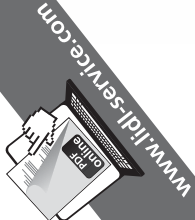


SILVERCREST®



www.hdi-service.com

DAMPFGARER SDG 950 C3
STEAM COOKER SDG 950 C3
CUISEUR VAPEUR SDG 950 C3

(DE) (AT) (CH)

DAMPFGARER
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

CUISEUR VAPEUR
Mode d'emploi

(CZ)

PARNÍ HRNEC
Návod k obsluze

(PT)

FORNO A VAPOR
Instruções de manejo

(GB) (IE)

STEAM COOKER
Operating instructions

(NL) (BE)

STOOMKOKER
Gebruiksaanwijzing

(ES)

VAPORERA ELÉCTRICA
Instrucciones de servicio

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

11/2017 ID: SDG 950 C3_17_V1.6

IAN 292163

8

IAN 292163

(DE) (GB) (IE) (FR) (BE) (NL) (CZ) (ES) (PT)



Deutsch 2

English 24

Français 44

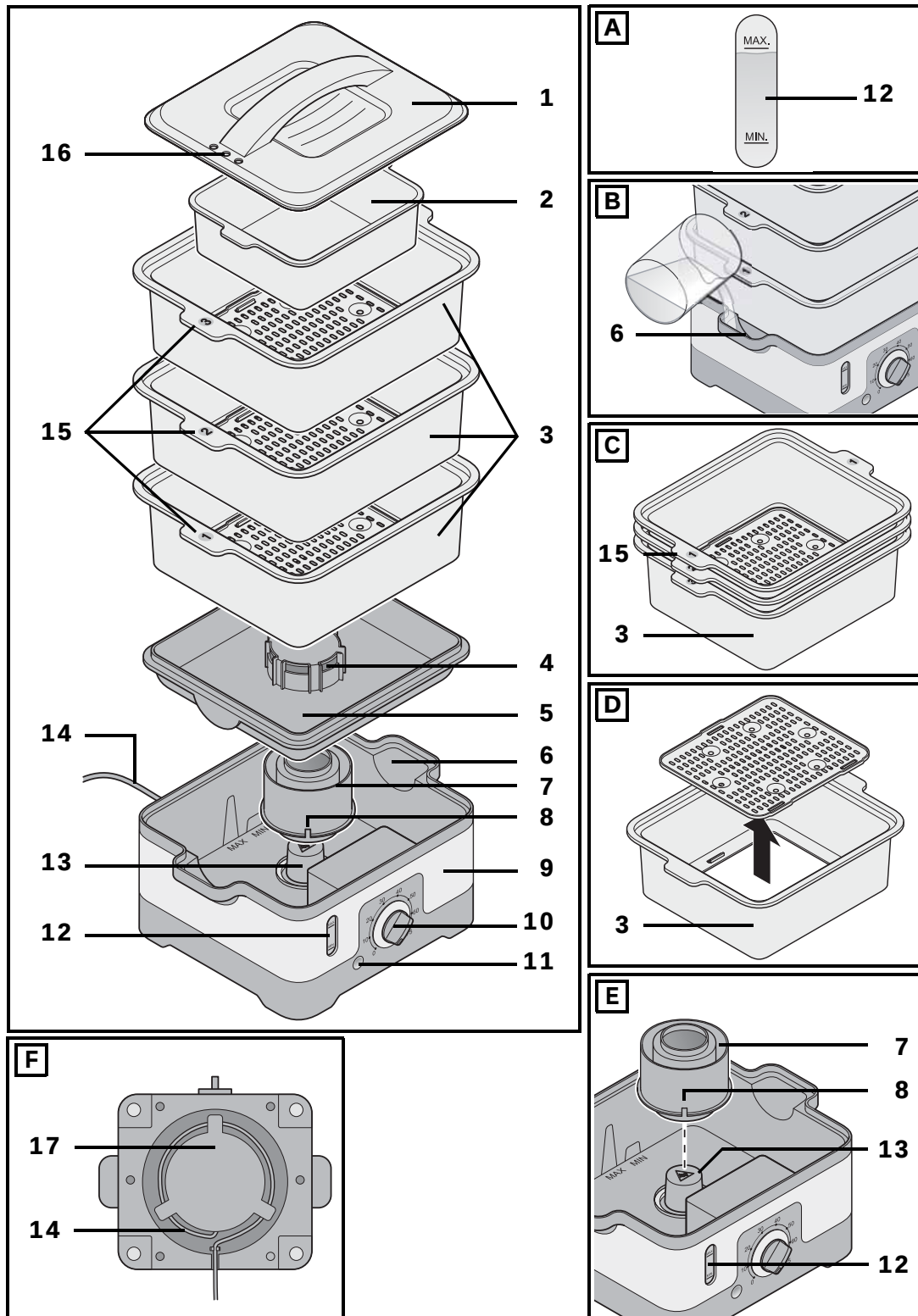
Nederlands 68

Česky 90

Español 110

Português 132

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



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Vor dem ersten Gebrauch	8
6. Bedienen des Gerätes	9
6.1 Garen	9
6.2 Garpunkt überprüfen	10
6.3 Wasser nachfüllen	10
6.4 Betrieb beenden	10
6.5 Überhitzungsschutz	11
7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer	11
7.1 Dampfkörbe verwenden	11
7.2 Eier kochen	11
7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen	11
7.4 Menüs zubereiten	12
8. Garzeiten	12
8.1 Garzeiten Gemüse	13
8.2 Garzeiten Fisch	14
8.3 Garzeiten Fleisch	15
8.4 Garzeiten Reis	16
8.5 Garzeiten Eier	16
9. Rezepte	17
9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln	17
9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis	17
9.3 Gefüllte Quarkknödel	18
10. Reinigen und aufbewahren	19
10.1 Gerät demontieren	19
10.2 Unterteil reinigen	19
10.3 Zubehör reinigen	19
10.4 Zubehör zusammenbauen	19
10.5 Gerät lagern	20
10.6 Gerät entkalken	20
11. Entsorgen	20
12. Problemlösung	21
13. Technische Daten	21
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	22

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dampfgarer.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dampfgarer!

Symbole am Gerät



GEFAHR! Heiße Oberflächen

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



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Dampfgarer können Sie Lebensmittel schonend garen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den Griffen. **Fassen Sie die Dampfkörbe sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.**

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 19).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

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



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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



GEFAHR durch Stromschlag

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



BRANDGEFAHR

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

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

WARNUNG vor Sachschäden

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

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

4. Lieferumfang

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

Auspacken

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

5. Vor dem ersten Gebrauch



BRANDGEFAHR!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

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

• Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 19)!

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

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

Nummer des Dampfkorb **15** steht auf den Griffen.

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

6. Bedienen des Gerätes

6.1 Garen



BRANDGEFAHR!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

ger **12** stets zwischen **MIN** und **MAX** liegt;

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

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

6.2 Garpunkt überprüfen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

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

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

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

6.3 Wasser nachfüllen

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

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

6.4 Betrieb beenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Das Kondensat in der Auffangschale **5** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Auffangschale **5** entnehmen, damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.
1. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.
 2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler **10** auf „**0**“.
 3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
 4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe **3** mit dem Gargut.
 5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 19).

6.5 Überhitzungsschutz

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

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

7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

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

7.1 Dampfkörbe verwenden

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

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

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

7.2 Eier kochen

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

7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

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

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

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

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

7.4 Menüs zubereiten

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

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb **3** gegart werden.
 - Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb **3** am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher "Garpunkt überprüfen" auf Seite 10.
 - Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
1. Befüllen Sie den Dampfkorb 1 mit den Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen.
Ausnahme: Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfkorb **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.
 2. Stellen Sie diesen Dampfkorb **3** in den Dampfgarer und beginnen Sie mit dem Garen (siehe "Garen" auf Seite 9).
 3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.
 4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
 5. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
 6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel **1** wieder.
 7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
 8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

8. Garzeiten

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

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

HINWEISE:

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

8.1 Garzeiten Gemüse

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

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

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

8.2 Garzeiten Fisch

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

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

Fisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10 - 15 min	- frisch
Fischfilet	250 g	15 - 20 min	- gefroren
Lachsko- telett	400 g	10 - 15 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Thunfisch- steak	400 g	15 - 20 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Muscheln	400 g	10 - 15 min	- nur frische und geschlossene Muscheln ga- ren - die Muscheln sind gar, wenn sich die Scha- len vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10 - 15 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren / umschichten
Hummer- schwänze	2 Stück	20 - 25 min	
Austern	6 Stück	15 - 20 min	- nur frische und geschlossene Austern garen - die Austern sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

8.3 Garzeiten Fleisch

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

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

8.4 Garzeiten Reis

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

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

8.5 Garzeiten Eier

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

9. Rezepte

9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

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

9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

Zutaten für 2 Portionen:

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

Zubereitung:

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

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

9.3 Gefüllte Quarkknödel

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Tipps:

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

10. Reinigen und aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

10.1 Gerät demontieren

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

10.2 Unterteil reinigen

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

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Zubehör zusammenbauen

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

10.5 Gerät lagern

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

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

10.6 Gerät entkalken

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

11. Entsorgen

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



Verpackung

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

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss. - Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 11)

13. Technische Daten

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

Technische Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 292163** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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



Service-Center

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

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

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

IAN: 292163



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.
Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	25
2. Intended purpose	26
3. Safety information	26
4. Items supplied	29
5. Before using for the first time	30
6. Operating the appliance	30
6.1 Cooking	30
6.2 Checking whether the food is cooked	31
6.3 Topping up the water	32
6.4 Ending operation	32
6.5 Thermal cut-out	32
7. Hints on cooking with the steamer	32
7.1 Using steamer baskets	32
7.2 Boiling eggs	33
7.3 Cooking rice and liquids	33
7.4 Preparing whole meals	33
8. Cooking times	34
8.1 Cooking times - vegetables	34
8.2 Cooking times - fish	35
8.3 Cooking times - meat	36
8.4 Cooking times - rice	37
8.5 Cooking times - eggs	37
9. Recipes	38
9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes	38
9.2 Salmon fillet with vegetables and rice	38
9.3 Filled curd cheese dumplings	39
10. Cleaning and storing	39
10.1 Dismantling the appliance	39
10.2 Cleaning the bottom part	39
10.3 Cleaning the accessories	39
10.4 Assembling the accessories	40
10.5 Storing the appliance	40
10.6 Descaling the appliance	40
11. Disposal	40
12. Problem-solving	41
13. Technical specifications	41
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	42

1. Overview

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

Thank you for your trust!

Congratulations on your new steam cooker.

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

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

We hope you enjoy using your new steam cooker!

Symbols on your appliance



DANGER! **Hot surfaces**

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



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

2. Intended purpose

This steam cooker allows you to cook food gently.

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

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



- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the time selector and handles of the device. **During operation, only grip the steamer baskets and accessories using pot cloths or oven gloves.**
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see “Cleaning and storing” on page 39).
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The base, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Should liquids enter the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ... on agricultural estates;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.

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



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

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



DANGER! Risk of electric shock

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

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



FIRE HAZARD

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



DANGER! Risk of injury through burning

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



DANGER! Risk of injury through scalding

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

WARNING! Risk of material damage

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

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

4. Items supplied

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

Unpacking

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

5. Before using for the first time



FIRE HAZARD!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

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

- **Clean the appliance before using it for the first time (see “Cleaning and storing” on page 39)!**

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

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

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

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

6. Operating the appliance

6.1 Cooking



FIRE HAZARD!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

1. Take collector **5** out of bottom part **9**.

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

6.2 Checking whether the food is cooked



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

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

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

6.3 Topping up the water

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

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

6.4 Ending operation



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

1. Once the set cooking time has elapsed, an alarm sounds and the appliance switches off.
2. If you want to switch off the appliance before the set cooking time has elapsed, turn time selector **10** to "0".
3. Wait briefly until the steam in the appliance has dissipated.
4. Remove steamer baskets **3** with the cooked food.
5. Clean the appliance carefully after use (see "Cleaning and storing" on page 39).

6.5 Thermal cut-out

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

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

7. Hints on cooking with the steamer



DANGER! Risk of injury through scalding!

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

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

7.1 Using steamer baskets

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

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

For cooking, always put basket 1 on first, number 2 on top of it and finally number 3.

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

7.2 Boiling eggs

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

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

7.3 Cooking rice and liquids

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

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

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

3. Stir the rice occasionally.

7.4 Preparing whole meals

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

- the heaviest food for cooking should be cooked in the bottom basket **3** if at all possible.
 - as the steam acts most effectively in the bottom steamer basket and less so as it travels upwards, cooking time in the upper baskets is extended by a few minutes. You should therefore follow the instructions in "Checking whether the food is cooked" on page 31".
 - stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
1. Put the food which is going to take longest to cook in steamer basket **1**.
Exception: meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket **3** so that dripping juices do not run over the other foods.
 2. Put this steamer basket **3** in the steamer and start cooking (see "Cooking" on page 30).
 3. Fill steamer basket **2** with the food which will take a moderate time to cook.
 4. Carefully open the lid **1** by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
 5. Take the lid **1** right off.
 6. Put steamer basket **2** on steamer basket **1** and close the lid **1** again.
 7. Fill steamer basket **3** with the food which will take the least time to cook.
 8. Proceed as for steamer basket **2**.

8. Cooking times

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

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

NOTES:

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

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

8.1 Cooking times - vegetables

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

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

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

8.2 Cooking times - fish

- Frozen fish can be cooked without being thawed. Ensure that the individual pieces are separated from one another so that the steam can get everywhere.
- The cooking time may be extended by a few minutes for thicker pieces.
- Keep an eye on cooking time. Undercooked fish is still glassy inside. Overcooked fish can become dry.

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

8.3 Cooking times - meat

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

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

8.4 Cooking times - rice

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

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

8.5 Cooking times - eggs

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

9. Recipes

9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes

Ingredients

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

Preparation

Total cooking time: 45 minutes

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

9.2 Salmon fillet with vegetables and rice

Ingredients for 2 portions

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

Preparation

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

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

9.3 Filled curd cheese dumplings

Ingredients

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

Preparation

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

Tips:

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

10. Cleaning and storing

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

10.1 Dismantling the appliance

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

10.2 Cleaning the bottom part

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

10.3 Cleaning the accessories

- Clean the plastic accessories by hand in the sink.

10.4 Assembling the accessories

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

10.5 Storing the appliance

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

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

10.6 Descaling the appliance

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

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

11. Disposal

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



Packaging

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

12. Problem-solving

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



DANGER of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Has the thermal cut-out switched off the device? (see "Thermal cut-out" on page 32)

13. Technical specifications

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

Technical Symbols



Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).



With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

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



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10 / Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 292163



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	45
2. Utilisation conforme	46
3. Consignes de sécurité	46
4. Éléments livrés	50
5. Avant la première utilisation	50
6. Utilisation de l'appareil	51
6.1 Cuisson	51
6.2 Vérifier le juste point de cuisson	52
6.3 Remettre de l'eau	52
6.4 Terminer le fonctionnement	52
6.5 Protection contre la surchauffe	53
7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur	53
7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur	53
7.2 Cuire des œufs	53
7.3 Cuire du riz et des liquides	54
7.4 Préparer des menus	54
8. Temps de cuisson	54
8.1 Temps de cuisson pour les légumes	55
8.2 Temps de cuisson pour le poisson	57
8.3 Temps de cuisson pour la viande	58
8.4 Temps de cuisson pour le riz	59
8.5 Temps de cuisson pour les œufs	59
9. Recettes	60
9.1 Porc fumé aux choux de Bruxelles et aux pommes de terre	60
9.2 Filet de saumon aux légumes et au riz	60
9.3 Knödel au fromage blanc	61
10. Nettoyage et entreposage	61
10.1 Démonter l'appareil	62
10.2 Nettoyage de la base	62
10.3 Nettoyage des accessoires	62
10.4 Assembler les accessoires	62
10.5 Entreposer l'appareil	62
10.6 Détartrer l'appareil	62
11. Mise au rebut	63
12. Dépannage	63
13. Caractéristiques techniques	64
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	64

1. *Aperçu de l'appareil*

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



DANGER ! Surfaces chaudes

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



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez-le uniquement au niveau du sélecteur de temps ou des poignées. **Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que les accessoires.**
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 61).
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ La base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans la base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide, décapant ou abrasif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

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

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



DANGER pour les enfants

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



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

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



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

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



DANGER ! Risque d'électrocution

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



DANGER ! Risque d'incendie

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

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



DANGER ! Risque de brûlures

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



DANGER ! Risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

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

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

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

4. Éléments livrés

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

Déballage de l'appareil

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

5. Avant la première utilisation



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

• Nettoyez l'appareil avant première utilisation (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 61) !

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

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

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

6. Utilisation de l'appareil

6.1 Cuisson



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

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

6.2 Vérifier le juste point de cuisson



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

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

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

6.3 Remettre de l'eau

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

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

6.4 Terminer le fonctionnement



DANGER ! Risque de brûlures !

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

1. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête.
2. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du temps de cuisson réglé, tournez le sélecteur de temps **10** sur « **0** ».
3. Attendez un peu jusqu'à ce que la vapeur se soit échappée de l'appareil.
4. Retirez les paniers de cuisson à la vapeur **3** avec les aliments à cuire.
5. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir « Nettoyage et entreposage » à la page 61).

6.5 Protection contre la surchauffe

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

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

7. Conseils pour la cuisson avec le cuiseur vapeur



DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

7.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

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

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

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

7.2 Cuire des œufs

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

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

7.3 Cuire du riz et des liquides

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

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

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

3. Brassez le riz de temps en temps.

7.4 Préparer des menus

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

- L'aliment à cuire le plus lourd doit se trouver si possible dans le panier de cuisson à la vapeur **3** inférieur.
 - Comme l'effet de vapeur est le plus fort dans le panier de cuisson à la vapeur **3** inférieur et diminue un peu vers le haut, le temps de cuisson dans les paniers supérieurs augmente un peu. Pour cette raison, veuillez considérer " Vérifier le juste point de cuisson " à la page 52.
 - Brassez ou retournez de temps en temps les aliments à cuire avec une longue cuillère.
1. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 1 avec les aliments qui mettent le plus longtemps à cuire.

Exception : Il est recommandé de toujours faire cuire la viande et le poisson dans le panier de cuisson à la vapeur **3**

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

2. Placez ce panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur vapeur **3** et commencez la cuisson (voir « Cuisson » à la page 51).
3. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 2 avec les aliments avec un temps de cuisson moyen.
4. Ouvrez prudemment le couvercle **1** en le soulevant d'abord un peu à l'arrière de l'appareil pour que la vapeur puisse s'échapper dans la direction qui vous est opposée.
5. Retirez totalement le couvercle **1**.
6. Placez le panier de cuisson à la vapeur 2 sur le panier de cuisson à la vapeur 1 et refermez le couvercle **1**.
7. Remplissez le panier de cuisson à la vapeur 3 avec les aliments qui mettent le moins longtemps à cuire.
8. Continuez comme décrit plus haut pour le panier de cuisson à la vapeur 2.

8. Temps de cuisson

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

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

REMARQUES :

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

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

8.1 Temps de cuisson pour les légumes

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

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

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

8.2 Temps de cuisson pour le poisson

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

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

8.3 Temps de cuisson pour la viande

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

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

8.4 Temps de cuisson pour le riz

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

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

8.5 Temps de cuisson pour les œufs

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

9. Recettes

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

Ingrédients :

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

Préparation :

Temps de cuisson total : 45 minutes

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

9.2 Filet de saumon aux légumes et au riz

Ingrédients pour 2 personnes :

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

Préparation :

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

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

9.3 Knödel au fromage blanc

Ingrédients :

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

Préparation :

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

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

Conseils :

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

10. Nettoyage et entreposage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

10.1 Démonter l'appareil

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

10.2 Nettoyage de la base

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

10.3 Nettoyage des accessoires

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

10.4 Assembler les accessoires

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

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

10.5 Entreposer l'appareil

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

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

10.6 Détartrer l'appareil

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

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

11. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

12. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 53)

13. Caractéristiques techniques

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

Symboles techniques

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

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

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



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

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

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

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

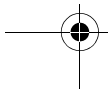
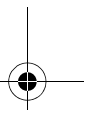
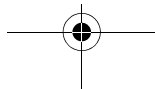
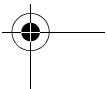
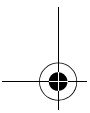
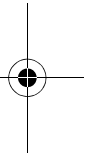
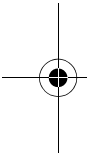
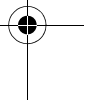
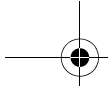
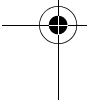
IAN : 292163



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE



Inhoud

1. Overzicht	69
2. Correct gebruik	70
3. Veiligheidsinstructies	70
4. Levering	74
5. Vóór het eerste gebruik	74
6. Bedienen van het apparaat	75
6.1 Stoomkoken	75
6.2 Gaarpunt controleren	76
6.3 Water bijvullen	76
6.4 Werking beëindigen	76
6.5 Beveiliging tegen oververhitting	76
7. Tips voor het koken met de stoomkoker	77
7.1 Stoommanden gebruiken	77
7.2 Eieren koken	77
7.3 Rijst en vloeistoffen koken	77
7.4 Menu's bereiden	77
8. Kooktijden	78
8.1 Kooktijden groenten	79
8.2 Kooktijden vis	80
8.3 Kooktijden vlees	81
8.4 Kooktijden rijst	82
8.5 Kooktijden eieren	82
9. Recepten	83
9.1 Casselerrrib met spruitjes en aardappelen	83
9.2 Zalmfilet met groente en rijst	83
9.3 Gevulde kwarkknoedels	84
10. Reinigen en opbergen	85
10.1 Apparaat demonteren	85
10.2 Ondergedeelte reinigen	85
10.3 Accessoires reinigen	85
10.4 Accessoires monteren	85
10.5 Apparaat opbergen	85
10.6 Apparaat ontkalken	86
11. Weggoien	86
12. Problemen oplossen	86
13. Technische gegevens	87
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	87

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe stoomkoker.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe stoomkoker!

Symbolen op het apparaat



GEVAAR! Hete oppervlakken

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



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

2. Correct gebruik

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

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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



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

Pak de stoommanden en de accessoires tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of keukenhandschoenen.

- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 85).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Het ondergedeelte, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het ondergedeelte terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbare systeem.

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



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

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



GEVAAR door een elektrische schok

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



BRANDGEVAAR

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden

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



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

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

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

4. Levering

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

Uitpakken

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

5. Vóór het eerste gebruik



BRANDGEVAAR!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

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

- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 85)!**

1. Zet het apparaat op een egaal, droog en niet glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
2. Doe 400 ml zuiver drinkwater in het ondergedeelte **9**.
3. **Afbeelding E:** plaats de stoomhuls **7** zo op de stoomgenerator **13** dat de uitsparing **8** aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek (richting waterpeilindicatie **12**) wijst.
4. Zet de opvangschaal **5** in het ondergedeelte **9**.
5. Zet de stoommanden **3** op het ondergedeelte **9**.

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

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

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

6. Bedienen van het apparaat

6.1 Stoomkoken



BRANDGEVAAR!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

1. Haal de opvangschaal **5** uit het ondergedeelte **9**.

2. Doe zuiver drinkwater in het ondergedeelte **9**:

- De vulhoeveelheid bedraagt 350 ml tot 1,2 l.

- **Afbeelding A:** Zorg ervoor dat het waterpeil in de waterpeilindicatie **12** steeds tussen **MIN** en **MAX** staat.

- **Afbeelding B:** Bij geplaatste opvangschaal **5** kunt u het water er ook via de handgrepen met vulopening **6** in gieten.

3. **Afbeelding E:** plaats de stoomhuls **7** zo op de stoomgenerator **13** dat de uit-sparing **8** aan de stoomhuls naar de voorste linkerhoek (richting waterpeilindicatie **12**) wijst.

4. Zet de opvangschaal **5** in het ondergedeelte **9**.

5. Doe het te bereiden voedsel in de stoommanden **3**. U kunt 1, 2 of 3 stoommanden gebruiken. Let erop dat niet alle gaten in de bodem van de stoommanden **3** zijn bedekt, zodat de stoom er vrij doorheen kan stromen.

6. Zet de stoommanden **3** op het ondergedeelte **9**.

Let op de juiste volgorde van de stoommanden **3**, omdat deze elk een iets andere grootte hebben. Onderaan komt altijd stoommand 1, daarop stoommand 2 en helemaal bovenaan stoommand 3. Het nummer van de stoommand **15** staat op de handgrepen.

7. Plaats het deksel **1** op de bovenste stoommand.
8. Steek de stekker **14** in een geschikt, geaard stopcontact.
9. Kies met de tijdkeuzeknop **10** de gewenste kooktijd.
10. Het apparaat begint te verwarmen en de werkingsindicator **11** gaat branden.

6.2 Gaarpunt controleren



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

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

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

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

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

6.3 Water bijvullen

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

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

6.4 Werking beëindigen



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

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

1. Na afloop van de ingestelde kooktijd klinkt er een geluidssignaal en gaat het apparaat uit.
2. Wanneer u het apparaat vóór afloop van de ingestelde kooktijd wilt uitschakelen, draai de tijdkeuzeknop **10** dan op "**0**".
3. Wacht kort tot de stoom in het apparaat vervlogen is.
4. Haal de stoommanden **3** met het voedsel eruit.
5. Reinig het apparaat zorgvuldig na elk gebruik (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 85).

6.5 Beveiliging tegen oververhitting

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

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

7. Tips voor het koken met de stoomkoker



GEVAAR van verwondingen door branden aan hete stoom!

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

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

7.1 Stoommanden gebruiken

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

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

Om te stoomkoken wordt altijd eerst de stoommand **3** met nummer 1 erop gezet, daarop nummer 2 en tot slot nummer 3.

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

7.2 Eieren koken

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

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

7.3 Rijst en vloeistoffen koken

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

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

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

3. Roer de rijst af en toe om.

7.4 Menu's bereiden

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

- Het voedsel met het grootste gewicht moet zo veel mogelijk in de onderste stoommand **3** worden bereid.
- Omdat de stoomwerking in de onderste stoommand **3** het sterkst is en naar boven toe iets minder wordt, is de kooktijd in de bovenste manden enkele minuten langer. Neem daarom "Gaarpunt controleren" op pagina 76 in acht.
- Roer of keer het voedsel af en toe om met een lange pollepel.

1. Vul stoommand 1 met de levensmiddelen die de langste kooktijd nodig hebben.
Uitzondering: Vlees en vis moeten altijd in de onderste stoommand **3** worden bereid, om te voorkomen dat omlaagdruppelend vleesnat in andere levensmiddelen terechtkomt.
2. Zet deze stoommand **3** in de stoomkoker en begin met het stoomkoken (zie "Stoomkoken" op pagina 75).
3. Vul stoommand 2 met de levensmiddelen die de middelste kooktijd nodig hebben.
4. Open voorzichtig het deksel **1** door dit van achteren eerst iets op te tillen, zodat de stoom van u vandaan kan ontsnappen.
5. Haal het deksel **1** er helemaal af.
6. Zet stoommand 2 op stoommand 1 en sluit het deksel **1** weer.
7. Vul stoommand 3 met de levensmiddelen die de kortste kooktijd nodig hebben.
8. Ga verder zoals eerder met stoommand 2.

8. Kooktijden

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

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

AANWIJZINGEN:

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

8.1 Kooktijden groenten

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

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

8.2 Kooktijden vis

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

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

8.3 Kooktijden vlees

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

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

8.4 Kooktijden rijst

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

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

8.5 Kooktijden eieren

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

9. Recepten

9.1 Casselerrib met spruitjes en aardappelen

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Totale gaartijd: 45 minuten

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

9.2 Zalmfilet met groente en rijst

Ingrediënten voor 2 porties:

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

Bereiding:

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

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

9.3 *Gevulde kwarkknoedels*

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Tips:

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

10. Reinigen en opbergen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

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

10.1 Apparaat demonteren

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

10.2 Ondergedeelte reinigen

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

10.3 Accessoires reinigen

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

10.4 Accessoires monteren

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

10.5 Apparaat opbergen

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

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

10.6 Apparaat ontkalken

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

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

11. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de gestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden

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



Verpakking

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

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 76)

13. Technische gegevens

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

Technische symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

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

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



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

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

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

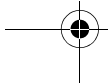
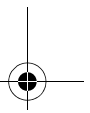
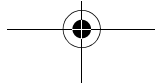
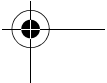
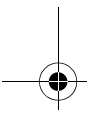
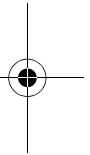
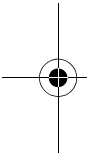
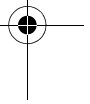
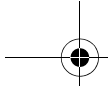
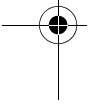
IAN: 292163



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND



Obsah

1. Přehled	91
2. Použití k určenému účelu	92
3. Bezpečnostní pokyny	92
4. Rozsah dodávky	95
5. Před prvním použitím	96
6. Obsluha přístroje	96
6.1 Vaření	96
6.2 Kontrola varu	97
6.3 Doplnění vody	97
6.4 Ukončení provozu	97
6.5 Ochrana proti přehřátí	98
7. Tipy pro vaření s parním hrncem	98
7.1 Použití parních košů	98
7.2 Vaření vajec	98
7.3 Vaření rýže a tekutin	98
7.4 Příprava menu	98
8. Doby vaření	99
8.1 Doby vaření zeleniny	100
8.2 Doby vaření ryb	101
8.3 Doby vaření masa	102
8.4 Doby vaření rýže	103
8.5 Doby vaření vajec	103
9. Recepty	104
9.1 Uzené maso Kasseler s růžičkovou kapustou a bramborami	104
9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží	104
9.3 Plněné tvarohové knedlíky	105
10. Čištění a skladování	105
10.1 Demontáž přístroje	105
10.2 Čištění spodní části	105
10.3 Čištění příslušenství	105
10.4 Sestavení příslušenství	106
10.5 Uskladnění přístroje	106
10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji	106
11. Likvidace	106
12. Řešení problémů	107
13. Technické parametry	107
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	108

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému parnímu hrnci.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým parním hrncem.

Symboly na přístroji



NEBEZPEČÍ! **Horký povrch**

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



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

2. Použití k určenému účelu

Tímto parním hrncem můžete šetrně vařit potraviny.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.

- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.



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

- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 105).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do spodní části dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Nepoužívejte drhnuocí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy ho nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.

- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.



NEBEZPEČÍ pro děti

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Chraňte spodní část před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ V případě, že se do spodní části dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se síťové napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí síťového napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a
... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČNÍ POŽÁRU

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.



NEBEZPEČÍ poranění popálením

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači. **Parní koše i příslušenství za provozu uchopujte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření

- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...
... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Parní hrnec nikdy neuvádějte do provozu bez vody. Mohlo by to mít za následek přehřátí přístroje.
- ⊙ Dbejte na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody. Stav vody můžete odečítat na ukazateli hladiny vody. Ten musí být vždy mezi **MAX** (1,2 l) a **MIN** (350 ml).
- ⊙ Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.

- ⊙ K výrobě páry používejte výlučně čistou vodu.
- ⊙ Přístroj a příslušenství nesmíte dávat do mikrovlnných přístrojů.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek poťazen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

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

Vybalení

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

5. Před prvním použitím



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

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

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

- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 105)!**

1. Přístroj postavte na rovnou, suchou a neklouzavou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
2. Naplňte 400 ml čisté vody do spodní části **9**.
3. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu levému rohu (směrem na ukazatel vodního stavu **12**).
4. Nasadte zachycovací jímku **5** do spodní části **9**.
5. Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různě velké. Dole se vždy nachází parní koš **1**, na něm parní koš **2** a zcela nahoře parní koš **3**. Číslo parního koše **15** je uvedeno na rukojetích.

6. Postavte misku na rýži **2** do nejvyššího parního koše **3**.
 7. Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš **3**.
 8. Sítovou zástrčku **14** zasuňte do vhodné sítové zásuvky s ochranným kontaktem.
 9. Na časovači **10** vyberte dobu vaření 5–10 min.
 10. Přístroj se začne rozehřívát a kontrolka provozu **11** svítí.
 11. Nechejte přístroj po uplynutí nastaveného času vychladnout a poté proveďte opětovné čištění.
- Nyní je přístroj provozuschopný.

6. Obsluha přístroje

6.1 Vaření



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

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

1. Odeberte zachycovací jímku **5** ze spodní části **9**.
2. Naplňte čistou vodu do spodní části **9**:
 - Objem náplně činí 350 ml až 1,2 l;
 - **Obrázek A:** Dbejte na to, aby se stav vody na ukazateli vodního stavu **12** nacházel mezi **MIN** a **MAX**;
 - **Obrázek B:** u zachycovací jímky **5** můžete naplnit vodu také přes rukojeti s plnicím otvorem **6**.
3. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu

- levému rohu (směrem na ukazatel vodního stavu **12**).
4. Nasadte zachycovací jímku **5** do spodní části **9**.
 5. Potraviny vložte do parních košů **3**. Můžete použít 1, 2 nebo 3 parní koše. Dbejte na to, abyste nezakryli všechny otvory parních košů **3**, aby mohla volně prostupovat pára.
 6. Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**. Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různé velké. Dole se vždy nachází parní koš 1, na něm parní koš 2 a zcela nahoře parní koš 3. Číslo parního koše **15** je uvedeno na rukojetích.
 7. Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš.
 8. Síťovou zástrčku **14** zasuňte do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
 9. Na časovači **10** vyberte požadovanou dobu vaření.
 10. Přístroj se začne rozehřívát a kontrolka provozu **11** svítí.

6.2 Kontrola varu



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

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

Pro občasnou kontrolu stavu vařících se potravin, postupujte takto:

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

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

6.3 Doplnění vody

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

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

6.4 Ukončení provozu



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

1. Po uplynutí nastavené doby vaření zazní signální tón a přístroj se vypne.
2. Když chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, otočte časovač **10** na „0“.
3. Vyčkejte krátce, dokud pára v přístroji nezmizí.
4. Odeberte parní koše **3** s potravinami.
5. Přístroj po použití pečlivě vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 105).

6.5 Ochrana proti přehřátí

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

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

7. Tipy pro vaření s parním hrncem



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

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

7.1 Použití parních košů

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

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

K vaření nejdříve nasadíte parní koš **3** s číslem 1, na něj číslo 2 a nakonec číslo 3.

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

7.2 Vaření vajec

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

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

7.3 Vaření rýže a tekutin

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

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

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

3. Rýži občas zamíchejte.

7.4 Příprava menu

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

- Nejtěžší potraviny byste měli pokud možno vařit ve spodním parním koši **3**.
 - Jelikož je působení páry ve spodním parním koši **3** nejsilnější a směrem nahoru trochu slábne, prodlužuje se doba vaření v horních koších o několik minut. Respektujte proto „Kontrola varu“ na straně 97.
 - Potraviny občas zamíchejte příp. převrstejte dlouhou vařečkou.
1. Parní koš 1 naplňte potravinami, které vyžadují nejdelší dobu vaření.

- Výjimka:** Maso a ryby byste vždy měli vařit ve nejspodnějším parním koši **3**, aby z nich nekapala šťáva na jiné potraviny.
2. Postavte tento parní koš **3** do parního hrnce a začněte s vařením (viz „Vaření“ na straně 96).
 3. Parní koš 2 naplňte potravinami, které vyžadují střední dobu vaření.
 4. Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzhledu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.
 5. Víko **1** zcela sejměte.
 6. Nasadte parní koš 2 na parní koš 1 a víko **1** opět zavřete.
 7. Parní koš 3 naplňte potravinami, které vyžadují nejkratší dobu vaření.
 8. Postupujte stejně, jako předtím s parním košem 2.

8. Doby vaření

Časy uvedené v tabulkách jsou orientační. Skutečná doba vaření závisí na:

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

UPOZORNĚNÍ:

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

8.1 Doby vaření zeleniny

- Zeleninu připravte tak, že odříznete košťály a větší zeleninu rozdělíte na stejně velké kusy.
- Listová zelenina se musí vařit co možná nejkratší dobu, aby neztratila barvu.
- Okořeňte a osolte zeleninu teprve, když je uvařená.
- Mraženou zeleninu můžete vařit stejně jako čerstvou. U některé zeleniny se doba vaření o pár minut prodlouží, když je mražená.

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

8.2 Doby vaření ryb

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

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

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

8.3 Doby vaření masa

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

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

8.4 Doby vaření rýže

- Vložte do misky na rýži **2** rýži a vhodné množství vody a také špetku soli.
- Postavte misku na rýži **2** do nejvyššího parního koše **3**, aby mohla kondenzovaná voda kapat do misky.
- Rýži občas zamíchejte.
- Při otvírání víka **1** dbejte nato, aby vás nezasáhl příval páry a aby do rýže nekapala kondenzovaná voda.
- Existuje mnoho různých typů rýže. Dodržujte příslušné pokyny pro vaření, co se týče množství vody.

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

8.5 Doby vaření vajec

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

9. Recepty

9.1 Uzené maso Kasseler s růžičkovou kapustou a bramborami

Přísady:

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

Příprava:

Celková doba vaření: 45 minut

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

9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží

Přísady pro 2 porce:

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

Příprava:

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

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

9.3 Plněné tvarohové knedlíky

Přísady:

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

Příprava:

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

Tipy:

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

10. Čištění a skladování

Před prvním použitím přístroj vyčistěte !



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

10.1 Demontáž přístroje

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

10.2 Čištění spodní části

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

10.3 Čištění příslušenství

- Plastové příslušenství umývejte ručně ve dřezu-

10.4 Sestavení příslušenství

1. Nasadíte dna do parních košů **3**:
 - vložte dna tak, aby malé prohlubně pro vejce ukazovaly směrem dolů;
 - výčnělky v parních koších **3** musí pasovat přesně k odpovídajícím otvorům ve dnech;
 - stlačte dna do parního koše **3**, dokud slyšitelně nezapadnou.
2. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadíte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu levému rohu (směrem na ukazatel vodního stavu **12**).

10.5 Uskladnění přístroje

Aby nebyl přístroj ve skříni příliš vysoký, lze různé velké parní koše **3** složit dohromady. (**Obrázek C**)

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

10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji

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

1. Otržete zanesená místa hadříkem namočeným v troše octa.

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

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

12. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 98)

13. Technické parametry

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

Technické symboly

	Testovaná Bezpečnost . Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výroby (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte
si prosím dobře originál účtenky. Tento pod-
klad bude vyžadován jako důkaz nákupu.
Objeví-li se během tří let od data nákupu to-
hoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní
chyba, výrobek vám - podle naší volby -
zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpo-
kladem pro poskytnutí záruky je to, že bě-
hem tříleté lhůty bude předložen defektní
přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým
popisem toho, v čem vada spočívá, a
kdy k ní došlo.

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky nepro-
dlužuje. To platí také pro náhradní a opra-
vované díly. Případné škody a vady
vyskytující se již při nákupu musíte ihned po
rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení zá-
ruční lhůty jsou případné opravy zpoplatně-
né.

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly pod-
léhající rychlému opotřebení, které
jsou vystaveny běžnému opotřebe-
ní, a poškození křehkých dílů, např.
vypínačů, baterií, osvětlení nebo
skleněných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek
používán poškozený a nevhodně nebo tak
byl udržován. Pro vhodné použití výrobku
musíte přesně dodržovat všechny pokyny
uvedené v návodu k použití. Bezpodmíneč-
ně se musíte vyvarovat účelům použití a ma-
nipulaci, od kterých jste v návodu k použití
zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, ni-
koliv komerčnímu použití. Při neoprávněném
a nevhodném použití, použití síly a při zása-
zích, které nebyly provedeny autorizova-
ným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících po-
kynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy
číslo výrobku **IAN: 292163** a účten-
ku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním
štítku, na rytině, na titulní straně vašeho
návodu (dole vlevo) nebo na nálepce
na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné
vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené
servisní středisko **telefonicky** nebo
e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní může-
te s přiloženým dokladem o nákupu
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá
závada, a kdy se objevila, zdarma za-
slat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese www.lidl-service.com
můžete stáhnout tuto a mnohé další
příručky, videa a software.



Servisní střediska

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

IAN: 292163



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Indice

1. Vista general.....	111
2. Uso adecuado.....	112
3. Indicaciones de seguridad.....	112
4. Volumen de suministro	116
5. Antes del primer uso.....	116
6. Manejo del aparato	117
6.1 Cocción.....	117
6.2 Comprobar el punto de cocción	118
6.3 Rellenar agua.....	118
6.4 Finalizar el funcionamiento	118
6.5 Protección de sobrecalentamiento	119
7. Consejos para cocinar con el horno de vapor	119
7.1 Utilizar cestos de vapor	119
7.2 Cocer huevos	119
7.3 Cocer arroz y líquidos.....	119
7.4 Preparar menús	120
8. Tiempos de cocción	120
8.1 Tiempos de cocción de verduras.....	121
8.2 Tiempos de cocción de pescado	122
8.3 Tiempos de cocción de carne	123
8.4 Tiempos de cocción de arroz	124
8.5 Tiempos de cocción de huevos	124
9. Recetas.....	125
9.1 Kasseler con col de Bruselas y patatas.....	125
9.2 Filete de salmón con verduras y arroz	125
9.3 Bolitas de requesón rellenas	126
10. Limpiar y guardar	126
10.1 Desmontaje del aparato.....	126
10.2 Limpieza de la parte inferior	127
10.3 Limpiar los accesorios	127
10.4 Ensamblar los accesorios	127
10.5 Guardar el aparato.....	127
10.6 Desincrustar el aparato.....	127
11. Eliminación	128
12. Solución de problemas.....	128
13. Datos técnicos.....	129
14. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	129

1. Vista general

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

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta vaporera eléctrica.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva vaporera eléctrica!

Símbolos en el aparato



¡PELIGRO! Superficies calientes

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



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

2. Uso adecuado

Con esta vaporera eléctrica puede cocer alimentos a fuego lento sin que se desmenucen.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en interiores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un manejo seguro

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



- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase “Limpiar y guardar” en la página 126).
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.

- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores para trabajadores en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato. De lo contrario se puede producir una acumulación de calor en el aparato.
- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja la parte inferior de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua. Existe el peligro de una descarga eléctrica.
- ⊙ Si penetraran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión de red no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión de red.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiarlo y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.



PELIGRO de incendio

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



PELIGRO de lesiones por escaldaduras

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente. Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ No ponga la vaporera eléctrica en funcionamiento sin agua. Esto podría provocar un sobrecalentamiento del aparato.
- ⊙ Preste atención a que en el aparato haya suficiente cantidad de agua (ni demasiado ni demasiado poco). El nivel de agua se puede leer en el indicador del nivel de agua. Este debe encontrarse siempre entre **MAX** (1,2 l) y **MIN** (350 ml).
- ⊙ No ponga el aparato directamente debajo de un armario colgante, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Para generar vapor emplee únicamente agua potable limpia.
- ⊙ El aparato y sus accesorios no deben colocarse en un microondas.

- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

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

Desembalaje

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

5. Antes del primer uso



¡PELIGRO de incendio!

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

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

- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (véase “Limpiar y guardar” en la página 126)!**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante para que no pueda volcar ni resbalar.
2. Llene 400 ml de agua potable limpia en la parte inferior **9**.
3. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
5. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.

NOTA: Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor **3**, ya que difieren algo en el tamaño. Abajo se encuentra siempre el cesto de vapor **1**, encima el cesto de vapor **2** y arriba del todo el cesto de vapor **3**.

El número del cesto de vapor **15** está en las asas.

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

6. Manejo del aparato

6.1 Cocción



¡PELIGRO de incendio!

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

1. Saque la bandeja colectora **5** de la parte inferior **9**.
2. Llene agua potable limpia en la parte inferior **9**:

- el volumen de llenado es de 350 ml a 1,2 l;

- **Ilustración A:** preste atención a que el nivel de agua se encuentre siempre en el indicador del nivel de agua **12** entre **MIN** y **MAX**;

- **Ilustración B:** cuando esté colocada la bandeja colectora **5** puede llenar también el agua a través de las asas con orificio de llenado **6**.

3. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
5. Ponga los alimentos a cocer en los cestos de vapor **3**. Puede utilizar 1, 2 o 3 cestos de vapor. Preste atención a que no estén cubiertos todos los agujeros en el fondo de los cestos de vapor **3**, para que el vapor pueda penetrar libremente.
6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.
Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor, ya que difieren algo en el tamaño. Abajo se encuentra siempre el cesto de vapor 1, encima el cesto de vapor 2 y arriba del todo el cesto de vapor 3. El número del cesto de vapor **15** está en las asas.
7. Coloque la tapa **1** sobre el cesto de vapor superior.
8. Introduzca el enchufe **14** en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra.
9. Seleccione en el selector de tiempo **10** el tiempo de cocción deseado.
10. El aparato comienza a calentar y se ilumina el indicador de funcionamiento **11**.

6.2 Comprobar el punto de cocción



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

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

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

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

6.3 Rellenar agua

Si el nivel de agua desciende en el indicador del nivel de agua **12** durante el funcionamiento por debajo de la marca **MIN**, deberá rellenar agua para que el aparato no funcione en seco y se recaliente.

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

6.4 Finalizar el funcionamiento



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ El condensado de la bandeja colectora **5** está caliente. Déjelo enfriar, antes de sacar la bandeja colectora **5**, para que no se escale por descuido.
1. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, suena una señal acústica y se apaga el aparato.
 2. Si desea apagar el aparato antes de haber transcurrido el tiempo de cocción ajustado, gire el selector de tiempo **10** a "**0**".
 3. Espere un poco, hasta que se haya dissipado el vapor en el aparato.
 4. Retire los cestos de vapor **3** con el alimento cocido.
 5. Limpie a fondo el aparato después de usarlo (véase "Limpiar y guardar" en la página 126).

6.5 Protección de sobrecalentamiento

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

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

7. Consejos para cocinar con el horno de vapor



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

Cocer al vapor es una de las formas más sanas para cocer alimentos. No solo se conservan en gran medida los nutrientes y el color de los alimentos, también el sabor y la textura son un goce para el sibarita. Gracias a ello se puede ser ahorrativo en sal, grasa y especias. La cocción al vapor es por, lo tanto especialmente recomendable para la preparación de la alimentación de los bebs.

7.1 Utilizar cestos de vapor

Según necesidades, se pueden utilizar 1, 2 o los 3 cestos de vapor **3**.

Los cestos de vapor **3** son de diferentes tamaños y están numerados. El número **15** correspondiente está en el asa del cesto de vapor. Para cocer se pone siempre primero el cesto de vapor **3** con el número 1, encima el número 2 y finalmente el número 3.

Ilustración C: Para guardarlos se utiliza el orden inverso, ya que entonces caben los cestos de vapor **3** unos dentro de otros ahorrando espacio.

7.2 Cocer huevos

El horno de vapor también es apropiado como cocedor de huevos. Para este fin existen 6 hendiduras en el fondo de cada cesto de vapor **3**, en las que se pueden colocar los huevos.

Si se emplean los 3 cestos de vapor **3**, se pueden cocer simultáneamente hasta 18 huevos. Al hacerlo tenga en cuenta que los huevos del cesto de vapor inferior estarán cocidos un poco antes que los huevos de los cestos de vapor situados encima.

7.3 Cocer arroz y líquidos

En el recipiente para arroz **2** que se adjunta se pueden calentar y cocer salsas u otros líquidos, así como frutas y arroz.

1. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
2. Coloque el recipiente para arroz en cualquiera de los cestos de vapor **3**.

NOTA: Si utiliza varios cestos de vapor **3**, el recipiente para arroz **2** deberá colocarse en el cesto de vapor superior, para que no pueda gotear nada dentro del recipiente para arroz.

3. Remueva en caso necesario el arroz.

7.4 Preparar menús

Si prepara un menú completo y por ello utiliza varios cestos de vapor **3** superpuestos, observe lo siguiente:

- El alimento de mayor peso debe cocerse a ser posible en el cesto de vapor **3** inferior.
 - Dado que el efecto del vapor es más intenso en el cesto de vapor **3** inferior y que disminuye algo hacia arriba, se prolongará el tiempo de cocción algunos minutos más en los cestos superiores. Por esta razón, observe lo siguiente "Comprobar el punto de cocción" en la página 118.
 - Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
1. Llene el cesto de vapor 1 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más prolongado.
Excepción: El pescado y la carne se deben cocer siempre en el cesto de vapor **3** inferior, para que el jugo que gotea no caiga sobre los otros alimentos.
 2. Coloque este cesto de vapor **3** en el horno de vapor y comience la cocción (véase "Cocción" en la página 117).
 3. Llene el cesto de vapor 2 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción mediano.
 4. Abra con cuidado la tapa **1**, levantándola para ello primero ligeramente por detrás, para que pueda salir el vapor alejado de usted.
 5. Retire del todo la tapa **1**.
 6. Coloque el cesto de vapor 2 sobre el cesto de vapor 1 y cierre de nuevo la tapa **1**.
 7. Llene el cesto de vapor 3 con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más corto.
 8. Proceda como antes con el cesto de vapor 2.

8. Tiempos de cocción

Los tiempos que se indican en la tabla son valores de referencia. El tiempo de cocción real depende de:

- tamaño y frescura de los alimentos;
- volumen de llenado de los cestos de vapor **3**;
- posición del cesto de vapor **3** (arriba o abajo);
- temperatura del agua (los tiempos indicados se refieren a agua fría. Con agua caliente se acorta un poco el tiempo de cocción);
- preferencias personales (al dente o blanda).

NOTAS:

- Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
- Preste atención a que todos los trozos sean aproximadamente igual de grandes. Ponga arriba los trozos más pequeños.
- No llene en exceso los cestos de vapor **3**, compactando demasiado los alimentos o cubriendo todos los agujeros. Entre los trozos y a través de los agujeros del fondo de los cestos de vapor debe poder fluir por todas partes el vapor.

8.1 Tiempos de cocción de verduras

- Prepare las verduras cortando los tronchos y troceando las verduras grandes en trozos iguales.
- Las verduras de hojas deberán cocerse lo más brevemente posible para que no pierdan su color.
- Agregar la sal y las especias a las verduras cuando ya estén cocidas.
- Las verduras congeladas se pueden cocer igual que las frescas. En algunas verduras se prolonga algunos minutos el tiempo de cocción cuando están congeladas.

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Brócoli	400 g	10-15 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Coliflor	400 g	15-20 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Judías verdes	400 g	25-30 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col de Bruselas	400 g	20-25 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col	400 g	35-40 min	- fresca y cortada menuda - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Zanahorias	400 g	20-25 min	- frescas, cortadas en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Guisantes	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Calabacín	400 g	20-25 min	- fresco cortado en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Espinacas	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Setas	200 g	15-20 min	- frescas cortadas en rodajas o cabezas pequeñas completas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar

Verdura	Canti- dad	Tiempo de cocción	Comentarios
Patatas	900 g	30-40 min	- frescas, peladas y en cuartos - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remo- ver / voltear
Patatas nuevas o pequeñas	500 g	35-40 min	- frescas y peladas, enteras
Espárra- gos	400 g	15-20 min	- colocarlos planos en el cesto de vapor, la segun- da capa cruzada encima
Alcacho- fas	2 - 3 me- dianas	50-55 min	- colocar en el cesto de vapor con la abertura ha- cia abajo, para que pueda fluir el agua de con- densación

8.2 Tiempos de cocción de pescado

- El pescado congelado se puede cocer sin descongelarlo. Preste atención a que los diferentes trozos estén separados entre si, para que el vapor pueda llegar a todas partes. Para los trozos más gran-

des se puede prolongar el tiempo de cocción algunos minutos.

- Controle el tiempo de cocción. El pesca-
do poco cocido está todavía algo trans-
parente por dentro. El pescado
demasiado cocido puede volverse seco.

Pescado	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Filete de pescado	250 g	10-15 min	- fresco
Filete de pescado	250 g	15-20 min	- congelado
Chuleta de salmón	400 g	10-15 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Filete de atún	400 g	15-20 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Mejillones	400 g	10-15 min	- cocer solo mejillones frescos y cerrados - los mejillones están cocidos cuando se han abierto por completo
Gambas	400 g	10-15 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción re- mover / voltear
Colas de bogavante	2 unidades	20-25 min	
Ostras	6 unidades	15-20 min	- cocer solo ostras frescas y cerradas - las ostras están cocidas cuando se han abierto por completo

8.3 *Tiempos de cocción de carne*

- Seleccione solo carne tierna, magra, de la que retirará totalmente la grasa.
- Los trozos de carne no deben ser demasiado gruesos. La carne que es apropiada para la parrilla, también se puede cocer bien al vapor.
- La grasa que todavía hay en la carne se reduce aún más al cocerla al vapor.
- En especial las carnes de aves deben quedar completamente cocidas, para evitar el peligro de una salmonelosis.
- Pinche las salchichas para que no revienten.
- La cocción al vapor no es adecuada para las salchichas crudas. Las salchichas ya deben estar precocidas (p. ej. salchichas Bockwurst, salchichas de Viena, etc.).

Carne	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Carne de buey	250 g	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, roastbeef
Albondiguillas	500 g	22-24 min	- de carne de buey o de picadillo mixto
Carne de cerdo	400 g o 4 unidades	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, lomo
Cordero	4 unidades	15-20 min	- lonchas, p. ej. chuleta, filete
Salchichas	400 g	10-15 min	- solo salchichas precocidas, p. ej. tipo Frankfurt, crujientes, cocidas, Hot Dog, etc. - pinchar la piel antes de la cocción
Pechuga de pollo	400 g	15-20 min	- retirar la piel antes de la cocción - es imprescindible que la carne quede totalmente cocida
Muslos de pollo	2 unidades	20-30 min	- es imprescindible que la carne quede totalmente cocida - después de la cocción se puede dorar a la parrilla

8.4 Tiempos de cocción de arroz

- Ponga el arroz en el recipiente para arroz **2** con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal.
- Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3** superior, para que no pueda gotear agua de condensación en el recipiente.
- Remueva en caso necesario el arroz.
- Al abrir la tapa **1** preste atención a que no le alcance una bocanada de vapor caliente y a que no gotee agua de condensación dentro del arroz.
- Existen muchas clases diferentes de arroz. Siga las correspondientes instrucciones de cocción por lo que respecta a la cantidad de agua.

Aroz	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Arroz blanco			
Normal	1 taza	45-50 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Grano largo	1 taza	50-55 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Arroz natural (marrón)			
Normal	1 taza	40-45 min	- agregar 2 tazas de agua
Vaporizado	1 taza	45-55 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Mezcla de arroz de grano largo y arroz salvaje			
Normal	1 taza	55-60 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz de cocción rápida	1 taza	20-25 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Otros arroces			
Arroz instantáneo	1 taza	12-15 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz con leche (pud- ding de arroz)	100 g + 30 g de azú- car	75-80 min	- leche caliente en cantidad correspondiente en lugar de agua

8.5 Tiempos de cocción de huevos

Huevos	Cantidad	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Comentarios
blando	máx. 6 por cesto de va- por 3	400 ml	10-15 min	- Colocar los huevos en las hendiduras del fondo de los cestos de vapor. - Los huevos de los cestos de vapor 3 inferiores están listos un poco antes que los de los cestos superiores.
duro			20-25 min	

9. Recetas

9.1 Kasseler con col de Bruselas y patatas

Ingredientes:

- 500 g de col de Bruselas, fresca
- 500 g de patatas, frescas, peladas y cortadas en cuartos
- 400 g de Kasseler (carne de cerdo cocida y ahumada) en pieza entera
- Sal, pimienta, nuez moscada

Elaboración:

Tiempo de cocción total: 45 minutos

1. Limpie la col de Bruselas y colóquela en el cesto 3.
2. Pele las patatas, córtelas en cuartos y colóquelas en el cesto 2.
3. Coloque el Kasseler en el cesto de vapor 1 y comience la cocción.
4. Al cabo de 5-10 minutos abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 2. Continúe con la cocción.
5. Al cabo de 20 minutos desde el inicio de la cocción abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 3.
6. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.
7. Añada algo de sal a las patatas.
8. Condimente la col de Bruselas con sal, pimienta y nuez moscada.
9. Prepare una salsa a su gusto y añádala a la comida.

9.2 Filete de salmón con verduras y arroz

Ingredientes para 2 raciones:

- 300 g de salmón fileteado
- 3 cebolletas
- 200 g de champiñones
- 3 tallos de apio
- 2 zanahorias
- Jengibre fresco
- Salsa de soja, vinagre, aceite, pimienta de Cayena y curry para el escabeche
- 200 g de arroz
- Sal

Elaboración:

1. Corte el filete de salmón en dados y póngalos en una fuente.
2. Rocíelos con zumo de limón.
3. Espolvoree con algo de jengibre fresco rallado y añada algo de sal.
4. Antes de cocer, deje que las especias se absorban bien.
5. Arregle las cebolletas, los champiñones, el apio y las zanahorias, córtelos en dados de igual tamaño y póngalos en una fuente.
6. Prepare un escabeche con sendas cucharadas soperas de salsa de soja, vinagre y aceite.
7. Condimente el escabeche con pimienta de Cayena, algo de jengibre rallado, una pizca de sal y curry.
8. Rocíe con el escabeche las verduras cortadas finas y déjelas reposar durante 30 minutos como mínimo.
9. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
10. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro del cesto de vapor 1.
11. Seleccione el tiempo de cocción correspondiente al arroz y comience la cocción.
12. Ponga la verdura en el cesto de vapor 2.

13. Abra el horno de vapor 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el recipiente **2** con el arroz y coloque el cesto de vapor **2** con la verdura sobre el cesto de vapor **1**.
14. Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3**.
15. Coloque el cesto de vapor **3** con el recipiente para arroz **2** sobre el cesto de vapor **2** y continúe con la cocción.
16. Abra el horno de vapor 8 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el cesto de vapor **3** con el arroz, así como el cesto de vapor **2** con la verdura.
17. Ponga el pescado en el cesto de vapor **1**.
18. Vuelva a introducir el cesto de vapor **2** con la verdura y, a continuación, el cesto de vapor **3** con el arroz.
19. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.

9.3 Bolitas de requesón rellenas

Ingredientes:

- 250 g de requesón descremado (queso fresco)
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 5 cucharadas de pan rallado
- Chocolate o crema de turrón

Elaboración:

1. Ponga todos los ingredientes en una fuente y amáselos hasta obtener una masa homogénea.
2. Forme un rollo con la masa y córtela en aproximadamente 25 partes del mismo tamaño.
3. Aplane ligeramente los trozos, rellénelos con chocolate o crema de turrón y forme con ellos bolas pequeñas.

4. Distribuya las bolas en los cestos de vapor.
5. Cueza durante 15 minutos en el horno de vapor.

Sugerencias:

- Puede rebozar en crocante las bolas terminadas antes de cocinarlas.
- Puede utilizar pan rallado en lugar de crocante, tostando previamente con cuidado el pan rallado con mantequilla.
- También da un buen sabor añadir salsa de vainilla.

10. Limpiar y guardar

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

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

10.1 Desmontaje del aparato

1. Retire el enchufe **14** de la toma de corriente de red.
2. Retire los cestos de vapor **3**.
3. **Ilustración D:** Saque los fondos perforados de los cestos de vapor **3** presionando con cuidado.
4. Retire la bandeja colectora **5**.

5. **Ilustración E:** retire el manguito de vapor **7** del generador de vapor **13** extrayéndolo hacia arriba.

10.2 Limpieza de la parte inferior

1. Limpie la parte inferior **9** con un paño húmedo. También puede aplicar un poco de detergente para lavavajillas.
2. Limpie con agua clara.
3. No vuelva a usar el aparato hasta que no esté seco del todo.

10.3 Limpiar los accesorios

- Limpie los accesorios de plástico manualmente en el fregadero.

10.4 Ensamblar los accesorios

1. Coloque los fondos en los cestos de vapor **3**:
 - coloque los fondos de manera que las pequeñas hendiduras para los huevos estén dirigidas hacia abajo;
 - los salientes de los cestos de vapor **3** deben encajar exactamente en los correspondientes orificios de los fondos;
 - presione los fondos en el cesto de vapor **3**, hasta que se encajen audiblemente.
2. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).

10.5 Guardar el aparato

Los cestos de vapor **3** de diferentes tamaños se pueden apilar para que el aparato no sea demasiado alto en el armario. (**Ilustración C**)

1. **Ilustración F:** enrolle el cable de conexión de red **14** en el guardacable **17** situado en la parte inferior de la parte inferior **9**.
2. Coloque la bandeja colectora **5** en la parte inferior **9**.
3. Coloque el cesto de vapor n.º 1 dentro del n.º 2 y después ambos dentro del cesto de vapor n.º 3.
4. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro de los cestos de vapor **3**.
5. Coloque encima la tapa **1**.
6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.
7. Guarde el aparato.

10.6 Desincrustar el aparato

Dependiendo de la dureza del agua, se pueden formar incrustaciones de cal en el aparato. Estas deben eliminarse regularmente para ahorrar energía, prolongar la vida útil del aparato, así como por motivos higiénicos.

1. Frote las zonas de las incrustaciones con un paño empapado de vinagre.
2. Si el generador de vapor **13** está muy incrustado, llene la parte inferior **9** con un desincrustante comercial y déjelo actuar durante la noche.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no se debe conectar bajo ningún concepto durante la desincrustación. Se podrían provocar daños.

3. A continuación enjuáguelo a fondo.
4. No vuelva a utilizar el aparato hasta que no esté seco del todo.

11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

12. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo pueda solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Se ha desconectado por la protección contra el sobrecalentamiento? (véase "Protección de sobrecalentamiento" en la página 119)

13. Datos técnicos

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

Símbolos técnicos

	Seguridad verificada (GS). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 292163** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.



En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos y productos de software.



Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

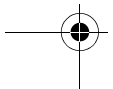
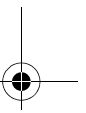
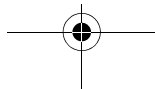
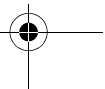
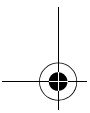
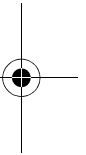
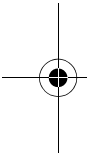
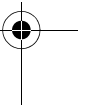
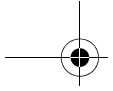
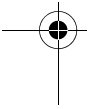
IAN: 292163



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALEMANIA



Índice

1. Vista geral	133
2. Utilização correta	134
3. Indicações de segurança	134
4. Material contido nesta embalagem	138
5. Antes do primeiro uso	138
6. Operação do aparelho	139
6.1 Cozinhar	139
6.2 Verificar o ponto de cozedura	140
6.3 Encher com água	140
6.4 Interromper o funcionamento	140
6.5 Protecção contra sobreaquecimento	141
7. Dicas para cozinhar com o forno a vapor	141
7.1 Utilizar os cestos de vapor	141
7.2 Cozer ovos	141
7.3 Cozinhar arroz ou ferver líquidos	141
7.4 Preparar menus	142
8. Tempos de cozedura	142
8.1 Tempos de cozedura para legumes	143
8.2 Tempos de cozedura para peixe	144
8.3 Tempos de cozedura para carne	145
8.4 Tempos de cozedura para arroz	146
8.5 Tempos de cozedura para ovos	146
9. Receitas	147
9.1 Lombo de porco fumado com couves-de-bruxelas e batatas	147
9.2 Filetes de salmão com legumes e arroz	147
9.3 Bolinhas de queijo Quark recheadas	148
10. Limpar e guardar	148
10.1 Desmontar o aparelho	148
10.2 Limpar a parte inferior	149
10.3 Limpar os acessórios	149
10.4 Montar os acessórios	149
10.5 Guardar o aparelho	149
10.6 Descalcificar o aparelho	149
11. Eliminar	149
12. Solução do problema	150
13. Dados técnicos	150
14. Garantia da HOYER Handel GmbH	151

1. Vista geral

- 1** Tampa
- 2** Recipiente para arroz
- 3** Cestos de vapor
- 4** Saída de vapor
- 5** Tabuleiro de recolha de gordura
- 6** Pegas com abertura de enchimento
- 7** Manga de vapor
- 8** Ranhura (na orla da manga de vapor)
- 9** Parte inferior
- 10** Temporizador
- 11** Indicador de funcionamento
- 12** Indicador do nível de água
- 13** Gerador de vapor
- 14** Cabo de ligação à corrente com ficha de alimentação
- 15** Números dos cestos de vapor
- 16** Aberturas de vapor
- 17** Enrolamento do cabo

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição do seu novo forno a vapor.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar este manual de instruções. O manual de instruções é parte integrante do produto.**

Esperamos que o seu novo forno a vapor seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



PERIGO! **Superfícies quentes**

Para evitar ferimentos por queimadura, não é permitido tocar nas superfícies do aparelho. Use somente as pegas e os elementos de manuseio.



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

Com este forno a vapor pode cozinhar os alimentos de forma suave.

Este aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.

Este aparelho não pode ser utilizado para uso comercial.

Uso indevido previsível



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não se debruce sobre o forno a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso, pode causar danos no corpo e na vida de pessoas.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode causar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso, pode causar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante o manuseio do aparelho.

Instruções para uma utilização segura

- ⊙ O aparelho só pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, se elas forem vigiadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização e terem compreendido os perigos resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção do usuário sem estar vigiadas, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e estejam vigiadas.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.



- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve tocar no temporizador ou nas pegas.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve agarrar nos cestos de vapor ou nos acessórios utilizando uma pega ou luvas de cozinha.

- ⊙ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e todas as superfícies que irão ficar em contacto com alimentos (ver “Limpar e guardar” na página 148).
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ A parte inferior, o cabo de ligação à corrente e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- ⊙ Se entrar líquido na parte inferior retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto.

- ⊙ Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou semelhante, como por exemplo ...
 - ... em cozinhas para uso de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em empreendimentos agrícolas;
 - ... para uso de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pousadas.
- ⊙ Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, ele nunca deve estar tapado. Caso contrário, o calor poderá acumular-se no aparelho.
- ⊙ Não se debruce sobre o forno a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor. Existe o perigo de escaldadura pelo vapor de água que sai.
- ⊙ Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ficha do aparelho.
- ⊙ Tenha em atenção que a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de calor residual depois da aplicação.



PERIGO para crianças

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, pois existe o perigo de sufocamento.
- ⊙ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais úteis

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem causar perigos para animais domésticos e animais úteis. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Por isso, por princípio mantenha os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico por humidade

- ⊙ A parte inferior, o cabo de ligação à corrente e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água, pois existe o perigo de um choque elétrico.
- ⊙ Se entrar líquido na parte inferior retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Não maneje o aparelho com as mãos molhadas/húmidas.
- ⊙ Assegure-se de que a superfície por baixo do aparelho está seca.



PERIGO devido a choque elétrico

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação à corrente apresentarem danos, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação à corrente não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura.
- ⊙ Ao utilizar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação à corrente fique preso ou entalado.
- ⊙ Mesmo após ser desligado, o aparelho não estará completamente desligado da rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, ...
 - ... se surgir uma avaria,
 - ... se não utilizar o aparelho,
 - ... antes de limpar o aparelho, e
 - ... em caso de trovoadas.
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma.



PERIGO de incêndio

- ⊙ Antes de ligar o aparelho, coloque-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.
- ⊙ Não é necessário vigiar continuamente durante o funcionamento, mas deve-se controlar regularmente. Isto aplica-se,

em especial, quando se regularam tempos de cozedura longos.



PERIGO de ferimentos por queimadura

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve tocar no temporizador ou nas pegas. **Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve agarrar nos cestos de vapor ou nos acessórios utilizando uma pega ou luvas de cozinha.**
- ⊙ Só transporte o aparelho, depois de se encontrar frio.
- ⊙ Antes de limpar o aparelho, espere até que ele tenha arrefecido.



PERIGO de ferimentos por escaldadura

- ⊙ Não se debruce sobre o forno a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.Existe o perigo de escaldadura pelo vapor de água que sai.

AVISO de danos materiais

- ⊙ Nunca utilize o forno a vapor sem água. Isso poderia causar o sobreaquecimento do aparelho.
- ⊙ Certifique-se de que nunca há água a mais ou a menos no aparelho. Pode verificar o nível da água através do indicador do nível de água. O nível deve encontrar-se sempre entre **MAX** (1,2 l) e **MIN** (350 ml).
- ⊙ Não coloque o aparelho diretamente por baixo de um armário de cozinha, porque o vapor sai para cima e pode danificar o armário.
- ⊙ Utilize unicamente água potável para produzir vapor.

- ⊙ Tanto o aparelho como os acessórios não podem ir ao microondas.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex. sobre a placa de um fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ O aparelho tem pés antiderrapantes em plástico. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem ou amoleçam os pés de borracha. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou ásperos.

4. **Material contido nesta embalagem**

- 1 Parte inferior **9** com manga de vapor **7**
- 1 Tabuleiro de recolha de gordura **5**
- 3 Cestos de vapor **3**
- 1 Recipiente para arroz **2**
- 1 Tampa **1**
- 1 Manual de instruções

Desembalagem

1. Retire todos os componentes da embalagem.
2. Verifique o número total de componentes e depois, se todos os componentes estão em perfeito estado.

5. **Antes do primeiro uso**



PERIGO de incêndio!

- ⊙ Antes de ligar o aparelho, coloque-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve tocar no temporizador **10** ou nas pegas **6**.

NOTA: como o aparelho é fornecido com uma fina camada de gordura, durante a primeira utilização pode aparecer um **pouco** de fumo ou cheiro. Isto não é tóxico e cessa após um curto tempo. Durante este tempo, cuide de suficiente arejamento.

• Limpe o aparelho antes da primeira utilização (ver “Limpar e guardar” na página 148)!

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante, para que não possa tombar nem escorregar para baixo.
2. Insira 400 ml de água potável limpa na parte inferior **9**.
3. **Figura E:** coloque a manga de vapor **7** sobre o gerador de vapor **13**, de modo que a ranhura **8** na manga de vapor fique virada para o canto esquerdo dianteiro (na direção do indicador do nível de água **12**).
4. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura **5** introduzido na parte inferior **9**.
5. Coloque os cestos de vapor **3** na parte inferior **9**.

NOTA: Respeite a ordem correcta dos cestos de vapor **3**, pois estes apresentam tamanhos ligeiramente diferentes. Por baixo, fica sempre o cesto de vapor 1, de seguida, o cesto de vapor 2 e, no topo, o cesto de vapor 3. O número dos cestos **15** encontra-se nas pegas.

6. Coloque o recipiente para arroz **2** no cesto de vapor **3** superior.
7. Coloque a tampa **1** sobre o cesto de vapor **3** superior.
8. Insira a ficha de alimentação **14** numa tomada de rede adequada com contacto de protecção.
9. Selecciono no temporizador **10** um tempo de cozedura entre 5 e 10 min.
10. O aparelho começa a aquecer e o indicador de funcionamento **11** acende-se.
11. Após o tempo de cozedura definido, deixe o aparelho arrefecer e proceda depois a uma nova limpeza.
O aparelho está agora pronto a funcionar.

6. Operação do aparelho

6.1 Cozinhar



PERIGO de incêndio!

- ⊙ Antes de ligar o aparelho, coloque-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Quando o aparelho estiver em funcionamento, só deve tocar no temporizador **10** ou nas pegas **6**.

1. Retire o tabuleiro de recolha de gordura **5** da parte inferior **9**.
2. Insira água potável limpa na parte inferior **9**:
 - a capacidade é de 350 ml a 1,2 l;
 - **Figura A:** certifique-se de que o nível de água no indicador **12** se encontra sempre entre o **MIN** e o **MAX**;
 - **Figura B:** com o tabuleiro de recolha de gordura **5** inserido, também pode introduzir a água através das pegas com abertura de enchimento **6**.
3. **Figura E:** coloque a manga de vapor **7** sobre o gerador de vapor **13**, de modo que a ranhura **8** na manga de vapor fique virada para o canto esquerdo dianteiro (na direção do indicador do nível de água **12**).
4. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura **5** introduzido na parte inferior **9**.
5. Insira os alimentos a cozinhar nos cestos de vapor **3**. Poderá utilizar 1, 2 ou 3 cestos. Certifique-se de que alguns dos orifícios no fundo dos cestos de vapor **3** se encontram livres, de modo a permitir a passagem do vapor.
6. Coloque os cestos de vapor **3** na parte inferior **9**. Respeite a ordem correcta dos cestos de vapor **3**, pois estes apresentam tamanhos ligeiramente diferentes. Por baixo, fica sempre o cesto de vapor 1, de seguida, o cesto de vapor 2 e, no topo, o cesto de vapor 3. O número dos cestos **15** encontra-se nas pegas.
7. Coloque a tampa **1** sobre o cesto de vapor superior.
8. Insira a ficha de alimentação **14** numa tomada de rede adequada com contacto de protecção.
9. Selecciono no temporizador **10** o tempo de cozedura desejado.
10. O aparelho começa a aquecer e o indicador de funcionamento **11** acende-se.

6.2 Verificar o ponto de cozedura



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não se debruce sobre o forno a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa **1** e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor **16**.

Deverá ter atenção para que os alimentos não cozinham demasiado, caso contrário, os legumes poderão ficar excessivamente moles e a carne ou peixe excessivamente secos e rijos.

Para ir verificando o estado de cozedura dos alimentos, proceda da seguinte forma:

1. Abra a tampa **1** com cuidado, levantando-a primeiro ligeiramente atrás, de modo a que o vapor seja libertado longe de si.
2. Retire totalmente a tampa **1**.
3. Com um utensílio longo ou um garfo, verifique o estado dos alimentos:
 - Se os alimentos estiverem prontos, rode o temporizador **10** para "**0**", de modo a desligar o aparelho.
 - Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocar a tampa **1** e mantenha o aparelho em funcionamento.
 - Se o tempo definido terminar antes de os alimentos estarem prontos, ajuste novamente o temporizador **10** para o tempo desejado, de modo a prosseguir com o processo de cozedura. Por precaução, verifique o nível de água no indicador **12**.

6.3 Encher com água

Se durante o funcionamento o nível de água no indicador **12** descer abaixo da marcação **MIN**, terá de introduzir água, de modo a impedir que o aparelho trabalhe a seco e sobreaqueça.

1. Insira água potável limpa num recipiente adequado.
2. **Figura B:** Verta a água pela abertura de enchimento nas pegas **6** na parte inferior **9**.

6.4 Interromper o funcionamento



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ A água de condensação no tabuleiro de recolha de gordura **5** está quente. Deixe-a arrefecer antes de retirar o tabuleiro de recolha de gordura **5**, a fim de evitar escaldões acidentais.
1. Depois de concluído o tempo de cozedura definido, é emitido um sinal acústico e o aparelho desliga-se.
 2. Se desejar desligar o aparelho antes do tempo de cozedura definido, rode o temporizador **10** para "**0**".
 3. Aguarde um pouco até o vapor no aparelho se dissipar.
 4. Retire os cestos de vapor **3** com os alimentos.
 5. Limpe bem o aparelho depois de o utilizar (ver "Limpar e guardar" na página 148).

6.5 Protecção contra sobreaquecimento

O aparelho dispõe de uma protecção contra sobreaquecimento. Assim que a água da parte inferior **9** se esgote, a temperatura aumenta e o aparelho desliga-se automaticamente.

- Neste caso, desligue a ficha de alimentação **14** da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.
- De seguida, poderá inserir água e colocar o aparelho novamente em funcionamento.

7. Dicas para cozinhar com o forno a vapor



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não se debruce sobre o forno a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa **1** e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor **16**.

Cozinhar a vapor é uma das formas mais saudáveis de cozinhar os alimentos. Para além de se conservarem os nutrientes e cores dos alimentos, o sabor natural e a consistência fazem as delícias de qualquer gastrónomo. Desta forma, poderá poupar no sal, gorduras e especiarias. Assim, cozinhar a vapor é também altamente recomendado para a preparação da alimentação dos bebés.

7.1 Utilizar os cestos de vapor

Consoantes as necessidades, poderão ser utilizados 1, 2 ou os 3 cestos de vapor **3**. Os cestos de vapor **3** apresentam tamanhos diferentes e estão numerados. O respectivo número **15** encontra-se na pega do cesto. Para cozinhar, é sempre colocado primeiro o cesto de vapor **3** com o número 1, seguido do número 2 e finalmente o número 3.

Figura C: Para guardar, a ordem é precisamente a inversa, de forma a se encaixarem os cestos **3** uns nos outros e assim se economizar espaço.

7.2 Cozer ovos

O forno a vapor também é adequado para cozer ovos. Para o efeito, no fundo de cada cesto de vapor **3**, encontram-se 6 reentrâncias, onde poderão ser colocados os ovos. Ao utilizar os 3 cestos de vapor **3**, poderá assim cozer até 18 ovos em simultâneo. Tenha em atenção que os ovos no cesto de vapor inferior ficarão prontos mais rapidamente do que os ovos que se encontram nos cestos de vapor por cima.

7.3 Cozinhar arroz ou ferver líquidos

No recipiente para arroz **2** fornecido, pode aquecer, ferver ou cozinhar molhos ou outros líquidos, fruta ou arroz.

1. Introduza o arroz com a quantidade de água adequada e uma pitada de sal no recipiente para arroz **2**.
2. Coloque o recipiente para arroz **2** num cesto de vapor **3** à escolha.

NOTA: Se utilizar vários cestos de vapor **3**, o recipiente para arroz **2** deverá ser colocado no cesto superior, para que nada pingue para o recipiente.

3. Vá mexendo ocasionalmente o arroz.

7.4 Preparar menus

Se estiver a preparar um menu completo utilizando para isso vários cestos de vapor **3** sobrepostos, tenha em atenção o seguinte:

- Os alimentos mais pesados devem ser cozinhados, sempre que possível, no cesto de vapor **3** inferior;
 - Uma vez que a eficácia do vapor é maior no cesto de vapor **3** inferior, diminuindo ligeiramente à medida que sobe, o tempo de cozedura no cesto superior é prolongado alguns minutos. Por isso, preste atenção ao ponto “Verificar o ponto de cozedura” na página 140.
 - Vá mexendo ou revirando ocasionalmente os alimentos com uma colher de pau comprida.
1. Encha o cesto de vapor **1** com os alimentos que exigem o maior tempo de cozedura.
Excepção: A carne e o peixe devem ser sempre cozinhados no cesto de vapor **3** inferior, de modo a evitar que o suco libertado esorra sobre os outros alimentos.
 2. Coloque este cesto no forno a vapor **3** e comece a cozinhar (ver “Cozinhar” na página 139).
 3. Encha o cesto de vapor **2** com os alimentos que exigem um tempo médio de cozedura.
 4. Abra a tampa **1** com cuidado, levantando-a primeiro ligeiramente atrás, de modo a que o vapor seja libertado longe de si.
 5. Retire totalmente a tampa **1**.
 6. Coloque o cesto de vapor **2** sobre o cesto de vapor **1** e volte a fechar a tampa **1**.
 7. Encha o cesto de vapor **3** com os alimentos que exigem o menor tempo de cozedura.
 8. Proceda como anteriormente com o cesto de vapor **2**.

8. Tempos de cozedura

Os tempos apresentados nas tabelas são valores de referência. O tempo de cozedura efectivo depende:

- do tamanho e frescura dos alimentos;
- da quantidade de enchimento dos cestos de vapor **3**;
- da posição do cesto de vapor **3** (em cima ou em baixo);
- da temperatura da água (os tempos indicados têm como base água fria; com água quente, o tempo de cozedura é ligeiramente reduzido);
- Preferências pessoais (rijo ou mole).

NOTAS:

- Vá mexendo ou revirando ocasionalmente os alimentos com uma colher de pau comprida.
- Certifique-se de que todos os pedaços têm um tamanho semelhante. Coloque os pedaços mais pequenos por cima.
- Não encha excessivamente os cestos de vapor **3**, deixando os alimentos demasiado compactados ou os orifícios todos tapados. Tem de existir espaço suficiente para o vapor passar entre os alimentos e através dos orifícios no fundo dos cestos de vapor.

8.1 *Tempos de cozedura para legumes*

- Prepare os legumes, cortando os talos e partindo os legumes maiores em pedaços de tamanhos semelhantes.
- Os legumes de folha devem ser cozinhados no menor tempo possível, de modo a não perderem a cor.
- Condimente e tempere os legumes só depois de estarem cozidos.
- Os legumes congelados podem ser cozinhados do mesmo modo que os frescos. Alguns legumes, quando congelados, requerem mais alguns minutos de cozedura.

Legumes	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Bróculos	400 g	10 - 15 min.	- partir em raminhos - quando congelados, o tempo de cozedura aumenta aprox. 5 min. - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Couve-flor	400 g	15 - 20 min.	- partir em raminhos - quando congelada, o tempo de cozedura aumenta aprox. 5 min. - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Feijão-verde	400 g	25 - 30 min.	- quando congelado, o tempo de cozedura aumenta aprox. 5 min. - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Couve-de-bruxelas	400 g	20 - 25 min.	- passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Couve	400 g	35 - 40 min.	- fresca e cortada em pequenos pedaços - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Cenouras	400 g	20 - 25 min.	- frescas, cortadas às rodelas - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Ervilhas	400 g	15 - 20 min.	- passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Curgetes	400 g	20 - 25 min.	- frescas, cortadas às rodelas - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Espinafres	400 g	15 - 20 min.	- passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Cogumelos	200 g	15 - 20 min.	- frescos, cortados às rodelas ou pequenas cabeças inteiras - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar

Legumes	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Batatas	900 g	30 - 40 min.	- frescas, descascadas, cortadas aos quartos - passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Batatas novas ou pequenas	500 g	35 - 40 min.	- frescas e totalmente descascadas
Espargos	400 g	15 - 20 min.	- colocar no cesto de vapor, a 2. ^a camada cruzada por cima
Alcachofras	2 - 3 de tamanho médio	50 - 55 min.	- colocar no cesto de vapor com a abertura virada para baixo, de modo a que a água de condensação possa escorrer

8.2 Tempos de cozedura para peixe

- O peixe congelado pode ser cozinhado sem ser previamente descongelado. Certifique-se de que os pedaços são colocados ligeiramente afastados uns dos outros, de modo a permitir a passagem do vapor. No caso de pedaços mais

grossos, o tempo de cozedura pode prolongar-se alguns minutos.

- Controle o tempo de cozedura. O peixe sujeito a um tempo de cozedura demasiado curto, fica cru no interior. O peixe sujeito a um tempo de cozedura demasiado longo, pode ficar seco.

Peixe	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Filete de peixe	250 g	10 - 15 min.	- fresco
Filete de peixe	250 g	15 - 20 min.	- congelado
Posta de salmão	400 g	10 - 15 min.	- quando congelada, o tempo de cozedura aumenta aprox. 5 min.
Bife de atum	400 g	15 - 20 min.	- quando congelado, o tempo de cozedura aumenta aprox. 5 min.
Bivalves	400 g	10 - 15 min.	- cozinhar apenas bivalves frescos e fechados - os bivalves estarão cozinhados quando as conchas se encontrarem totalmente abertas
Camarões	400 g	10 - 15 min.	- passado metade do tempo de cozedura, mexer / revirar
Caudas de lavagante	2 unidades	20 - 25 min.	
Ostras	6 unidades	15 - 20 min.	- cozinhar apenas ostras frescas e fechadas - as ostras estarão cozinhadas quando as conchas se encontrarem totalmente abertas

8.3 *Tempos de cozedura para carne*

- Selecione apenas carnes magras e tenras, das quais deverá remover todas as gorduras.
- Os pedaços de carne não deverão ser demasiado altos. A carne adequada para grelhar também é boa para cozer a vapor.
- A gordura que ainda subsista na carne acabará por ser reduzida durante a cozedura.
- Sobretudo as carnes de aves têm de ser bem cozinhadas, a fim de se evitar o perigo de infecção por salmonelas.
- Pique as salsichas para impedir que rebentem.
- As salsichas cruas não são adequadas para cozinhar a vapor. As salsichas deverão já estar cozidas (p. ex. salsichas Bockwurst, Wienerwurst, etc.).

Carne	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Carne de vaca	250 g	10 - 15 min.	- às fatias, p. ex. bife, rosbife
Almôndegas	500 g	22 - 24 min.	- de carne picada de vaca ou mistura
Carne de porco	400 g ou 4 unidades	10 -15 min.	- às fatias, p. ex. fêvera, lombo
Borrego	4 unidades	15 - 20 min.	- fatias, p. ex. costeletas, bife
Salsichas	400 g	10 - 15 min.	- apenas salsichas cozidas, como p. ex. salsichas tipo Frankfurt, Knacker, Bockwurst, Hot Dog, etc. - antes de cozinhar, picar a pele
Peito de frango	400 g	15 - 20 min.	- remover a pele antes de cozinhar - A carne tem de estar bem passada
Coxas de frango	2 unidades	20 - 30 min.	- A carne tem de estar bem passada - depois de cozinhar, poderá tostar no grelhador

8.4 Tempos de cozedura para arroz

- Introduza o arroz com a quantidade de água adequada e uma pitada de sal no recipiente para arroz **2**.
- Coloque o recipiente para arroz **2** no cesto de vapor **3** superior, para que não pingue água de condensação para o recipiente.
- Vá mexendo ocasionalmente o arroz.
- Ao abrir a tampa **1**, tenha cuidado para não ser atingido por uma onda de vapor e certifique-se de que não pinga água de condensação para o arroz.
- Existem muitos tipos de arroz diferentes. Para saber qual a quantidade de água indicada, siga o respectivo manual de culinária.

Arroz	Quantidade	Tempo de cozedura	Observações
Arroz branco			
Normal	1 chávena	45 - 50 min.	- adicionar 1,5 chávena de água
Arroz agulha	1 chávena	50 - 55 min.	- adicionar 1,75 chávena de água
Arroz integral (castanho)			
Normal	1 chávena	40 - 45 min.	- adicionar 2 chávenas de água
Arroz estufado	1 chávena	45 - 55 min.	- adicionar 1,5 chávena de água
Mistura de arroz agulha com arroz selvagem			
Normal	1 chávena	55 - 60 min.	- adicionar 1,5 chávena de água
Arroz rápido	1 chávena	20 - 25 min.	- adicionar 1,75 chávena de água
Outro arroz			
Arroz instantâneo	1 chávena	12 - 15 min.	- adicionar 1,5 chávena de água
Arroz doce (pudim de arroz)	100 g + 30 g de açúcar	75 - 80 min.	- leite quente na quantidade adequada, em vez de água

8.5 Tempos de cozedura para ovos

Ovos	Quantidade	Quantidade de água	Tempo de cozedura	Observações
mal cozidos	máx. 6 por cesto de vapor 3	400 ml	10 - 15 min.	- Colocar os ovos nas reentrâncias, no fundo dos cestos de vapor. - Os ovos colocados no cesto de vapor 3 inferior ficam prontos um pouco antes do que os colocados nos cestos de vapor por cima.
bem cozidos			20 - 25 min.	

9. Receitas

9.1 Lombo de porco fumado com couves-de-bruxelas e batatas

Ingredientes:

- 500 g de couves-de-bruxelas, frescas
- 500 g de batatas, frescas, descascadas e cortadas em quartos
- 400 g de lombo de porco fumado inteiro
- Sal, pimenta, noz-moscada

Preparação:

Tempo total de cozedura: 45 minutos

1. Lave as couves-de-bruxelas e coloque-as no cesto 3.
2. Descasque as batatas, corte-as em quartos e coloque-as no cesto 2.
3. Coloque o lombo de porco fumado no cesto de vapor 1 e comece a cozinhar.
4. Após 5 - 10 minutos, abra o forno a vapor e insira o cesto de vapor 2. Deixe cozinhar.
5. 20 minutos após o início da cozedura, abra o forno a vapor e insira o cesto de vapor 3.
6. Deixe cozinhar até terminar o tempo.
7. Coloque um pouco de sal nas batatas.
8. Tempere as couves-de-bruxelas a gosto, com sal, pimenta e noz-moscada.
9. Prepare um molho à sua escolha e sirva-o com o prato.

9.2 Filetes de salmão com legumes e arroz

Ingredientes para 2 doses:

- 300 g de filetes de salmão
- 3 alhos franceses
- 200 g de cogumelos
- 3 talos de aipo
- 2 cenouras
- Gengibre fresco
- Molho de soja, vinagre, óleo, pimenta-de-caiena e caril para a marinada
- 200 g de arroz
- Sal

Preparação:

1. Corte os filetes de salmão em cubos e coloque-os numa taça.
2. Regue com sumo de limão.
3. Polvilhe com um pouco de gengibre fresco ralado e tempere com um pouco de sal.
4. Deixe cozinhar até as especiarias ficarem bem entranhadas.
5. Lave os alhos franceses, os cogumelos, o aipo e as cenouras, corte em cubos de tamanhos idênticos e coloque tudo numa taça.
6. Prepare uma marinada com 1 colher de sopa de molho de soja, vinagre e óleo.
7. Tempere a marinada com pimenta-de-caiena, um pouco de gengibre ralado, uma pitada de sal e caril.
8. Regue os legumes cortados em pequenos pedaços com a marinada, e deixe a marinhar durante, pelo menos, 30 minutos.
9. Introduza o arroz com a quantidade de água adequada e uma pitada de sal no recipiente para arroz **2**.
10. Coloque o recipiente para arroz **2** no cesto de vapor 1.
11. Seleccione o tempo de cozedura correspondente ao arroz, e comece a cozinhar.
12. Coloque os legumes no cesto de vapor 2.

13. 15 minutos antes do fim do tempo de cozedura, abra o forno a vapor, retire o recipiente para arroz **2** com o arroz e coloque o cesto de vapor **2** com os legumes sobre o cesto de vapor **1**.
14. Coloque o recipiente para arroz **2** no cesto de vapor **3**.
15. Coloque o cesto de vapor **3** com o recipiente para arroz **2** sobre o cesto de vapor **2** e deixe cozinhar.
16. 8 minutos antes do fim do tempo de cozedura, abra o forno a vapor, retire o cesto de vapor **3** com o arroz, bem como o cesto de vapor **2** com os legumes.
17. Coloque o peixe no cesto de vapor **1**.
18. Volte a inserir o cesto de vapor **2** com os legumes e, de seguida, o cesto de vapor **3** com o arroz.
19. Deixe cozinhar até terminar o tempo.

9.3 Bolinhas de queijo Quark recheadas

Ingredientes:

- 250 g de queijo Quark magro
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 5 colheres de sopa de pão ralado
- Creme de chocolate ou avelãs

Preparação:

1. Coloque todos os ingredientes numa taça e misture-os de modo a formar uma massa homogénea.
2. Forme um rolo com a massa e corte em cerca de 25 partes iguais.
3. Pressione um pouco a massa para a deixar plana, recheie com creme de chocolate ou avelãs e forme pequenas bolinhas.
4. Distribua as bolinhas pelos cestos de vapor **3**.
5. Deixe cozinhar durante 15 minutos no forno a vapor.

Dicas:

- Antes de cozinhar as bolinhas, pode envolvê-las em crocante.
- Ou, em vez de crocante, também pode usar pão ralado cuidadosamente torrado em manteiga.
- Um molho de baunilha também combina bem.

10. Limpar e guardar

Limpe o aparelho antes da primeira utilização!



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação **14** da tomada de corrente antes de limpar o aparelho.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Antes de limpar, deixe arrefecer todas as peças do grelhador.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou ásperos.
-
- Limpe o seu aparelho depois de o utilizar e elimine qualquer resíduo de comida.

10.1 Desmontar o aparelho

1. Desligue a ficha de alimentação **14** da tomada de corrente.
2. Retire os cestos de vapor **3**.
3. **Figura D:** Pressione cuidadosamente os fundos perfurados, retirando-os dos cestos de vapor **3**.
4. Retire o tabuleiro de recolha de gordura **5**.
5. **Figura E:** retire a manga de vapor **7** para cima movendo-a do gerador de vapor **13**.

10.2 Limpar a parte inferior

1. Limpe a parte inferior **9** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Lave com água limpa, para remover os restos dos produtos de limpeza.
3. Nunca utilize o aparelho antes de ele estar completamente seco.

10.3 Limpar os acessórios

- Limpe manualmente os acessórios de plástico no lava-louças.

10.4 Montar os acessórios

1. Coloque os fundos nos cestos de vapor **3**:
 - disponha os fundos de modo a que as pequenas reentrâncias para os ovos fiquem viradas para baixo;
 - os ressaltos dos cestos de vapor **3** têm de coincidir exactamente com as respectivas aberturas nos fundos;
 - pressione os fundos nos cestos de vapor **3** até encaixarem de modo perceptível.
2. **Figura E:** coloque a manga de vapor **7** sobre o gerador de vapor **13**, de modo que a ranhura **8** na manga de vapor fique virada para o canto esquerdo dianteiro (na direção do indicador do nível de água **12**).

10.5 Guardar o aparelho

Para que o aparelho não fique demasiado alto no armário, empilhe os cestos de vapor **3** pela devida ordem de tamanhos. **(Figura C)**

1. **Figura F:** enrole o cabo de ligação à corrente **14** no enrolamento do cabo **17** na parte inferior **9**.
2. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura **5** na parte inferior **9**.

3. Coloque o cesto de vapor n.º 1 no n.º 2 e depois os dois no cesto n.º 3.
4. Coloque o recipiente para arroz **2** nos cestos de vapor **3**.
5. Coloque a tampa **1**.
6. Coloque os cestos de vapor **3** na parte inferior **9**.
7. Guarde o aparelho.

10.6 Descalcificar o aparelho

Consoante a dureza da água, poderão formar-se no aparelho depósitos de calcário. Deverá removê-los regularmente, a fim de poupar energia, aumentar o tempo de vida útil do aparelho e por razões de higiene.

1. Limpe os pontos de calcário com um pano embebido em vinagre.
2. Se o gerador de vapor **13** apresentar uma grande quantidade de calcário, encha a parte inferior **9** com um descalcificador corrente e deixe actuar durante a noite.

AVISO de danos materiais!

- ⊗ Nunca ligar o aparelho durante o processo de descalcificação. Tal poderá provocar danos.

3. Enxagúe bem de seguida.
4. Só volte a utilizar o aparelho quando este estiver completamente seco.

11. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU. O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz sig-



nifica que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico

normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

12. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque eléctrico!

- ⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / Medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação. • A proteção contra sobreaquecimento desligou o aparelho? (ver "Proteção contra sobreaquecimento" na página 141)

13. Dados técnicos

Modelo:	SDG 950 C3
Tensão nominal:	220-240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	950 W

Símbolos técnicos



Segurança Testada. Os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (ProdSG).



Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

14. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação ou substituição – conforme a nossa escolha – que será gratuita para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu. Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a reparação ou substituição do produto não é iniciado um novo prazo de garantia.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, baterias, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 292163** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.

PT 151

- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.



Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 292163



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALEMANHA

152 (PT)

