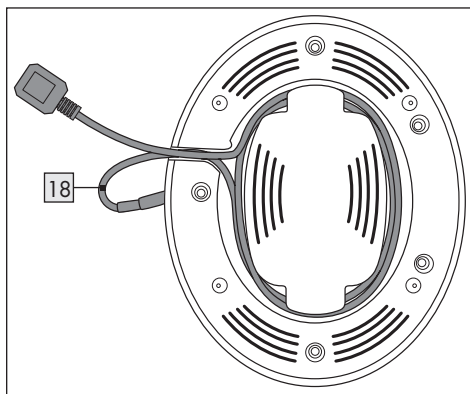
względu na to, że aromaty innych potraw zostają rozmieszczane przez kondensat.

Jajka	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
gotowane na miękko	maks. 6	400 ml	8 minut	Jajka włożyć w miejsca na jajka [5] (wgłębienia w miskach parowych)
gotowane na twardo			15 minut	

Dla jaj gotowanych na miękko, urządzenie należy nastawić na czas 10 minut oraz odpowiednio wcześniej wyjąć jajka.

● Oszczędne przechowywanie parowaru

- Miskę na ryż [2] ustawić w dolnej misce parowej [6].
- Dolną miskę parową [6] z miską na ryż [2] ustawić w środkowej misce parowej [4].
- Obydwie miski parowe [6], [4] oraz miskę na ryż [2] ustawić w górnej misce parowej [3].
- Miski parowe [3], [4], [6] oraz miskę na ryż [2] ustawić na tacce ociekowej [7] oraz nałożyć na nie pokrywę [1].
- Owinąć kabel sieciowy z wtyczką sieciową [18] wokół zwijarki kabla znajdującej się na spodzie urządzenia.



● Usuwanie kamienia z jednostki bazowej / zbiornika wody

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE OBRAŻENIEM!

Przed rozpoczęciem wszystkich prac na urządzeniu elektrycznym należy wyłączyć urządzenie oraz usunąć wtyczkę [18] z gniazdka elektrycznego.

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Przed rozpoczęciem odwapniania należy najpierw pozostawić parowar do całkowitego ochłodzenia.

- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] należy regularnie odwapniać. W ten sposób zapewni się stałą ilość wytwarzanej pary i przedłuży okres przydatności parowaru do użytku. Siła zwapnienia zależy od twardości wody. Kamień z jednostki bazowej / zbiornika wody [10] należy usuwać po każdym siódmym do dziesiątym zastosowaniu.

Lekkie i trwałe zwapnienia:

- Do usuwania niewielkich zwapnień użyć szmatki zwilżonej w occie.
- Wyrzeć nią zwapnienia.
- Do usuwania trwałych zwapnień użyć większej ilości octu.
- Następnie dokładnie wypłukać urządzenie i starannie je osuszyć.

Usuwanie kamienia z jednostki bazowej / zbiornika wody:

- Dyfuzor pary [8] ustawić górną częśćią w dół na element grzejny [11] (większa strona wskazuje w górę).
- Jednostkę bazową / zbiornik wody [10] napełnić zimną wodą do poziomu MAX [19].
- Napełnić wnętrze dyfuzora pary [8] z odwapniaczem ogólnie dostępnym w handlu.
- Nie podgrzewać urządzenia.
- Urządzenie pozostawić na noc w celu odwapnienia.
- Wylać odwapniacz oraz wypłukać gruntownie urządzenie.
- Następnie dokładnie wyrzeć urządzenie i starannie je osuszyć.

Czyszczenie i pielęgnacja

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE OBRAŻENIEM!

Przed rozpoczęciem wszystkich prac na urządzeniu elektrycznym należy wyłączyć urządzenie oraz usunąć wtyczkę [18] z gniazdka elektrycznego.

OSTROŻNIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy najpierw pozostawić parowar do całkowitego ochłodzenia.

OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH! Nie używać agresywnych środków czyszczących, takich jak proszek do szorowania, gąbka do szorowania, wełna stalowa, węgiel sodu lub środki wybielające. Mogłyby one uszkodzić obudowę urządzenia.

- Parowar czyścić regularnie, najlepiej po każdym zastosowaniu.
- W żadnym przypadku nie zanurzać parowaru w wodzie.
- Wyrzeć jednostkę bazową / zbiornik wody [10] wilgotną ścierką.
- Wszystkie ruchome części myć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu oraz z szcztką. Następnie dokładnie wypłukać wszystkie części i starannie je osuszyć.

● Serwis

▲ OSTRZEŻENIE! Zlecaj naprawę urządzeń punktowi serwisowemu lub fachowcowi-elektrykowi i wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

W ten sposób będzie zapewnione, że bezpieczeństwo urządzenia pozostanie zachowane.

▲ OSTRZEŻENIE! Wymianę wtyczki lub przewodu sieciowego zawsze zlecaj producentowi urządzenia lub jego służbie serwisowej. W ten sposób będzie zapewnione, że bezpieczeństwo urządzenia pozostanie zachowane.

● Gwarancja

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych / podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

e-mail: kompernass@lidl.pl

IAN 71 108

● Utylizacja



Opakowanie składa się z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można usuwać w miejscowych firmach recyklingowych.



Proszę nie wyrzucać urządzeń elektrycznych do śmieci!

Zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EC o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz dostosowanego prawa krajowego zużyte elektronarzędzia winny być zbierane osobno i dostarczane do zgodnego z wymogami ochrony środowiska przerobu z ponownym wykorzystaniem materiałów.

O możliwościach utylizacji wysłużonego sprzętu należy dowiadywać się we właściwych zarządach gminnych i miejskich.

● Deklaracja zgodności / Producent CE

My, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Niemcy, niniejszym oświadczamy, iż produkt ten spełnia wymagania następujących norm, dokumentów normatywnych i dyrektyw WE:

Dyrektywa niskonapięciowa WE (2006 / 95 / EC)

Kompatybilność elektromagnetyczna (2004 / 108 / EC)

Typ / Oznaczenie urządzenia:

Urządzenie do gotowania na parze SDG 800 A1

Numer seryjny: IAN 71 108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Menadżer jakości -

Zmiany techniczne w związku z ulepszeniami są zastrzeżone.

● Przepisy

Zupa-krem ze szparagów

(4 porcje)

Składniki

500 g świeżych szparagów
250 ml wody
50 g masła
20 g mąki
2 żółtka
6 łyżek stołowych białego wina
250 ml śmietany
Sól, pieprz, gałka muskatołowa

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napełnienie

1. Obrąć szparagi, pokroić na małe kawałki, włożyć do pojemnika i gotować na parze przez ok. 25 minut.
2. Rozpuścić masło w garnku na gazie, wsypać mąkę i krótko przesmażyć.
3. Schłodzić zasmażkę chłodnym bulionem szparagowym z miski zbiorczej skroplin i wodą. Gotować na wolnym ogniu przez 5 minut, stale mieszając.
4. Zdjąć garnek z palnika i zagęścić zupę przez dodanie dwóch żółtek.
5. Dolać śmietaną i wino, wymieszać. Doprawić zupę solą, pieprzem i gałką muskatołową.
6. Przełożyć gorące kawałki szparagów z parowaru do zupy.

Filety z kurczaka z pomidorami i ziemniakami

(4 porcje)

Składniki

4 małe filety z kurczaka
1 pomidor
1 ząbek czosnku
4 małe plasterki sera ementaler
800 g małych ziemniaków
½ łyżeczki oregano
1 pęczek koperku

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napełnienie

1. Umyć pomidory i pokroić w kostkę. Pokroić czosnek w cienkie plasterki. Poobrywać koper z łodyg i posiekać.
2. Obrąć ziemniaki, włożyć do najwyższego pojemnika i posypać dużą ilością koperku.
3. Umyć filety z kurczaka i osuszyć ręcznikiem papierowym. Włożyć filety do najniższego pojemnika.
4. Ułożyć pomidory i czosnek na filetach.
5. Gotować ziemniaki przez około 40 minut a filety ok. 35 minut w parowarze.
6. Ułożyć filety i ziemniaki w dużej formie do zapiekanek.
7. Na każdym filecie ułożyć jeden plasterek sera. Doprawić każdą porcją dużą ilością oregano.
8. Piec potrawę w piekarniku przez ok. 10-15 minut w temperaturze 200 °C. Ser powinien się stopić.

Knedle austriackie

(3 porcje)

Składniki

Ciasto:

180 g mąki
1 jajko
75 ml mleka
30 g cukru
30 g margaryny
15 g suszonych drożdży

Nadzienie:

3 łyżki stołowe powideł śliwkowych
2 łyżki stołowe rumu
1 łyżeczka cynamonu

Sos:

150 g masła
3 łyżki stołowe maku
3 łyżki stołowe cukru

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napełnienie

1. Wymieszać mąkę, jajko, mleko, drożdże, cukier i margarynę, i zagnieść ciasto. Pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia.
2. Wymieszać powidła śliwkowe z rumem i cynamonem.
3. Podzielić ciasto na 3 równe części i spłaszczyć.
4. Na każdej porcji położyć łyżeczkę powideł i uformować knedle.
5. Każdy knedel włożyć odpowiednio do jednego pojemnika.
6. Pozostawić knedle na ok. 10 minut do wyrośnięcia. Następnie gotować w parowarze przez ok. 30 minut.
7. Na krótko przed zakończeniem gotowania rozpuścić masło na patelni. Wsypać cukier i mak, wymieszać.
8. Ułożyć knedle na talerzu i połączyć sosem makiowym.

Knedle twarogowe z nadzieniem

(20 małych knedli / porcji)

Składniki

Ciasto:

- 250 g chudego twarogu
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 5 łyżek stołowych bułki tartej
- 6–8 łyżek stołowych mąki
- 2 łyżki stołowe oleju

Nadzenie:

1 czekolada mleczna (lub, zależnie od upodobań, powidła śliwkowe)

Do prażenia:

- Ok. 20 g masła
- Ok. 30 g bułki tartej

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napełnienie

1. Zagnieść twaróg, jajko, sól, bułkę tartą i olej, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Odstawić ciasto na jakiś czas, aby ułatwić jego wyrabianie.
2. Pokroić ciasto na 20 równych kawałków. Napełnić każdą część maksymalnie połową

okienka czekolady mlecznej. Uformować knedle o średnicy około 4 cm. Zwrócić uwagę na to, aby czekolada znajdowała się wewnątrz knedla, w przeciwnym razie może zacząć wyciekać pod wpływem ciepła.

3. Ustawić knedle w pojemniku w odległości około 1 cm od siebie. Gotowanie knedli w parowarze trwa około 6 minut.
4. Uprażyć bułkę tartą z dodatkiem masła na patelni. Obtoczyć knedle w uprażonej bułce, tak aby były nią pokryte.

Troć z warzywami

(2 porcje)

Składniki

- Troć o maksymalnej wadze 300 g
- 1 strąk papryki czerwonej lub żółtej
- 1 ząbek czosnku
- 1 marchew
- ½ cebuli

Sos:

- 3 łyżki stołowe jogurtu naturalnego
- 1 łyżka stołowa suszonego koperku
- 3 łyżki stołowe Crème-fraîche
- Sól, pieprz
- 3 łyżki stołowe soku z cytryny

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napełnienie

1. Dokładnie umyć troć. Oprószyć od środka i na zewnątrz pieprzem i solą.
2. Oplukać i umyć warzywa, pokroić na kawałki o rozmiarach ok. 1 x 1 cm.
3. Napełnić rybę warzywami.
4. Włożyć rybę do pojemnika na ryż. Jeżeli ryba nie pasuje do pojemnika, przed gotowaniem podzielić ją na dwie części. Przykryć rybę pozostałymi warzywami i posypać je odrobiną koperku. Gotować rybę z warzywami w parowarze przez ok. 25–30 minut.
5. Wymieszać jogurt, Crème-fraîche, sok cytrynowy z małą porcją koperku, aż do uzyskania jednolitej masy. Doprawić sos pieprzem i solą.

- Dodać do ryby i warzyw na ostatnie 10–15 minut gotowania w parowarze.
6. Obrąć ziemniaki i ugotować w parowarze w oddzielnym pojemniku. Podać jako przystawkę.
 5. Polać warzywa równomiernie sosem.
 6. Pokroić mozzarellę w cienkie plasterki. Rozłożyć mozzarellę na warzywach.
 7. Zakryć formę do zapiekanek. Piec zapiekanek w piekarniku przez ok. 10–15 minut. Ser powinien się stopić.

Zapiekanka z warzyw z mozzarellą

(4–6 porcji)

Składniki

- 250 g obranej marchwi
- 250 g ziemniaków średniej wielkości, obranych i przekrojonych na półowki
- 250 g brokułów, tylko różyczki
- 250 g kalafiora, tylko różyczki
- 1 duża cukinia (cała)
- 400 g mozzarelli

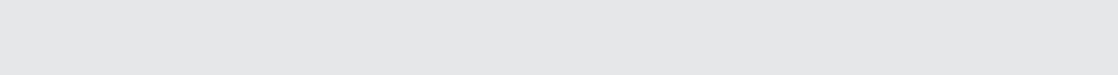
Sos:

- 1 łyżeczka warzywnego bulionu instant
- ½ łyżeczki startej gałki muskatołowej
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 150 g śmietany
- 1 szczypta musztardy

Ilość wody w zbiorniku:

maksymalne napętnienie

1. Umyć różyczki brokułów i kalafiora oraz cukinię. Włożyć różyczki brokuła i kalafiora do najniższego pojemnika. Umyć marchew i pokroić w kostkę. Obrąć kartofle i pokroić na półowki. Włożyć ziemniaki do najniższego pojemnika. Gotować warzywa w parowarze przez 25–30 minut. Pokroić cukinię na plasterki o grubości około 1 cm i po około 15 minutach włożyć do najwyższego pojemnika.
2. Odstawić warzywa na około 5 minut, tak aby ostygły do pokrojenia. Pokroić ziemniaki i marchew na plasterki o grubości około 1 cm. Pokroić różyczki brokuła i kalafiora na kawałki o wymiarach ok. 2 x 2 cm.
3. Użyć do warzyw dużej formy do zapiekanek.
4. Wymieszać śmietanę, pieprz, porcję gałki muskatołowej, musztardę i bulion warzywny instant.



Bevezető

Rendeltetésszerű használat	Oldal 40
Műszaki adatok	Oldal 40
Csomagolás tartalma.....	Oldal 40
A részek megnevezése.....	Oldal 41

Biztonság..... Oldal 41

Használjon originál tartozékokat.....	Oldal 42
---------------------------------------	----------

Az első üzembevétel előtt Oldal 42**Üzembevétel** Oldal 42

Az időpont beállítása	Oldal 43
Azonnali start-funkció alkalmazása	Oldal 43
Start késleltetés alkalmazása	Oldal 44
Melegentartó-módus.....	Oldal 45
Több főzőtartály használata	Oldal 45
Tippek	Oldal 45
Gőzölési idők táblázata.....	Oldal 46
A gőzfűző helytakarékos tárolása.....	Oldal 49
Az alapkészülék / víztartály vízkötlenítése	Oldal 50

Tisztítás és ápolás Oldal 50**Szervíz** Oldal 50**Garancia** Oldal 51**Mentesítés** Oldal 51**Konformitásnyilatkozat / Gyártó** Oldal 52**Receptek** Oldal 52

Ebben a Használati utasításban / a készüléken a következő piktogramokat használtuk:

	Olvassa el a kezelési utasítást		Forró felületekre vonatkozó figyelmeztetés!
	Vegye figyelembe a figyelmeztető és a biztonsági utasításokat!		Tartsa a gyerekeket az elektromos készülékektől távol!
	Robbanásveszély!	W	Watt (Teljesítmény)
	Vigyázat, elektromos áramütés veszélye! Életveszély!	V~	Volt (Váltóáram)
	Élelmiszer minőségű!		Figyeljen a készülék, a hálózati kábel és a hálózati dugó sértetlenségére!
	Így jár el helyesen!		Tűzveszély!
	Környezetbarát módon távolítsa el a csomagolóanyagot!		

Pároló SDG 800 A1

● Bevezető



Örülünk, hogy ezt a terméket választotta. Az első üzembevetel előtt nyissa fel az ábrákat tartalmazó oldalt és ismerkedjen meg a készülék funkcióival. Ebből a célból olvassa el figyelmesen a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A készüléket csak a leírtak szerint és a megadott alkalmazási területeken használja. Őrizze meg jól ezt a Használati utasítást. A készülék továbbadása esetén harmadiknak kézbesítse vele együtt annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A készülék élelmiszerek gőzben történő főzésére készült. A gőzfőzőt csak száraz és zárt helyiségekben szabad üzemeltetni. Más alkalmazások, vagy a készülék megváltoztatása nem rendeltetészerűnek számítanak és jelentős balesetveszélyeket rejtenek magukban. A rendeltetésétől eltérő alkalmazásokból származó károkért a gyártó nem áll jól. A készülék

kizárólag magánháztartásban történő használatra való. Ne használja a készüléket üzleti célokra!

● Műszaki adatok

Típus megnevezése	SDG 800 A1
Névleges feszültség:	220-240V~, 50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel:	800 W
Főzőtartály térfogata:	3 l
Rizsfőző edény térfogata:	1 l
Méretek:	kb. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (sz x ma x mé)
Súly:	2,05 kg

● Csomagolás tartalma

A kicsomagolás után azonnal ellenőrizze a csomagolás tartalmát, annak teljességét, valamint a termék és az elemek kifogástalan állapotát.

- 1 alapkészülék
- 1 turbo gyűű
- 1 kondenzvíz felfogó edény

- 3 főzőtartály
- 1 rizsfőző edény(1 l)
- 1 fedél
- 1 használati utasítás

● A részek megnevezése

- 1 fedő
- 2 rizsfőző edény
- 3 felső főzőtartály (3)
- 4 középső főzőtartály (2)
- 5 tojástartó (bemélyedés)
- 6 alsó főzőtartály (1)
- 7 kondenzvíz felfogó edény
- 8 turbo gyűrű
- 9 minimum-megjelölés
- 10 alapkészülék / víztartály
- 11 fűtőelem
- 12 vízszintjelző
- 13 LC-diszplé
- 14 BE-/KI-gomb
- 15 ellenőrző lámpa
- 16 plus-/minus-gomb
- 17 PROG-gomb („Programozás“)
- 18 hálózati csatlakozó vezeték hálózati csatlakozó dugóval
- 19 MAX-megjelölés
- 20 időpont kijelzés
- 21 PROG-szimbólum („Programozás“)
- 22 melegentartás-szimbólum

● Biztonság

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Olvassa el az összes biztonsági tudnivalókat és utasításokat. A biztonsági tudnivalók és utasítások betartása alkalmával elkövetett mulasztások áramütést, tűz kitörését és/vagy súlyos sérüléseket okozhat.

ŐRIZZE MEG VALAMENNYI BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐ IDŐ SZÁMÁRA!



Kerülje el a sérüléseket és az elektromos készülék megkárosodását:

-  **ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY KISGYEREKEK ÉS GYEREKEK SZÁMÁRA!** Sohasse hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal. A csomagoló anyagok által fulladásveszély áll fenn. A gyerekek gyakran lebecsülik a veszélyeket. Tartsa a gyerekeket a terméktől mindig távol.
-  Ne üzemeltesse a készüléket robbanásveszélyes környezetekben, amelyekben gyúlékony folyadékok vagy gázok találhatóak.
- A készülékkel való járással kapcsolatban hiányos tudással és tapasztalattal, vagy korlátozott testi, szenzörikus vagy szellemi képességekkel rendelkező gyerekeknek és személyeknek a készüléket a biztonságukért felelős személy felügyelete nélkül használni nem szabad. A gyerekekre felügyelni kell, hogy a készülékkel ne játszhassanak.
- **VIGYÁZAT!** Sohasse hagyja a gőzfőzőt felügyelet nélkül, ha az üzemel.
-  **VIGYÁZAT! VÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!** A készülék használat közben nagyon forróvá válik. Ügyeljen arra, hogy a felszálló vízgőzzel vagy a forró élelmiszerekkel ne kerüljön érintkezésbe.
- Emelje fel a fedelet **1** mindig lassan, a saját testhelyzetével ellentétes irányban úgy, hogy a vízgőz hátrafelé távozzon el. Ne hajoljon a készülék fölé, miközben az vízgőzöket hoz létre. Használjon edényfogó kendőt, amikor a fedelet **1** és a főzőtartályokat **3**, **4**, **6** megfogja. Amikor megvizsgálja, hogy az élelmiszerek megvannak-e főve, használjon egy hosszú nyelű vilát vagy fogót.
- A használat után húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a csatlakozó dugaljzatból. Ne hagyja a hálózati csatlakozó vezetéket **18** a munkafelület széléről lelógni, hogy a készüléket ne lehessen annál fogva véletlenül lehúzni.
- Mielőtt a maradék vizet az alapkészülékből/ víztartályból **10** eltávolítaná, hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
-  **VIGYÁZAT! TŰZVESZÉLY!** Ne vegye a gőzfőzőt üzembe függőnyök, függő szekrények vagy más gyúlékony anyagok alatt.

- Állítsa a készüléket hővel szemben nem érzékeny alapra (ne lakkozott asztalra, ne abroszra). Ne üzemeltesse más hőforrások közelében (tűzhely, gázláng). Ellenkező esetben a készülék és / vagy a bútor darabok megkárosodása fenyeget.
- Állítsa a készüléket egy sík és stabil alapra. Ügyeljen arra hogy elegendő távolságra legyen a falakhoz és szekrényekhez. Így megakadályozhatja a felszálló gőzök általi károsodásokat.
- Ügyeljen arra, hogy az alapkészülék / víztartály **10** a főzési folyamat idején megfelelő mennyiségű vízzel legyen megtöltve. Ne borítsa le az alapkészüléket / víztartályt **10** alufóliával vagy hasonlókkal. Ennek a figyelmen kívül hagyása esetén a készülék túlhevülhet. A következménye a készülék megkárosodása lehet.
- Sohasse merítse a készüléket vízbe és húzza ki mindig a hálózati csatlakozó dugót, mielőtt azt megtisztítaná vagy hordozná.



ÉLELMISZERBARÁT! Az íz- és illattulajdonságokat a termék nem befolyásolja.



Kerülje el az áramütés általi életveszélyes helyzeteket:

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati feszültség azonos legyen a típus táblán megadott feszültséggel. A készüléket csak váltóáramhoz csatlakoztassa.
- Semmiképpen se üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló órán vagy külön távvezérlő rendszeren keresztül.



Vizsgálja meg rendszeresen a hálózati csatlakozó vezetékét **18** sérülések vagy öregedés szempontjából.

- Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati csatlakozó kábellel **18** vagy sérült hálózati csatlakozó dugóval.

VIGYÁZAT! Sérült hálózati csatlakozó kábelek **18** áramütés általi életveszélyt jelentenek. A nem kifogástalanul működő vagy sérült készülékeket azonnal vizsgálta és javíttassa meg a vevőszolgálatnál.

- Ne használja a hálózati csatlakozó kábelt **18** a céljától eltérően a készüléknek a csatlakozó dugaljzatból való kihúzására. Tartsa a hálózati csatlakozó kábelt **18** forró felületektől, éles

szélektől és mechanikai megterhelésektől távol. A sérült vagy összegabalyodott hálózati csatlakozó kábelek **18** növelik az áramütés veszélyét.

- Ne üzemeltesse a készüléket a szabadban. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó kábel **18** üzemelés közben sohasse legyen vizes vagy nedves.
- Ha a készüléket már nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozó kábel dugóját **18** a csatlakozó dugaljzatból.

● **Hasznájon originál tartozékokat**

- Csak azokat a tartozékokat és kiegészítő készülékeket használja, amelyeket a használati utasításban megadtak. A Használati utasításban megadottaktól eltérő termékek vagy más tartozékok használata az Ön számára sérülésveszélyeket jelenthet.

● **Az első üzembevétele előtt**

- Az első használat előtt tisztítsa meg az összes levehető részt meleg öblítő vízzel és törölgesse azokat gondosan szárazra. Törölje ki az alapkészülék / víztartály **10** belső oldalát egy nedves kendővel.

● **Üzembevétele**

Vegye figyelembe a hálózati feszültséget. Az áramforrás hálózati feszültsége meg kell egyezzen a készülék típus tábláján megadott feszültséggel. Azok a készülékek, amelyek névleges feszültsége 230 V-os, 220 V-os feszültséggel is üzemeltethetők.

- Helyezze az alapkészüléket / víztartályt **10** egy stabil, sík alapra.
- Dugja a fekete turbó gyűrűt **8** a központosan elhelyezett fűtőelemre **11**. Ügyeljen arra, hogy a nagyobbik oldala alul legyen.
- Most töltse tele a alapkészüléket / víztartályt **10** hideg vízzel a MAX-megjelölésig **19**.

Utalás: Ügyeljen arra, hogy az alapkészülék/vízartály [10] legalább a minimum-megjelőlésig [9] legyen vízzel teletöltve.

⚠ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE! Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a MAX-megjelölést [19] ne lépje túl. Ellenkező esetben a főzési folyamat alatt a gőzfőzőből forró víz fröccsenhet ki.

VIGYÁZAT! Ne tegyen adalékanyagokat, mint pl. fűszereket vagy sót a vízbe. Azok lerontják a vízgőzők körforgását és/vagy megkárosíthatják az alapkészülék/vízartály [10] és a fűtőelem [11] felületét.

- Most helyezze a fekete kondenzvíz felfogó edényt [7] az alapkészülékre/vízartályra [10]. Ügyeljen arra, a félkör alakú kiemelkedés előre a kezelő gombok irányába mutasson és hogy felülettel fekdjőn. Ezáltal a turbó gyűrű [8] a helyzetében marad.
- Tegye a főzni való élelmiszereket a főzőtartályokba [3], [4], [6].
- Biztosítsa, hogy mielőtt a készüléket üzembe veszi, mindegyik rész helyesen legyen elhelyezve. **VIGYÁZAT!** Sohase használjon olyan edényeket vagy más részeket, amelyek nem speciálisan ennek a készüléknek a számára készültek. Ellenkező esetben sérülésveszély és/vagy a készülék megkárosodása fenyeget.
- Helyezze a főzőtartályokat [3], [4], [6] az 1–2–3 sorrendben (lásd a fogantyúkon található megjelöléseket) a kondenzvíz felfogó edényre [7].
- Tegye fel központosan a fedőt [1] úgy, hogy a felső főzőtartály [3] teljesen le legyen zárva és gőz ne illan hasson el.
- Dugja a hálózati csatlakozó dugót [18] egy találó csatlakozó dugaljzatba.
- Az LC-diszplén [13] megjelenik a „45” (lásd a B ábrát).

A gőzfőzője most készen áll az üzemelésre.

● Az időpont beállítása

Járjon el a következőképpen:

- Nyomja le egyszerre 2–3 másodpercig a PROG [17] és a BE/KI gombokat [14]. Miután a gombokat elengedi felhangzik egy hangjelzés.

- Most az időpont-kijelzés [20] 10–10 perces növeléséhez nyomogassa a Plus-gombot [16]. Az időpont-kijelzés [20] 1-perces csökkentéséhez nyomogassa a MINUS-gombot [16].
- A bevitale megerősítéséhez nyomja meg a PROG-gombot [17].
- Das LC-diszplé [13] most az aktuális időpontot jelzi ki (időpont-módus).

● Azonnali start-funkció alkalmazása

Utalás: Ügyeljen arra, hogy az alapkészülék/vízartály [10] legalább a minimum-megjelőlésig [9] kell legyen vízzel teletöltve. Bizonyosodjon meg róla, hogy a turbo gyűrű [8] és a kondenzvíz felfogó edény [7] helyes legyenek elhelyezve.

- Nyomja meg a BE-/KI-gombot [14]. Az LC-diszplén [13] villog az előre beprogramozott 45 perces gőzölési idő (lásd a B ábrát).
- A gőzölési idő 5 perces lépésekben történő megnöveléséhez ill. 1 perces lépésben történő lecsökkentéséhez nyomogassa a PLUS-/MINUS-gombot [16].

Utalás: A maximális gőzölési idő 90 perc.

Utalás: Ügyeljen arra, hogy a hosszabb ideig tartó gőzölési idők esetén esetleg vizet kell utántölteni. A víz utántöltéséhez használja a kondenzvíz felfogó edény [7] oldalsó nyílásait. A MAX-megjelölésig [19] megtöltött alapkészülék/vízartály [10] vízmennyisége kb. 1 óra gőzölési időhöz elegendő.

⚠ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE! Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a MAX-megjelölést [19] ne lépje túl. Ellenkező esetben a főzési folyamat alatt a gőzfőzőből forró víz fröccsenhet ki.

- Nyomja meg a BE-/KI-gombot [14]. Felhangzik egy hangjelzés. Az ellenőrző lámpa [15] pirosan világít és a készülék automatikusan beindítja a gőzölési folyamatot.
- Az LC-diszplé [13] kijelzi a fennmaradt gőzölési időt.

⚠ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE! A készülék használat közben nagyon forróvá válik. Ügyeljen arra, hogy a felszálló vízgőzzel vagy a készülékrészekkel ne kerüljön érintkezésbe.

- Mihelyt a beállított gőzölési idő lejárt, a készülék automatikusan a melegentartó-módustra kapcsol (lásd a „Melegentartó-módus” fejezetet).

Utalás: A gőzölési folyamat ideje alatt a gőzölési időt a PLUS-/MINUS-gomb [16] nyomogatásával bármikor 5 perces lépésekben növelheti ill. 1 perces lépésekben csökkentheti. Mihelyt a gőzölési időt kézzel „0”-ra állítja, a készülék automatikusan a melegentartó-módustra kapcsol (lásd a „Melegentartó-módus” fejezetet).

▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

Emelje fel a fedőt [1] mindig lassan, a saját testhelyzetével ellentétes irányban úgy, hogy a vízgőz hátrafelé távozzon el. Ne hajoljon a készülék fölé, miközben az vízgőzöket hoz létre. Használjon edényfogó kendőt, amikor a fedőt [1] és a főzőtartályokat [3], [4], [6] megfogja.

Amikor megvizsgálja, hogy az élelmiszerek meg vannak-e főve, használjon egy hosszú nyelű villát vagy fogót.

- A gőzölési folyamat idő előtti megszakításához, vagy a készülék kikapcsolásához nyomja meg a BE-/KI-gombot [14]. Az LC-diszplé [13] kijelzése újra az időpont kijelzésre [20] vált (lásd az A ábrát).

Utalás: Mihelyt a vízmennyiség üzemelés közben elhasználódott, hangjelzések hangzanak fel. A gőzölési folyamat megszakad. Az LC-diszplé [13] kijelzése újra az időpont kijelzésre [20] vált (lásd az A ábrát). Ezért vizsgálja meg rendszeresen a víz szintjét a vízszintjelző segítségével [12] és töltsön után megfelelő mennyiségű vizet.

▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a MAX-megjelölést [19] ne lépje túl. Ellenkező esetben a főzési folyamat alatt a gőzfőzőből forró víz fröccsenhet ki.

● Start késleltetés alkalmazása

Utalás: Ügyeljen arra, hogy az alapkészülék / víztartály [10] legalább a minimum-megjelölésig [9] kell legyen vízzel megtöltve. Bizonyosodjon meg róla, hogy a turbo gyűrű [8] és a kondenzvíz felfogó edény [7] helyes legyenek elhelyezve.

- Nyomja meg a PROG-gombot [17]. Az LC-diszplén [13] megjelenik az időpont-kijelzés [20] valamint a PROG-szimbólum [21] (lásd az A ábrát).
- A kívánt késleltetési idő 10 perces lépéselben történő növeléséhez ill. 1 perces lépésekben történő csökkentéséhez nyomogassa a PLUS-/MINUS-gombot [16].

Utalás: A beállított késleltetési idő az aktuális időponttól számítva érvényes. Azaz ha 13:00 órakor 30 perc késleltetési időt állít be, a gőzölési folyamat 13:30 órakor indul be. A maximális késleltetési idő 24 óra.

- Nyomja meg újra a PROG-gombot [17].
- A gőzölési idő 5 perces lépésekben történő növeléséhez ill. 1 perces lépésben történő csökkentéséhez nyomogassa a PLUS-/MINUS-gombot [16].

Utalás: A maximális gőzölési idő 90 perc.

Utalás: Ügyeljen arra, hogy a hosszabb ideig tartó gőzölési idők esetén esetleg vizet kell utántölteni. A víz utántöltéséhez használja a kondenzvíz felfogó edény [7] oldalsó nyílásait. A MAX-megjelölésig [19] megtöltött alapkészülék / víztartály [10] vízmennyisége kb. 1 óra gőzölési időhöz elegendő.

- Nyomja meg újra a PROG-gombot [17]. Az LC-diszplén [13] most megjelenik az időpont-kijelzés [20] valamint a PROG-szimbólum [21]. A start késleltetés most aktív.
- Mihelyt a beállított késleltetési idő lejárt, felhangzik egy hangjelzés, az ellenőrző lámpa [15] pirosan világít és a készülék automatikusan beindítja a gőzölési folyamatot.

▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

A készülék használat közben nagyon forróvá válik. Ügyeljen arra, hogy a felszálló vízgőzzel vagy a készülékrészekkel ne kerüljön érintkezésbe.

Utalás: Mihelyt a vízmennyiség üzemelés közben elhasználódott, hangjelzések hangzanak fel. A gőzölési folyamat megszakad. Ezért vizsgálja meg rendszeresen a víz szintjét a vízszintjelző segítségével [12] és töltsön után megfelelő mennyiségű vizet.

▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a MAX-megjelölést [19] ne lépje túl. Ellenkező esetben a főzési folyamat alatt a gőzfőzőből forró víz fröccsenhet ki.

- A start késleltetés megszakításához nyomja meg a PROG-gombot [17]. Az LC-diszplén [13] a PROG-szimbólum [21] kialszik.

● Melegentartó-módus

A beállított gőzölési idő elteltével a készülék automatikusan a melegentartó módusba vált.

- Az LC-diszplén [13] megjelenik az időpont-kijelzés [20] valamint a melegentartás-szimbólum [22].
 - Az ellenőrző lámpa [15] zölden világít.
 - A melegentartó-módusban a készülék a vizet ciklikusan melegíti fel. Így a készülék az ételeket kb. 60–70 °C-os hőmérsékleten melegen tartja.
- ▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!**
A készülék használat közben nagyon forróvá válik. Ügyeljen arra, hogy a felszálló vízgőzzel vagy a készülékrészekkel ne kerüljön érintkezésbe.
- A melegentartó-módus mindaddig aktív marad, amíg a víztartalék elhasználódik vagy az egyik gombot működteti.
 - A melegentartó-módus befejezéséhez nyomja meg a BE-/KI-kapcsolót [14].

● Több főzőtartály használata

- Tegye a nagyobb élelmiszerdarabokat vagy azokat, amelyeknek a főzési ideje a leghosszabb az alsó főzőtartályba [6].
- Ügyeljen arra, hogy a felső [3] és középső [4] főzőtartályokban a gőzölési idők 5–10 perccel meghosszabbodnak. A gőzölési idő beállítását alkalmával vegye ezt figyelembe.
- Az élelmiszerek ize a kondenzvízzel továbbítható. Ezért a halakat és húsokat alapvetően az alsó főzőtartályba [6] tegye. Hagyja az alsó főzőtartályt [6] üresen, ha előbb hosszabb gőzölési időket igénylő élelmiszereket szeretne elkészíteni. Helyezze a halat vagy húst a kívánt időpontban az alsó főzőtartályba [6].

- ▲ VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!**
Emelje fel a fedőt [1] mindig lassan, a saját testhelyzetével ellentétes irányban úgy, hogy a vízgőz hátrafelé távozzon el. Ne hajoljon a

készülék fölé, miközben az vízgőzöket hoz létre. Használjon edényfogó kendőt, amikor a fedőt [1] és a főzőtartályokat [3], [4], [6] megfogja. Amikor megvizsgálja, hogy az élelmiszerek megvannak-e főve, használjon egy hosszú nyelvű villát vagy fogót.

- Ha különböző gőzölési időket igénylő élelmiszereket szeretne elkészíteni, akkor tegye a hosszabb gőzölési időt igénylő élelmiszereket az alsó főzőtartályba [6]. Távolítsa el óvatosan a fedőt [1] és akkor helyezze a következő főzőtartályt [3], [4] az alatta levőre, amikor a megmaradt gőzölési idő a még gőzölni való élelmiszernak megfelel. Utána helyezze rá óvatosan a fedőt [1].



Tipppek

A táblázatban megadott gőzölési idők csak irányértékek. Az idők az élelmiszerek nagysága, a főzőtartályokba [3], [4], [6] helyezett mennyiségek, az ételek frissessége és a személyes ízlések függvényében megváltoznak. Ha a gőzfőzőjét jobban megismeri, a gőzölési időket a szükségletekhez igazíthatja.

- Vegye figyelembe, hogy egy ételréteg több rétegnél hamarabb megfő. Ezért az élelmiszer mennyiségével nő a főzéshez szükséges idő, pld. 1000 g karfiol-rózsa megfőzése tovább tart mint 500 g megfőzése.
- Ügyeljen arra, hogy valamennyi darab kb. egyforma nagy legyen. Ezáltal optimális eredményeket ér el. Ha a darabok nagysága különböző és rétegekben kell azokat berakni, rakja a kisebb darabokat felülre.
- Ne tömje az élelmiszer darabokat a főzőtartályokba [3], [4], [6]. Hagyjon helyet a darabok között. Így tudja a gőz keringését biztosítani.
- Ha nagyobb mennyiségeket párol, a gőzölési idő felénél kavargassa át az élelmiszereket.
- Sohase pároljon húsokat, szárnyasokat vagy tenger gyümölcseit lefagyott állapotban. Előbb olvassza ki azokat teljesen. Ellenkező esetben az ételek hozzávalói nem főnek meg teljesen.
- A gőzölési idők táblázatában megadott idők hideg víz alkalmazásának az esetére vonatkoznak.

nak. Ha meleg (nem fővő) vizet használ, a gőzölési időket le kell enyhén csökkenteni.

- A rizsfőző edény [2] ideálisan alkalmas más élelmiszerek, mint pld. gyümölcsök és zöldségfélék stb. párolására is.

● Gőzölési idők táblázata

A táblázatban megadott gőzölési idők csak irányértékek. Az idők az élelmiszerek nagysága, a főzőtartályokba [3], [4], [6] helyezett mennyiségek, az ételek frissessége és a személyes ízlés függvényében megváltoznak. Ezért azt ajánljuk, hogy a beállított gőzölési idő vége felé vizsgálja meg egy hosszú tárggyal (villával vagy nyárssal) a gőzzel főzött

ételek főttégi fokát. A gőzölési idők a táblázatban megadott mennyiségekre érvényesek. Ha azt nem másképpen adták meg, a gőzölési idők az alsó főzőtartály [6] használatára vonatkoznak. A felső és középső főzőtartályokba [3], [4] helyezett élelmiszereknek 5–10 perccel hosszabb időre van szükségük.

Az összes a táblázatban megadott idő a készülék hideg vízzel történő használatra vonatkozik.

Zöldségféle	Típus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Articsóka	friss	2–3, közepesen nagy	50–55 perc	
Spárga	friss	400 g	15–20 perc	helyezze laposan a főzőtartályokba [3], [4], [6]
	fagyasztott	400 g	15–20 perc	a gőz keringéséhez 2. rétegben keresztbe helyezték be
Zöldbab	friss	400 g	25–30 perc	a főzési idő felénél kavarja át
	fagyasztott	400 g	35–40 perc	
Brokkoli	friss	400 g	15–20 perc	a főzési idő felénél kavarja át
	Fagyasztott	400 g	20–25 perc	
Bimbóskel	friss	400 g	20–25 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Káposzta	frisch, apróra vágva	400 g	35–40 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Sárgarépa	friss, karikákra vágott	400 g	20–25 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Csöves kukorica	friss, egy darabban	2 darab	kb. 15 perc	a főzési idő felénél 180°-ban fordítsák meg

Zöldségféle	Típus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Karfiol	friss, rózsákra bontva	400 g	15-20 perc	a főzési idő felénél kavarja át
	Fagyasztott	400 g	20-25 perc	
Cukkini	friss, karikákra vágott	400 g	15-20 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Gombák	friss	200 g	15-20 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Borsó	Fagyasztott	400 g	15-20 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Burgonya	hámozott és darabokra vágott	900 g	25-30 perc	a főzési idő felénél kavarja át
Újburgonya	friss, egészben	400 g	30-35 perc	
Spenót	friss	250 g	10-15 perc	
	Fagyasztott	400 g	15-20 perc	

Tipppek:

- Távolítsa el a karfiol, brokkoli és káposztafélék vastag törzsait.
- Gőzölje a zöldszínű leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig, mivel azok a színüket könnyen elveszítik.
- A legjobb főzési eredményeket úgy éri el, hogy a zöldségfélét a gőzölés után megszózza és megfűszerezi.
- A fagyasztott zöldségfélét a gőzölés előtt nem kell felolvasztani.

Halak és tenger gyümölcsei	Típus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Homárfarok	friss	2 darab	20-25 perc	A húsa nem áttetszővé válik; szükség esetén gőzöljék tovább
Halfilé	fagyasztott	250 g	10-15 perc	
	friss	250 g	10-15 perc	
Halak, vastag szeletek	lazac, tőkehal	250 / 400 g	10-15 perc	
	tonhal	400 g	15-20 perc	
Kagylók	friss	400 g	10-15 perc	A párolási idő akkor fejeződik be, ha a héjak teljesen felnyíltak

Halak és tenger gyümölcsei	Tpus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Osztrigák	friss	6 darab	15-20 perc	A párolási idő akkor fejeződik be, ha a héjak teljesen felnyíltak
Garnélák	friss	400 g	10-15 perc	a főzési idő felénél kavargatja át

Tipppek:

- A halak akkor vannak megfőve, amikor nem átetsző színűvé válnak.
- A fagyasztott halakat felolvasztás nélkül is meg lehet párolni, ha a darabokat a gőzölési eljárás előtt egymástól elválasztja és a gőzölési időt meghosszabbítja.

- Az ízek finomítása céljából tegyen gőzölés közben a főzőtartályban található halakhoz citrom-cikkeket és fűszereket.

Szárnyasok	Típus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Csirke	mell, csont nélküli	400 g	15-20 perc	a gőzölés előtt a bőrt távolítsa el róla
	comb	400 g	20-30 perc	a gőzölés után esetleg a sütőben pirítsa meg (grill-funkció)

Húsok és kolbászok	Típus	Mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Marhahús	szeletekben, bélszín vagy roastbeef	250 g	10-15 perc	a zsírt távolítsa el róla teljesen, a gőzölt marhahús tömör állapotú
Bárány	kotlett, csonttal vagy csont nélkül	4 kotlett	15-20 perc	a zsírt távolítsa el róla teljesen
Sertéshús	Filé, bélszínselet vagy bélszín darabok	400 g oder 4 Stück	10-15 Minuten	a zsírt távolítsa el róla teljesen
Kolbászok (előre főzött)	frankfurti	400 g	10-15 perc	a gőzölés előtt szűrje át a kolbász bőrét
	krinolin kolbász	400 g	kb. 15 perc	

Tipppek:

- A gőzölésnek előnye, hogy a zsírok a gőzölési folyamat alatt teljesen kifutnak. Gőzölésre a kíméletes hő miatt kizárólag puha, sovány húst válasszon, amelyről a zsírt teljesen eltávolítja. A grillezéshez használt hús a gőzölésre is ideálisan alkalmas.
- Tálalja a gőzölt húsokat és szárnyasokat izletes szószokkal vagy a főzési eljárás előtt marinírozza azokat.
- A tálalás előtt főzze meg gondosan a főznivalókat. A főzöttségi állapot megvizsgálására szúrjon a húsba egy hosszabb tárgygal (héssel vagy nyárssal).
- A kolbászok a gőzölés előtt teljesen meg kell legyenek főve.
- Ízekben finomított eredmény eléréséhez tegyen a főznivalóhoz friss fűszernövényeket.

Rizs	Típus	Mennyiség	Víz-mennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
Rizs	fehér	200 g	300 ml	25 perc	2 adag
		300 g	600 ml	35 perc	4 adag
	barna	300 g	600 ml	40 perc	4-6 adag
Rizspuding	puding rizs	100 g rizs + 30g kristálycukor	meleg tej	75-80 perc	

Tipppek:

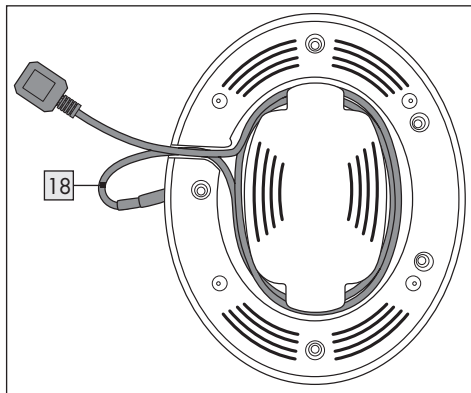
- Tegye a szükséges vízmennyiséget a rizszel együtt a rizsfőző edénybe [2].
- Menü főzésénél helyezze a rizsfőző edényt [2] mindig a felső főzőtartályba, mivel a többi étel aromája a kondenzvíz által ráterjedhet.

Tojások	Mennyiség	Vízmennyiség	Gőzölési idő	Megjegyzések
lányra főtt	max. 6	400 ml	8 perc	helyezze a tojásokat a tojástartókba [5] (mélyedések a főzőtartályokban)
Keményre főtt			15 perc	

Lágytojásokhoz állítsa a készüléket 10 percre és vegye ki idejében a tojásokat.

● A gőzfőző helytakarékos tárolása

- Helyezze a rizsfőző edényt [2] az alsó főzőtartályba [6].
- Helyezze az alsó főzőtartályt [6] a rizsfőző edénnyel [2] a középső főzőtartályba [4].
- Helyezze a két főzőtartályt [6], [4] és a rizsfőző edényt [2] a felső főzőtartályba [3].
- Helyezze a főzőtartályokat [3], [4], [6] és a rizsfőző edényt [2] a kondenzvíz felfogó edényre [7] és helyezze a fedőt [1] a tetejére.
- Tekerje a hálózati csatlakozó dugóval rendelkező hálózati kábelt [18] a készülék alján található kábeltartóra.



● Az alapkészülék / víztartály vízkőtlenítése

VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY! Minden egyes az elektromos készüléken végzendő munka előtt húzza ki a hálózati csatlakozó dugót **18** a csatlakozó dugaljzatból.

VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

Hagyja a gőzfőzőt teljesen lehűlni, mielőtt azt vízkőtleníti.

- Vízkőtleníse rendszeresen az alapkészüléket / víztartályt **10**. Így biztosítja a vízgőz létrehozását és megnöveli a készülék élettartamát. A vízkőlerakodás mennyisége a víz keménységétől függ. Vízkőtleníse az alapkészüléket / den víztartályt **10** minden hetedikétől - tizedikig használat után.

Enyhe és makacs vízkőlerakodás:

- Enyhe vízkőlerakodások esetén használjon a vízkőtleníshöz egy ecettel mednedvesített kendőt.
- Tölölje le azzal a vízkőlerakodásos helyeket.
- Makacsabb vízkőlerakodások esetén használjon annak megfelelően több ecetet.
- Utána öblítse ki alaposan a készüléket és törölgesse szárazra.

Az alapkészülék / víztartály vízkőtleníse:

- Helyezze a turbógyűrt **8** a felső oldalával lefelé a fűtőelemre **11** (a nagyobbik oldala felfelé mutat).
- Töltsön meg az alapkészüléket / víztartályt **10** hideg vízzel a MAX-megjelölésig **19**.

- Töltsön meg a turbo gyűrt **8** belsejét a kereskedelemben kapható vízkőtleníttővel.
- Ne forrósítsa fel a készüléket.
- Hagyja a készüléket egy éjszakán át a vízkőtleníshöz céljából állni.
- Töltsön ki a vízkőtleníttőt és öblítse ki alaposan a készüléket.
- Utána törölje ki alaposan a készüléket és törölgesse gondosan szárazra.

● Tisztítás és ápolás

VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY! Minden egyes az elektromos készüléken végzendő munka előtt húzza ki a hálózati csatlakozó dugót **18** a csatlakozó dugaljzatból.

VIGYÁZAT! ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

Hagyja a gőzfőzőt teljesen lehűlni, mielőtt azt megtisztítja.

VIGYÁZAT! TÁRGYI KÁROSODÁSOK VESZÉLYE! Ne használjon erre a célra agresszív tisztítószereket mint pl. súroló porokat, súroló szivacsot, acélgyapjút, mosósódat vagy fehérítő szereket. Azok megkárosíthatják a ház felületét.

- Tisztítsa meg a gőzfőzőt rendszeresen, a legjobb ha azt azonnal a használat után teszi.
- Semmiképpen se merítse a készüléket vízbe.
- Törölje ki az alapkészüléket / víztartályt **10** egy nedves kendővel.
- Tisztítsa meg a levehető részeket forró mosogatóvízben egy mosogató kefével. Utána öblítse le alaposan a részeket és végül törölgesse azokat gondosan szárazra.

● Szervíz

▲ FIGYELMEZTETÉS! Hagyja a készüléket a szervizzel, vagy egy elektromos szakemberrel és csak originál cserealkatrészek alkalmazásával javíttatni.

Ezáltal biztosítja, hogy a készülék biztonságossága megmaradjon.

▲ FIGYELMEZTETÉS! A hálózati dugó, vagy a hálózati vezeték cseréjét végeztesse mindig a készülék gyártó-

jával, vagy a vevőszolgálatával. Ezáltal biztosítja, hogy a készülék biztonságossága megmaradjon.

● Garancia

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törekeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes. Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejárta után esedékes javítások térítéskötelesek.

HU

Szervíz Magyarország

Tel.: 0640 102785

e-mail: kompernass@lidl.hu

IAN 71 108

● Mentésítés



A csomagolás környezetbarát anyagokból áll, amelyeket a helyi újraértékesítési helyeken mentésíthet.



Ne dobjon elektromos szerszámokat a háztartási szeméttel!

Az elektromos és elektronikus régi készülékekről szóló 2002/96/EC európai irányelv és annak a nemzeti jogszabályokba való átültetése szerint az elhasznált elektromos szerszámokat külön kell összegyűjteni és egy környezetbarát újraértékesítéshez eljuttatni.

A kiszolgált készülék mentésítésének a lehetőségeit községe, vagy városa illetékes hivatalánál tudhatja meg.

● **Konformitási nyilatkozat / Gyártó CE**

Mi, a Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Németország, ezúton nyilatkozunk, hogy a termék a következő szabványoknak, szabványos okiratoknak és EG-irányelveknek megfelel:

EG-alacsony feszültség-irányelv (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetikus összeférhetőség (2004 / 108 / EC)

Típus / A készülék megnevezése:

Pároló SDG 800 A1

Sorozatszám: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu

- Minőség menedzser -

Fenntartjuk a jogot a továbbfejlesztés érdekében történő műszaki módosításokra.

● **Receptek**

Spárgakrémleves

(4 adag)

Hozzávalók

500 g friss spárga
250 ml víz
50 g vaj
20 g liszt
2 tojássárga
6 evőkanál fehérbor
250 ml tejföl
só, bors, szerecsendió-virág

A víztartálybeli folyadék mennyisége:

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Hámozza meg a spárgát, vágja azt kis darabokra és hagyja azokat a főztartályban kb. 25 percig főni.
2. Olvassa fel a tűzhelyen egy lábasban a vajat, kavარja bele a lisztet és hagyja azt röviden megpirulni.
3. Eressze fel a rántást a kondenzvíz felfogó edénybeli spárgalével és vízzel. Hagyja az egészet állandó kavarással mellett 5 percig főni.
4. Vegye le a lábast a tűzhelyről és habarja a levesbe a két tojássárgát.
5. Keverje bele a tejfölt és a fehérbort. Fűszerezze meg a levest sóval, borssal és szerecsendió-virággal.
6. Tegye a gőzfőzőből a forró spárgadarabokat a levesbe.

Csirkefilé paradicsommal és burgonyával

(4 adag)

Hozzávalók

4 kis csirkefilé
1 paradicsom
1 fokhagymacikk
4 kis szelet emmentáli sajt
800 g kisebb burgonya
½ teás kanál oregáno
1 kötés kapor

A víztartálybeli folyadék mennyisége :

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Mossa meg és vágja kockákra a paradicsomot. Vágja a fokhagymacikket vékony szeletekre. Tépje le a szárról a kaprot és vágja azt össze.
2. Hámozza meg a burgonyákat, helyezze azt a legfelső főzőtartályba és szórja be bőven kaporral.
3. Mossa meg a csirkefilétet és törölje azokat szárazra. Helyezze a csirkefilétet a legalsó főzőtartályba.
4. Helyezze a paradicsomdarabokat és a fokhagymaszeleteket a csirkefilékre.
5. Főzze a gőzfőzőben a burgonyákat kb. 40 percig és a csirkefilétet kb. 35 percig.
6. A filék és a burgonyák számára használjon egy nagy felfűjt-formát.
7. Helyezzen a filékre egy-egy szelet emmentáli sajtot. Fűszerezze meg mindegyik adagot jó erősen oregánóval.
8. Hagyja az ételt a sütőben kb. 10–15 percig 200 °C-on sülni. A sajt szét kell rajta follyon.

Gőzgombóc

(3 adag)

Hozzávalók**a tésztához:**

- 180 g liszt
- 1 tojás
- 75 ml tej
- 30 g cukor
- 30 g margarin
- 15 g szárazélesztő

a töltelékhez:

- 3 evőkanál szilvalekvár
- 2 evőkanál rum
- 1 teáskanál fahéj

az öntethez:

- 150 g vaj
- 3 evőkanál mák
- 3 evőkanál cukor

A víztartálybeli folyadék mennyisége :

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Gyúrjon a lisztből, a tojásból, a tejből, az élesztőből, a cukorból és a margarinból tésztát. Hagyja azt 30 percig kelni.
2. Keverje össze a szilvalekvárt a rummal és a fahéjjal.
3. Ossa a tésztát 3 egyforma nagyságú részre és nyomja az adagokat laposra.
4. Tegyen egy-egy teáskanál szilvalekvárt az adagokra és formálja ki belőlük a gombócokat.
5. Helyezzen egy-egy gombócot a gőzölő tálak mindegyikébe.
6. Hagyja a gombócokat még kb. 10 percig kelni. Utána azokat a gőzfőzőben kb. 30 percig gőzöljük.
7. Röviddel a főzési idő lejártá előtt olvassa meg egy serpenyőben a vaját. Keverje bele a cukrot és a mákot.
8. Tálalja a gőzgombócokat egy-egy tányérra és öntse azt le a mákos szósszal.

Túrós gombóc tölteléssel

(20 kis gombóc / adag)

Hozzávalók**a tésztához:**

- 250 g sovány tehéntúró
- 1 tojás
- 1 csipet só
- 5 evőkanál zsemlemorzsa
- 6–8 evőkanál liszt
- 2 evőkanál olaj

a töltelékhez:

- 1 tejszokoládé (vagy tetszés szerint szilvalekvár)

a piritáshoz:

- kb. 20 g vaj
- kb. 30 g zsemlemorzsa

A víztartálybeli folyadék mennyisége :

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Gyúrja össze a túrót, a tojást, a sót, a zsemlemorzsát és az olajat sima tészttá. Hagyja a tésztát egy keveset állni hogy ezáltal jobban fel lehessen dolgozni.
2. Vágja a tésztát 20 egyforma nagyságú részre. Tegyen ezekbe a részekbe egyenként maximálisan egy fél kocka tejcsokoládét. Formáljon azokból úgy 4 cm átmérőjű gombócokat. Ügyeljen arra, hogy a csokoládédarabok továbbra is a gombócok közepében legyenek úgy, hogy azok a hő hatására ne folyhassanak ki.
3. Helyezze a gombócokat egymástól úgy 1 cm távolságban a tartályokba. Hagyja a gombócokat a gőzfőzőben 6 percig főni.
4. Pirítsa meg a zsemlemorzsát a vajjal összekeverve egy serpenyőben. Forgassa be a gombócokat a megpirített zsemlemorzzába úgy, hogy az a teljes felületük zsemlemorzásával legyen befedve.

Lazacpisztráng és zöldség

(2 adag)

Hozzávalók

lazacpisztráng, maximálisan 300 g-osig

1 paprikahüvely, piros vagy sárga

1 fokhagymacikk

1 sárgarépa

½ hagyma

a szószhoz:

3 evőkanál natur-joghurt

1 evőkanál szárított kapor

3 evőkanál Crème-fraîche

só, bors

3 evőkanál citromlé

A víztartálybeli folyadék mennyisége :

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Mossa meg a lazacpisztrángot alaposan. Szórja be a lazacpisztrángot belül és kívül sóval és borssal.
2. Mossa meg és pucolja meg a zöldséget és vágja fel azt kb. 1 x 1 cm nagyságú kockákra.
3. Töltse meg a halat a zöldséggel.

4. Helyezze a halat a rizstartályba. Ha a hal nem férne a rizstartályba, a főzés előtt vágja azt ketté. Tegye hozzá a fennmaradt zöldséget és szórja be a zöldséget egy kis kaporral. Főzze a gőzfőzővel a halat a zöldséggel úgy 25–30 percig.
5. Keverje össze a joghurtot, a crème-fraîche-t, a citromlevet és egy kis adag kaporot egy masszává. Fűszerezze meg ezt a keveréket sóval és borssal. Öntse ezt a keveréket a főzés utolsó 10–15 percére a gőzfőzőbe a halhoz és a zöldséghez.
6. Hámozza meg a burgonyát és főzze azt meg a gőzfőzővel egy külön főzőtartályban. Szolgálja azt fel kőrítésként.

Zöldség-mozzarella-felfűjt

(4–6 adag)

Hozzávalók

250 g sárgarépa, meghámozva

250 g középnagy burgonya, meghámozva és kettévágva

250 g brokkoli, csak a rózsák

250 g karfiol, csak a rózsák

1 nagyobb cukkini (egész)

400 g mozzarella

a szósz számára:

1 teáskanál instant-zöldségleves

½ teáskanál szerezsendió, darált

½ teáskanál frissen darált bors

150 g tejföl

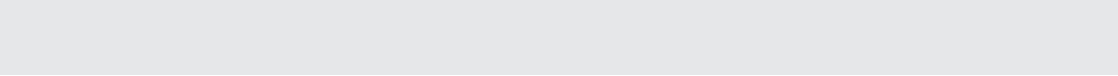
1 késhegy mustár

A víztartálybeli folyadék mennyisége:

maximális szintnek megfelelő mennyiség

1. Mossa meg a brokkoli- és karfiol-rózsákat és a cukkinit. Helyezze a brokkoli- és karfiol-rózsákat a legalsó főzőtartályba. Mossa meg és hámozza meg a sárgarépákat. Hámozza meg és vágja ketté a burgonyákat. Helyezze a burgonyákat és a sárgarépákat az alsó főzőtartályba. Hagyja a zöldségeket a gőzfőzőben 25–30 percig főni. Vágja a cukkinit kb. 1 cm vastag szeletekre és tegye azt kb. 15 perc múlva a felső főzőtartályba.

2. Hagyja a zöldséget kb. 5 percig lehűlni, hogy a feldarabolásuk céljából azokat meg tudja fogni. Darabolja fel a burgonyákat és a sárgarépákat kb. 1 cm vastag szeletekre. Vágja a brokkoli- és karfiol-rózsákat kb. 2 x 2 cm nagyságú darabokra.
3. A zöldség számára használjon egy nagy felfűjt formát.
4. Keverje össze a tejfölt, a borst, a szerecsendió adagot, a mustárt és az instant zöldséglevest.
5. Öntse le a zöldséget egyenletesen a szósszal.
6. Vágja a mozarellát vékony szeletekre. Helyezze a mozarellát egyenletesen elosztva a zöldségre.
7. Fedje le a felfűjt formát. Hagyja a felfűjtat a sütőben kb. 10-15 percig sülni. A sajt szét kell rajta follyon.



Uvod

Namen uporabe	Stran 58
Tehnični podatki	Stran 58
Obseg dobave	Stran 58
Opis delov	Stran 59

Varnost

.....	Stran 59
Uporaba originalne opreme	Stran 60

Pred začetkom obratovanja

Stran 60

Začetek uporabe

.....	Stran 60
Nastavljanje urnega časa	Stran 61
Uporaba funkcije takojšnji štart	Stran 61
Uporaba zakasnitve štarta	Stran 62
Modus ohranjanja toplote	Stran 62
Uporaba več posod za parno kuhanje	Stran 63
Nasveti	Stran 63
Preglednica časov parnega kuhanja	Stran 63
Shranjevanje parnega kuhalnika z varčno izrabo prostora	Stran 67
Odstranjevanje vodnega kamna iz osnovne naprave/tanka za vodo	Stran 68

Čiščenje in nega

Stran 68

Servis

Stran 68

Garancija

Stran 69

Odstranjevanje

Stran 69

Izjava o skladnosti / Izdelovalec

Stran 69












Garancijski list

Stran 70

Recepti

Stran 71

V tem navodilu za upravljanje / na napravi so uporabljeni naslednji piktogrami:

	Navodila za uporabo preberite!		Previdnost zaradi vročih površin!
	Upoštevajte opozorila in varnostne napotke!		Otrokom ne dovolite zadrževanja v bližini električne naprave!
	Nevarnost eksplozije!	W	Watt (Delovna moč)
	Pozor, nevarnost električnega udara! Smrtna nevarnost!	V~	Volt (Izmenična napetost)
	Primerno za uporabo z živili!		Pazite na nepoškodovanost naprave, kabla za priključitev na omrežje in vtiča!
	Nasvet! Tako ravnate pravilno.		Nevarnost požara!
	Embalažo in napravo odstranite okolju prijazno!		

Parni kuhalnik SDG 800 A1**Uvod**

Veseli nas, da ste se odločili za ta izdelek. Odprite stran s slikami in se pred prvim začetkom obratovanja seznanite s funkcijami naprave. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostna opozorila. Napravo uporabljajte samo skladno z opisom in le za navedena področja uporabe. To navodilo dobro shranite. Če napravo predate tretjim osebam, jim izročite tudi vse dokumente.

Namen uporabe

Naprava je namenjena za parno kuhanje živil. Parni kuhalnik se sme uporabljati samo v suhih in zaprtih prostorih. Drugačna uporaba ali spreminjanje naprave nista v skladu z določili in predstavljata znatno nevarnost nesreč. Za škodo, nastalo pri nestrokovni uporabi, proizvajalec ne prevzame jamstva. Ta naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Naprave ne uporabljajte v komercialne namene!

Tehnični podatki

Oznaka tipa:	SDG 800 A1
Nazivna napetost:	220-240V~, 50 Hz
Nazivna moč:	800 W
Volumen posode za parno kuhanje:	3 l
Volumen skleda za riž:	1 l
Dimenzije:	pribl. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (Š x V x G)
Teža:	2,05 kg

Obseg dobave

Takoj ko odvijete embalažo, preverite popolnost in nepoškodovanost izdelka ter vseh delov.

- 1 osnovna naprava
- 1 turbo obroč
- 1 skleda za prestrzanje kondenzata
- 3 posode za parno kuhanje:
- 1 skleda za riž (1 l)
- 1 pokrov
- 1 navodilo za uporabo

● Opis delov

- 1 pokrov
- 2 skleda za riž
- 3 zgornja posoda za parno kuhanje (3)
- 4 srednja posoda za parno kuhanje (2)
- 5 jajčnik (vdolbine)
- 6 spodnja posoda za parno kuhanje (1)
- 7 skleda za prestrezanje kondenzata
- 8 turbo obroč
- 9 oznaka za minimum
- 10 osnovna naprava/tank za vodo
- 11 grelni element
- 12 indikator nivoja vode
- 13 LC prikazovalnik
- 14 tipka za VKLOP / IZKLOP
- 15 kontrolna lučka
- 16 tipka Plus / Minus
- 17 tipka PROG („programiranje“)
- 18 priključna napeljava z električnim vičcem
- 19 oznaka MAX
- 20 prikaz časa
- 21 simbol PROG („programiranje“)
- 22 simbol ohranjanja toplote

● Varnost


⚠ OPOZORILO! Preberite vsa varnostna opozorila in navodila. Neupoštevanje varnostnih opozoril in navodil lahko povzroči električni udar, požar in/ali hude poškodbe.

VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

⚠ Preprečite telesne poškodbe in poškodbe električne naprave:


👤 ŽIVLJENJSKA NEVARNOST IN NEVARNOST NEZGOD ZA MAJHNE OTROKE IN OTROKE!

Otroke nikoli ne puščajte brez nadzora skupaj z embalažnim materialom. Obstaja nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnost. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka.

■  Z napravo ne delajte v potencialno eksplozivnem okolju, v katerem se nahajajo vnetljive tekočine ali vnetljivi plini.

■ Otroci ali osebe, ki jih primanjkuje znanja ali izkušenj v ravnanju z napravo, ali ki so omejeni v telesnih, senzoričnih ali duševnih zmogljivostih, naprave ne smejo uporabljati brez nadzora oziroma samo pod vodstvom druge osebe, odgovorne za njihovo varnost. Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.


■ **POZOR!** Parnega kuhalnika nikoli ne pustite nenadzorovanega, kadar je v uporabi.

■  **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Naprava se med uporabo močno segreje. Pazite na to, da ne pridete v stik z dvigajočo se paro ali vročimi živili.

■ Pokrov **1** vedno dvigajte počasi, obrnjenega stran od sebe in pustite, da para uhaja nazaj. Ne nagibajte se nad napravo, medtem ko le-ta proizvaja paro. Uporabljajte krpo za posodo, kadar prijemate za pokrov **1** in posode za parno kuhanje **3**, **4** in **6**. Kadar preverjate, ali so živila gotova, uporabljajte dolge vilice z ročajem ali kleščce.

■ Po vsaki uporabi električni vič potegnite ven iz vtičnice. Priključne napeljave **18** ne pustite viseti preko roba delovne površine, da se naprave pomotoma ne potegne dol.

■ Napravo pustite, da se popolnoma ohladi, preden iz osnovne naprave/tanka za vodo **10** odstranite preostalo vodo.

■  **POZOR! NEVARNOST POŽARA!** Parnega kuhalnika ne uporabljajte v bližini zaves, visečih omar ali pod njimi oziroma v bližini drugih vnetljivih materialov.

■ Napravo postavite na toplotno neobčutljivo podlago (ne na lakirane mize, namizne prte). Ne uporabljajte v bližini drugih virov toplote (štedilnik, plinski plamen). V nasprotnem primeru grozita nevarnost poškodb na napravi in/ali na kosih pohištva.

■ Napravo postavite na ravno, stabilno podlago. Pazite na zadostno razdaljo do sten in omar. Tako preprečite škodo zaradi dvigajoče se vodne pare.

- Pazite na to, da sta osnovna naprava / tank za vodo **10** med postopkom parnega kuhanja napolnjena z zadostno količino vode. Osnovne naprave/tanka za vodo **10** ne oblagajte z aluminijasto folijo in podobnim. Če se tega ne upošteva, lahko pride do pregrevanja naprave. Posledica so poškodbe naprave.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo in električni vtič vedno izvlecite, preden napravo čistite ali jo transportirate.



PRIMERNO ZA ŽIVILA! Izdelek ne vpliva na okus in vonj živil.



Preprečite življenjsko nevarnost zaradi električnega udara:

- Pazite na to, da je omrežna napetost identična s podatki na tipski ploščici. Napravo priključite samo na izmenični tok.
- Naprava na noben način ne sme obratovati preko eksterne časovne stikalne ure ali ločenega sistema na daljinsko delovanje.



Priključno napeljavo **18** redno kontrolirajte, ali kaže znake poškodb in staranja.

- Naprave s poškodovano priključno napeljavo **18** ali poškodovanim električnim vtičem ne uporabljajte.

POZOR! Poškodovane priključne napeljave **18** predstavljajo življenjsko nevarnost zaradi udara električnega toka. Naprave, ki ne delujejo brezhibno ali so bile poškodovane, dajte takoj v kontrolo in popravilo in to izključno servisni službi.

- Priključne napeljave **18** ne uporabljajte za vlečenje električnega vtiča iz vtičnice. Priključno napeljavo **18** zaščitite pred vročimi površinami, ostrimi robovi in mehanskimi obremenitvami. Poškodovane ali zamotane priključne napeljave **18** povečajo tveganje za udar električnega toka.
- Naprave ne uporabljajte na prostem. Pazite na to, da priključna napeljava **18** se med obratovanjem nikoli ne zmoči in ni vlažna.
- Priključno napeljavo **18** izvlecite iz vtičnice, kadar naprave ne uporabljate.

● Uporaba originalne opreme

- Uporabljajte samo dodatno opremo in dodatne naprave, ki so navedene v navodilu za uporabo. Uporaba drugih izdelkov ali opreme, kot je navedeno v navodilu za uporabo, lahko za vas predstavlja nevarnost poškodb.

● Pred začetkom obratovanja

- Vse snemljive dele pred prvo uporabo očistite s toplo vodo in jih skrbno obrišite do suhega. Notranjo stran osnovne naprave / tanka za vodo **10** obrišite z vlažno krpo.

● Začetek uporabe

Upoštevajte napetost omrežja. Napetost omrežja vira električne energije se mora ujemati s podatki na tipski ploščici naprave. Naprave, ki so označene z 230 V, lahko priključite tudi na omrežje z 220 V.

- Osnovno napravo / tank za vodo **10** postavite na stabilno, ravno podlago.
- Črni turbo obroč **8** natakните na grelni element **11**, ki se nahaja na sredini. Pazite na to, da večja stran leži spodaj.
- Zdaj osnovno napravo / tank za vodo **10** napolnite s hladno vodo do oznake MAX **19**.

Opozorilo: Upoštevajte, da mora biti osnovna naprava/tank za vodo **10** z vodo napolnjena vsaj do oznake za minimum **9**.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Pazite na to, da voda ne preseže oznake MAX **19**. V nasprotnem primeru lahko med postopkom parnega kuhanja iz parnega kuhalnika brizga vroča voda.

POZOR! V vodo ne dajte nikakršnih dodatkov kot so začimbe ipd. Le-ti lahko negativno vplivajo na cirkulacijo pare in / ali poškodujejo površine osnovne naprave / tanka za vodo **10** in grelnega elementa **11**.

- Zdaj na osnovno napravo / tank za vodo **10** položite črno skledo za prestrzanje kondenzata **7**. Pazite na to, da je višji del v obliki polkroga obrnjen naprej proti tipkam za upra-

vljanje in ravno leži na podlagi. Na ta način se turbo obroč [8] drži na svojem položaju.

- Zdaj dajte živila v posode za parno kuhanje [3], [4], [6].
- Prepričajte se, da so vsi deli pravilno nameščeni, preden začnete uporabljati napravo.

POZOR! Nikoli ne uporabljajte skled in drugih delov, ki niso bili proizvedeni posebno za to napravo. V nasprotnem primeru grozita nevarnost poškodb in/ali povzročitve škode na izdelku.
- Posode za parno kuhanje [3], [4], [6] v vrstnem redu 1–2–3 (glejte oznako na ročaju) postavite na skledo za prestrazanje kondenzata [7].
- Pokrov [1] položite na sredino, tako da je zgornja posoda za parno kuhanje [3] popolnoma zaprta in para ne more uhajati ven.
- Električni vtič [18] vtaknite v ustrezno vtičnico.
- Na LC prikazovalniku [13] se prikaže „45“ (glejte sl. B).

Vaša posoda za parno kuhanje je zdaj pripravljena za uporabo.

● Nastavljanje urnega časa

Ravnajte kot sledi:

- Tipki PROG [17] in VKLOP/IZKLOP [14] pritisnete istočasno za 2–3 sekunde. Potem ko tipki spustite, se zasliši signalni ton.
- Zdaj pritisnite tipko Plus [16], da prikaz časa [20] povečate za po 10 minut. Pritisnite tipko MINUS [16], da prikaz časa [20] zmanjšate za po 1 minuto.
- Za potrditev vnosa pritisnite tipko PROG [17].
- LC prikazovalnik [13] zdaj prikazuje aktualni urni čas (modus urnega časa).

● Uporaba funkcije takojšnji štart

Opozorilo: Upoštevajte, da mora biti osnovna naprava/tank za vodo [10] z vodo napolnjena vsaj do oznake za minimum [9]. Prepričajte se, da sta turbo obroč [8] in skleda za prestrazanje kondenzata [7] pravilno nameščena.

- Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP [14]. Na LC prikazovalniku [13] zdaj utripa vnaprej programirani čas parnega kuhanja 45 minut (glejte sl. B).
- Pritisnite tipko PLUS/MINUS [16], da čas parnega kuhanja zvečate v korakih po 5 minut oz. zmanjšate v korakih po 1 minuto.

Opozorilo: Maksimalni čas parnega kuhanja znaša 90 minut.

Opozorilo: Upoštevajte, da morate pri daljšem času parnega kuhanja eventualno dodati vodo. Za dodajanje uporabljajte stranski odprtini na skledi za prestrazanje kondenzata [7]. Do oznake MAX [19] napolnjena osnovna naprava/tank za vodo [10] zadošča za pribl. 1 uro parnega kuhanja.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Pazite na to, da voda ne preseže oznake MAX [19]. V nasprotnem primeru lahko med postopkom parnega kuhanja iz parnega kühalnika brizga vroča voda.

- Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP [14]. Zasliši se signalni ton. Kontrolna lučka [15] sveti rdeče in naprava avtomatsko začne s postopkom parnega kuhanja.
- LC prikazovalnik [13] prikazuje preostali čas parnega kuhanja.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Naprava se med uporabo segreje. Pazite na to, da ne pridete v stik z dvigajočo se paro ali z deli naprave.

- Takoj ko nastavljeni čas parnega kuhanja poteče, naprava avtomatsko preklopi v modus ohranjanja toplote (glejte »Modus ohranjanja toplote«).

Opozorilo: Čas parnega kuhanja lahko med postopkom parnega kuhanja s pritiskom na tipko PLUS/MINUS [16] kadarkoli zvečate v korakih po 5 minut oz. zmanjšate v korakih po 1 minuto. Takoj ko nastavljeni čas parnega kuhanja ročno nastavite na „0“, naprava avtomatsko preklopi v modus ohranjanja toplote (glejte »Modus ohranjanja toplote«).

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Pokrov [1] vedno dvigajte počasi, obrnjenega stran od sebe in pustite, da para uhaja nazaj. Ne nagibajte se nad napravo, medtem ko le-ta proizvaja paro. Uporabljajte krpo za posodo, kadar prijemate za pokrov [1] in posode za parno kuhanje [3], [4] in [6]. Kadar preverjate, ali so

živila gotova, uporabljajte dolge vilice z ročajem ali kleščice.

- Za predhodno prekinitve postopka parnega kuhanja ali za izklop naprave, pritisnite tipko VKLOP / IZKLOP [14]. Prikaz na LC prikazovalniku [13] zopet preklopi v prikaz časa [20] (glejte sl. A).

Opozorilo: Takoj ko je zaloga vode med obratovanjem porabljena, se zaslišijo signalni toni. Postopek parnega kuhanja se prekine. Prikaz na LC prikazovalniku [13] zopet preklopi v prikaz časa [20] (glejte sl. A). Zaradi tega s pomočjo indikatorja nivoja vode [12] redno kontrolirajte nivo vode in pravočasno dolijte dovolj vode.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Pazite na to, da voda ne preseže oznake MAX [19]. V nasprotnem primeru lahko med postopkom parnega kuhanja iz parnega kuhalnika brizga vroča voda.

● Uporaba zakasnitve štarta

Opozorilo: Upoštevajte, da mora biti osnovna naprava / tank za vodo [10] z vodo napolnjena vsaj do oznake za minimum [9]. Prepričajte se, da sta turbo obroč [8] in skleda za prestrazanje kondenzata [7] pravilno nameščena.

- Pritisnite tipko PROG [17]. Na LC prikazovalniku [13] se prikažeta prikaz časa [20] ter simbol PROG [21] (glejte sl. A).
- Pritisnite tipko PLUS / MINUS [16], da želeni čas zakasnitve zvečate v korakih po 10 minut oz. zmanjšate v korakih po 1 minuto.

Opozorilo: Nastavljeni čas zakasnitve se nanaša na aktualni urni čas. To pomeni, če ob 13:00 uri nastavite zakasnitveni čas 30 minut, se bo postopek parnega kuhanja začel ob 13:30 uri. Maksimalni čas zakasnitve znaša 24 ur.

- Ponovno pritisnite tipko PROG [17].
- Pritisnite tipko PLUS / MINUS [16], da čas parnega kuhanja zvečate v korakih po 5 minut oz. zmanjšate v korakih po 1 minuto.

Opozorilo: Maksimalni čas parnega kuhanja znaša 90 minut.

Opozorilo: Upoštevajte, da morate pri daljšem času parnega kuhanja eventualno dodati vodo. Za dodajanje uporabljajte stranski odprtini na skledi za prestrazanje kondenzata [7]. Do oznake MAX [19] napolnjena osnovna naprava/tank za vodo [10] zadošča za pribl. 1 uro parnega kuhanja.

- Ponovno pritisnite tipko PROG [17]. Na LC prikazovalniku [13] se zdaj prikažeta prikaz časa [20] ter simbol PROG [21]. zakasnitev štarta je zdaj aktivna.
- Takoj ko nastavljeni čas zakasnitve preteče, se zasliši signalni ton, kontrolna lučka [15] sveti rdeče in naprava avtomatsko začne s postopkom parnega kuhanja.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Naprava se med uporabo segreje. Pazite na to, da ne pridete v stik z dvigajočo se paro ali z deli naprave.

Opozorilo: Takoj ko je zaloga vode med obratovanjem porabljena, se zaslišijo signalni toni. Postopek parnega kuhanja se prekine. Zaradi tega s pomočjo indikatorja nivoja vode [12] redno kontrolirajte nivo vode in pravočasno dolijte dovolj vode.

- ▲ **POZOR! NEVARNOST OPEKLIN!** Pazite na to, da voda ne preseže oznake MAX [19]. V nasprotnem primeru lahko med postopkom parnega kuhanja iz parnega kuhalnika brizga vroča voda.
- Za prekinitve zakasnitve štarta pritisnite tipko PROG [17]. Simbol PROG [21] na LC prikazovalniku [13] ugasne.

● Modus ohranjanja toplote

Po preteku nastavljenega časa parnega kuhanja, naprava avtomatsko preklopi v modus ohranjanja toplote.

- Na LC prikazovalniku [13] se prikažeta prikaz časa [20] ter simbol ohranjanja toplote [22].
- Kontrolna lučka [15] sveti zeleno.
- V modusu ohranjanja toplote se voda ciklično ponovno segreva. Na ta način se jedi ohranja tople pri temperaturi pribl. 60-70 °C.

⚠ POZOR! NEVARNOST OPEKLIN! Naprava se med uporabo segreje. Pazite na to, da ne pridete v stik z dvigajočo se paro ali z deli naprave.

- Modus ohranjanja toplote ostane aktiven tako dolgo, dokler zaloga vode ni porabljena ali ne pritisnete na tipko.
- Pritisnite tipko VKLOP / IZKLOP [14], da končate modus ohranjanja toplote.

● Uporaba več posod za parno kuhanje

- Največja živila ali živila z najdaljšim časom parnega kuhanja dajte v spodnjo posodo za parno kuhanje [6].
- Upoštevajte, da se čas parnega kuhanja v zgornji [3] in srednji posodi za parno kuhanje [4] poveča za 5-10 minut. To upoštevajte pri nastavljanju časa parnega kuhanja.
- Okus živil se lahko prenaša preko kondenzacijske vode. Zaradi tega ribe in meso načeloma vedno položite v spodnjo posodo za parno kuhanje [6]. Spodnjo posodo za parno kuhanje [6] pustite prazno, če želite najprej pripravljati živila z daljšim časom parnega kuhanja. RIBE in meso nato v želenem trenutku položite v spodnjo posodo za parno kuhanje [6].

⚠ POZOR! NEVARNOST OPEKLIN! Pokrov [1] vedno dvigajte počasi, obrnjenega stran od sebe in pustite, da para uhaja nazaj. Ne nagibajte se nad napravo, medtem ko le-ta proizvaja paro. Uporabljajte krpo za posodo, kadar prijemate za pokrov [1] in posode za parno kuhanje [3], [4] in [6]. Kadar preverjate, ali so živila gotova, uporabljajte dolge vilice z ročajem ali klešče.

- Živila z daljšim časom parnega kuhanja položite v spodnjo posodo za parno kuhanje [6], če želite pripravljati živila z različnimi časi parnega kuhanja. Previdno odstranite pokrov [1] in naslednjo posodo za parno kuhanje [3], [4] postavite na spodaj stoječo posodo za parno kuhanje, kadar preostali čas parnega kuhanja ustreza času za dušenje preostalega živila. Pokrov [1] zopet previdno zaprite.



Nasveti

V preglednici navedeni časi parnega kuhanja so samo orientacijske vrednosti. Časi lahko variirajo odvisno od velikosti živil, količine polnjenja v posodah za parno kuhanje [3], [4], [6], svežine jedi in osebnih želja. Ko parni kuhalnik že bolj poznate, lahko čas parnega kuhanja prilagajate.

- Pazite na to, da se ena plast jedi hitreje skuha kot več plasti jedi. Zaradi tega čas parnega kuhanja raste s količino živil, npr. potrebujete za parno kuhanje 1.000 g brstičev cvetače več časa kot za 500 g.
- Pazite na to, da so vsi kosi približno enako veliki. Tako dosežete optimalen rezultat. Manjše kose položite navzgor, kadar so kosi različno veliki in jih je potrebno naložiti v več plasti.
- Živil ne tlačite v posode za parno kuhanje [3], [4], [6]. Med kosi pustite prostor. Na ta način je zagotovljena optimalna cirkulacija pare.
- Živila po pretoku polovice časa parnega kuhanja premešajte z dolgo kuhalnico, kadar parno kuhate večje količine živil.
- Meso, perutnine ali morskih sadežev nikoli ne dušite v zmrznjemem stanju. Najprej vse popolnoma odtalite. V nasprotnem primeru se sestavine ne morejo popolnoma skuhati.
- Vsi časi, navedeni v preglednici časov parnega kuhanja, se nanašajo na uporabo mrzle vode. Uporabljajte toplo vodo (ne vrele vode), da čas parnega kuhanja nekoliko skrajšate.
- Skleda za riž [2] je idealna tudi za parno kuhanje drugih živil kot so sadje in zelenjava itd.

● Preglednica časov parnega kuhanja

V preglednici navedeni časi parnega kuhanja so samo orientacijske vrednosti. Časi variirajo odvisno od velikosti živil, količine polnjenja v posodah za parno kuhanje [3], [4], [6], svežine jedi in osebnih želja. Zaradi tega priporočamo, da proti koncu časa parnega kuhanja s pomočjo dolgega predmeta (vilice ali nabadalca) prekontrolirate, ali so živila gotova. Časi parnega kuhanja veljajo samo za količine, navedene v preglednici. Če ni navedeno

Začetek uporabe

drugače, se vsi časi parnega kuhanja nanašajo na uporabo spodnje posode za parno kuhanje [6].

Živila v zgornji in srednji posodi za parno kuhanje

[3], [4] potrebujejo 5–10 minut več.

Vsi časi, navedeni v preglednici, se nanašajo na uporabo mrzle vode.

Zelenjava	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
artičoke	sveže	2–3, srednje velike	50–55 minut	
beluši	sveže	400 g	15–20 minut	plosko položite v posodo za parno kuhanje [3], [4], [6].
	zamrznjeno	400 g	15–20 minut	2. plast za cirkulacijo pare položite povprek
fižol, zeleni	sveže	400 g	25–30 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
	zamrznjeno	400 g	35–40 minut	
brokoli	sveže	400 g	15–20 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
	zamrznjeno	400 g	20–25 minut	
brstični ohrov	sveže	400 g	20–25 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
zelje	sveže, majhno narezano	400 g	35–40 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
korenje	sveže, narezano na kolesca	400 g	20–25 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
koruzni storž	sveže, v kosu	2 kosa	pribl. 15 minut	po preteku polovice časa obrnite za 180°
cvetača	sveže, v brstičih	400 g	15–20 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
	zamrznjeno	400 g	20–25 minut	
bučke	sveže, narezano na kolesca	400 g	15–20 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte

Zelenjava	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
gobe	sveže	200 g	15–20 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
grah	zamrznjeno	400 g	15–20 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
krompir	olupljeno in majhno narezano	900 g	25–30 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte
mladi krompir	sveže, v celoti	400 g	30–35 minut	
špinača	sveže	250 g	10–15 minut	
	zamrznjeno	400 g	15–20 minut	

Nasveti:

- Debele šture cvetače, brokolija in zelja odstranite.
- Zeleno listnato zelenjavo dušite čim bolj na kratko, ker hitro izgubi barvo.
- Najboljši rezultat kuhanja dobite, če zelenjavo solite in začinite po dušenju.
- Zamrznjene zelenjave pred parnim kuhanjem ni potrebno odtaliti.

Ribe in morski sadeži	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
repi jastoga	sveže	2 kosa	20–25 minut	meso postane neprozorno, po potrebi kuhajte dlje časa
ribji file	zamrznjeno	250 g	10–15 minut	
	sveže	250 g	10–15 minut	
riba, debeli zrezki	losos, polenovka	250 / 400 g	10–15 minut	
	tuna	400 g	15–20 minut	
školjke	sveže	400 g	10–15 minut	čas kuhanja je končan, kadar so lupine školjk popolnoma odprte

Ribe in morski sadeži	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
ostrige	sveže	6 kosov	15–20 minut	čas kuhanja je končan, kadar so lupine školjk popolnoma odprte
kozice	sveže	400 g	10–15 minut	po preteku polovice časa kuhanja premešajte

Nasveti:

- Riba je gotova, kadar dobi neprozorno barvo.
- Zamrznjeno ribo se lahko parno kuha brez predhodnega odtajanja, če so kosi pred dušenjem medsebojno ločeni in čas parnega kuhanja podaljšate.
- Med parnim kuhanjem ribi dodajte rezine limone in začimbe, da izboljšate okus.

Perutnina	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
piščanec	prsi, brez kosti	400 g	15–20 minut	kožo pred kuhanjem odstranite
	stegno	400 g	20–30 minut	po kuhanju eventualno zapecite v pečici (funkcija žara)

Meso in klobasice	Tip	Količina	Čas parnega kuhanja	Opombe
govedina	v rezinah, pljučna pečenka ali roast beef	250 g	10–15 minut	maščobo v celoti odstranite, dušena govedina je bolj trda
jagnjetina	kotlet, s kostmi ali brez	4 kotleti	15–20 minut	maščobo v celoti odstranite
svinjina	ribica, zarebrnica ali filet	400 g ali 4 kosi	10–15 minut	maščobo v celoti odstranite
klobasice (predhodno skuhane)	hrenovke	400 g	10–15 minut	kožo pred kuhanjem naluknjajte
	klobasice	400 g	pribl. 15 minut	

Nasveti:

- Prednost dušenja je, da maščobe med postopkom kuhanja popolnoma odtečejo. Zaradi blage vročine izbirajte izključno mehko, nemastno meso, s katerega maščobo v celoti odstranite. Meso, ki je primerno za peko na žaru, je idealno za parno kuhanje.
- Dušeno meso in perutnino servirajte z okusnimi

omakami ali ju pred postopkom kuhanja marinirajte.

- Živila pred serviranjem skrbno skuhaite. Za preverjanje, ali je meso gotovo, vanj zabodite z dolgim predmetom (nožem ali nabodalcem).
- Klobasice morajo biti pred dušenjem popolnoma skuhane.
- Za okusno izboljšan rezultat, živilom med parnim kuhanjem dodajte sveža zelišča.

Riž	Tip	Količina	Količina vode	Čas parnega kuhanja	Opombe
riž	beli	200 g	300 ml	25 minut	2 porcij
		300 g	600 ml	35 minut	4 porcije
	rjavi	300 g	600 ml	40 minut	4–6 porcij
rižev puding	riž za puding	100 g riža + 30 g sladkorja za posipanje	toplo mleko	75–80 minut	

Nasveti:

- Potrebno količino vode dajte skupaj z rižem v skledo za riž [2].
- Za parno kuhanje celega menija skledo z rižem

[2] vedno namestite v zgornjo posodo za parno kuhanje, ker se aroma drugih jedi lahko prenaša preko kondenzacijske vode.

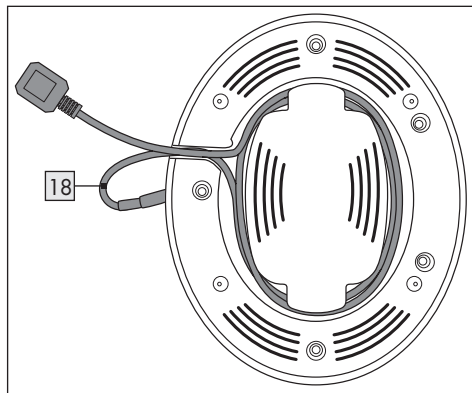
Jajca	Količina	Količina vode	Čas parnega kuhanja	Opombe
mehko kuhana	max. 6	400 ml	8 minut	jajca postavite v jajčnik [5] (vdolbine v posodah za parno kuhanje)
trdo kuhana			15 minut	

Za mehko kuhana jajca napravo nastavite na 10 minut in jajca pravočasno vzemite ven.

● Shranjevanje parnega kuhalnika z varčno izrabo prostora

- Skledo za riž [2] postavite v spodnjo posodo za parno kuhanje [6].
- Spodnjo posodo za parno kuhanje [6] s skledo za riž [2] postavite v srednjo posodo za parno kuhanje [4].

- Obe posodi za parno kuhanje [6], [4] in skledo za riž [2] postavite v zgornjo posodo za parno kuhanje [3].
- Posode za parno kuhanje [3], [4], [6] in skledo za riž [2] postavite na skledo za prestrzanje kondenzata [7] in gor položite pokrov [1].
- Omrežno napeljavo z električnim vtičem [18] ovijte okrog navijala kabla na dnu naprave.



● Odstranjevanje vodnega kamna iz osnovne naprave / tanka za vodo

POZOR! NEVARNOST POŠKODB! Pred vsemi deli na električni napravi, napravo izklopite in izvlecite električni vtič **18** iz vtičnice.

POZOR! NEVARNOST OPEKLIN! Parni kuhalnik pustite, da se popolnoma ohladi, preden začnete z odstranjevanjem vodnega kamna.

- Iz osnovne naprave / tanka za vodo **10** redno odstranite vodni kamen. Tako ohranite proizvajanje vodne pare in povečate življenjsko dobo naprave. Debelina vodnega kamna je odvisna od trdote vode. Iz osnovne naprave / tanka za vodo **10** odstranite vodni kamen po vsaki sedmi do deseti uporabi.

Rahli in trdovratni ostanki vodnega kamna:

- V primeru rahlih ostankov vodnega kamna uporabljajte s kisom navlaženo krpo.
- Mesta, na katerih se nahaja vodni kamen, obrišite s krpo.
- V primeru trdovratnih ostankov vodnega kamna uporabite ustrezno več kisa.
- Nato napravo temeljito sperite in jo skrbno obrišite do suhega.

Odstranjevanje vodnega kamna iz osnovne naprave/tanka za vodo:

- Turbo obroč **8** z vrhno stranjo obrnjeno navzdol natakните na grelni element **11** (večja stran je obrnjena navzdol).
- Osnovno napravo/tank za vodo **10** napolnite s hladno vodo do oznake MAX **19**.
- V notranjost turbo obroča **8** nalijte trgovsko običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.
- Naprave ne segrevajte.
- Za odstranjevanje vodnega kamna napravo pustite stati čez noč.
- Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna odlijte in napravo temeljito sperite.
- Nato napravo temeljito obrišite in jo skrbno posušite.

● Čiščenje in nega

POZOR! NEVARNOST POŠKODB! Pred vsemi deli na električni napravi, napravo izklopite in izvlecite električni vtič **18** iz vtičnice.

POZOR! NEVARNOST OPEKLIN! Parni kuhalnik pustite, da se popolnoma ohladi, preden ga čistite.

POZOR! NEVARNOST POVZROČITVE MATERIALNE ŠKODE! Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev kot so prašek za poliranje, abrazivna gobica, jeklena volna, pralna soda ali belila. Le-ta lahko poškodujejo površino naprave.

- Parni kuhalnik redno čistite, najbolje po vsaki uporabi.
- Izdelka na noben način ne potaplajte v vodo.
- Osnovno napravo/tank za vodo **10** obrišite z vlažno krpo.
- Vse snemljive dele očistite v vroči vodi s ščetko za posodo. Nato dele temeljito sperite in jo skrbno obrišite do suhega.

● Servis

⚠ OPOZORILO! Vaše naprave dajte v popravilo servisni službi ali strokovnjaku za električne naprave, popravilo pa naj poteka samo z originalnimi nadomestnimi deli. Na ta način se zagotovi, da varnost naprave ostane ohranjena.

⚠ OPOZORILO! Zamenjavo vtiča ali priključne napeljave naj vedno opravi izdelovalec naprave ali njegova služba za pomoč strankam. Na ta način se zagotovi, da varnost naprave ostane ohranjena.

● Garancija

Ta naprava ima 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se po telefonu obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka.

Garancija velja le za napake pri materialu ali izdelavi, ne pa tudi za poškodbe pri transportu, potrošne dele ali za poškodbe lomljivih delov, npr. stikal ali akumulatorjev. Izdelek je namenjen izključno za zasebno in ne za poslovno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilnega ravnanja, pri uporabi sile ter pri posegih, ki jih ni izvedla naša pooblaščenca servisna poslovalnica, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

Jamstvo ne podaljša garancijske dobe. To velja tudi za zamenjane in popravljene dele. Morebitne poškodbe in pomanjkljivosti, ki obstajajo že pri nakupu, je treba javiti takoj po razpakiranju, najpozneje pa dva dni po datumu nakupa. Popravila po preteku garancijske dobe je treba plačati.

SI
Servis Slovenija
Phone: 080080917
e-mail: kompernass@lidl.si

IAN 71 108

● Odstranjevanje



Embalaža sestoji iz naravi prijaznih materialov, ki jih lahko odvržete v lokalne zbiralnike za recikliranje odpadkov.



Električnih naprav ne mečite med hišne odpadke!

V skladu z evropsko direktivo 2002/96/EC o starih električnih napravah in njenim izvajanjem v narodnem pravu je treba električno orodje zbirati ločeno in vrniti v naravi primerno ponovno predelavo.

Vse o možnostih za odstranjevanje odsluženih naprav boste izvedeli pri vaši občinski ali mestni upravi.

● Izjava o skladnosti / Izdelovalec CE

Mi, podjetje Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Nemčija, izjavljamo, da je ta izdelek skladen z naslednjimi normativi, normativnimi dokumenti in direktivami ES:

Direktiva ES o nizkonapetostni električni opremi (2006/95/EC)

Elektromagnetna kompatibilnost (2004/108/EC)

Oznaka tipa / Naprave:

Parni kuhalnik SDG 800 A1

Serijska številka: IAN 71 108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Vodja kakovosti -

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum



SI

☎ 080080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernaß GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100, SI-1218 Komenda

● Recepti

Beluševa kremna juha

(4 porcije)

Sestavine

500 g svežih belušev
250 ml vode
50 g masla
20 g moke
2 rumenjaka
6 žlic belega vina
250 ml smetane
sol, poper, muškadni orešek

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Beluše olupite, jih razrežite na majhne kose in jih v posodi za parno kuhanje kuhajte pribl. 25 minut.
2. Na štedilniku v loncu raztopite maslo, vmešajte moko in pustite, da zmes na kratko zarumeni.
3. Prežganje zalijte z belušovo juho iz prestrezne posode in vodo. Pustite kuhati 5 minut in pri tem neprestano mešajte.
4. Lonec vzemite s štedilnika in juho legirajte z dvema rumenjaka.
5. Vmešajte smetano in vino. Juho začinite s soljo, poprom in z muškattim oreškom.
6. Vroče kose belušev vzemite iz parnega kuhalnika in jih dajte v juho.

Piščančji fileji s paradižnikom in krompirjem:

(4 porcije)

Sestavine

4 majhni piščančji fileji
1 paradižnik
1 strok česna
4 majhne rezine ementalca
800 g majhnega krompirja
½ žličke origana
1 šopek kopra

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Paradižnik operite in ga narežite na kocke. Česen narežite na tanke rezine. Koper populite s stebel in ga nasekljajte.
2. Krompir olupite, ga položite v zgornjo posodo za parno kuhanje in ga posujte z veliko kopra.
3. Piščančje fileje operite in otrite do suhega. Piščančje fileje položite v spodnjo posodo za parno kuhanje.
4. Paradižnik in česen položite na piščančje fileje.
5. V parnem kuhalniku krompir kuhajte pribl. 40 minut in piščančje fileje pribl. 35 minut.
6. Za fileje in krompir uporabite velik model za peko narastkov.
7. Na fileje položite po eno rezino ementalca. Vsako porcijo močno začinite z origanom.
8. Jed pustite peči v pečici pribl. 10–15 minut pri 200 °C. Sir se mora raztopiti.

Cmoki iz kvašenega testa

(3 porcije)

Sestavine

za testo:

180 g moke
1 jajce
75 ml mleka
30 g sladkorja
30 g margarine
15 g suhega kvasa

za nadev:

3 žlic slivove čežane
2 žlici ruma
1 žlička cimeta

za preliv:

150 g masla
3 žlici maka
3 žlice sladkorja

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Iz moke, jajca, mleka, kvasa, sladkorja in margarine naredite testo. Testo pustite vzhajati 30 minut.
2. Slivovo čežano zmešajte z rumom in cimetom.
3. Testo razdelite na 3 enako velike dele in vsako porcijo sploščite.
4. Na vsako porcijo dajte žličko slivove čežane in nato iz tega oblikujte cmoke.
5. Po en cmok položite v skledo za parno kuhanje.
6. Cmoke pustite vzhajati še pribl. 10 minut. Nato jih pribl. 30 minut kuhajte v parnem kuhalniku.
7. Malo pred koncem kuhanja v ponvi raztopite maslo. Vanj vmešajte sladkor in mak.
8. Cmoke iz kvašenega testa dajte na krožnik in jih prelijte z makovo omako.

Skutni cmoki z nadevom

(20 majhnih cmokov/porcij)

Sestavine

za testo:

- 250 g nemastne skute
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- 5 žlice belih drobtin
- 6–8 žlic moke
- 2 žlici olja

za nadev:

- 1 mlečna čokolada (ali po želji slivova čežana)

za posip:

- pribl. 20 g masla
- pribl. 30 g belih drobtin

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Skuto, jajce, sol, bele drobtine in olje zamesite v gladko testo. Testo pustite nekaj časa stati, da se da bolj enostavno oblikovati.
2. Testo razrežite na 20 enako velikih delov. Vsak del napolnite z največ po enim polovičnim koščkom mlečne čokolade. Iz tega oblikujte cmoke s premerom približno 4 cm. Pazite na to, da se čokolada še vedno nahaja v sredini cmoka, tako da pod vplivom vročine ne more iztekati iz cmoka.

3. Cmoke položite v posodo na razdalji približno 1 cm. Cmoke pustite kuhati v parnem kuhalniku 6 minut.
4. Bele drobtine z maslom prepražite v ponvi. Cmoke povaljajte v popraženih drobtinah, tako da so z njimi prekriti.

Morska postrv z zelenjavo

(2 porciji)

Sestavine

- morska postrv, do največ 300 g
- 1 paprika, rdeča ali rumena
- 1 strok česna
- 1 korenje
- ½ čebule

za omako:

- 3 žlice navadnega jogurta
- 1 žlica posušenega kopra
- 3 žlice kisle smetane
- sol, poper
- 3 žlice limonovega soka

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Morsko postrv temeljito operite. Morsko postrv znotraj in zunaj posujte s poprom in soljo.
2. Zelenjavo operite, očistite in jo razrežite na pribl. 1 x 1 cm velike kocke.
3. Ribo nadevajte z zelenjavo.
4. Ribo položite v posodo za kuhanje riža. Če riba ne gre v posodo za kuhanje riža, jo pred kuhanjem razpolovite. Zraven položite preostalo zelenjavo in jo posujte z nekaj kopra. Ribo z zelenjavo v parnem kuhalniku kuhajte približno 25–30 minut.
5. Jogurt, kisló smetano, limonov sok in majhno porcijo kopra zmešajte. To mešanico začinite s soljo in poprom. Mešanico zadnjih 10–15 minut kuhanja dodajte k ribi in zelenjavi v parnem kuhalniku.
6. Narežite krompir in ga skuhamo v parnem kuhalniku v dodatni posodi za parno kuhanje. Servirajte ga kot prilogo.

Zelenjavni narastek z mocarelo

(4–6 porcij)

Sestavine

250 g korenja, olupljenega
 250 g srednje velikega krompirja, olupljenega in razpolovljenega
 250 g brokolijskega cvetovi
 250 g cvetače, samo cvetovi
 1 velika bučka (cela)
 400 g mocarele

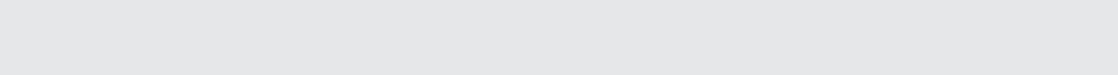
za omako:

1 žlička instantne zelenjavne juhe
 ½ žličke muškarnega oreška, nastrganega
 ½ žličke sveže zmletega popra
 150 g smetane
 1 noževa konica gorčice

Količina tekočine v rezervoarju za vodo:

maksimalna količina nivoja polnjenja

1. Cvetove brokolijske in cvetače ter bučko operite. Cvetove brokolijske in cvetače položite v spodnjo posodo za parno kuhanje. Korenje operite in ga olupite. Krompir olupite in ga razpolovite. Krompir in korenje položite v spodnjo posodo za parno kuhanje. Zelenjavo kuhajte v parnem kuhlalniku pribl. 25–30 minut. Bučko razrežite na pribl. 1 cm debele rezine in jih po pribl. 15 minutah dajte v zgornjo posodo za parno kuhanje.
2. Zelenjavo pustite pribl. 5 minut, da se ohladi, da jo boste nato lahko prijeli in razrezali. Krompir in korenje razrežite na pribl. 1 cm debele rezine. Cvetove brokolijske in cvetače položite razrežite na pribl. 2 x 2 cm velike kose.
3. Za zelenjavo uporabite velik model za peko narastkov.
4. Zmešajte smetano, poper, porcijo muškarnega oreška, gorčico in instantno zelenjavno juho.
5. Zelenjavo enakomerno prelijte z omako.
6. Mocarelo narežite na tanke rezine. Mocarelo položite na zelenjavo.
7. Model za peko narastkov pokrijte. Narastek pustite peč v pečici pribl. 10–15 minut. Sir se mora raztopiti.



Úvod

Použití ke stanovenému účelu.....	Strana 76
Technické údaje	Strana 76
Obsah dodávky	Strana 76
Popis dílů	Strana 77

Bezpečnost	Strana 77
Použití originálního příslušenství.....	Strana 78

Před prvním uvedením do provozu	Strana 78
--	-----------

Uvedení do provozu	Strana 78
Nastavení hodinového času.....	Strana 79
Použití funkce okamžitého spuštění.....	Strana 79
Použití zpožděného spuštění.....	Strana 80
Režim udržování tepla.....	Strana 80
Použití několika nádob k dušení.....	Strana 81
Tipy	Strana 81
Tabulka doby dušení v páře.....	Strana 81
Skladování elektrického parního hrnce s úsporou místa	Strana 85
Odvápnění základního zařízení/ vodní nádrže	Strana 85

Čistění a ošetřování	Strana 86
-----------------------------------	-----------

Servis	Strana 86
---------------------	-----------

Záruka	Strana 86
---------------------	-----------

Zlikvidování	Strana 86
---------------------------	-----------

Prohlášení o shodnosti/ Výrobce	Strana 87
--	-----------


Recepty	Strana 87
----------------------	-----------

V tomto návodu k obsluze / na zařízení jsou použity následující piktogramy:

	Čtěte návod k obsluze!		Varování před horkými povrchy!
	Dodržujte bezpečnostní pokyny a řiďte se upozorněními!		Elektrický spotřebič chraňte před dětmi!
	Nebezpečí výbuchu!	W	Wattů (Příkon)
	Pozor na zranění elektrickým proudem! Nebezpečí smrtelného úrazu!	V~	Voltů (Střídavé napětí)
	Vhodné pro potraviny!		Dbejte na to, aby bylo zařízení, síťový kabel a síťová zástrčka nepoškozené!
	Tak se budete bezpečně chovat.		Nebezpečí požáru!
	Obal i přístroj nechte zlikvidovat v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí!		

Parní vaříč SDG 800 A1

● Úvod

 Těší nás, že jste se rozhodli pro tento výrobek. Rozložte stránku s obrázky a seznamte se před prvním uvedením do provozu s funkcí zařízení. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte zařízení jen popisovaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Tento návod si dobře uschovejte. Všechny podklady vydejte dále s předáním zařízení třetímu.

● Použití ke stanovenému účelu

Zařízení je určeno k dušení potravin v páře. Elektrický parní hrnec se smí provozovat jen v suchých a uzavřených místnostech. Kterákoliv jiná použití nebo změny na zařízení neplatí jako použití ke stanovenému účelu a skrývají značná nebezpečí úrazu. Za škody vzniklé z použití k nestanovenému účelu ne-

převezme výrobce ručení. Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnostech. Nepoužívejte přístroj komerčně!

● Technické údaje

Typové označení:	SDG 800 A1
Jmenovité napětí:	220-240 V~, 50 Hz
Jmenovitý příkon:	800 W
Objem nádoby k dušení:	3 l
Objem misky na rýži:	1 l
Rozměry:	cca 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (Š x H x V)
Hmotnost:	2,05 kg

● Obsah dodávky

Bezprostředně po rozbalení zkontrolujte úplnost dodávky a bezvadný stav výrobku a všech jeho částí.

- 1 základní zařízení
- 1 turbokroužek
- 1 zachycovací miska kondenzátu
- 3 nádoba k dušení
- 1 miska na rýži (1 l)
- 1 poklice
- 1 návod k obsluze

● Popis dílů

- 1 Poklice
- 2 Miska na rýži
- 3 Vrchní nádoba k dušení (3)
- 4 Prostřední nádoba k dušení (2)
- 5 Kalíšky na vejce (prohloubeniny)
- 6 Spodní nádoba k dušení (1)
- 7 Zachycovací miska kondenzátu
- 8 Turbokroužek
- 9 Značka pro minimum
- 10 Základní zařízení / vodní nádrž
- 11 Topný prvek
- 12 Zobrazení vodního stavu
- 13 Displej LC
- 14 Tlačítko ZAP / VYP
- 15 Kontrolka
- 16 Tlačítko Plus / Minus
- 17 Tlačítko PROG („programování“)
- 18 Napájecí vodič se síťovou zástrčkou
- 19 Značka MAX
- 20 Zobrazení času
- 21 Tlačítko PROG („programování“)
- 22 Symbol k udržení tepla





● Bezpečnost

⚠ VÝSTRAHA! Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a instrukce. Zanedbání při dodržování bezpečnostních pokynů a instrukcí mohou způsobit úraz elektrickým proudem, požár a / nebo závažná poranění.

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!



Vyhnete se poraněním a poškozením elektrického spotřebiče:

-  **NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ÚRAZU PRO MALÉ DĚTI A DĚTI!** Nikdy nenechte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte vždy výrobek před dětmi.
-  Neprovazujte výrobek v okolí ohroženém explozí, v němž se nacházejí hořlavé kapaliny nebo plyny.
- Děti nebo osoby, které nemají dost vědomostí nebo zkušeností se zacházením se zařízením, nebo jsou omezeny ve svých tělesných, senzorických nebo duševních schopnostech, nesmějí zařízení používat bez dozoru nebo návodu osoby zodpovědné za bezpečnost. Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- **POZOR!** Nikdy nenechte elektrický parní hrnec bez dohledu, je-li v provozu.
-  **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Elektrický parní hrnec se během používání velmi ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo s horkými potravinami.
- Poklici **1** vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Nenahýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří vodní pára. Použijte chňapky na hrnce, dotknete-li se poklice **1** a nádob k dušení **3**, **4**, **6**. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, použijte dlouhou vidličku nebo kleště.
- Po každém použití okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku. Napájecí vodič **18** nenechte viset dolů přes okraj pracovní plochy, aby se zařízení nemohlo omylem táhnout dolů.
- Zařízení nechte úplně ochladnout, předtím než odstraníte zbytkovou vodu ze základního zařízení / vodní nádrže **10**.
-  **POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Elektrický parní hrnec neuvádějte do provozu v blízkosti závěsů, zavěšených skříní nebo jiných hořlavých materiálů nebo pod nimi.
- Nepostavte zařízení na podklad citlivý na teplo (ne na lakované stoly, ubrusy). Neprovazujte je

v blízkosti jiných zdrojů tepla (sporák, plynový plamen). Jinak hrozí poškození výrobku a/nebo kusů nábytku.


- Postavte zařízení na rovný, stabilní podklad. Dbejte na dostatečný odstup ke stěnám a skříním. Tak se vyhnete škodám v důsledku vystupující páry.
- Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž [10] během postupu dušení dostatečně naplněny vodou. Nevyložte základní zařízení / vodní nádrž [10] hliníkovou fólií apod. Při nedbání na to může dojít k přehřátí zařízení. Následkem mohou být poškození zařízení.
- Nikdy neponořte zařízení do vody a před čištěním nebo přepravou vždy vytáhněte síťovou zástrčku.

VHODNÉ PRO POTRAVINY!

Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.



Vyhňte se ohrožení života úrazem elektrickým proudem:

- Dbejte na to, aby bylo síťové napětí identické s údajem na typovém štítku. Zařízení připojte jen ke střídavému napětí.
- Nikdy neprovozujte zařízení prostřednictvím externích spínačích hodin nebo samostatného telemetrického systému.
-  Pravidelně přezkoušejte napájecí vodič [18], není-li poškozen a opotřeben.
- Nikdy neprovozujte zařízení s poškozeným napájecím vodičem [18] nebo poškozenou síťovou zástrčkou.
POZOR! Poškozené napájecí vodiče [18] znamenají nebezpečí ohrožení života úrazem elektrickým proudem. Zařízení, která bezvadně nefungují nebo jsou poškozená, nechejte okamžitě a výhradně opravit servisem.
- Napájecí vodič [18] není určen k vytažení elektrického spotřebiče ze zásuvky. Chraňte napájecí vodič [18] před horkými povrchy, ostrými hranami a mechanickými namáháními. Poškozené nebo zamotané napájecí vodiče [18] zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.

- Neprovozujte zařízení venku. Dbejte na to, aby napájecí vodič [18] nebyl nikdy během provozu mokrý nebo vlhký.
- Nepoužívateli zařízení, vytáhněte napájecí vodič [18] ze zásuvky.

Použití originálního příslušenství

- Používejte jen příslušenství a doplňkových zařízení, která jsou udána v návodu k obsluze. Použití jiných než v návodu k obsluze doporučených výrobků nebo jiných doplňků může pro vás znamenat nebezpečí úrazu.

Před prvním uvedením do provozu

- Před prvním použitím očistěte všechny odnímatelné díly teplou vodou a pečlivě je osušte. Vytrěte vnitřní stranu základního zařízení / vodní nádrže [10] vlhkou tkaninou.

Uvedení do provozu

Dbejte jmenovitého napětí. Jmenovité napětí proudového zdroje musí souhlasit s údaji na typovém štítku zařízení. Zařízení označená 230 V můžete provozovat i s 220 V.

- Postavte základní zařízení / vodní nádrž [10] na stabilní, rovný podklad.
- Nastrčte černý turbokroužek [8] na soustředně umístěný topný prvek [11]. Dbejte na to, aby větší strana směřovala dolů.
- Nyní naplňte základní zařízení / vodní nádrž [10] studenou vodou až ke značce MAX [19].
Upozornění: Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž [10] aspoň až ke značce minima [9] naplněny vodou.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX [19]. Jinak může během postupu dušení střihat z elektrického parního hrnce voda.

POZOR! Nikdy nedávejte do vody přísady, jako jsou koření apod. Tyto by mohly omezit cirkulaci páry a / nebo poškodit povrchy základního zařízení / vodní nádrže [10] a topného prvku [11].

- Nyní položte černou zachycovací misku kondenzátu [7] na základní zařízení / vodní nádrž [10]. Dbejte na to, aby půlkruhové zvýšení směřovalo dopředu ve směru ovládacích tlačítek a leželo rovně. Tím je turbokroužek [8] udržován ve své poloze.
- Dejte potraviny do nádoby k dušení [3], [4], [6].
- Před uvedením zařízení do provozu zjistěte, aby byly všechny díly správně umístěny.
- POZOR!** Nikdy nepoužijte misky a jiné díly, které nejsou speciálně vyrobeny pro toto zařízení. Jinak hrozí nebezpečí poranění a / nebo poškození zařízení.
- Posadte nádoby k dušení [3], [4], [6] v pořadí 1–2–3 (viz značku na lištách k uchopení) na zachycovací misku kondenzátu [7].
- Poklici [1] posadte soustředně tak, aby byla vrchní nádoba k dušení [3] kompletně uzavřena a pára nemohla unikát.
- Zastrčte sířovou zástrčku [18] do příslušné zásuvky.
- Na displeji LC [13] se objeví „45“ (viz obr. B).

Elektrický parní hrnec je nyní připraven k provozu.

● Nastavení hodinového času

Postupujte následujícím způsobem:

- Stiskněte současně tlačítka PROG [17] a ZAP / VYP [14] po dobu 2–3 vteřin. Po uvolnění tlačítek zazní signální tón.
- Nyní stiskněte tlačítko Plus [16], aby se zobrazení času [20] vždy zvýšilo o 10 minut. Stiskněte tlačítko Minus [16], aby se zobrazení času [20] vždy snížilo o 1 minutu.
- Stiskněte tlačítko PROG [17], abyste zadání potvrdili.
- Na displeji LC [13] je nyní zobrazen aktuální hodinový čas (režim hodinového času).

● Použití funkce okamžitého spuštění

Upozornění: Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž [10] aspoň až ke značce minima [9] naplněny vodou. Ujistěte se, že jsou turbokroužek [8] a zachycovací miska kondenzátu [7] správně umístěny.

- Stiskněte tlačítko ZAP / VYP [14]. Na displeji LC [13] bliká přeprogramovaná doba dušení 45 minut (viz obr. B).
- Stiskněte tlačítko PLUS / MINUS [16], abyste dobu dušení zvýšili v krocích 5 minut, popř. snížili v krocích 1 minutu.

Upozornění: Maximální doba dušení činí 90 minut.

Upozornění: Mějte na paměti, že při delší době dušení musíte eventuálně doplnit vodu. K doplnění použijte boční otvory na misce kondenzátu [7]. Až ke značce MAX [19] naplněné základní zařízení / naplněná vodní nádrž [10] stačí pro cca. 1 hodinu doby dušení.

- ▲ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX [19]. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.
- Stiskněte tlačítko ZAP / VYP [14]. Rozezná se signální tón. Kontrolka [15] svítí červeně a zařízení automaticky spustí postup dušení.
- Na displeji LC [13] se zobrazí zbývající doba dušení.

- ▲ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.
- Jakmile uplynula nastavená doba dušení, zařízení se automaticky přepne do režimu udržování tepla (viz „Režim udržování tepla“).

Upozornění: Doba dušení můžete během postupu dušení kdykoliv stisknutím tlačítka PLUS / MINUS [16] zvýšit v krocích 5 minut, popř. snížit v krocích 1 minutu. Jakmile nastavíte dobu dušení na „0“, zařízení se automaticky přepne do režimu udržování tepla (viz „Režim udržování tepla“).

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Poklici **1** vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Nena-
hýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří
vodní pára. Používejte chňapky na hrnce, dotý-
káte-li se poklice **1** a nádob k dušení **3**, **4**,
6. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, po-
užijte dlouhou vidličku nebo kleště.

- Stiskněte spínač ZAP / VYP **14**, abyste postup dušení předčasně přerušili nebo zařízení vypnuli. Zobrazení na displeji LC **13** se znovu přepne na zobrazení času **20** (viz obr. A).

Upozornění: Jakmile je zásoba vody během provozu vypořehována, zazní signální tóny. Postup dušení se přeruší. Zobrazení na displeji LC **13** se znovu přepne na zobrazení času **20** (viz obr. A). Zkontrolujte proto pravidelně stav vody prostřednictvím zobrazení stavu vody **12** a včas vodu dostatečně doplňte.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX **19**. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

● Použití zpožděného spuštění

Upozornění: Mějte na paměti, že musí být základní zařízení / vodní nádrž **10** aspoň až ke značce minima **9** naplněny vodou. Ujistěte se, že jsou turbokroužek **8** a zachycovací miska kondenzátu **7** správně umístěny.

- Stiskněte tlačítko PROG **17**. Na displeji LC **13** se objeví zobrazení času **20**, jakož i symbol PROG **21** (viz obr. A).
- Stiskněte tlačítko PLUS / MINUS **16**, abyste požadovanou dobu zpoždění vždy zvýšili v krocích 10 minut, popř. snížili v krocích 1 minuty.
Upozornění: Nastavená doba zpoždění se vztahuje na aktuální hodinový čas. T.zn., nastá-
víte-li v 13:00 hodin dobu zpoždění 30 minut, spustí se postup dušení v 13:30 hodin. Maxi-
mální doba zpoždění činí 24 hodiny.
- Stiskněte znovu tlačítko PROG **17**.
- Stiskněte tlačítko PLUS / MINUS **16**, abyste dobu dušení zvýšili v krocích 5 minut, popř. snížili v krocích 1 minuty.

Upozornění: Maximální doba dušení činí 90 minut.

Upozornění: Mějte na paměti, že při delší době dušení musíte eventuálně doplnit vodu. K doplnění použijte boční otvory na misce k zachycení kondenzátu **7**. Až ke značce MAX **19** naplněné základní zařízení / naplněná vodní nádrž **10** stačí pro cca. 1 hodinu doby dušení.

- Stiskněte znovu tlačítko PROG **17**. Na displeji LC **13** se objeví zobrazení času **20**, jakož i symbol PROG **21**. Zpoždění spuštění je nyní aktivní.
- Jakmile uplynula nastavená doba zpoždění, zazní signální tón, kontrolka **15** svítí červeně a zařízení automaticky spustí postup dušení.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.

Upozornění: Jakmile je zásoba vody během provozu vypořehována, zazní signální tóny. Postup dušení se přeruší. Zkontrolujte proto pravidelně stav vody prostřednictvím zobrazení stavu vody **12** a včas vodu dostatečně doplňte.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX **19**. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

- Stiskněte tlačítko PROG **17**, abyste zpoždění spuštění přerušili. Na displeji LC **13** zhasne symbol PROG **21**.

● Režim udržování tepla

Po uplynutí nastavené doby dušení se zařízení automaticky přepne do režimu udržování tepla.

- Na displeji LC **13** se objeví zobrazení času **20**, jakož i symbol udržování tepla **22**.
- Kontrolka **15** svítí zeleně.
- V režimu udržování tepla se voda znovu cyklicky ohřeje. Tak se jídla při teplotě cca. 60–70 °C udrží teplá.

⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.

- Režim udržování tepla zůstane tak dlouho aktivní, pokud se nespoteřebuje zásoba vody nebo nestisknete-li některé tlačítko.
- Stiskněte tlačítko ZAP / VYP [14], abyste režim udržování tepla ukončili.

● Použití několika nádob k dušení

- Vložte největší potraviny nebo potraviny s nejdelší dobou dušení do spodní varné nádoby [6].
- Mějte na paměti, že se doby dušení ve vrchní [3] a prostřední nádobě k dušení [4] o 5–10 minut zvýší. Mějte to na paměti při nastavení doby dušení.
- Chuť potravin se může přenést prostřednictvím kondenzační vody. Proto vložte rybu a maso zásadně do spodní nádoby k dušení [6]. Spodní nádobu k dušení [6] nechejte prázdnou, chcete-li připravit nejprve potraviny s delší dobou dušení. Proto vložte rybu a maso v požadovaný okamžik do spodní nádoby k dušení [6].
- ▲ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Poklici [1] vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Ne nahýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří vodní pára. Používejte chňapky na hrnce, dotýkáte-li se poklice [1] a nádob k dušení [3], [4], [6]. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, použijte dlouhou vidličku nebo kleště.
- Vložte potraviny s delší dobou dušení do spodní nádoby k dušení [6], chcete-li připravit potraviny s různou dobou dušení. Odstraňte opatrně poklici [1] a postavte další nádobu k dušení [3], [4] na pod ní postavenou, odpovídá-li zbývající doba dušení ještě dusícím se potravinám. Poklici [1] znovu opatrně nasadte.



Tipy

Doby dušení udané v tabulce jsou jen směrnými hodnotami. Doby můžete podle velikosti potravin, plnicího množství nádob k dušení [3], [4], [6], čerstvosti pokrmů a osobních požadavků měnit. Jste-li

seznámeni s elektrickým parním hrncem, můžete doby dušení přizpůsobit.

- Mějte na paměti, že se jedna vrstva rychleji dusí než více vrstev. Proto se doba dušení zvýší s množstvím potravin, např. pro 1000 g růžiček květáku potřebujete déle než pro 500 g.
- Dbejte na to, aby byly všechny kusy stejně velké. Tak dosáhnete optimálního výsledku. Menší kusy položte nahoru, mají-li kusy různé velikosti a musí-li se uložit ve vrstvách.
- Potraviny do nádob k dušení [3], [4], [6] nenapěchujte. Nechejte mezi kusy místo. Tak se docílí optimální cirkulace páry.
- Zamíchejte potraviny po polovině doby dušení dlouhou vařečkou, dusíte-li větší kusy v páře,
- Nikdy neduste maso, drůbež nebo mořské plody ve zmrazeném stavu. Nejprve je vždy úplně nechejte roztát. V opačném případě se potraviny neuvaří úplně.
- Všechny doby dušení uvedené v tabulce doby dušení se vztahují na použití se studenou vodou. Použijte horkou (ne vařící) vodu, abyste doby dušení v páře mírně snížili.
- Miska rýže [2] se hodí ideálně i k dušení jiných potravin, jako jsou ovoce a zelenina.

● Tabulka doby dušení v páře

Doby dušení v páře udané v tabulce jsou jen směrnými hodnotami. Doby se mění podle velikosti potravin, plnicího množství nádob k dušení [3], [4], [6], čerstvosti pokrmů a osobních požadavků. Proto doporučujeme na konci nastavené doby dušení v páře delším předmětem (vidlička nebo špejle) stupeň dušení přezkoušet. Doby dušení v páře platí jen pro množství udané v tabulce. Není-li nic jiného udáno, vztahují se všechny doby dušení v páře na použití spodní nádoby k dušení [6]. Potraviny v horní nebo prostřední nádobě k dušení [3], [4] potřebují 5–10 minut déle.

Všechny doby uvedené v tabulce se vztahují na použití se studenou vodou.

Uvedení do provozu

Zelenina	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Artyčoky	čerstvé	2-3, středně velké	50-55 minut	
Chřest	čerstvý	400 g	15-20 minut	vložit naplocho do nádoby k dušení 3, 4, 6
	zmrazený	400 g	15-20 minut	2. vrstvu k cirkulaci páry navrstvěte křížem
Fazolové lusky	čerstvé	400 g	25-30 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazené	400 g	35-40 minut	
Brokolice	čerstvá	400 g	15-20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazená	400 g	20-25 minut	
Růžičková kapusta	čerstvá	400 g	20-25 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Zelí	čerstvé, drobně nakrájené	400 g	35-40 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Mrkev	čerstvá, v plátcích	400 g	20-25 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Kukuřičný klas	čerstvý, v kusech	2 ks	cca. 15 minut	otočit o 180° po polovině doby dušení
Květák	čerstvý, v růžičkách	400 g	15-20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazený	400 g	20-25 minut	
Cuketa	čerstvá, v plátcích	400 g	15-20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Houby	čerstvé	200 g	15-20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Hrášek	zmrazený	400 g	15-20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Brambory	loupané a nadrobno nakrájené	900 g	25-30 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Nové brambory	čerstvé, v celku	400 g	30-35 minut	

Zelenina	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Špenát	čerstvý	250 g	10–15 minut	
	zmrazený	400 g	15–20 minut	

Tipy:

- Z květáku, brokolice a zelí odstraňte tlusté košťály.
- Zelenou listovou zeleninu duste co možná krátce, neboť snadno ztratí barvu.
- Nejlepší výsledek vaření obdržíte tehdy, osolíte-li a okořeníte-li zeleninu po dušení.
- Zmrazená zelenina se nemusí před dušením ponořit.

Ryby a mořské plody	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Humří ocasy	čerstvé	2 kusy	20–25 minut	maso je neprůhledné; v případě potřeby dusit déle
Rybí filé	zmrazené	250 g	10–15 minut	
	čerstvé	250 g	10–15 minut	
Ryba, tlusté řízky	losos, treska	250/400 g	10–15 minut	
	tuňák	400 g	15–20 minut	
Mušle	čerstvé	400 g	10–15 minut	doba dušení se ukončí, otevřou-li se úplně skořápky
Ústřice	čerstvé	6 kusů	15–20 minut	doba dušení se ukončí, otevřou-li se úplně skořápky
Garnáty	čerstvé	400 g	10–15 minut	zamíchat po polovině doby dušení

Tipy:

- Ryba je dušená, získala-li neprůhlednou barvu.
- Zmrazenou rybu lze bez rozmrazení dusit, byli-li kusy před postupem dušení od sebe odděleny a prodlouží-li se doba dušení.
- Během dušení dejte kousky citrónu a koření na rybu do nádoby k dušení, abyste zjemnili chuť.

Uvedení do provozu

Drůbež	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Kuře	Hrud', bez kostí	400 g	15–20 minut	před dušením odstranit kůži
	Stehno	400 g	20–30 minut	po dušení příp. v troubě (funkce grilu) nechat zhnědnout

Maso a párky	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Hovězí maso	v plátcích, svíčková nebo roštěnka	250 g	10–15 minut	tuk úplně odstranit, dušené hovězí má pevnou strukturu
Skopové maso	kotleta, s kostmi nebo bez kostí	4 kotlety	15–20 minut	tuk úplně odstranit
Vepřové maso	filé, plátky nebo kusy svíčkové	400 g nebo 4 kusy	10–15 minut	tuk úplně odstranit
Párky (předvařené)	frankfurtské	400 g	10–15 minut	slupku před dušením propíchnout
	Knacker	400 g	cca. 15 minut	

Tipy:

- Dušení má tu výhodu, že tuky během postupu dušení úplně odtečou. Z důvodů mírného tepla zvolte měkké, libové maso, z něhož tuk úplně odstraníte. Pro dušení je ideální maso vhodné ke grilování.
- Servírujte dušené maso a drůbež s chutnými omáčkami nebo marinujte je před postupem dušení.

- Před servírováním vařené potraviny pečlivě duste. Ke zkoušce dušení pichnete dlouhým předmětem (nožem nebo špejlí) do masa.
- Párky musí být před dušením úplně vařené.
- Pro jemnou chuť přidejte k dušeným potravinám čerstvé bylinky.

Rýže	Typ	Množství	Množství vody	Doba dušení	Poznámky
Rýže	bílá	200 g	300 ml	25 minut	2 porce
		300 g	600 ml	35 minut	4 porce
	hnědá	300 g	600 ml	40 minut	4–6 porcí
Rýžový pudink	rýže pro pudink	100 g rýže + 30 g cukru na posypání	teplé mléko	75–80 minut	

Tipy:

- Do misky na rýži [2] dejte potřebné množství vody společně s rýží.
- K dušení menu umístíte misku na rýži [2] vždy do vrchní nádoby k dušení, neboť se aroma

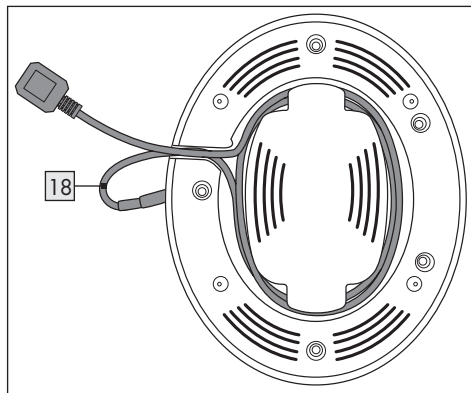
jiných pokrmů může přenést kondenzační vodou.

Vejce	Množství	Množství vody	Doba dušení	Poznámky
Vařené naměkko	max. 6	400 ml	8 minut	vložit vejce do kalíšků na vejce [5] (prohloubenin v nádobách k dušení)
Vařené natvrdo			15 Minuten	

Pro vejce vařená naměkko nastavte laskavě zařízení na 10 minut a vejce včas vyjměte.

● Skladování elektrického parního hrnce s úsporou místa

- Misku na rýži [2] postavte do spodní nádoby k dušení [6].
- Postavte spodní nádobu k dušení [6] s miskou na rýži [2] do prostřední nádoby k dušení [4].
- Postavte obě spodní nádoby k dušení [6], [4] a misku na rýži [2] do vrchní nádoby k dušení [3].
- Postavte nádoby k dušení [3], [4], [6] a misku na rýži [2] na misku k zachycení kondenzátu [7] a položte poklici [1] nahoru.
- Naviňte přívodní kabel se síťovou zástrčkou [18] kolem držáku kabelu na dně přístroje.



● Odvápnění základního zařízení / vodní nádrže

POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ! Před všemi pracemi elektricky spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku [18].

POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Přes odvápňením nechejte elektrický parní hrnec nejprve úplně vychladnout.

- Základní zařízení / vodní nádrž [10] pravidelně odvápňte. Tak zachováte výrobu vodní páry a zvýšíte dobu života zařízení. Intenzita usazení vápníku závisí na tvrdosti vody. Základní zařízení / vodní nádrž [10] odvápňte po každém sedmém či desátém použití.

Mírná a tvrdšíjzná zvánění:

- Při mírném zvánění použijte octem navlhčenou tkaninu.
- Zvánělá místa tím otřete.
- Při tvrdšíjzných zváněních použijte příslušné více octa.
- Pak zařízení důkladně opláchněte a osušte.

Odvápnění základního zařízení / vodní nádrže:

- Postavte turbokroužek [8] horní stranou dolů na topný prvek [11] (větší strana směřuje nahoru).
- Naplňte základní zařízení / vodní nádrž [10] studenou vodou až ke značce MAX [19].
- Naplňte vnitřek turbokroužku [8] běžným odvápňujícím prostředkem.

- Zařízení nezahřejte.
- K odvápnění nechejte zařízení přes noc stát.
- Odvápňující prostředek vylijte a zařízení důkladně opláchněte.
- Pak zařízení důkladně vytřete a pečlivě osušte.

● Čištění a ošetřování

POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Před všemi pracemi elektrický spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku **18**.

POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Přes čištěním nechejte elektrický parní hrnec nejprve úplně vychladnout.

POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!

Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky jako jsou čisticí píský, drátěnky, hrubé houbičky, uhličitán vápenatý nebo bělidla. Tyto materiály mohou poškodit povrch.

- Elektrický parní hrnec po každém použití pravidelně vyčistěte.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody.
- Vytřete základnu zařízení / vodní nádrž **10** vlhkou tkaninou.
- Odnímatelné díly čistěte kartáčem horkou vodou k oplachování. Pak díly důkladně opláchněte a pečlivě osušte.

● Servis

▲ VÝSTRAHA! Zařízení nechejte opravit jen místem servisu nebo odbornou elektrickou dílnou a jen s originálními náhradními díly. Tím se zajistí, že bezpečnost zařízení zůstane zachována.

▲ VÝSTRAHA! Výměnu zástrčky nebo síťového kabelu nechejte vždy provést výrobcem zařízení nebo jeho servisem. Tím se zajistí, že bezpečnost zařízení zůstane zachována.

● Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky Vaši servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody, vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

CZ

Servis Česko

Hotline: 800 143873

e-mail: kompernass@lidl.cz

IAN 71 108

● Zlikvidování



Obal se skládá z ekologicky vhodných materiálů, které můžete zlikvidovat v místních recyklačních střediscích.



Elektrické nástroje neodhazujte do domácího smetí!

Podle Evropské směrnice 2002/96/EC o elektrických a elektronických vysloužilých přístrojích a realizace národního práva se musí opotřebované elektrické přístroje odděleně sebrat a odevzdat k ekologicky vhodnému opětnému využití.

O možnostech ke zlikvidování vysloužilých přístrojů se dozvíte ve správě Vaší obce či města.

● Prohlášení o shodnosti / Výrobce CE

My, Kompersaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Německo, tímto prohlašujeme pro tento výrobek shodu s následujícími normami, normativními dokumenty a směrnici ES.

Směrnice ES o bezpečnosti elektrického zařízení nízkého napětí (2006/95/EC)

Elektromagnetická kompatibilita (2004/108/EC)

Typ / Označení přístroje:

Parní vařič SDG 800 A1

Sériové číslo: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu

- Manager jakosti -

Technické změny ve smyslu dalšího vývoje jsou vyhrazeny.

SILVERCREST®

● Recepty

Chřestová krémová polévka

(4 porce)

Přísady

500 g čerstvého chřestu
250 ml vody
50 g másla
20 g mouky
2 žloutky
6 polévkových lžic bílého vína
250 ml smetany
Sůl, pepř, muškát

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

1. Olupejte chřest, nakrájejte jej na malé kousky a nechejte jej ve varné nádobě cca 25 minut vařit.
2. Rozpusťte v kastrolu na sporáku máslo, vmíchejte mouku a nechejte krátce zpěnit.
3. Přelijte zasmažku vývarem z chřestu z misky na kondenzát a vodou. Za stálého míchání nechejte vše 5 minut vařit.
4. Sundejte kastrol ze sporáku a zahusťte polévku dvěma žloutky.
5. Vmíchejte smetanu a bílé víno. Ochuťte polévku solí, pepřem a muškátem.
6. Vložte horké kousky chřestu z parního hrnce do polévky.

Kuřecí filety s rajčaty a bramborami

(4 porce)

Přísady

4 malé kuřecí filety
1 rajče
1 stroužek česneku
4 malé plátky ementálu
800 g malých brambor
½ čajové lžičky oregana
1 svazek kopru

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

1. Omyjte rajčata a nakrájejte je na kostičky. Nakrájejte česnek na tenké plátky. Otrhejte kopr ze stonku a nasekejte jej.
2. Oloupejte brambory, vložte je do nejdříve umístené varné nádoby a řádně je posypte koprem.
3. Omyjte kuřecí filety a ořete je do sucha. Vložte kuřecí filety do nejnižší položené varné nádoby.
4. Položte na kuřecí filety rajčata a česnek.
5. Vařte brambory v parním hrnci cca 40 minut a kuřecí filety cca 35 minut.
6. Na filety a brambory použijte velký hluboký pekáč.
7. Položte na filety vždy jeden plátek ementálu. Řádně okořeňte každou porci oreganem.
8. Nechejte pokrm péct v troubě cca 10–15 minut při teplotě 200 °C. Sýr se musí táhnout.
3. Rozdělte těsto na 3 stejně velké díly a udělejte z jednotlivých dílů placky.
4. Na každou placku dejte čajovou lžičku povidel a vytvarujte z placek knedlíky.
5. Vložte do každé napařovací misky vždy jeden knedlík.
6. Nechejte knedlíky cca 10 minut. Potom je cca 30 minut vařte v páře v parním hrnci.
7. Krátce před koncem vaření rozpusťte v kastrolu máslo. Vmíchejte cukr a mák.
8. Servírujte kynuté knedlíky na talíři a zalijte jej polevou z máku.

Kynuté knedlíky

(3 porce)

Přísady

Těsto:

- 180 g mouky
- 1 vejce
- 75 ml mléka
- 30 g cukru
- 30 g margarínu
- 15 g sušeného droždí

Náplň:

- 3 polévkové lžíce švestkových povidel
- 2 polévkové lžíce rumu
- 1 čajová lžička skořice

Poleva:

- 150 g másla
- 3 polévkové lžíce máku
- 3 polévkové lžíce cukru

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

1. Smíchejte těsto z mouky, vejce, mléka, kvasnic, cukru a margarínu. Nechejte těsto 30 minut kynout.
2. Smíchejte švestková povidla s rumem a skořicí.

Plněné tvarohové knedlíky

(20 malých knedlíků / porcí)

Přísady

Těsto:

- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- 5 polévkových lžic strouhanky
- 6–8 polévkových lžic mouky
- 2 polévkové lžíce oleje

Náplň:

- 1 mléčná čokoláda (nebo podle chuti švestková povidla)

Posypka:

- cca 20 g másla
- cca 30 g strouhanky

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

1. Vypracujte tvaroh, vejce, sůl, strouhanku a olej do hladkého těsta. Nechejte těsto chvíli stát, aby se dalo lépe zpracovat.
2. Nakrájejte těsto na 20 stejně velkých dílků. Naplňte každý z těchto dílů vždy maximálně polovičním kouskem mléčné čokolády. Vytvarujte z těsta knedlíky o průměru cca 4 cm. Dávejte pozor, aby byla čokoláda byla co nejvíce uprostřed knedlíku, aby nemohla horkem vytéct.

- Umístěte knedlíky do nádoby ve vzdálenosti asi 1 cm od sebe. Nechejte knedlíky asi 6 minut vařit v páře.
- Orestujte strouhanku na pánvi s máslem. Obalte knedlíky do pražené strouhanky tak, aby byly strouhankou celé pokryté.

Lososový pstruh se zeleninou

(2 porce)

Přísady

Lososový pstruh, maximálně 300 g
1 paprikový lusk, červený nebo žlutý
1 stroužek česneku
1 karotka
½ cibule

Omáčka:

3 polévkové lžíce přírodního jogurtu
1 polévková lžíce sušeného kopru
3 polévkové lžíce Crème-fraîche
Sůl, pepř
3 polévkové lžíce citronové šťávy

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

- Řádně omyjte lososového pstruha. Posypte lososového pstruha zevnitř i zvenčí pepřem a solí.
- Omyjte a očistěte zeleninu a nakrájejte ji na kostičky o velikosti cca 1 x 1 cm.
- Naplňte rybu zeleninou.
- Položte rybu do nádoby na rýži. Pokud se ryba nevejde do nádoby na rýži, musíte rybu před vařením rozpůlit. Přidejte zbytek zeleniny a posypte zeleninu trochou kopru. Vařte rybu se zeleninou v parním hrnci asi 25–30 minut.
- Smíchejte jogurt, crème-fraîche, citronovou šťávu a malou porci kopru. Ochutňte tuto omáčku solí a pepřem. Přidejte omáčku na posledních 10–15 minut k rybě a zelenině do parního hrnce.
- Oloupejte brambory a vařte je v parním hrnci v další varné nádobě. Servírujte je jako přílohu.

Nákyp z mozzarely a zeleniny

(4–6 porcí)

Přísady

250 g mrkve, oškrábané
250 g středně velkých brambor, oškrábaných a
půlených
250 g brokolice, pouze růžičky
250 g květáku, pouze růžičky
1 velká cuketa (celá)
400 g mozzarely

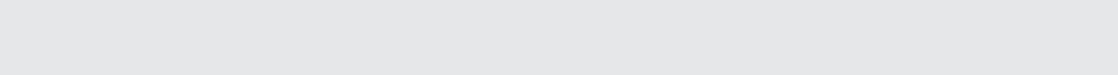
Omáčka:

1 čajová lžička instantního zeleninového vývaru
½ čajové lžičky muškátového oříšku strouhaného
½ čajové lžičky čerstvě namletého pepře
150 g smetany
1 špička nože hořčice

Množství kapaliny ve vodní nádrži:

Maximální hladina

- Omyjte růžičky brokolice a květáku a cuketu. Vložte růžičky brokolice a květáku do nejnižší položené varné nádoby. Omyjte mrkev a oškrábejte ji. Oškrábejte brambory a rozpujte je. Vložte brambory a mrkev do nejnižší položeného pařáku. Nechejte zeleninu vařit v parním hrnci 25–30 minut. Nakrájejte cuketu na cca 1 cm silné plátky a přidejte je za cca 15 minut do nejvýše položené varné nádoby.
- Nechejte zeleninu cca 5 minut vychladnout, abyste ji mohli nakrájet. Nakrájejte brambory a mrkve na cca 1 cm silné plátky. Nakrájejte brokolice a květákové růžičky na cca 2 x 2 cm silné kousky.
- Použijte na zeleninu velký hluboký pekáč.
- Smíchejte smetanu, pepř, muškátový oříšek, hořčici a instantní zeleninový vývar.
- Zalijte zeleninu rovnoměrně omáčkou.
- Nakrájejte mozzarellu na tenké plátky. Posypte zeleninu mozzarellou.
- Zakryjte pekáč. Nechejte nákyp péct v troubě cca 10–15 minut. Sýr se musí táhnout.



Úvod

Používanie podľa určenia	Strana	92
Technické údaje	Strana	92
Rozsah dodávky	Strana	92
Opis dielov	Strana	93

Bezpečnosť	Strana	93
Používanie originálneho príslušenstva	Strana	94

Pred prvým uvedením do prevádzky	Strana	94
---	--------	----

Uvedenie do prevádzky	Strana	94
Nastavenie času	Strana	95
Používanie funkcie okamžitého štartu	Strana	95
Používanie odloženia štartu	Strana	96
Režim udržiavania teploty	Strana	97
Používanie viacerých parných nádob	Strana	97
Tipy	Strana	97
Tabuľka časov dusenia	Strana	97
Priestorovo úsporné uschovanie parného hrnca	Strana	101
Odvápňovanie základného prístroja / nádobky na vodu	Strana	102

Čistenie a údržba	Strana	102
--------------------------------	--------	-----

Servis	Strana	102
---------------------	--------	-----

Záručná lehota	Strana	103
-----------------------------	--------	-----

Likvidácia	Strana	103
-------------------------	--------	-----

Vyhlásenie o zhode / Vyhlásenie výrobcu	Strana	103
--	--------	-----

Recepty	Strana	104
----------------------	--------	-----

V tomto návode na obsluhu / na prístroji sú použité nasledujúce piktogramy:

	Prečítajte si návod na používanie!		Varovanie pred horúcimi povrchmi!
	Dbajte na výstražné a bezpečnostné pokyny!		Zabráňte prístupu detí k elektrickému prístroju!
	Nebezpečenstvo výbuchu!	W	Watt (Užitočný výkon)
	Pozor na úraz elektrickým prúdom! Smrteľné nebezpečenstvo!	V~	Volt (Striedavé napätie)
	Vhodné pre potraviny!		Dbajte na to, aby zariadenie, sieťový kábel a zástrčka neboli poškodené!
	Tip! Toto je správny postup!		Nebezpečenstvo požiaru!
	Balenie prístroja a prístroj zlikvidujte ekologickým spôsobom!		

Prístroj na parné dusenie SDG 800 A1

● Úvod



Sme radi, že ste sa rozhodli pre tento výrobok. Rozložte stranu s obrázkami a pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s funkciami prístroja. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia. Prístroj používajte iba v súlade s popisom a na uvedené oblasti použitia. Tento návod dôkladne uschovajte. Ak prístroj odovzdávate ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Používanie podľa určenia

Prístroj je určený na dusenie potravín v pare. Parný hrniec sa smie prevádzkovať len v suchých a uzavretých priestoroch. Iné použitia alebo úpravy prístroja nie sú v súlade s určením a predstavujú značné nebezpečenstvo úrazu. Výrobca nepreberá ručenie

za škody vzniknuté v dôsledku používania v rozpore s určením. Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v domácnosti a na súkromné účely. Nepoužívajte ho na komerčné účely!

● Technické údaje

Označenie typu:	SDG 800 A1
Menovité napätie:	220-240V~, 50 Hz
Menovitý príkon:	800W
Objem parných nádob:	3 l
Objem misky na ryžu:	1 l
Rozmery:	cca 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (š x v x h)
Hmotnosť:	2,05 kg

● Rozsah dodávky

Bezprostredne po rozbalení skontrolujte rozsah dodávky čo sa týka kompletnosti i bezchybnosti stavu výrobku a všetkých jeho častí.

- 1 základný prístroj
- 1 turbo krúžok
- 1 miska na zachytávanie kondenzátu
- 3 parná nádoba
- 1 miska na ryžu (1 l)
- 1 pokrievka
- 1 návod na obsluhu

● Opis dielov

- 1 pokrievka
- 2 miska na ryžu
- 3 vrchná parná nádoba (3)
- 4 prostredná parná nádoba (2)
- 5 kalištek na vajcia (priehlbiny)
- 6 spodná parná nádoba (1)
- 7 miska na zachytávanie kondenzátu
- 8 turbo krúžok
- 9 značka minima
- 10 základný prístroj/ nádobka na vodu
- 11 vyhrievací článok
- 12 ukazovateľ hladiny vody
- 13 LC displej
- 14 zapínač/ vypínač
- 15 kontrolka
- 16 tlačidlo Plus/ Mínus
- 17 tlačidlo PROG („programovanie“)
- 18 sieťové vedenie o sieťovou zástrčku
- 19 značka MAX
- 20 ukazovateľ času
- 21 symbol PROG („programovanie“)
- 22 symbol udržiavania teploty


● Bezpečnosť


VAROVANIE! Prečítajte si všetky bezpečnostné upozornenia a pokyny. Zanedbanie dodržiavania bezpečnostných upozornení a pokynov môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom, požiar a/ alebo závažné poranenia.

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ A OSTATNÉ POKYNY SI USCHOVAJTE PRE PRÍPAD POTREBY V BUDÚCNOSTI!



Zabráňte poraniam a poškodeniam elektrického prístroja:

- 

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE MALÉ DETI A DETI! Nenechávajte nikdy deti mimo dohľadu s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo udusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Zabráňte prístupu detí k výrobku.
- 

Prístroj nepoužívajte v prostredí ohrozenom explóziou, v ktorom sa nachádzajú horľavé tekutiny alebo plyny.
- Deti alebo osoby s nedostatočnými vedomosťami alebo skúsenosťami v oblasti manipulácie s prístrojom alebo obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami nesmú prístroj používať bez dozoru alebo vedenia osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti musia byť pod dozorom, aby sa s prístrojom nehrali.
- POZOR!** Parný hrniec nenechávajte nikdy bez dozoru, keď je v prevádzke.
- POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Prístroj sa počas používania výrazne zahrieva. Dávajte pozor na to, aby ste neprišli do styku so stúpajúcou vodnou parou alebo s horúcimi potravinami.
- Pokrievku **1** nadvíhujte vždy pomaly, smerom od seba a vodnú paru tak nechajte uniknúť dozadu. Nenakláňajte sa nad prístroj počas vytvárania vodnej pary. Na uchopenie pokrievky **1** a parných nádob **3**, **4**, **6** používajte kuchynskú rukavicu. Keď kontrolujete, či sú potraviny udusené, použite vidličku s dlhou rukoväťou alebo kliešte.
- Po každom použití vytiahnite sieťovú zástrčku. Sieťové vedenie **18** nenechávajte zvesené cez okraj pracovnej plochy, aby sa prístroj nedal nedopatrením stiahnuť nadol.
- Prístroj nechajte úplne ochladiť, skôr ako vylejete zvyškovú vodu zo základného prístroja/ nádoby na vodu **10**.
- POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!** Parný hrniec neuvádzajte do prevádzky pod závesmi, visiacimi

skrinkami alebo inými horľavými materiálmi alebo v ich blízkosti.

- Prístroj postavte na podklad, ktorý je necitlivý na teplo (žiadne lakované stoly, obrusy). Neprevádzkujte ho v blízkosti iných zdrojov tepla (sporák, plynový plameň). Inak hrozí poškodenie prístroja a / alebo častí nábytku.
- Prístroj postavte na rovný, stabilný podklad. Dbajte na dostatočný odstup od stien a skriniek. Zabráňte tak škodám v dôsledku stúpajúcej vodnej pary.
- Dávajte pozor na to, aby bol základný prístroj / nádobka na vodu [10] počas procesu dusenia naplnený dostatočným množstvom vody. Základný prístroj / nádobka na vodu [10] neobalujte alobalom a pod. Pri nerešpektovaní môže dôjsť k prehriatiu prístroja. Dôsledkom sú poškodenia prístroja.
- Prístroj nikdy neponárajte do vody a vždy vytriahnite sieťovú zástrčku, skôr ako ho budete čistiť alebo prenášať.



PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI! Tento produkt chuťové a aromatické vlastnosti potravín

nijako neovplyvňuje.



Zabráňte nebezpečenstvu ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom:

- Dávajte pozor na to, aby bolo sieťové napätie identické s údajom na typovom štítku. Prístroj zapájajte len na striedavý prúd.
- Prístroj v žiadnom prípade neprevádzkujte prostredníctvom spínacích hodín alebo samostatného systému diaľkového riadenia.



Sieťové vedenie [18] pravidelne kontrolujte, či nie je poškodené a zostarnuté.

- Prístroj neprevádzkujte s poškodeným sieťovým vedením [18] alebo s poškodenou sieťovou zástrčkou.

POZOR! Poškodené sieťové vedenia [18] predstavujú nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom. Kontrolou a opravou prístrojov, ktoré nefungujú bezchybne alebo boli poškodené, poverte ihneď výlučne zákaznícky servis.

- Pri vyťahovaní prístroja zo zásuvky nepoužívajte sieťové vedenie [18] na iné účely. Sieťové vedenie [18] držte mimo dosahu horúcich povrchov, ostrých hrán a mechanických zaťažení. Poškodené alebo zamotané sieťové vedenia [18] zvyšujú riziko zásahu elektrickým prúdom.
- Prístroj neprevádzkujte vonku. Dávajte pozor na to, aby sieťové vedenie [18] počas prevádzky nikdy nebolo mokré alebo vlhké.
- Ak prístroj nepoužívate, vytriahnite sieťové vedenie [18] zo zástrčky.

● Používanie originálneho príslušenstva

- Používajte iba také príslušenstvo a prídavné zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Používanie iných výrobkov alebo iného príslušenstva ako tých, ktoré sú odporúčané v návode na obsluhu, môže pre vás znamenať nebezpečenstvo poranenia.

● Pred prvým uvedením do prevádzky

- Všetky odnímateľné diely očistite pred prvým použitím teplou vodou na oplachovanie a dôkladne ich osušte. Vnútornú stranu základného prístroja / nádobku na vodu [10] vytrite vlhkou handrou.

● Uvedenie do prevádzky

Dodržiavajte sieťové napätie. Sieťové napätie zdroja prúdu sa musí zhodovať s údajmi na typovom štítku prístroja. Prístroje s označením 230V sa môžu prevádzkovať aj pri napätí 220V.

- Základný prístroj / nádobku na vodu [10] postavte na stabilný, rovný podklad.
- Potom nasuňte čierny turbo krúžok [8] na vyhrievací článok [11] umiestnený v strede. Dávajte pozor na to, aby väčšia strana ležala dole.
- Teraz naplňte základný prístroj / nádobku na vodu [10] studenou vodou až po značku MAX [19].

Upozornenie: Upozorňujeme, že základný prístroj/nádobka na vodu [10] musí byť naplnený vodou minimálne po značku minima [9].

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA! Dávajte pozor na to, aby hladina vody neprekročila značku MAX [19]. Inak môže počas procesu dusenia vystreknúť horúca voda z parného hrnca.

POZOR! Nepridávajte do vody žiadne prísady, napr. korenie a pod. Môžu narušiť cirkuláciu pary a/alebo poškodiť povrch základného prístroja/nádobky na vodu [10] a vyhrievacieho článku [11].

□ Teraz položte čiernu misku na zachytávanie kondenzátu [7] na základný prístroj/nádobku na vodu [10]. Dávajte pritom pozor na to, aby vyvýšenina v tvare polkruhu smerovala dopredu k ovládacím tlačidlám a plocho priliehala. Vďaka tomu sa turbo krúžok [8] udrží v svojej polohe.

□ Teraz vložte potraviny do parných nádob [3], [4], [6].

□ Zabezpečte, aby boli všetky diely správne umiestnené, skôr ako prístroj uvediete do prevádzky.

POZOR! Nikdy nepoužívajte misky a iné diely, ktoré neboli vyrobené špeciálne pre tento prístroj. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia a/alebo poškodení prístroja.

□ Nasadte parné nádoby [3], [4], [6] v poradí 1–2–3 (pozri značku na rukovätiach) na misku na zachytávanie kondenzátu [7].

□ Pokrievku [1] položte doprostred tak, aby bola vrchná parná nádoba [3] kompletne uzavretá a nemohla unikať para.

□ Sieťovú zástrčku [18] zapojte do vhodnej zásuvky.

□ Na LC displeji [13] sa objaví údaj „45“ (pozri obr. B).

Váš parný hrniec je teraz pripravený na prevádzku.

● Nastavenie času

Postupujte nasledovne:

□ Stlačte súčasne tlačidlá PROG [17] a zapínač/vypínač [14] na 2–3 sekundy. Keď tlačidlá pustíte, zaznie signál.

- Teraz stlačte tlačidlo PLUS [16] pre zvýšenie údaja na ukazovateli času [20] po 10 minútach. Stlačte tlačidlo MÍNUS [16] pre zníženie údaja na ukazovateli času [20] po 1 minúte.
- Stlačte tlačidlo PROG [17] pre potvrdenie svojho zadania.
- LC displej [13] teraz udáva aktuálny čas (časový režim).

● Používanie funkcie okamžitého štartu

Upozornenie: Upozorňujeme, že základný prístroj/nádobka na vodu [10] musí byť naplnený vodou minimálne po značku minima [9]. Uistite sa, že turbo krúžok [8] a miska na zachytávanie kondenzátu [7] sú správne umiestnené.

□ Stlačte zapínač/vypínač [14]. Na LC displeji [13] teraz blíka vopred naprogramovaný čas dusenia 45 minút (pozri obr. B).

□ Stlačte tlačidlo PLUS/MÍNUS [16] pre zvýšenie času dusenia v krokoch po 5 minútach, resp. pre jeho zníženie v krokoch po 1 minúte.

Upozornenie: Maximálny čas dusenia je 90 minút.

Upozornenie: Upozorňujeme, že pri dlhšom čase dusenia treba prípadne doplniť vodu. Na doplnenie použite bočné otvory na miske na zachytávanie kondenzátu [7]. Základný prístroj/nádobka na vodu [10] naplnený po značku MAX [19] postačí cca na 1 hodinu dusenia.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA! Dávajte pozor na to, aby hladina vody neprekročila značku MAX [19]. Inak môže počas procesu dusenia vystreknúť horúca voda z parného hrnca.

□ Stlačte zapínač/vypínač [14]. Zaznie signál. Kontrolka [15] sa rozsvieti na červeno a prístroj spustí automaticky proces dusenia.

□ LC displej [13] teraz udáva zvyšný čas dusenia.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA! Prístroj sa počas používania zahrieva.

Dávajte pozor na to, aby ste neprišli do styku so stúpajúcou vodnou parou alebo s časťami prístroja.

- Po uplynutí nastaveného času dusenia sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty (pozri odsek „Režim udržiavania teploty“).
Upozornenie: Čas dusenia môžete počas procesu dusenia stlačením tlačidla PLUS / MÍNUS [16] kedykoľvek zvýšiť v krokoch po 5 minútach, resp. znížiť v krokoch po 1 minúte. Keď čas dusenia manuálne nastavíte na „0“, prístroj sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty (pozri odsek „Režim udržiavania teploty“).
- ▲ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pokrievku [1] nadvihujte vždy pomaly, smerom od seba a vodnú paru tak nechajte uniknúť dozadu. Nenakláňajte sa nad prístroj počas vytvárania vodnej pary. Na uchopenie pokrievky [1] a parných nádob [3], [4], [6] používajte kuchynskú rukavicu. Keď kontrolujete, či sú potraviny udusené, použite vidličku s dlhou rukoväťou alebo kliešte.
- Stlačte zapínač / vypínač [14] pre predčasné ukončenie procesu dusenia alebo pre vypnutie prístroja. Ukazovateľ na LC displeji [13] sa znovu zmení na ukazovateľ času [20] (pozri obr. A).
Upozornenie: Keď sa počas prevádzky minú zásoby vody, zaznejú signály. Proces dusenia sa preruší. Ukazovateľ na LC displeji [13] sa znovu zmení na ukazovateľ času [20] (pozri obr. A). Preto pravidelne kontrolujte hladinu vody na ukazovateli hladiny vody [12] a včas doplňte dostatočné množstvo vody.
- ▲ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Dávajte pozor na to, aby hladina vody neprekročila značku MAX [19]. Inak môže počas procesu dusenia vystreknúť horúca voda z parného hrnca.

● Používanie odloženia štartu

Upozornenie: Upozorňujeme, že základný prístroj / nádobka na vodu [10] musí byť naplnený vodou minimálne po značku minima [9]. Uistite sa, že turbo krúžok [8] a miska na zachytávanie kondenzátu [7] sú správne umiestnené.

- Stlačte tlačidlo PROG [17]. Na LC displeji [13] sa objaví ukazovateľ času [20] a symbol PROG [21] (pozri obr. A).

- Stlačte tlačidlo PLUS / MÍNUS [16] pre zvýšenie požadovaného času odloženia v krokoch po 10 minútach, resp. pre jeho zníženie v krokoch po 1 minúte.

Upozornenie: Nastavený čas odloženia sa vzťahuje na aktuálny čas. To znamená, že ak o 13:00 hod. nastavíte čas odloženia v trvaní 30 minút, spustí sa proces dusenia o 13.30 hod. Maximálny čas odloženia je 24 hodín.

- Stlačte znovu tlačidlo PROG [17].
- Stlačte tlačidlo PLUS / MÍNUS [16] pre zvýšenie času dusenia v krokoch po 5 minútach, resp. pre jeho zníženie v krokoch po 1 minúte.

Upozornenie: Maximálny čas dusenia je 90 minút.

Upozornenie: Upozorňujeme, že pri dlhšom čase dusenia treba prípadne doplniť vodu. Na doplnenie použite bočné otvory na miske na zachytávanie kondenzátu [7]. Základný prístroj / nádobka na vodu [10] naplnený po značku MAX [19] postačí cca na 1 hodinu dusenia.

- Stlačte znovu tlačidlo PROG [17]. Na LC displeji [13] sa teraz objaví ukazovateľ času [20] a symbol PROG [21]. Odloženie štartu je teraz aktívne.
- Po uplynutí nastaveného času odloženia zaznie signál, kontrolka [15] sa rozsvieti na červeno a prístroj automaticky spustí proces dusenia.

▲ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Prístroj sa počas používania zahrieva. Dávajte pozor na to, aby ste nepišli do styku so stúpajúcou vodnou parou alebo s časťami prístroja.

Upozornenie: Keď sa počas prevádzky minú zásoby vody, zaznejú signály. Proces dusenia sa preruší. Preto pravidelne kontrolujte hladinu vody na ukazovateli hladiny vody [12] a včas doplňte dostatočné množstvo vody.

▲ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Dávajte pozor na to, aby hladina vody neprekročila značku MAX [19]. Inak môže počas procesu dusenia vystreknúť horúca voda z parného hrnca.

- Stlačte tlačidlo PROG [17] pre ukončenie odloženia štartu. Symbol PROG [21] na LC displeji [13] zhasne.

● Režim udržiavania teploty

Po uplynutí nastavenej doby dusenia sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

- Na LC displeji [13] sa objaví ukazovateľ času [20] a symbol udržiavania teploty [22].
- Kontrolka [15] sa rozsvieti na zeleno.
- V režime udržiavania teploty sa voda cyklicky znovu ohrieva. Vďaka tomu zostanú jedlá teplé pri teplote cca 60–70 °C.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Prístroj sa počas používania zahrieva. Dávajte pozor na to, aby ste neprišli do styku so stúpajúcou vodnou parou alebo s časťami prístroja.
- Režim udržiavania teploty zostáva aktívny dovtedy, kým sa neminú zásoby vody, alebo kým nestlačíte niektoré tlačidlo.
 - Stlačte zapínač / vypínač [14] pre ukončenie režimu udržiavania teploty.

● Používanie viacerých parných nádob

- Najväčšie potraviny alebo potraviny s najdlhšou dobou parenia vložte do dolnej parnej nádoby [6].
- Upozorňujeme, že čas dusenia vo vrchnej [3] a strednej parnej nádobe [4] sa predlži o 5–10 minút. Berte to do úvahy pri nastavení času dusenia.
- Chuť potravín sa môže preniesť kondenzovanou vodou. Preto vkladajte ryby a mäso zásadne do spodnej parnej nádoby [6]. Spodnú parnú nádobu [6] nechajte prázdnu, ak chcete najskôr pripraviť potraviny s dlhším časom dusenia. Ryby alebo mäso potom vložte v požadovanej chvíli do spodnej parnej nádoby [6].

- ⚠ **POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!** Pokrievku [1] nadvíhajte vždy pomaly, smerom od seba a vodnú paru tak nechajte uniknúť dozadu. Nenakláňajte sa nad prístroj počas vytvárania vodnej pary. Na uchopenie pokrievky [1] a parných nádob [3], [4], [6] používajte kuchynskú rukavicu. Keď kontrolujete, či sú potraviny udusené, použite vidličku s dlhou rukoväťou alebo kliešte.

- Potraviny s dlhším časom dusenia vložte do spodnej parnej nádoby [6], ak chcete pripraviť potraviny s rozdielnym časom dusenia. Opatrne zložte pokrievku [1] a ďalšiu parnú nádobu [3], [4] postavte na tú, ktorá je pod ňou, ak zvyšný čas dusenia zodpovedá potravinám, ktoré sa ešte dusia. Pokrievku [1] znovu opatrne nasadte.



Tipy

Časy dusenia uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty. Časy môžu kolísať v závislosti od veľkosti potravín, objemu náplne parných nádob [3], [4], [6], čerstvosti jedál a osobného vkusu. Keď ste sa bližšie oboznámili s parným hrncom, môžete si časy dusenia prispôbiť.

- Nezabúdajte, že jedna vrstva jedla sa uvarí rýchlejšie ako viacero vrstiev. Čas dusenia preto stúpa s množstvom potravín, napr. 1000 g ružičiek karfiolu sa musí dusiť dlhšie ako 500 g.
- Dbajte na to, aby všetky kusy boli približne rovnako veľké. Tak dosiahnete optimálny výsledok. Menšie kusy uložte hore, ak majú rozličnú veľkosť a musia sa ukladať do vrstiev.
- Potraviny do parných nádob [3], [4], [6] nepchajte. Nechajte miesto medzi kúskami. Tak bude zabezpečená optimálna cirkulácia pary.
- Po uplynutí polovice času dusenia potraviny premiešajte dlhou varechou, ak dusíte väčšie množstvo.
- Mäso, hydinu alebo morské plody nikdy neduste v zmrazenom stave. Všetko najskôr úplne rozmrazte. Inak sa prísady úplne nedusia.
- Všetky časy uvedené v tabuľke časov dusenia sa vzťahujú na použitie so studenou vodou. Použite teplú (nie vriacu) vodu na mierne skrátenie časov dusenia.
- Miska na ryžu [2] je ideálna na dusenie iných potravín, ako napr. ovocia a zeleniny, atď.

● Tabuľka časov dusenia

Časy dusenia uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty. Časy kolíšu v závislosti od veľkosti potravín, objemu náplne parných nádob [3], [4], [6], čerstvosti jedál a osobného vkusu. Preto odporúčame

Uvedenie do prevádzky

pred koncom nastaveného času dusenia pomocou dlhého predmetu (vidlička alebo špajdľa) skontrolovať stav dusenia. Časy dusenia platia pre množstvá uvedené v tabuľke. Ak nie je uvedené inak, vzťahujú sa časy dusenia na použitie spodnej parnej nádoby [6]. Potraviny vo vrchnej a strednej parnej nádobe [3], [4] sa musia dusiť 5-10 minút dlhšie.

Všetky časy uvedené v tabuľke sa vzťahujú na použitie so studenou vodou.

Zelenina	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Artičoky	čerstvé	2-3, stredne veľké	50-55 minút	
Špargľa	čerstvá	400 g	15-20 minút	vložte na plochu do parnej nádoby [3], [4], [6]
	mrazená	400 g	15-20 minút	2. vrstvu kvôli cirkulácii pary uložte do križa
Fazuľa, zelená	čerstvá	400 g	25-30 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
	mrazená	400 g	35-40 minút	
Brokolica	čerstvá	400 g	15-20 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
	mrazená	400 g	20-25 minút	
Ružičkový kel	čerstvý	400 g	20-25 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Kapusta	čerstvá, na drobno nakrájaná	400 g	35-40 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Mrkva	čerstvá, plátky	400 g	20-25 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Kukuričné klasy	čerstvé, po kúskoch	2 kusy	cca 15 minút	po uplynutí polovice času dusenia otočte o 180°
Karfiol	čerstvý, ružičky	400 g	15-20 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
	mrazený	400 g	20-25 minút	

Zelenina	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Cuketa	čerstvá, plátky	400 g	15–20 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Huby	čerstvé	200 g	15–20 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Hrášok	mrazený	400 g	15–20 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Zemiaky	ošúpané a nakrájané na malé kúsky	900 g	25–30 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte
Nové zemiaky	čerstvé, v celku	400 g	30–35 minút	
Špenát	čerstvý	250 g	10–15 minút	
	mrazený	400 g	15–20 minút	

Tipy:

- Odstráňte hrubé hlúby karfiolu, brokolice a kapustovej zeleniny.
- Listovú zeleninu duste čo najkratšie, pretože ľahko stráca farbu.
- Najlepší výsledok pri varení dosiahnete, ak zeleninu osolíte a okoreníte po dusení.
- Mrazená zelenina sa pred dusením nemusí rozmraziť.

Ryby a morské plody	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Homárie chvosty	čerstvé	2 kusy	20–25 minút	Mäso sa stane nepriehľadným; v prípade potreby duste dlhšie
Rybie filé	mrazené	250 g	10–15 minút	
	čerstvé	250 g	10–15 minút	
Ryby, hrubé steaky	losos, treska	250 / 400 g	10–15 minút	
	tuniak	400 g	15–20 minút	

Uvedenie do prevádzky

Ryby a morské plody	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Mušle	čerstvé	400 g	10–15 minút	čas dusenia je ukončený vtedy, keď sa ulity úplne otvoria
Ustrice	čerstvé	6 kusov	15–20 minút	čas dusenia je ukončený vtedy, keď sa ulity úplne otvoria
Garnáty	čerstvé	400 g	10–15 minút	po uplynutí polovice času dusenia premiešajte

Tipy:

- Ryby sú udusené vtedy, keď nadobudnú nepriehľadnú farbu.
- Mrazené ryby sa môžu dusiť bez rozmrazenia, ak boli kúsky pred procesom dusenia navzájom

oddelené a čas dusenia sa predĺži.

- Počas dusenia pridajte do parnej nádoby k rybám plátky citróna a korenie na zjemnenie chuti.

Hydina	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Kurča	prsia, bez kosti	400 g	15–20 minút	kožu pred dusením odstráňte
	stehno	400 g	20–30 minút	po dusení prípadne opieť v rúre do hnedá (funkcia grilu)

Mäso a párky	Typ	Množstvo	Čas dusenia	Poznámky
Hovädzie mäso	plátky, steak z filety alebo rozbif	250 g	10–15 minút	tuk úplne odstráňte, udusené hovädzie mäso má tuhý charakter
Jahňacina	kotleta, s kosťou alebo bez kosti	4 kotlety	15–20 minút	tuk úplne odstráňte
Bravčové mäso	fileta, steak zo sviečkovice alebo sviečkovica	400 g alebo 4 kusy	10–15 minút	tuk úplne odstráňte
Párky (predvarené)	frankfurtské	400 g	10–15 minút	obal pred dusením napichnete
	špekáčiky	400 g	cca 15 minút	

Tipy:

- Výhodou dusenia je, že tuk počas procesu dusenia úplne odtečie. Vzhľadom na mierne teplo vyberte mäkké, chudé mäso, z ktorého úplne odstránite tuk. Mäso vhodné na grilovanie je na dusenie ideálne.
- Dusené mäso a hydinu podávajte s chutnými omáčkami alebo ho pred procesom dusenia marinujte.

- Varené jedlo pred servírovaním dôkladne poduste. Pri kontrole dusenia zapichnete do mäsa dlhý predmet (nôž alebo špajlu).
- Párky musia byť pred dusením úplne uvarené.
- Pre dosiahnutie výslednej zjemnenej chuti pridajte k varenému jedlu čerstvé bylinky.

Ryža	Typ	Množstvo	Množstvo vody	Čas dusenia	Poznámky
Ryža	biela	200 g	300 ml	25 minút	2 porcie
		300 g	600 ml	35 minút	4 porcie
	hnedá	300 g	600 ml	40 minút	4-6 porcií
Ryžový puding	pudingová ryža	100 g ryže + 30 g práškového cukru	teplé mlieko	75-80 minút	

Tipy:

- Pridajte do misky na ryžu [2] potrebné množstvo vody spolu s ryžou.
- Pri dusení menu umiestnite misku na ryžu [2] vždy do vrchnej parnej nádoby, pretože aróma

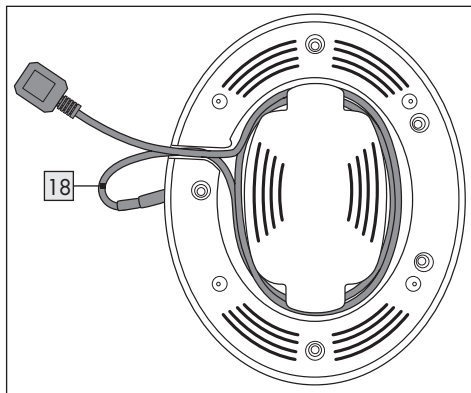
iných jedál sa môže prenášať kondenzovanou vodou.

Vajíčka	Množstvo	Množstvo vody	Čas dusenia	Poznámky
na mäkko	max. 6	400 ml	8 minút	vajička vložte do kalíšeka na vajcia [5] (priehlbiny v parných nádobách)
na tvrdo			15 minút	

Pre vajcia na mäkko nastavte prístroj na 10 minút a včas ich vyberte.

● Priestorovo úsporné uschovanie parného hrnca

- Vložte misku na ryžu [2] do spodnej parnej nádoby [6].
- Spodnú parnú nádobu [6] vložte spolu s miskou na ryžu [2] do strednej parnej nádoby [4].
- Obe parné nádoby [6], [4] a misku na ryžu [2] vložte do vrchnej parnej nádoby [3].
- Parne nádoby [3], [4], [6] a misku na ryžu [2] postavte na misku na zachytávanie kondenzátu [7] a na to položte pokrievku [1].
- Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou omotajte [18] okolo káblového vinutia na dne prístroja.



● Odvápňovanie základného prístroja / nádoby na vodu

POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pred akýmkoľvek prácou na elektrickom prístroji vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku [18].

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Parný hrniec nechajte úplne ochladiť, skôr ako ho budete odvápnovať.

- Základný prístroj / nádobku na vodu [10] odvápnujte pravidelne. Dosiahnete tak tvorbu vodnej pary a predĺžite životnosť prístroja. Hrúbka vápenných usadenín závisí od tvrdosti vody. Základný prístroj / nádobku na vodu [10] odvápnujte po každom siedmom až desiatom použití.

Mierne a nepoddajné zväpenatenia:

- Pri miernom zväpenatení použite handru navlhčenú octom.
- Utrite ňou zväpenatené miesta.
- Na nepoddajné zväpenatenia použite viac octu.
- Prístroj následne riadne opláchnite a dôkladne osušte.

Odvápňovanie základného prístroja / nádoby na vodu:

- Turbo krúžok [8] postavte hornou stranou smerom nadol na vyhrievací článok [11] (väčšia strana smeruje nahor).
- Základný prístroj / nádobku na vodu [10] naplňte studenou vodou až po značku MAX [19].

- Vnútro turbo krúžku [8] naplňte bežným odvápnovačom.
- Prístroj nezahrievajte.
- Prístroj nechajte cez noc stáť, aby sa odvápnil.
- Vylejte odvápnovač a prístroj dôkladne vypláchnite.
- Prístroj následne riadne opláchnite a dôkladne ho osušte.

● Čistenie a údržba

POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pred akýmkoľvek prácou na elektrickom prístroji vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku [18].

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Parný hrniec nechajte úplne ochladiť, skôr ako ho budete čistiť.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO VECNÝCH

ŠKÔD! Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napríklad prášok na drhnutie, hubky na drhnutie, oceľovú vlnu, čistiacu sódu alebo bieliadlo. Tieto môžu poškodiť povrch krytu.

- Parný hrniec pravidelne očistite, najlepšie po každom použití.
- Prístroj v žiadnom prípade neponárajte do vody.
- Základný prístroj / nádobku na vodu [10] vytrite vlhkou handrou.
- Všetky odnímateľné diely očistite horúcou vodou na oplachovanie a kefkou na oplachovanie. Diely následne riadne opláchnite a dôkladne osušte.

● Servis

▲ VAROVANIE! Prístroje nechajte opraviť v servisnom stredisku alebo odborníkom z oblasti elektrotechniky, ktorí používajú na opravy len originálne náhradné diely. Tým zabezpečíte, že zostane zachovaná bezpečnosť prístroja.

▲ VAROVANIE! Výmenu konektora alebo sieťových vodičov vždy nechajte vykonať u výrobcu prístroja alebo u jeho zákazníckej služby. Tým zabezpečíte, že zostane zachovaná bezpečnosť prístroja.

● Záručná lehota

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelom, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo záruka nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskôršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

SK

Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

e-mail: kompernass@lidl.sk

IAN 71 108

● Likvidácia



Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré sa môžu dať recyklovať na miestnych recyklačných stanicích.



Elektrické nástroje nevyhadzujte do odpadu z domácností!

Podľa európskej smernice 2002/96/EC o odpade z elektrických a elektronických zariadení a aplikácii tejto smernice v národnom práve sa musia použité elektrické prístroje zbierať osobitne a musia sa odovzdať na ekologickú recykláciu.

Informácie o možnostiach likvidácie starých prístrojov získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

● Vyhlásenie o zhode / Vyhlásenie výrobcu CE

My, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Nemecko, týmto vyhlasujeme, že tento výrobok sa zhoduje s nasledujúcimi normami, normatívnymi dokumentmi a smernicami ES:

Smernica ES o nízkonapäťových strojoch (2006/95/EC)

Elektromagnetická znášateľnosť (2004/108/EC)

Typ / Názov prístroja:

Prístroj na parné dusenie SDG 800 A1

Sériové číslo: IAN 71 108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- manažér kvality -

Technické zmeny v zmysle ďalšieho vývoja sú vyhradené.

● Recepty

Špargľová krémová polievka

(4 porcie)

Prísady

500 g čerstvej špargle
250 ml vody
50 g masla
20 g múky
2 vajcové žĺtká
6 polievkových lyžíc bieleho vína
250 ml smotany
Soľ, korenie, muškát

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

1. Ošúpte špargľu, nakrájajte ju na malé kúsky a nechajte ju dusiť v nádobe na dusenie asi 25 minút.
2. Roztopte maslo v hrnci na sporáku, primiešajte múku a nechajte ju krátko zapražiť.
3. Zápražku zalejte špargľovým odvarom so šálky na zachytávanie kondenzátu a vodou. Nechajte variť približne 5 minút na miernom ohni za stáleho miešania.
4. Zoberte hrniec zo sporáka a polievku zatrepťe s dvoma vajcovými žĺtkami.
5. Primiešajte smotanu a biele víno. Polievku okoreňte soľou, korením a muškátom.
6. Horúce kúsky špargle pridajte z parného hrnca do polievky.

Kuracie filety s paradajkami a zemiakmi

(4 porcie)

Prísady

4 malé kuracie filety
1 paradajka
1 strúčik cesnaku
4 malé plátky ementálskeho syra
800 g malých zemiakov
½ čajovej lyžičky oregana
1 zväzok kôpru

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

1. Umyte paradajky a pokrájajte ich na kocky. Pokrájajte cesnak na tenké plátky. Stiahnite kôpor zo stebľa a rozsekejte ho.
2. Ošúpte zemiaky, vložte ich do hornej nádoby na dusenie a bohaté ich posypte kôprom.
3. Umyte kuracie filety a utrite ich do sucha. Vložte kuracie filety do najspodnejšej nádoby na dusenie.
4. Paradajky a cesnak položte na kuracie filety.
5. Zemiaky duste približne 40 minút a kuracie filety približne 35 minút v parnej nádobe.
6. Použite veľkú nákyповú formu pre filety a zemiaky.
7. Na filety poukladajte po jednom plátku ementálskeho syra. Každú porciu poriadne okoreňte oreganom.
8. Nechajte jedlo piecť v peci približne 10 až 15 minút pri teplote 200 °C. Syr by mal byť roztečený.

Varené kysnuté buchty

(3 porcie)

Prísady

na cesto:

180 g múky
1 vajce
75 ml mlieka
30 g cukru
30 g margarínu
15 g sušeného droždia

na plnenie:

3 polievkové lyžice slivkového lekváru
2 polievkové lyžice rumu
1 čajová lyžica škoric

na polevu:

150 g masla
3 polievkové lyžice maku
3 polievkové lyžice cukru

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

1. Z múky, vajca, mlieka, droždia, cukru a margarínu pripravte cesto. Cesto nechajte kysnúť 30 minút.
2. Zmiešajte slivkový lekvár s rumom a škoricou.
3. Cesto rozdeľte na 3 rovnaké časti a tieto porcie vytvárame na disky.
4. Na porcie pridajte jednu čajovú lyžičku slivkového lekváru a vytvárajte buchty.
5. Na parnú misku položte po jednej buchty.
6. Nechajte buchty ešte nakysnúť približne 10 minút. Následne ich varte v pare približne 30 minút v parnom hrnci.
7. Tesne pred koncom dusenia roztopte maslo na panvici. Primiešajte cukor a mak.
8. Buchty uložte na tanier a polejte ich makovou omáčkou.

Tvarohové knedličky s náplňou

(20 malých knedličiek / porcií)

Prísady

na cesto:

- 250 g tvarohu
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- 5 polievkových lyžíc strúhanky
- 6–8 polievkových lyžíc múky
- 2 polievkové lyžice oleja

na plnenie:

1 čokoláda s plnotučným mliekom (alebo podľa chuti slivkový lekvár)

na posýpku:

- cca 20 g masla
- cca 30 g strúhanky

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

1. Rozmiešajte tvaroh, vajce, soľ, strúhanku a olej hladké cesto. Cesto nechajte trochu odstáť, aby sa mohlo lepšie spracovať.
2. Cesto pokrájajte na 20 rovnakých častí. Naplňte tieto časti maximálne polovičkou čokolády s plnotučným mliekom. Vytvárajte z toho knedlík s priemerom asi 4 cm. Dbajte na to, aby sa čo-

koláda nachádzala stále v strede knedlíka, a teda aby pri pôsobení tepla nevytiekla.

3. Knedlíky vložte s rozstupom približne 1 cm do nádoby. Knedlíky nechajte dusiť v parnom hrnci približne 6 minút.
4. V panvici zapražte strúhanku s maslom. Knedlíky vyváľajte v opraženej strúhance tak, aby boli knedlíky celé pokryté strúhankou.

Pstruh morský so zeleninou

(2 porcie)

Prísady

- pstruh morský, maximálne do 300 g
- 1 červený alebo žltý paprikový struk
- 1 strúčik cesnaku
- 1 mrkva
- ½ cibule

na omáčku:

- 3 polievkové prírodného jogurtu
- 1 polievková lyžica sušeného kôpru
- 3 polievkové lyžice Crème-fraîche
- Soľ, korenie
- 3 polievkové lyžice citrónovej šťavy

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

1. Dôkladne umyte pstruha. Pstruha posypte zvnútra a zvonku korením a soľou.
2. Umyte a utrite zeleninu a nakrájajte ju na kocky veľkosti asi 1 x 1 cm.
3. Naplňte rybu zeleninou.
4. Položte rybu do nádoby na ryžu. Ak sa ryba nezmesť do nádoby na ryžu, rozkrojte ju na polovice pred dusením. Priložte k nej zvyšnú zeleninu a posypte zeleninu malým množstvom kôpru. Duste rybu so zeleninou v parnom hrnci približne 25 až 30 minút.
5. Zmiešajte jogurt, Crème-fraîche, citrónovú šťavu a malú porciu kôpru na hmotu. Túto várku posypte soľou a korením. Várku pridajte na posledných 10 až 15 minút k rybe a zeleniny do parného hrnca.

- Ošúpte zemiaky a duste ich v parnom hrnci v dodatočnej parnej nádobe. Podávajte ich ako prílohu.
- Zakryte nákyповú formu. Nechajte nákyп piecť v peci približne 10 až 15 minút. Syr by mal byť roztečený.

Zeleninový nákyп s mozzarellou

(4 až 6 porcií)

Prísady

250 g mrkvy, ošúpanej
250 g stredne veľkých zemiakov, ošúpaných a
prekrojených na polovicu
250 g brokolice, len ružičky
250 g karfiolu, len ružičky
1 veľká cuketa (celá)
400 g syru mozzarella

na omáčku:

1 čajová lyžička instantného zeleninového vývaru
½ čajovej lyžičky muškátového oriešku, nastrúhaný
½ čajovej lyžičky čerstvo pomletého korenia
150 g smotany
1 štipka horčice

Množstvo vody vo vodnej nádrži:

maximálne množstvo naplnenia

- Umyte brokolicové a karfiolové ružičky a cuketu. Vložte brokolicové a karfiolové ružičky do najspodnejšej nádoby na dusenie. Umyte a ošúpte mrkvy. Ošúpte a prekrojte zemiaky na polovice. Vložte zemiaky a mrkvy do najspodnejšej nádoby na dusenie. Nechajte zeleniny dusiť v parnom hrnci 25 až 30 minút. Pokrájajte cuketu na plátky s hrúbkou približne 1 cm a po približne 15 minútach ich pridajte na najvrchnejšej nádoby na dusenie.
- Nechajte zeleninu vychladnúť približne 5 minút, aby ste sa jej mohli dotknúť pri krájaní. Pokrájajte zemiaky a mrkvu na plátky s hrúbkou asi 1 cm. Pokrájajte brokolicové a karfiolové ružičky na kúsky veľkosti asi 2 x 2 cm.
- Použite veľkú nákyповú formu pre zeleninu.
- Zmiešajte smotanu, korenie, porciu muškátových orieškov, horčice a inštantný zeleninový vývar.
- Zeleninu rovnomerne polejte omáčkou.
- Pokrájajte mozzarellu na tenké plátky. Rozložte mozzarellu po zelenine.

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 108
Technische Daten	Seite 108
Lieferumfang.....	Seite 108
Teilebeschreibung.....	Seite 109









Sicherheit..... Seite 109

Originalzubehör verwenden	Seite 110
---------------------------------	-----------

Vor der ersten Inbetriebnahme..... Seite 110**Inbetriebnahme**..... Seite 110


Uhrzeit einstellen.....	Seite 111
Sofort-Start-Funktion verwenden.....	Seite 111
Startverzögerung verwenden.....	Seite 112
Warmhalte-Modus.....	Seite 113
Mehrere Garbehälter verwenden.....	Seite 113
Tipps.....	Seite 113
Dämpfzeit-Tabelle	Seite 114
Dampfgarer platzsparend aufbewahren.....	Seite 118
Basisgerät/Wassertank entkalken.....	Seite 118

Reinigung und Pflege..... Seite 118**Service**..... Seite 119**Garantie**..... Seite 119**Entsorgung**..... Seite 119**Konformitätserklärung / Hersteller**..... Seite 120**Rezepte**..... Seite 121

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:			
	Bedienungsanleitung lesen!		Warnung vor heißen Oberflächen!
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Explosionsgefahr!	W	Watt (Wirkungsleistung)
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!	V~	Volt (Wechselspannung)
	Lebensmittelecht!		Auf Unversehrtheit von Gerät, Netzkabel und Netzstecker achten!
	Tip! So verhalten Sie sich richtig.		Brandgefahr!
	Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!		

Dampfgarer SDG 800 A1

● Einleitung

 Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Klappen Sie die Seite mit den Abbildungen heraus und machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Der Dampfgarer darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und

bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

● Technische Daten

Typenbezeichnung: SDG 800 A1
 Nennspannung: 220-240V~ 50Hz
 Nennaufnahme: 800W
 Volumen Garbehälter: 3 l
 Volumen Reisschale: 1 l
 Maße: ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm
 (B x H x T)
 Gewicht: 2,05 kg

● Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

- 1 Basisgerät
- 1 Turboring
- 1 Kondensat-Auffangschale
- 3 Garbehälter
- 1 Reisschale (1 l)
- 1 Deckel
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Deckel
- 2 Reisschale
- 3 Oberer Garbehälter (3)
- 4 Mittlerer Garbehälter (2)
- 5 Eierbecher (Vertiefungen)
- 6 Unterer Garbehälter (1)
- 7 Kondensat-Auffangschale
- 8 Turboring
- 9 Minimal-Markierung
- 10 Basisgerät/Wassertank
- 11 Heizelement
- 12 Wasserstandsanzeige
- 13 LC-Display
- 14 EIN-/AUS-Taste
- 15 Kontrolllampe
- 16 PLUS-/MINUS-Taste
- 17 PROG-Taste („Programmieren“)
- 18 Netzleitung mit Netzstecker
- 19 MAX-Markierung
- 20 Zeitanzeige
- 21 PROG-Symbol („Programmieren“)
- 22 Warmhaltesymbol




● Sicherheit

⚠️ WARNUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!




Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:

-  **LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
-  Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT!** Lassen Sie den Dampfgarer niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.
-  **VORSICHT! VERBRENNUNGS-GEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Heben Sie den Deckel **1** stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** und die Garbehälter **3**, **4**, **6** anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung **18** nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Restwasser aus dem Basisgerät / Wassertank **10** entfernen.




VORSICHT! BRANDGEFAHR!

- Nehmen Sie den Dampfgarer nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank **10** während des Garvorgangs mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Legen Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** nicht mit Alufolie o.ä. aus. Bei Nichtbeachtung kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen. Beschädigungen des Geräts sind die Folge.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.
-  **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.



Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem.
-  Überprüfen Sie die Netzleitung **18** regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung **18** oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzleitungen **18** bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung **18** nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung **18** fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen **18** erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung **18** während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Ziehen Sie die Netzleitung **18** aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

● **Originalzubehör verwenden**

- Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderer als in der Bedienungsanleitung empfohlener Produkte oder anderen Zubehörs kann eine Verletzung Gefahr für Sie bedeuten.

● **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes / den Wassertank **10** mit einem feuchten Tuch aus.

● **Inbetriebnahme**

Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230V bezeichnet sind, können auch mit 220V betrieben werden.

- Stellen Sie das Basisgerät/ den Wassertank **10** auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Stecken Sie dann den schwarzen Turboring **8** auf das mittig angebrachte Heizelement **11**. Achten Sie darauf, dass die größere Seite unten liegt.
- Befüllen Sie nun das Basisgerät/ den Wassertank **10** mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung **19**.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/ der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss.

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

VORSICHT! Geben Sie keinerlei Zusätze wie Gewürze o.ä. in das Wasser. Diese können die Dampfzirkulation beeinträchtigen und/ oder die Oberflächen des Basisgerätes/ Wassertanks **10** und des Heizelements **11** beschädigen.

- Legen Sie nun die schwarze Kondensat-Auffangschale **7** auf das Basisgerät/ den Wassertank **10**. Achten Sie darauf, dass die halbkreisförmige Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten zeigt und plan aufliegt. Dadurch wird der Turboring **8** in seiner Position gehalten.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in die Garbehälter **3**, **4**, **6**.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- VORSICHT!** Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät produziert wurden. Andernfalls drohen Verletzungsgefahr und/ oder Beschädigungen des Gerätes.
- Setzen Sie die Garbehälter **3**, **4**, **6** in der Reihenfolge 1–2–3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale **7**.
- Setzen Sie den Deckel **1** mittig auf, so dass der obere Garbehälter **3** komplett geschlossen ist und kein Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker **18** in eine passende Steckdose.
- Im LC-Display **13** erscheint „45“ (siehe Abb. B).

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

● Uhrzeit einstellen

Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Tasten PROG **17** und EIN/ AUS **14** gleichzeitig für 2–3 Sekunden. Nachdem Sie die Tasten loslassen, ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie nun die PLUS-Taste **16**, um die Zeitanzeige **20** jeweils um 10 Minuten zu erhöhen. Drücken Sie die MINUS-Taste **16**, um die Zeitanzeige **20** jeweils um 1 Minute zu reduzieren.
- Drücken Sie die PROG-Taste **17**, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- Das LC-Display **13** zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

● Sofort-Start-Funktion verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/ der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring **8** und die Kondensat-Auffangschale **7** korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die EIN-/ AUS-Taste **14**. Im LC-Display **13** blinkt nun die vorprogrammierte Dämpfzeit von 45 Minuten (siehe Abb. B).
- Drücken Sie die PLUS-/ MINUS-Taste **16**, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale **7**. Ein bis zur MAX-Markierung **19** gefülltes Basisgerät/ gefüllter Wassertank **10** reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- Drücken Sie die EIN-/ AUS-Taste **14**. Ein Signalton ertönt. Die Kontrolllampe **15** leuchtet

rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

- Das LC-Display **13** zeigt die verbleibende Dämpfzeit an.

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Sobald die eingestellte Dämpfzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).

Hinweis: Sie können die Dämpfzeit während des Dämpfvorgangs jederzeit durch Drücken der PLUS-/MINUS-Taste **16** in 5-Minuten-Schritten erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten reduzieren. Sobald Sie die Dämpfzeit manuell auf „0“ einstellen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Heben Sie den Deckel **1** stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel **1** und die Garbehälter **3**, **4**, **6** anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste **14**, um den Dämpfvorgang vorzeitig abzubrechen oder um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige im LC-Display **13** wechselt wieder zur Zeitanzeige **20** (siehe Abb. A).

Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Die Anzeige im LC-Display **13** wechselt wieder zur Zeitanzeige **20** (siehe Abb. A). Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige **12** und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung **19** nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgerar spritzen.

● Startverzögerung verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/der Wassertank **10** mindestens bis zur Minimal-Markierung **9** mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring **8** und die Kondensat-Auffangschale **7** korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die PROG-Taste **17**. Im LC-Display **13** erscheinen die Zeitanzeige **20** sowie das PROG-Symbol **21** (siehe Abb. A).

- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste **16**, um die gewünschte Verzögerungszeit jeweils in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

Hinweis: Die eingestellte Verzögerungszeit bezieht sich auf die aktuelle Uhrzeit. D.h. wenn Sie um 13:00 Uhr eine Verzögerungszeit von 30 Minuten einstellen, startet der Dämpfvorgang um 13:30 Uhr. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.

- Drücken Sie erneut die PROG-Taste **17**.
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste **16**, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.

Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evtl. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale **7**. Ein bis zur MAX-Markierung **19** gefülltes Basisgerät/gefüllter Wassertank **10** reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

- Drücken Sie erneut die PROG-Taste **17**. Im LC-Display **13** erscheinen nun die Zeitanzeige **20** sowie das PROG-Symbol **21**. Die Startverzögerung ist nun aktiv.

- Sobald die eingestellte Verzögerungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe **15** leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige [12] und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung [19] nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- Drücken Sie die PROG-Taste [17], um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol [21] im LC-Display [13] erlischt.

● Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LC-Display [13] erscheinen die Zeitanzeige [20] sowie das Warmhaltesymbol [22].
- Die Kontrolllampe [15] leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser zyklisch wieder aufgeheizt. So werden die Speisen bei einer Temperatur von ca. 60–70 °C warm gehalten.

VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist oder Sie eine Taste betätigen.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste [14], um den Warmhalte-Modus zu beenden.

● Mehrere Garbehälter verwenden

- Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit in den unteren Garbehälter [6].
- Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen [3] und mittleren Garbehälter [4] um

5–10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.

- Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter [6]. Lassen Sie den unteren Garbehälter [6] leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter [6].

VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Heben Sie den Deckel [1] stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel [1] und die Garbehälter [3], [4], [6] anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter [6], wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel [1] und stellen Sie den nächsten Garbehälter [3], [4] auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel [1] wieder vorsichtig auf.



Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertraut mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

- Achten Sie darauf, dass eine Speiselage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlröschen länger als 500 g.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach

- oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter [3], [4], [6]. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf. Andernfalls können die Zutaten nicht vollständig gar werden.
- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale [2] eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten und Gemüse, etc.

Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen. Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter [6]. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter [3], [4] brauchen 5-10 Minuten länger.

Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

● Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2-3, mittelgroß	50-55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15-20 Minuten	flach in den Garbehälter [3], [4], [6] geben
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuzschichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35-40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rosenkohl	frisch	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35-40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück	2 Stück	ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30-35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10-15 Minuten	
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	

Tipps:

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20-25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren	250 g	10-15 Minuten	
	frisch	250 g	10-15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250 / 400 g	10-15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15-20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10-15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15-20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10-15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem

Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.

- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch in den Garbehälter, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15-20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20-30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15-20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400g oder 4 Stück	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400g	10-15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstecken
	Knacker	400g	ca. 15 Minuten	

Tipps:

- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Reis	weiß	200g	300ml	25 Minuten	2 Portionen
		300g	600ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300g	600ml	40 Minuten	4-6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100g Reis + 30g Streuzucker	warme Milch	75-80 Minuten	

Tipps:

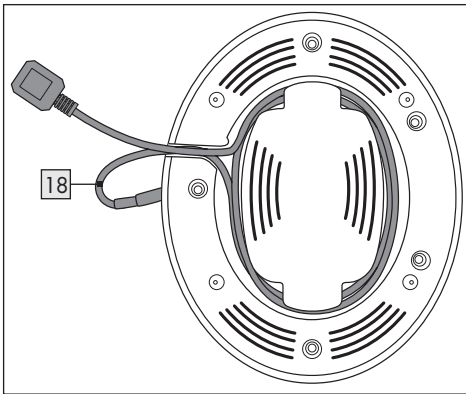
- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale 2.
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale 2 immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher 5 (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

● Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie die Reisschale **2** in den unteren Garbehälter **6**.
- Stellen Sie den unteren Garbehälter **6** mit der Reisschale **2** in den mittleren Garbehälter **4**.
- Stellen Sie die beiden Garbehälter **6**, **4** und die Reisschale **2** in den oberen Garbehälter **3**.
- Stellen Sie die Garbehälter **3**, **4**, **6** und die Reisschale **2** auf die Kondensat-Auffangschale **7** und legen Sie den Deckel **1** oben auf.
- Wickeln Sie die Netzleitung mit Netzstecker **18** um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes.



● Basisgerät / Wassertank entkalken

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **18**.

VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

Leichte und hartnäckige Verkalkungen:

- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Basisgerät / Wassertank entkalken:

- Stellen Sie den Turboring **8** mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement **11** (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung **19**.
- Füllen Sie das Innere des Turborings **8** mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

● Reinigung und Pflege

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **18**.

VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel. Diese können die Gehäuseoberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser mit einer Spülbürste. Spülen Sie die

Teile anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.

● Service

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie den Austausch des Netzsteckers oder der Netzleitung immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

● Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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 unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE

Service Deutschland

Tel.: 01805772033

(0,14 EUR / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 71108

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 71108

CH

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 71108

● Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

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

● **Konformitätserklärung / Hersteller CE**

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklären hiermit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen, normativen Dokumenten und EG-Richtlinien übereinstimmt:

EG-Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EC)

Typ / Gerätebezeichnung:

Dampfgarer SDG 800 A1

Seriennummer: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu
- Qualitätsmanager -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.

● Rezepte

Spargelcremesuppe

(4 Portionen)

Zutaten

500 g frischer Spargel
250 ml Wasser
50 g Butter
20 g Mehl
2 Eigelb
6 EL Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Schälen Sie den Spargel, schneiden Sie ihn in kleine Stücke und lassen Sie ihn im Garbehälter ca. 25 Minuten garen.
2. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf auf dem Herd, rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie es kurz durchschwitzen.
3. Löschen Sie die Mehlschwitze mit der Spargelbrühe aus der Kondensat-Auffangschale und dem Wasser ab. Lassen Sie alles unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und legieren Sie die Suppe mit den zwei Eigelben.
5. Rühren Sie die Sahne und den Weißwein unter. Würzen Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat.
6. Geben Sie die heißen Spargelstücke aus dem Dampfgarer in die Suppe.

Hähnchenfilets mit Tomaten und Kartoffeln

(4 Portionen)

Zutaten

4 kleine Hähnchenfilets
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
4 kleine Scheiben Emmentaler
800 g kleine Kartoffeln
½ TL Oregano
1 Bund Dill

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Schneiden Sie den Knoblauch in dünne Scheiben. Zupfen Sie den Dill von den Stielen und hacken Sie ihn.
2. Schälen Sie die Kartoffeln, legen Sie sie in den obersten Garbehälter und bestreuen Sie sie mit reichlich Dill.
3. Waschen Sie die Hähnchenfilets und tupfen Sie diese trocken. Legen Sie die Hähnchenfilets in den untersten Garbehälter.
4. Legen Sie Tomaten und den Knoblauch auf die Hähnchenfilets.
5. Garen Sie die Kartoffeln ca. 40 Minuten und die Hähnchenfilets ca. 35 Minuten im Dampfgarer.
6. Verwenden Sie eine große Auflaufform für die Filets und die Kartoffeln.
7. Legen Sie je eine Scheibe Emmentaler auf die Filets. Würzen Sie jede Portion kräftig mit Oregano.
8. Lassen Sie das Gericht im Backofen ca. 10–15 Minuten bei 200 °C backen. Der Käse sollte zerlaufen sein.

Germknödel

(3 Portionen)

Zutaten

für den Teig:

180 g Mehl
1 Ei
75 ml Milch
30 g Zucker
30 g Margarine
15 g Trockenhefe

für die Füllung:

3 EL Pflaumenmus
2 EL Rum
1 TL Zimt

für den Belag:

150 g Butter
3 EL Mohn
3 EL Zucker

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Stellen Sie aus dem Mehl, dem Ei, der Milch, der Hefe, dem Zucker und der Margarine einen Teig her. Lassen Sie diesen 30 Minuten aufgehen.
2. Verrühren Sie das Pflaumenmus mit Rum und Zimt.
3. Teilen Sie den Teig in 3 gleich große Teile und drücken Sie die Portionen flach.
4. Geben Sie einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Portionen und formen Sie dann Klöße daraus.
5. Legen Sie jeweils einen Kloß in eine Dampfschale.
6. Lassen Sie die Klöße noch ca. 10 Minuten gehen. Dämpfen Sie sie dann ca. 30 Minuten im Dampfgarer.
7. Zerlassen Sie die Butter kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne. Rühren Sie den Zucker und den Mohn unter.
8. Richten Sie die Germknödel auf einem Teller an und gießen Sie sie mit der Mohn-Sauce.

Quarkknödel mit Füllung

(20 kleine Knödel / Portionen)

Zutaten

für den Teig:

- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 5 EL Semmelbrösel
- 6–8 EL Mehl
- 2 EL Öl

für die Füllung:

- 1 Vollmilchschokolade (oder nach Belieben Pflaumenmus)

für das Rösten:

- ca. 20 g Butter
- ca. 30 g Semmelbrösel

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Verkneten Sie den Quark, das Ei, das Salz, die Semmelbrösel und das Öl zu einem glatten

Teig. Lassen Sie den Teig etwas stehen, damit dieser sich besser verarbeiten lässt.

2. Schneiden Sie den Teig in 20 gleich große Teile. Füllen Sie diese Teile jeweils mit maximal einem halben Stück Vollmilchschokolade. Formen Sie daraus Knödel mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Achten Sie darauf, dass sich die Schokolade weiterhin in der Mitte des Knödels befindet, so dass diese unter Hitzeeinwirkung nicht heraus laufen kann.
3. Positionieren Sie die Knödel mit etwa 1 cm Abstand in die Behälter. Die Knödel lassen Sie 6 Minuten im Dampfgarer garen.
4. Rösten Sie die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der Butter an. Wenden Sie die Knödel in den gerösteten Bröseln, so dass die Knödel mit den Bröseln bedeckt sind.

Lachsforelle und Gemüse

(2 Portionen)

Zutaten

- Lachsforelle, bis maximal 300 g
- 1 Paprikaschote, rot oder gelb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- ½ Zwiebel

für die Sauce:

- 3 EL Natur-Joghurt
- 1 EL getrockneter Dill
- 3 EL Crème-fraîche
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Zitronensaft

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Lachsforelle gründlich. Bestreuen Sie die Lachsforelle innen und außen mit Pfeffer und Salz.
2. Waschen und putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ca. 1 x 1 cm große Würfel.
3. Füllen Sie den Fisch mit dem Gemüse.
4. Legen Sie den Fisch in den Reisbehälter. Falls der Fisch nicht in die Reisbehälter passt, halbieren Sie den Fisch vor dem Garen. Legen Sie das

- übrige Gemüse dazu und bestreuen Sie das Gemüse mit etwas Dill. Garen Sie den Fisch mit dem Gemüse mit dem Dampfgarer etwa 25–30 Minuten.
5. Vermischen Sie den Joghurt, die Crème-fraîche, den Zitronensaft und eine kleine Portion von dem Dill zu einer Masse. Würzen Sie diesen Sud mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Sud für die letzten 10–15 Minuten zu dem Fisch und dem Gemüse in den Dampfgarer.
 6. Schälen Sie Kartoffeln und garen Sie sie mit dem Dampfgarer in einem zusätzlichen Garbehälter. Servieren Sie diese als Beilage.
2. Lassen Sie das Gemüse ca. 5 Minuten abkühlen, damit Sie es zum Zerkleinern anfassen können. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Möhren in ca. 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in ca. 2 x 2 cm große Stücke.
 3. Verwenden Sie eine große Auflaufform für das Gemüse.
 4. Vermengen Sie die Sahne, den Pfeffer, die Muskatnussportion, den Senf und die Instant-Gemüsebrühe.
 5. Begießen Sie das Gemüse gleichmäßig mit der Soße.
 6. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben. Verteilen Sie den Mozzarella über das Gemüse.
 7. Decken Sie die Auflaufform ab. Lassen Sie den Auflauf im Backofen ca. 10–15 Minuten backen. Der Käse sollte verlaufen sein.

Gemüse-Mozzarella-Auflauf

(4–6 Portionen)

Zutaten

250 g Möhren, geschält
 250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
 250 g Brokkoli, nur die Röschen
 250 g Blumenkohl, nur die Röschen
 1 große Zucchini (ganz)
 400 g Mozzarella

für die Soße:

1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
 ½ Teelöffel Muskatnuss, gerieben
 ½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
 150 g Sahne
 1 Messerspitze Senf

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen und die Zucchini. Legen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen in den untersten Garbehälter. Waschen und schälen Sie die Möhren. Schälen und halbieren Sie die Kartoffeln. Legen Sie die Kartoffeln und Möhren in den untersten Dampfbehälter. Lassen Sie den Dampfgarer das Gemüse 25–30 Minuten garen. Zerkleinern Sie die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben und geben Sie diese nach ca. 15 Minuten in den obersten Garbehälter dazu.