

# SILVERCREST®



## 3 TIER STEAMER SDG 950 C3

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

Az információ kelte · Stav informácií  
Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2021 ID: SDG 950 C3\_21\_V1.2

**HU**

**PÁROLÓ**

Kezelési útmutató

**CZ**

**PARNÍ HRNEC**

Návod k obsluze

**SK**

**PARNÝ HRNIEC**

Návod na obsluhu

**DE AT CH**

**DAMPFGARER**

Bedienungsanleitung

IAN 373078\_2104

**HU CZ SK**

IAN 373078\_2104

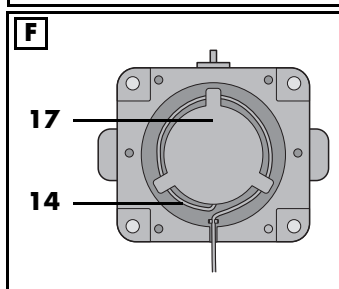
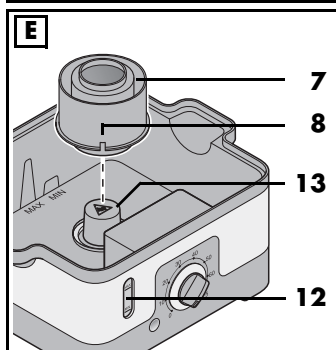
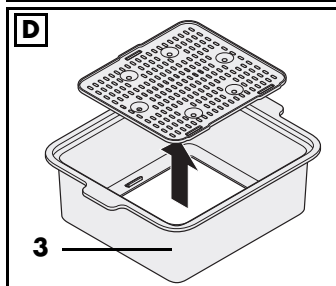
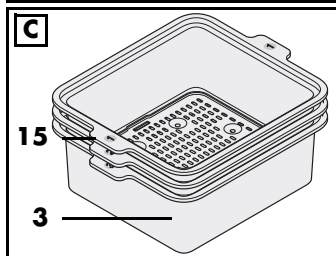
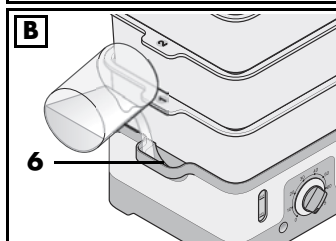
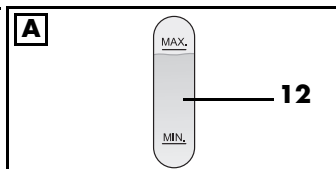
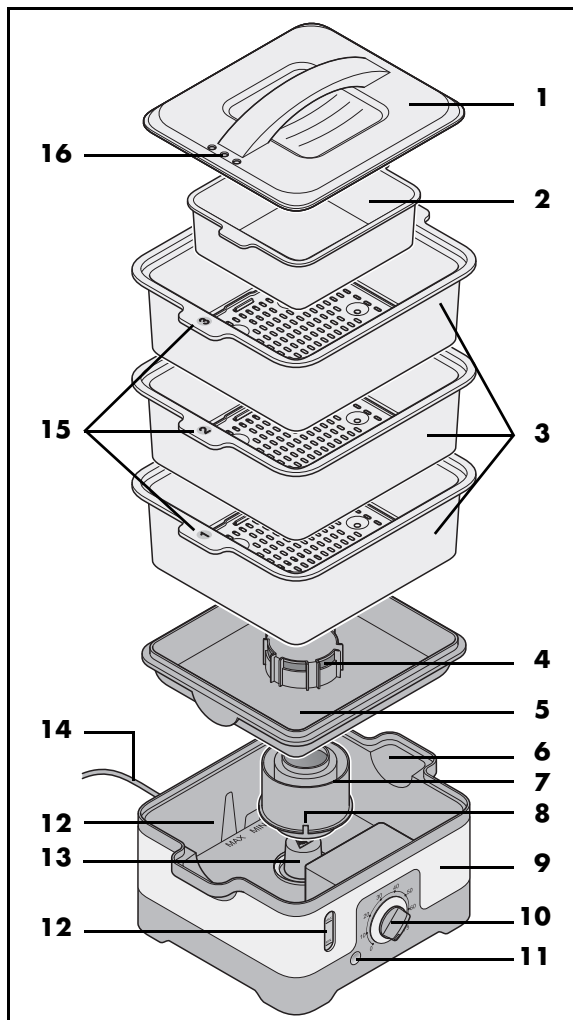
**HU CZ SK**



<b>Magyar .....</b>	<b>2</b>
<b>Česky .....</b>	<b>24</b>
<b>Slovenčina .....</b>	<b>46</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>68</b>



# Áttekintés / Přehled / Prehľad / Übersicht



# Tartalom

<b>1. Áttekintés</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Biztonsági tudnivalók</b> .....	<b>4</b>
<b>4. A csomag tartalma</b> .....	<b>8</b>
<b>5. Az első használat előtt</b> .....	<b>8</b>
<b>6. A készülék kezelése</b> .....	<b>9</b>
6.1 Párolás .....	9
6.2 Párolási pont ellenőrzése .....	10
6.3 Víz utántöltése .....	10
6.4 Üzemen kívül helyezés.....	10
6.5 Túlmelegedés-védelem .....	11
<b>7. Típek a gőzpárolóban történő főzéshez</b> .....	<b>11</b>
7.1 Gőzkosarak használata .....	11
7.2 Tojásfőzés.....	11
7.3 Rizs és folyadékok főzése .....	11
7.4 Egy teljes menü elkészítése.....	12
<b>8. Párolási idők</b> .....	<b>12</b>
8.1 Zöldség párolási ideje.....	13
8.2 Párolási idő hal .....	14
8.3 Hús párolási ideje.....	15
8.4 Rizs párolási ideje .....	16
8.5 Tojás párolási idő.....	16
<b>9. Receptek</b> .....	<b>17</b>
9.1 Kasseli borda kelbimbóval és burgonyával.....	17
9.2 Lazacfilé zöldséggel és rizzsel.....	17
9.3 Töltött túrógombóc .....	18
<b>10. Tisztítás és tárolás</b> .....	<b>18</b>
10.1 Az eszköz szétszerelése .....	18
10.2 Tisztítsa meg az alsó részt.....	18
10.3 A tartozékok tisztítása .....	19
10.4 Tartozékok összeszerelése .....	19
10.5 A készülék tárolása .....	19
10.6 Eszköz vízkötelenítése .....	19
<b>11. Eltávolítás</b> .....	<b>19</b>
<b>12. Problémamegoldás</b> .....	<b>20</b>
<b>13. Műszaki adatok</b> .....	<b>20</b>
<b>14. Garancia</b> .....	<b>21</b>

## 1. **Áttekintés**

<b>1</b>	Fedél
<b>2</b>	Rizses tál
<b>3</b>	Gőzölő kosarak
<b>4</b>	Gőzkivezetés
<b>5</b>	Felfogótál
<b>6</b>	Markolatok betöltő nyílással
<b>7</b>	Gőzhüvely
<b>8</b>	Horony (gőzhüvely szélén)
<b>9</b>	Alsó rész
<b>10</b>	Időválasztó (beállítható 0 és 75 perc között)
<b>11</b>	Üzemelés-kijelző (vörös)
<b>12</b>	<b>MIN / MAX</b> Víztartálykijelző
<b>13</b>	Gőzfejlesztő
<b>14</b>	Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
<b>15</b>	Gőzkosarak száma
<b>16</b>	Gőznyílások
<b>17</b>	Kábelvezető

## Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új gőzpárolójához.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót!**
- **Amennyiben később megválna a készüléktől, úgy kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk új gőzpárolójához!

### Jelek a készüléken



#### **VESZÉLY!** **Forró felületek**

Az égési sérülések megelőzése érdekében működés közben nem szabad megérinteni a készülék felületeit. Kizárólag az arra kialakított markolatokat és kezelőelemeket érintse meg.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

## 2. Rendeltetészerű használat

A gőzpárolóval élelmiszert párolhat kímélő módon.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltéren és száraz helyiségekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

### Előre látható helytelen használat



#### **Égési sérülések VESZÉLYE!**

- ⊙ Ne hajoljon a gőzpároló fölé ...
  - ... ha annak fedele nyitva van, tartalma még forró, és
  - ... ha a gőznyílásokból forró gőz lép ki.

## 3. Biztonsági tudnivalók

### Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



**VESZÉLY!** Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYÁZAT!** alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** a készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

## **Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez**

- ⊙ Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják, csak felügyelet mellett, vagy ha a készülék biztonságos használatát megtanították nekik, és a készülék használatából adódó veszélyeket megértették. A használó által végzendő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak. A készüléket és annak csatlakozóvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek elől távol kell tartani.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a vele kapcsolatos veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
  - ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. A készüléket üzem közben csak az időválasztónál vagy a markolatoknál érintse meg. **A működésben lévő gőzkosarakat, valamint tartozékokat csak konyhai ruhával vagy konyhai kesztyűvel érintse meg.**
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 18 oldalon)!
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval vagy a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- ⊙ Az alsó részt, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alsó részbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időválasztó órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.



- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például ...
  - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
  - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
  - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
  - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A túlmelegedés megelőzése érdekében a készüléket tilos letakarni. Különben túlmelegedés alakulhat ki a készülékben.
- ⊙ Ne hajoljon a gőzpároló fölé ...
  - ... ha annak fedele nyitva van, tartalma még forró, és
  - ... ha a gőznyílásokból forró gőz lép ki.
 A távozó vízgőz égési sérüléseket okozhat.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék összekötőlemébe.
- ⊙ Ne feledje, hogy a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.



### **VESZÉLY** gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!



### **VESZÉLY** házi- és használatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



### **Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!**

- ⊙ Az alsó részt, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja az alsó részt a nedvességtől és a fröccsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alsó részbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel!
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.





## Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően még nincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...  
... ha üzemzavar lép fel,  
... ha nem használja a készüléket,  
... mielőtt a készüléket tisztítaná és ... vihar idején.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.



## TŰZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.



## Égési sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. A készüléket üzem közben csak az időválasztónál vagy a markolatoknál érintse meg. **A működésben lévő gőzmosókat, valamint tartozékokat csak konyhai ruhával vagy konyhai kesztyűvel érintse meg.**
- ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
- ⊙ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.



## Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Ne hajoljon a gőzpároló fölé ...  
... ha annak fedele nyitva van, tartalma még forró, és  
... ha a gőznyílásokból forró gőz lép ki. A távozó vízgőz égési sérüléseket okozhat.

## FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Soha ne üzemeltesse a gőzpárolót víz nélkül. Ez a készülék túlmelegedését okozhatja.
- ⊙ Soha ne üzemeltesse a gőzpárolót gőzmosó nélkül.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy pároláskor soha ne legyen túl kevés, vagy túl sok víz a készülékben. A vízszint a vízszintjelzőn olvasható le Ennek a **MAX** (1,2 l) és **MIN** (350 ml) között kell lennie.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül falra szerelt szekrény alá, mert a keletkező gőz károsíthatja a bútorokat.
- ⊙ A gőzgerjesztéshez kizárólag tiszta ivóvizet szabad használni.
- ⊙ Az eszközt és tartozékokat nem szabad mikrohullámú készülékbe tenni.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.

- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

## 4. A csomag tartalma

- 1 alsó rész **9** gőzhüvellyel **7**
- 1 felfogótál **5**
- 3 gőzkosarak **3**
- 1 rizses tál **2**
- 1 fedél **1**
- 1 használati útmutató

### Kicsomagolás

1. Vegyen ki minden alkatrészt a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan, illetve hogy azok sértetlenek.

## 5. Az első használat előtt



### TŰZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



### SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. A készüléket üzem közben csak az időválasztónál **10** vagy a markolatnál érintse meg **6**.

**MEGJEGYZÉS:** Előfordulhat, hogy a készülék egyes alkatrészei bezsírozva kerülnek kiszállításra, és ezért a készülék első használatakor **enyhe** füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez nem káros, és rövid időn belül abbamarad. Kérjük, ilyenkor ügyeljen a megfelelő szellőztetésre.

- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 18 oldalon)!**

1. Helyezze a készüléket egyenes, száraz és csúszásmentes felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
2. **E ábra:** Helyezze a gőzhüvelyt **7** úgy a gőzfejlesztőre **13**, hogy a gőzhüvelyen lévő horony **8** a bal első sarok felé mutasson. A horony **8** a kis műanyag orr-részen keresztül beakad az alsó rész **9** aljába.
3. Töltsön az alsó részbe **9** 400 ml ivóvizet.
4. Helyezze vissza a felfogó tálat **5** az alsó részre **9**.
5. Helyezze vissza a gőzkosarakat **3** az alsó részre **9**.

**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljen a gőzkosarak **3** megfelelő sorrendjére, mert azok különböző nagyságúak. Sorrend fentről lefelé: 3. gőzkosár a 2. gőzkosárra, 2 gőzkosár az 1. gőzkosárra. A 3. gőzkosár nem helyezhető közvetlenül az 1. gőzkosárra. A gőzkosár száma **15** a markolatokon található.

6. Állítsa a rizses tálat **2** a felső gőzkosárba **3**.
7. Tegye rá a fedelet **1** a legfelső gőzkosárra **3**.
8. A hálózati csatlakozódugót **14** védőérintkezős csatlakozóaljzatba csatlakoztassa.
9. Válassza az időválasztón **10** az 5 - 10 perces párolási időt.
10. Az eszköz felfűt, és az üzemelésjelző **11** világít.
11. Hagyja az eszközt a beállított idő letelével kihűlni, majd ezt követően végezzon újból tisztítást.  
A készülék ekkor üzemkész.

## 6. A készülék kezelése

### 6.1 Párolás



#### TŰZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.



#### SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. A készüléket üzem közben csak az időválasztónál vagy **10** a markolatnál érintse meg **6**.

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Soha ne üzemeltesse a gőzpárolót gőzkosár **3** nélkül.

#### MEGJEGYZÉSEK:

- A fedél **1** megfelelő mind a 3 gőzkosárhoz **3**. Ilyen módon tehát az 1. gőzkosarat, a 2. gőzkosarat vagy a 3. gőzkosarat egyesével használhatja.
- A maximálisan betölthető víz (1,2 l) kb. 60 perces főzési időre elegendő.

1. Vegye ki a felfogó tálat **5** az alsó részből **9**.
2. **E ábra:** Helyezze a gőzhüvelyt **7** úgy a gőzfejlesztőre **13**, hogy a gőzhüvelyen lévő horony **8** a bal első sarok felé mutasson. A horony **8** a kis műanyag orr-részen keresztül beakad az alsó rész **9** aljába.
3. Töltsön az alsó részbe tiszta ivóvizet **9**.
  - A töltési mennyiség 350 ml és 1,2 l között legyen;
  - **A ábra:** Ügyeljen arra, hogy a vízszintkijelzőben lévő vízszint **12** mindig a **MIN** és **MAX** jelzés között legyen;
  - **B kép:** behelyezett felfogó tál esetén **5** a vizet a betöltő nyílással ellátott markolatokon **6** keresztül is betöltheti.
4. Helyezze vissza a felfogó tálat **5** az alsó részre **9**.
5. Helyezze a párolnivalókat a gőzkosarakba. **3**. 1, 2 vagy 3 gőzkosarat is használhat. Ügyeljen arra, hogy a gőzkosarak **3** alján lévő összes lyuk ne legyen elfedve, hogy a gőz szabadon mozoghasson.
6. Helyezze vissza a gőzkosarakat **3** az alsó részre **9**. Ügyeljen a gőzkosarak **3** megfelelő sorrendjére, mert azok különböző nagyságúak. -Sorrend fentről lefelé:  
3. gőzkosár a 2. gőzkosárra,  
2 gőzkosár az 1. gőzkosárra.  
A 3. gőzkosár nem helyezhető közvetlenül az 1. gőzkosárra. A gőzkosár száma **15** a markolatokon található.

7. Tegye rá a fedelet **1** a legfelső gőzkosárra.
8. A hálózati csatlakozódugót **14** védőérintkezős csatlakozóaljzatba csatlakoztassa.
9. Válassza ki az időválasztóval **10** a kívánt párolási időt.
10. Az eszköz felfűt, és az üzemelésjelző **11** világít.

---

**MEGJEGYZÉS:** Mindig addig tekerje az időválasztót **10**, amíg az üzemelés-kijelző **11** világít. Utána visszaállíthatja az időválasztót egy alacsonyabb párolási időre. Csak így szólal meg a figyelmeztető hang a rövid párolási idő végén is.

---

## 6.2 Párolási pont ellenőrzése

---



### Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Ne hajoljon a gőzpároló fölé ...
  - ... ha annak fedele **1** nyitva van, tartalma még forró, és
  - ... ha a gőznyílásokból **16** forró gőz lép ki.

Ügyeljen arra, hogy ne főzze túl az élelmiszereket, mert a zöldség különben túlságosan megpuhulhat, a hús és a hal pedig kiszáradhat és rágóssá válhat.

Ha főzés közben ellenőrizni szeretné, hogy mennyire főtt meg az étel, a következőképpen járjon el:

1. Nyissa ki óvatosan a fedelet **1**, úgy hogy hátul először könnyedén megemeli, hogy a gőz önnel ellentétes irányba távozhasson.
2. Teljesen vegye le a készülék fedelét **1**.
3. Ellenőrizze egy hosszabb pálcával vagy villával a megfőzendő étel állapotát:

- Amennyiben a párolt étel nem kész, fordítsa az időválasztót **10** „**0**”-ra a készülék kikapcsolásához.
- Ha az étel nem kész, tegye vissza a fedelet **1**, és hagyja a készüléket tovább működni.
- Amennyiben a beállított idő letelt, és az étel nem kész, állítsa az időválasztót **10** ismételtelen a kívánt időre a folyamat folytatásához. Óvatosságból ellenőrizze a vízszintjelzőn a víz szintjét **12**.

## 6.3 Víz utántöltése

Amennyiben a vízszintjelző **12** szerint a vízszint üzem közben a **MIN**-jelzés alá esik, a vizet után kell tölteni, hogy az eszköz ne működjön szárazon, és ne melegedjen túl.

1. Töltsön tiszta ivóvizet egy megfelelő edénybe.
2. **B ábra:** Töltse a vizet a markolatokon lévő betöltő nyíláson **6** keresztül az alsó részbe **9**.

## 6.4 Üzemen kívül helyezés

---



### Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A felfogó edényben **5** lévő kondenzátum forró. Hagyja lehűlni, mielőtt kiveszi a felfogó tálat **5**, hogy tévedésből ne égesse meg magát.

1. A beállított párolási idő elteltével felhangzik egy figyelmeztető hang, és a készülék kikapcsol.
2. Amennyiben a készüléket a beállított párolási időt megelőzően ki szeretné kapcsolni, fordítsa az időválasztót **10** „**0**”-ra.
3. Várjon egy kis ideig, amíg a gőz a készülékből távozik.
4. Vegye ki a pároló kosarakat **3** a párolt étellel együtt.

5. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. (lásd a „Tisztítás és tárolás” részt a 18 oldalon).

## 6.5 Túlmelegedés-védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Ha már nem maradt víz az alsó részben **9**, és ezáltal a készülék túlmelegszik, akkor életbe lép az automatikus kikapcsolás funkció.

- Ebben az esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14**, és hagyja kihűlni a készüléket.
- Ezután vízzel ismét üzembe helyezheti a készüléket.

## 7. Típek a gőzpárolóban történő főzéshez



### Égési sérülések VESZÉLYE!

- Ne hajoljon a gőzpároló fölé ...
  - ... ha annak fedele **1** nyitva van, tartalma még forró, és
  - ... ha a gőznyílásokból **16** forró gőz lép ki.

A párolás az élelmiszerek egyik legegészségesebb elkészítési módja. Nem csak az élelmiszerekben lévő tápanyagok és az élelmiszerek színe maradnak változatlanok, hanem a természetes ízük és struktúrájuk is. Ezért kevesebb sóra, zsírra és fűszerre van szükség. A gőzzel történő párolás ezért különösen alkalmas bébiétel készítésére.

## 7.1 Gőzkosarak használata

Igény szerint 1, 2 vagy mind a 3 gőzkosár **3** használható.

A gőzkosarak **3** különböző nagyságúak, és számozással vannak ellátva. A mindenkori szám **15** a gőzkosár markolatán található.

Sorrend fentről lefelé: 3. gőzkosár a 2. gőzkosárra, 2 gőzkosár az 1. gőzkosárra. A 3. gőzkosár nem helyezhető közvetlenül az 1. gőzkosárra.

**C ábra:** Behelyezés esetén a sorrend pontosan fordított, ebben az esetben a gőzkosarak **3** helytakarékosan egymásba illenek.

## 7.2 Tojásfőzés

A gőzpároló tojásfőzésre is alkalmas. Ehhez minden egyes gőzkosár **3** fenekén található 6 mélyedés, amelybe a tojások beleállíthatók.

Amennyiben az összes gőzkosár **3** behelyezhető, egyidejűleg 18 tojás főzhető. Ügyeljen eközben arra, hogy a legalsó gőzkosárban lévő tojások valamivel gyorsabban elkészülnek, mit az ezek fölött elhelyezkedő kosarakban lévő tojások.

## 7.3 Rizs és folyadékok főzése

A tartozék rizses tálban **2** melegíthető és főzhető szószok és más folyadékok, valamint gyümölcs és rizs.

1. Helyezze a rizst a megfelelő mennyiségű vízzel és egy csipet sóval a rizses tálba **2**.
2. Állítsa a rizses tálát **2** bármelyik gőzkosárba **3**.

**MEGJEGYZÉS:** Amennyiben több gőzkosarat **3** használ, a rizses tálát **2** állítsa a felső gőzkosárba, hogy ne csepegjen semmi a rizses tálba.

3. Kavarja meg néha a rizst.

## 7.4 Egy teljes menü elkészítése

Ha egy teljes menüt szeretne elkészíteni, és ezért több gőzkosarat **3** használ egymás fellett, akkor a következőkre kell ügyelnie:

- Lehetőség szerint a súlyosabb főznivalót kell az alsó gőzkosárban **3** főzni.
  - Mivel a gőz hatása a legalsó gőzkosárban **3** a legerősebb, és felfelé haladva gyengül, a felső kosarakban néhány perccel hosszabb a párolási idő. Ezért vegye figyelembe a „Párolási pont ellenőrzése” a következő oldalon: 10 pontot.
  - Néha keverje meg, illetve forgassa meg az ételmiszert egy hosszú főzőkanállal.
1. Az 1. gőzkosarat azzal az ételmiszertel töltsé meg, amelynek a leghosszabb párolási időre van szüksége.  
**Kivétel:** A húst és a halat mindig az alsó gőzkosárban **3** kell párolni, hogy a lecsorgó lé ne a többi ételmiszere csorogjon.
  2. Helyezze ezt a gőzkosarat **3** a gőzpárolóba, és kezdje meg a párolást (lásd a „Párolás” részt a 9 oldalon).
  3. A 2. gőzkosarat azzal az ételmiszertel töltsé meg, amelynek a leghosszabb párolási időre van szüksége.
  4. Nyissa ki óvatosan a fedelet **1**, úgy hogy hátul először könnyedén megemeli, hogy a gőz önnel ellentétes irányba távozhasson.
  5. Teljesen vegye le a készülék fedelét **1**.
  6. Helyezze a 2. sz. gőzkosarat az 1. sz. gőzkosárra, és zárja le ismételten a fedelet **1**.
  7. Az 3. gőzkosarat azzal az ételmiszertel töltsé meg, amelynek a leghosszabb párolási időre van szüksége.
  8. Folytassa a 2. gőzkosárhoz hasonlóan.

## 8. Párolási idők

A táblázatokban megadott idők csak irányértékek. A tényleges főzési idő a következőktől függ:

- az ételmiszert mérete és frissessége;
- Gőzkosarak **3** befogadó képessége;
- Gőzkosár **3** helyzete (fent vagy lent);
- Víz hőmérséklete (a megadott idők hideg vízre vonatkoznak. Meleg víz esetén némileg lerövidül a párolási idő);
- Személyes ízlés (nyersebb vagy puha elkészítési mód).

---

### MEGJEGYZÉSEK:

- Néha keverje meg, illetve forgassa meg az ételmiszert egy hosszú főzőkanállal.
  - Ügyeljen arra, hogy az ételmiszertdarabok hozzátétőlegesen azonos méretűek legyenek. A kis darabokat felül helyezze el.
  - Ne töltsé túl a gőzkosarakat **3** úgy, hogy túl szorosan helyezze el az ételmiszereket, vagy minden lyukat elfed. A darabok között és a gőzkosarak nyílásain keresztül mindenütt át kell hatolnia a gőznek.
-

## 8.1 Zöldség párolási ideje

- A zöldségekről az előkészítés során vágja le a torzsát és darabolja őket egyenlő méretűre.
- A leveles zöldséget a lehető leghamarabb kell megpárolni, hogy ne veszítse el a színét.
- Csak akkor fűszerezze és sózza meg a zöldséget, ha az megpárolódott.
- A fagyasztott zöldséget ugyanúgy kell megpárolni mint a frisset. Néhány zöldség esetén, ha az fagyott, pár perccel meghosszabbodik a párolási idő.

Zöldség	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Brokkoli	400 g	10 - 15 perc	- szedje szét rózsákra - fagyott állapotban 5 perccel meghosszabbodik a párolási idő - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
Karfiol	400 g	15 - 20 perc	- szedje szét rózsákra - fagyott állapotban 5 perccel meghosszabbodik a párolási idő - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
zöldbab	400 g	25 - 30 perc	- fagyott állapotban 5 perccel meghosszabbodik a párolási idő - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
kelbimbó	400 g	20 - 25 perc	- a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
káposzta	400 g	35 - 40 perc	- friss és apróra vágott - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
Répa	400 g	20 - 25 perc	- friss, szeletekre vágott - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
borsó	400 g	15 - 20 perc	- a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
cukkini	400 g	20 - 25 perc	- friss, szeletekre vágott - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
spenót	400 g	15 - 20 perc	- a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
gomba	200 g	15 - 20 perc	- friss, szeletekre vágott vagy kis, egész fejek - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át

Zöldség	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
burgonya	900 g	30 - 40 perc	- friss, hámozott és negyedelt - a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
új vagy kis burgonya	500 g	35 - 40 perc	- frissen és hámozva egészben
Spárga	400 g	15 - 20 perc	- helyezze laposan a gőzkosárba, a 2. réteget keresztben a tetejére
articsóka	2 - 3 közepes nagyságú	50 - 55 perc	- helyezze a nyílással lefelé a gőzkosárba, hogy a kondenzált víz lecsorogjon

## 8.2 Párolási idő hal

- Párolja a fagyott halat felelesztés nélkül. Ügyeljen az egyes darabok egymástól történő elválasztására, hogy a gőz mindenhova bejusson. Vastagabb darabok esetén a párolási idő néhány perccel meghosszabbodhat.

- Ellenőrizze a párolási időt. A rövid ideig párolt hal belül még üveges. A hosszú ideig párolt hal kiszáradhat.

Hal	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Halfilé	250 g	10 - 15 perc	- friss)
Halfilé	250 g	15 - 20 perc	- fagyasztott
Lazacszelet	400 g	10 - 15 perc	- fagyott állapotban 5 perccel meghosszabbodik a párolási idő
Tintahal szelet	400 g	15 - 20 perc	- fagyott állapotban 5 perccel meghosszabbodik a párolási idő
Kagyló	400 g	10 - 15 perc	- csak friss és zárt kagylót pároljon - a kagyló akkor párolódott meg, ha a héja teljesen kinyílt
Garnéla	400 g	10 - 15 perc	- a párolási idő felének elteltével keverje meg/forgassa át
homárfarok	2 darab	20 - 25 perc	
osztriga	6 darab	15 - 20 perc	- csak friss és zárt kagylót pároljon - az osztriga akkor párolódott meg, ha a héja teljesen kinyílt



### 8.3 Hús párolási ideje

- Kizárólag olyan sovány, lágy húst válasszon, amelyből a zsírt teljesen eltávolította.
- A húsdarabok ne legyenek túl vastagok. A grillezésre alkalmas hús jól párolható.
- A még a húspanban található zsír a párolás során tovább csökken.
- Különösen a szárnyasokat kell jól megfőzni, hogy megelőzzünk egy esetleges szalmonella fertőzést.
- A kolbászt be kell szurkálni, hogy ne durranjon szét.
- A nyers kolbász nem alkalmas gőzben történő párolásra. A kolbászt először le kell forrázni (pl. Bockwurst, Wienerwurst stb.)

Hús	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
marhahús	250 g	10 - 15 perc	- szeletekben, pl. bélszínfilé, rostonsült marha
húsgombóc	500 g	22 - 24 perc	- marhahúsból vagy kevert vagdalthúsból
sertéshús	400 g vagy 4 darab	10 - 15 perc	- szeletekben, pl. bélszínfilé, vesepecsenye
Bárány	4 darab	15 - 20 perc	- szeletek, pl. borda, filé
Virsli	400 g	10 - 15 perc	- csak leforrázott kolbász/virsli, pl. frankfurti, roppanós, bockwurst, hotdog kolbász stb. - párolás előtt a bőrt be kell szurkálni
csirkemell	400 g	15 - 20 perc	- Párolás előtt távolítsa el a bőrt - A húst feltétlenül alaposan meg kell párolni
csirkecomb	2 darab	20 - 30 perc	- A húst feltétlenül alaposan meg kell párolni - párlást követően esetleg barnítsa meg grillen

## 8.4 Rizs párolási ideje

- Helyezze a rizst a megfelelő mennyiségű vízzel és egy csipet sóval a rizses tálba **2**.
- Helyezze a rizses tálat **2** a legfelső gőzkosárba **3**, hogy a kondenzációs víz a tálba csepeghessen.

- Kavarja meg néha a rizst.
- A fedél **1** nyitása során ügyeljen arra, hogy ne hajoljon a gőzbe, és ne cseppenjen kondenzációs víz a rizsbe.
- Sok különféle rizsfajta van. A vízmenyiség tekintetében tartsa magát a mindenkori főzési utasításhoz.

Rizs	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Fehér rizs			
Normál	1 csésze	45 - 50 perc	- Adjon hozzá 1,5 csésze vizet
hosszú szemű	1 csésze	50 - 55 perc	- Adjon hozzá 1,75 csésze vizet
természetes rizs (barna)			
Normál	1 csésze	40 - 45 perc	- Adjon hozzá 2 csésze vizet
félíg főtt	1 csésze	45 - 55 perc	- Adjon hozzá 1,5 csésze vizet
hosszú szemű és vad rizs keverék			
Normál	1 csésze	55 - 60 perc	- Adjon hozzá 1,5 csésze vizet
gyorsrizs	1 csésze	20 - 25 perc	- Adjon hozzá 1,75 csésze vizet
egyéb rizs			
instant rizs	1 csésze	12 - 15 perc	- Adjon hozzá 1,5 csésze vizet
tejberizs (rizspuding)	100 g + 30 g cukor	75 - 80 perc	- meleg tej megfelelő mennyiségben víz helyett

## 8.5 Tojás párolási idő

Tojások	Mennyiség	Vízmenyiség	Párolási idő	Megjegyzések
lágymény	Gőzkosaraként <b>3</b> max. 6 db	400 ml	10 - 15 perc	- A tojásokat állítsa a gőzkosarak alján lévő mélyedésekbe. Az alsó gőzkosarakban <b>3</b> lévő tojások némileg korábban készek, mint a felső gőzkosarakban lévők.
			20 - 25 perc	

## 9. Receptek

### 9.1 Kasseli borda kelbimbóval és burgonyával

#### Hozzávalók:

- 500 g friss kelbimbó
- 500 g friss, hámozott és negyedelt burgonya
- 400 g hús egy darabban
- só, bors, szerecsendió

#### Elkészítés:

Teljes párolási idő: 45 perc

1. Tisztítsa meg a kelbimbót, és tegye a 3. kosárba.
2. Tisztítsa meg, és negyedelje el a burgonyát, majd tegye a 2. kosárba.
3. A húst helyezze az 1. gőzkosárba, és kezdje meg a párolást.
4. 5 - 10 perc elteltével nyissa ki a gőzpárolót, és helyezze be a 2. gőzkosarat. Folytassa a párolást.
5. 20 perc elteltével nyissa ki a gőzpárolót, és helyezze be a 3. gőzkosarat.
6. Folytassa a párolást az idő leteltéig.
7. A burgonyát enyhén sózza meg.
8. A kelbimbót ízesítse sóval, paprikával és szerecsendióval.
9. Készítsen hozzá az ízlés szerinti szószt, és kínálja fogyasztásra.

### 9.2 Lazacfilé zöldséggel és rizszel

#### Hozzávalók 2 személy részére:

- 300 g lazacfilé
- 3 póréhagyma
- 200 g gomba
- 3 szál zeller
- 2 sárgarépa
- friss gyömbér
- szójaszószt, ecet, olaj, Cayenne-bors és curry az öntethez
- 200 g rizs
- só

#### Elkészítés:

1. A lazacfilét vágja kockákra, és tegye egy tálba.
2. Csepegtessen rá citromlevet.
3. Szórja meg egy kevés friss, reszelt gyömbérral, és enyhén sózza be.
4. Párolásig hagyja állni, hogy a fűszerek jól beivódjanak.
5. Tisztítsa meg a póréhagymát, gombát, zellert és répát, vágja körülbelül azonos nagyságú kockákra, és tegye őket egy tálba.
6. 1 evőkanál szójaszószból, ecetből, olajból keverjen pácot.
7. A pácot ízesítse Cayenne-borssal, némi reszelt gyömbérral, egy kis sóval és curryvel.
8. Az apróra vágott zöldségre csepegtessen pácot, és hagyja legalább 30 percre beszívódni.
9. Helyezze a rizst a megfelelő mennyiségű vízzel és egy csipet sóval a rizses tálba **2**.
10. Állítsa a rizses tálat **2** az 1. gőzkosárba.
11. Válassza ki a rizsnek megfelelő párolási időt, és kezdje meg a párolást.
12. Állítsa a rizses tálat az 2. gőzkosárba.
13. Nyissa ki a párolási idő letelte előtt 15 perccel a gőzpárolót, vegye ki a rizst tartalmazó rizses tálat **2**, állítsa a 2. gőzkosarat a zöldséggel az 1. gőzkosárba.

14. Állítsa a rizses tálat **2** a 3. gőzkosárba.
15. Helyezze a 3. gőzkosarat a rizses tállal **2** a 2. gőzkosárra, és folytass a párolást.
16. Nyissa ki a párolási idő letelte előtt 8 perccel a gőzpárolót, vegye ki a 3. gőzkosarat a rizses tállal, valamint a 2. gőzkosarat a zöldséggel.
17. Tegye a halt az 1. gőzkosárba.
18. Helyezze be a zöldséget tartalmazó 2. gőzkosarat, és ezt követően a rizst tartalmazó 3. gőzkosarat.
19. Folytassa a párolást az idő leteltéig.

### 9.3 Töltött túrógombóc

#### Hozzávalók:

- 250 g sovány túró
- 1 tojás
- 1 csipet só
- 3 evőkanál liszt
- 2 evőkanál olaj
- 5 zsemlemorzsa
- csokoládé és nugátkrém

#### Elkészítés:

1. Helyezze az összes hozzávalót (a zsemlemorzsan, csokoládén vagy nugátkrémen kívül) egy tálba, és gyúrija sima tésztává.
2. Formázzon a tésztából hengert, és vágja 25 egyenlő darabra.
3. A darabokat nyomja laposra, töltsé meg csokoládéval vagy nugátkrémmel, és formáljon belőle kis gombócokat.
4. A gombócokat ossza el a gőzkosarakban **3**.
5. Párolja 15 percig a gőzpárolóban.

#### Tipp:

- A kész gombócokat párolás előtt forgassa krokantba.
- Krokant helyett vajban pirított zsemlemorzst is használhat.
- A vaníliaszósz is kiválóan illik hozzá.

## 10. Tisztítás és tárolás

### A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!



#### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14** a csatlakozóaljzatból.



#### SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A tisztítás előtt várja meg, míg a készülék valamennyi alkatrésze kihűl.

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.

- A készüléket minden használat után tisztítsa meg és távolítsa el róla az ételmaradékokat.

### 10.1 Az eszköz szétszerelése

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14** a csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le a gőzkosarakat **3**.
3. **D ábra:** Nyomja ki óvatosan a lyukacsos alsó részt a gőzkosarakból **3**.
4. Vegye le a felfogó **5** tálcát.
5. **E ábra:** Emelje le a gőzhüvelyt **7** a gőzfejlesztőről **13**.

### 10.2 Tisztítsa meg az alsó részt

1. Az alsó részt **9** nedves ronggyal tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószer is.
2. Végül törölje le tiszta vízzel.
3. Csak akkor használja ismét a készüléket, ha már teljesen megszáradt.

## 10.3 A tartozékok tisztítása

- Az összes levehető tartozékot tisztítsa kézzel mosogatószeres vízzel, vagy tegye mosogatógépjébe.

## 10.4 Tartozékok összeszerelése

1. Helyezze az alsó részeket a gőzkosarakba **3**:
  - helyezze be az alsó részeket úgy, hogy a tojások számára kialakított kis mélyedések lefelé mutassanak;
  - a gőzkosarakban **3** lévő beszívó nyílásoknak pontosan az alsó rész megfelelő nyílásaiba kell illeszkedniük;
  - nyomja az alsó részeket a gőzkosárba **3**, amíg azok hallhatóan be nem kattannak.
2. **E ábra:** Helyezze a gőzhüvelyt **7** úgy a gőzfejlesztőre **13**, hogy a gőzhüvelyen lévő horony **8** a bal első sarok felé mutasson. A horony **8** a kis műanyag orr-részen keresztül beakad az alsó rész **9** aljába.

## 10.5 A készülék tárolása

Hogy a szekrényben lévő eszköz ne legyen túl magasan, a különböző nagyságú gőzkosarak **3** egymásba helyezhetők (**C ábra**).

1. **F ábra:** Csavarja fel a hálózati kábel **14** az alsó rész **9** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **17**.
2. Helyezze vissza a felfogó tálat **5** az alsó részre **9**.
3. Helyezze az 1. gőzkosarat a 2-ba, majd mindkettőt a 3. gőzkosárba.
4. Állítsa a rizses tálat **2** a gőzkosárba **3**.
5. Tegye fel a fedelet **1**.
6. Helyezze vissza a gőzkosarakat **3** az alsó részre **9**.
7. Tisztítsa meg a készüléket.

## 10.6 Eszköz vízkötelenítése

A vízkeménységtől függően az eszközben vízkő rakódhat le. Ezt energiatakarékossági célból, az eszköz életkorának növelése érdekében, valamint higiéniai okokból rendszeresen el kell távolítani.

1. Az elvízkövesedett helyeket törölje le egy kevés ecettel átitatott ruhával.
2. Amennyiben a gőzfejlesztő **13** erősebben elvízkövesedett, töltsön az alsó részbe **9** kereskedelemben kapható vízkötelenítőt, és hagyja állni egy éjszakán át.

### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkrak!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad bekapcsolni a vízkötelenítés alatt. Ez kárt okozhat.
3. Ezt követően végezzen alapos öblítést.
  4. Csak akkor használja ismét a készüléket, ha már teljesen megszáradt.

## 11. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



## Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

## 12. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"><li>• Van áram?</li><li>• Ellenőrizze a csatlakozást.</li><li>• A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket? (lásd a „Túlmelegedés-védelem” részt a 11 oldalon)</li></ul>

## 13. Műszaki adatok

Modell:	SDG 950 C3
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	950 W

## Alkalmazott szimbólumok

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabványoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középben található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Az újrahasznosított anyag polipropilénként van megjelölve.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	A termék nem tartalmaz Bisfenol-A-t.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

## 14. Garancia

<b>HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	Pároló
Gyártási szám:	<b>373078_2104</b>
A termék típusa:	SDG 950 C3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	alsó rész gőzhüvellyel, felfogótál, 3 gőzcsorak, rizses tál, fedél
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarorszag</b> Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt

időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészsre újra kezdődik.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a javítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a **373078\_2104** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.





## **Garanciakártya 373078\_2104**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



# Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>25</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>26</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>26</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>29</b>
<b>5. Před prvním použitím .....</b>	<b>30</b>
<b>6. Obsluha přístroje .....</b>	<b>31</b>
6.1 Vaření .....	31
6.2 Kontrola varu .....	32
6.3 Doplnění vody .....	32
6.4 Ukončení provozu .....	32
6.5 Ochrana proti přehřátí .....	32
<b>7. Tipy pro vaření s parním hrncem .....</b>	<b>33</b>
7.1 Použití parních košů .....	33
7.2 Vaření vajec .....	33
7.3 Vaření rýže a tekutin .....	33
7.4 Příprava menu .....	33
<b>8. Doby vaření .....</b>	<b>34</b>
8.1 Doby vaření zeleniny .....	35
8.2 Doby vaření ryb .....	36
8.3 Doby vaření masa .....	37
8.4 Doby vaření rýže .....	38
8.5 Doby vaření vajec .....	38
<b>9. Recepty .....</b>	<b>39</b>
9.1 Uzené maso Kasseler s růžičkovou kapustou a bramborami .....	39
9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží .....	39
9.3 Plněné tvarohové knedlíky .....	40
<b>10. Čištění a skladování .....</b>	<b>40</b>
10.1 Demontáž přístroje .....	40
10.2 Čištění spodní části .....	40
10.3 Čištění příslušenství .....	40
10.4 Sestavení příslušenství .....	41
10.5 Uskladnění přístroje .....	41
10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji .....	41
<b>11. Likvidace .....</b>	<b>41</b>
<b>12. Řešení problémů .....</b>	<b>42</b>
<b>13. Technické parametry .....</b>	<b>42</b>
<b>14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>43</b>

## 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 (nastavitelné od 0 do 75 minut)
11	Kontrolka provozu (červené)
12	<b>MIN / MAX</b> Ukazatel vodního stavu
13	Parní kotel
14	Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
15	Číslo 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.

### Symbole na přístroji



#### **NEBEZPEČÍ!** **Horký povrch**

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



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

## 2. Použití k určenému účelu

Tímto parním hrncem můžete šetrně vařit potraviny.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

### **Předvídatelné nesprávné použití**



#### **NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!**

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

## 3. Bezpečnostní pokyny

### **Výstražná upozornění**

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



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

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

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

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

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

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



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

- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 40).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Spodní část, síťové napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do spodní části dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
  - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
  - ... v hospodářských nemovitostech;
  - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;

... v penziónech s ubytováním se snídání.

- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy ho nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- ⊙ Nenaklánějte se nad parním hrncem...  
... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a  
... když z parních otvorů vystupuje horká pára.  
Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.



### **NEBEZPEČÍ pro děti!**

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



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

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



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

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



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

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



## **NEBEZPEČNÍ POŽÁRU!**

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



## **NEBEZPEČÍ poranění popálením!**

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na časovači. **Parní koše i příslušenství za provozu uchopujte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve 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.
- ⊙ Parní hrnec nikdy neuvádějte do provozu bez parního koše.
- ⊙ Dbejte na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody. Stav vody můžete odečítat na ukazateli hladiny vody. Ten musí být vždy mezi **MAX** (1,2 l) a **MIN** (350 ml).

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

## **4. Rozsah dodávky**

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

## **Vybalení**

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

## 5. Před prvním použitím

---



### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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



### NEBEZPEČÍ poranění popálením!

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

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

---

- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 40)!**

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

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

---

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



## 6. Obsluha přístroje

### 6.1 Vaření



#### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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



#### NEBEZPEČÍ poranění popálením!

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

#### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

#### UPOZORNĚNÍ:

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

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

5. Potraviny vložte do parních košů **3**. Můžete použít **1**, **2** nebo **3** parní koše. Dbejte na to, abyste nezakryli všechny otvory parních košů **3**, aby mohla volně prostupovat pára.
6. Nasadte parní koše **3** na spodní část **9**. Dbejte na správné pořadí parních košů **3**, protože jsou různé velké. Pořadí ze shora dolů:
  - parní koš **3** na parní koš **2**,
  - parní koš **2** na parní koš **1**.Parní koš **3** nelze nasadit přímo na parní koš **1**. Číslo parního koše **15** je uvedeno na rukojetích.
7. Nasadte víko **1** na nejvyšší parní koš.
8. Síťovou zástrčku **14** zasuňte do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem.
9. Na časovači **10** vyberte požadovanou dobu vaření.
10. Přístroj se začne rozehřívát a kontrolka provozu **11** svítí.

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

## 6.2 Kontrola varu



### NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

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

Pro občasnou kontrolu stavu vařících se potravin, postupujte takto:

1. Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzadu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.
2. Víko **1** zcela sejměte.
3. Zkontrolujte delší hůlkou nebo vidličkou stav potravin:
  - Když jsou potraviny hotové, otočte časovač **10** na „**0**“, abyste přístroj vypnuli.
  - Když nejsou potraviny ještě hotové, opět nasadte víko **1** a nechejte přístroj dál pracovat.
  - Uplynul-li nastavený čas předtím, než jsou potraviny hotové, nastavte časovač **10** opět na požadovaný čas, abyste pokračovali ve vaření. Zkontrolujte pro jistotu stav vody na ukazateli vodního stavu **12**.

## 6.3 Doplnění vody

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

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

## 6.4 Ukončení provozu



### NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

1. Po uplynutí nastavené doby vaření zazní signální tón a přístroj se vypne.
2. Když chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, otočte časovač **10** na „**0**“.
3. Vyčkejte krátce, dokud pára v přístroji nezmizí.
4. Odeberte parní koše **3** s potravinami.
5. Přístroj po použití pečlivě vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 40).

## 6.5 Ochrana proti přehřátí

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

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

## 7. Tipy pro vaření s parním hrncem



### NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

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

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

### 7.1 Použití parních košů

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

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

Pořadí ze shora dolů: parní koš 3 na parní koš 2, parní koš 2 na parní koš 1. Parní koš 3 nelze nasadit přímo na parní koš 1.

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

### 7.2 Vaření vajec

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

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

### 7.3 Vaření rýže a tekutin

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

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

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

3. Rýži občas zamíchejte.

### 7.4 Příprava menu

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

- Nejtěžší potraviny byste měli pokud možno vařit ve spodním parním koši **3**.
  - Jelikož je působení páry ve spodním parním koši **3** nejsilnější a směrem nahoru trochu slabne, prodlužuje se doba vaření v horních koších o několik minut. Respektujte proto „Kontrola varu“ na straně 32.
  - Potraviny občas zamíchejte příp. převrstvěte dlouhou vařečkou.
1. Parní koš 1 naplňte potravinami, které vyžadují nejdelší dobu vaření.

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

2. Postavte tento parní koš **3** do parního hrnce a začněte s vařením (viz „Vaření“ na straně 31).
3. Parní koš 2 naplňte potravinami, které vyžadují střední dobu vaření.
4. Opatrně otevřete víko **1** tak, že ho vzhledu nejdříve lehce nazdvihnete, aby mohla pára vystoupit směrem od vás.

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

## **8. Doby vaření**

Časy uvedené v tabulkách jsou orientační.

Skutečná doba vaření závisí na:

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

---

### **UPOZORNĚNÍ:**

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

## 8.1 Doby vaření zeleniny

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

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

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

## 8.2 Doby vaření ryb

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

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

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

### 8.3 Doby vaření masa

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

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

## 8.4 Doby vaření rýže

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

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

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

## 8.5 Doby vaření vajec

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



## 9. Recepty

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

#### Přísady:

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

#### Příprava:

Celková doba vaření: 45 minut

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

### 9.2 Filet z lososa se zeleninou a rýží

#### Přísady pro 2 porce:

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

#### Příprava:

1. Filet z lososa nakrájejte na kostky a vložte do misky.
2. Pokapejte citrónovou šťávou.
3. Posypte trochou čerstvého, nastrouhaného zázvoru a lehce osolte.
4. Nechejte odležet, aby se koření dobře 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 dochutěte kajenským pepřem, trochou strouhaného zázvoru, špetkou soli a kari.
8. Zeleninu nakrájenou na malé kousky pokapejte marinádou a nechejte minimálně 30 minut odležet.
9. Vložte do misky na rýži **2** rýži a vhodné množství vody se špetkou soli.
10. Postavte misku na rýži **2** do parního koše 1.
11. Zvolte dobu vaření odpovídající rýži a začněte s vařením.
12. Vložte zeleninu do parního koše 2.
13. 15 minut před koncem doby vaření otevřete parní hrnec, odeberte misku na rýži **2** s rýží a postavte parní koš 2 se zeleninou na parní koš 1.

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

### 9.3 Plněné tvarohové knedlíky

#### Přísady:

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

#### Příprava:

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

#### Tipy:

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

## 10. Čištění a skladování

### Před prvním použitím přístroj vyčistěte !



#### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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



#### NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

### 10.1 Demontáž přístroje

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

### 10.2 Čištění spodní části

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

### 10.3 Čištění příslušenství

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

## 10.4 Sestavení příslušenství

1. Nasadíte dna do parních košů **3**:
  - vložte dna tak, aby malé prohlubně pro vejce ukazovaly směrem dolů;
  - výčnělky v parních koších **3** musí pasovat přesně k odpovídajícím otvorům ve dnech;
  - stlačte dna do parního koše **3**, dokud slyšitelně nezapadnou.
2. **Obrázek E:** Parní objímku **7** nasadíte na parní kotel **13** tak, aby vybrání **8** na parní objímce ukazovalo k přednímu levému rohu. Vybrání **8** zapadá přes malý plastový čep na dně spodní části **9**.

## 10.5 Uskladnění přístroje

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

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

## 10.6 Odstranění vodního kamene v přístroji

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

1. Očistíte zanesená místa hadříkem namočeným v troše octa.

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

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

## 11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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



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



### Obal

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

## 12. Řešení problémů

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



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li> <li>• Zkontrolujte připojení.</li> <li>• Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 32)</li> </ul>

## 13. Technické parametry

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

## Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

## 14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

### Podmínky záruky

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

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

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

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

### Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

### Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

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

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



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



### **Servisní střediska**

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

**IAN: 373078\_2104**



### **Dodavatel**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
NĚMECKO



# Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>47</b>
<b>2. Použitie podľa určenia .....</b>	<b>48</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>48</b>
<b>4. Obsah balenia .....</b>	<b>52</b>
<b>5. Pred prvým použitím .....</b>	<b>52</b>
<b>6. Obsluha prístroja.....</b>	<b>53</b>
6.1 Dusenie .....	53
6.2 Kontrola stavu varenia .....	54
6.3 Doplnenie vody .....	54
6.4 Ukončenie prevádzky .....	55
6.5 Ochrana proti prehriatiu .....	55
<b>7. Typy na varenie v parnom hrnci .....</b>	<b>55</b>
7.1 Používanie parných košov .....	55
7.2 Varenie vajíčok.....	55
7.3 Varenie ryže a tekutých pokrmov .....	56
7.4 Príprava menu .....	56
<b>8. Doby varenia.....</b>	<b>56</b>
8.1 Doby prípravy zeleniny v parnom hrnci .....	57
8.2 Doby varenia rýb.....	58
8.3 Doby varenia mäsa.....	59
8.4 Doby prípravy ryže vo varnom hrnci .....	60
8.5 Doba prípravy vajíčok vo varnom hrnci .....	60
<b>9. Recepty .....</b>	<b>61</b>
9.1 Údené rebierko s ružičkovým kelom a zemiakmi .....	61
9.2 Filé z lososa so zeleninou a ryžou.....	61
9.3 Plnené tvarohové knedličky .....	62
<b>10. Čistenie a skladovanie .....</b>	<b>62</b>
10.1 Demontáž prístroja.....	62
10.2 Čistenie spodného dielu.....	63
10.3 Čistenie príslušenstva.....	63
10.4 Zmontovanie príslušenstva.....	63
10.5 Skladovanie prístroja.....	63
10.6 Odstránenie vodného kameňa z prístroja.....	63
<b>11. Likvidácia .....</b>	<b>63</b>
<b>12. Riešenie problémov .....</b>	<b>64</b>
<b>13. Technické údaje .....</b>	<b>64</b>
<b>14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>65</b>



## 1. **Prehľad**

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

# Ďakujeme vám za dôveru!

Gratuluje vám k novému parnému hrncu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s novým parným hrncom!

## Symbole na prístroji



### **NEBEZPEČENSTVO!** **Horúce povrchy**

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



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

## 2. Použitie podľa určenia

Tento parný hrniec slúži na šetrné varenie potravín v pare.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### **Predvídateľné nesprávne použitie**



### **NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!**

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

## 3. Bezpečnostné pokyny

### **Výstražné upozornenia**

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



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

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

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

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

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

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



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

- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 62).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplývať z poškodeného kábla.
- ⊙ Spodný diel, elektrický sieťový kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do spodného dielu dostala kvapalina, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.

- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad...
  - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - ... na poľnohospodárskych farmách;
  - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
  - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Aby ste predchádzali prehriatiu prístroja, nikdy ho nesmiete prikrývať. Inak by v prístroji mohlo prísť k nahromadeniu tepla.
- ⊙ Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
  - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
  - ... keď cez parné otvory uniká horúca para.
 Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Vezmite na vedomie, že na povrchu vyhrievacieho článku je po použití ešte zvyškové teplo.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

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



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

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



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

- ⊙ Spodný diel, elektrický sieťový kábel a zástrčka nesmú byť ponorené do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Spodný diel chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Ak by sa do spodného dielu dostala kvapalina, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.



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

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Po vypnutí prístroj nie je celkom odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... ak prístroj nepoužívate,
  - ... pred každým čistením a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.



## **NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené dlhé časy varenia.



## **NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!**

- ⊙ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na nastavovacom čase alebo na rukovätiach. **Parných košov, ako aj príslušenstva sa počas prevádzky dotýkajte len utierkou alebo kuchynskými rukavicami.**
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.



## **NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!**

- ⊙ Nenakláňajte sa nad parný hrniec...
    - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
    - ... keď cez parné otvory uniká horúca para.
- Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.

## **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Parný hrniec nikdy neprevádzkujte bez vody. Mohlo by to mať za následok prehriatie prístroja.
- ⊙ Parný hrniec nikdy nepoužívajte bez parného koša.
- ⊙ Dbajte na to, aby v prístroji nikdy nebolo príliš veľa alebo príliš málo vody. Hladinu vody môžete odčítať na indikátore hladiny vody. Indikátor hladiny vody sa musí nachádzať vždy medzi **MAX** (1,2 l) a **MIN** (350 ml).
- ⊙ Prístroj nepostavte priamo pod závesnú skriňu, pretože para vystupujúca nahor by mohla poškodiť nábytok.
- ⊙ Na výrobu pary používajte výlučne čistú pitnú vodu.
- ⊙ Prístroj a príslušenstvo sa nikdy nesmú umiestňovať do mikrovlnnej rúry.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

## 4. Obsah balenia

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

### Odstránenie obalu

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

## 5. Pred prvým použitím



### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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



### NEBEZPEČENSTVO úrazu pálením!

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

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

- **Pred prvým použitím prístroj vyčistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 62)!**

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

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

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

## 6. Obsluha prístroja

### 6.1 Dusenie



#### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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



#### NEBEZPEČENSTVO úrazu po pálení!

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

#### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

#### UPOZORNENIA:

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

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

- Vložte záchytnú miskú **5** do spodného dielu **9**.
- Vložte potraviny určené na dusenie do parných košov **3**. Môžete použiť 1, 2 alebo 3 parné koše. Dbajte na to, aby neboli zakryté všetky otvory na dne parných košov **3**, aby para mohla voľne prešľapovať.
- Nasadte parné koše **3** na spodný diel **9**. Dávajte pozor na správne poradie parných košov **3**, pretože tieto majú mierne rozdielne veľkosti.  
Poradie zhora nadol:  
parný kôš 3 na parný kôš 2,  
parný kôš 2 na parný kôš 1.  
Parný kôš 3 sa nedá uložiť priamo na parný kôš 1. Číslo parného koša **15** je uvedené na rukovätiach.
- Nasadte veko **1** na najvrchnejší parný kôš.
- Zasuňte sieťovú zástrčku **14** do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom.
- Na nastavovači času **10** nastavte požadovanú dobu varenia.
- Prístroj začne zohrievať a rozsvieti sa indikátor prevádzky **11**.

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

## 6.2 Kontrola stavu varenia



### NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

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

Potraviny by ste nemali variť príliš dlho, inak zelenina príliš zmäkne a mäso a ryby by mohli byť príliš suché a tvrdé.

Ak chcete priebežne kontrolovať stav vareného pokrmu, postupujte takto:

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

## 6.3 Doplnenie vody

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

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



## 6.4 Ukončenie prevádzky



### NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Kondenzát v záchytnej miske **5** je horúci. Aby ste sa náhodou neobarili, nechajte kondenzát pred vybratím záchytnej misky **5** vychladnúť.

1. Po uplynutí nastavenej doby varenia sa ozve signálny tón a prístroj sa vypne.
2. Ak chcete prístroj vypnúť pred uplynutím nastavenej doby varenia, otočte nastavovač času **10** na „0“.
3. Chvíľu počkajte, aby sa para v prístroji odparila.
4. Vyberte parné koše **3** s vareným/duseným pokrmom.
5. Prístroj po použití dôkladne vyčistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 62).

## 6.5 Ochrana proti prehriatiu

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

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

## 7. Tipy na varenie v parnom hrnci



### NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

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

Varenie v pare je najzdravšou možnosťou varenia potravín. Nielenže sa do veľkej miery zachovávajú živiny a farba potravín, ale pôžitkára poteší aj prirodzená chuť a chrumkavosť. Možno tak znížiť spotrebu soli, tuku a korenia. Varenie v pare sa preto obzvlášť odporúča aj na prípravu detskej stravy.

### 7.1 Používanie parných košov

Podľa potreby možno používať 1, 2 alebo všetky 3 parné koše **3**.

Parné koše **3** majú rôznu veľkosť a sú očíslované. Príslušné číslo **15** je uvedené na rukoväti parného koša.

Poradie zhora nadol: parný kôš 3 na parný kôš 2, parný kôš 2 na parný kôš 1. Parný kôš 3 sa nedá uložiť priamo na parný kôš 1.

**Obrázok C:** Pri uskladňovaní je poradie presne opačné, vtedy sa parné koše **3** dajú priestorovo úsporne vložiť jeden do druhého.

### 7.2 Varenie vajičok

Parný hrniec je vhodný aj ako varič vajičok. Pre tento účel je na dne každého parného koša **3** vždy 6 priehlbín, do ktorých sa dajú postaviť vajička.

Ak použijete všetky tri parné koše **3**, môžete tak naraz uvariť až 18 vajičok. Dbajte pritom na to, že vajička v najspodnejšom parnom koši budú hotové o niečo rýchlejšie ako vajička v ďalších parných košoch.

## 7.3 Varenie ryže a tekutých pokrmov

V miske na ryžu **2**, ktorá je súčasťou balenia, sa dajú zahrievať a variť omáčky a iné tekuté pokrmy, ovocie a tiež ryža.

1. Ryžu s príslušným množstvom vody a štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
2. Umiestnite misku na ryžu **2** do ľubovoľného parného koša **3**.

---

**UPOZORNENIE:** Ak používate viac parných košov **3**, miska na ryžu **2** by sa mala umiestniť do najvrchnejšieho parného koša, aby do nej nič nekvapkalo.

---

3. Ryžu občas premiešajte.

## 7.4 Príprava menu

Ak pripravujete celé menu a používate preto viac parných košov **3** nad sebou, dbajte na nasledovné:

- Pokrm s vyššou hmotnosťou by sa mal pripravovať podľa možnosti v spodnom parnom koši **3**.
- Pretože pôsobenie pary je v najspodnejšom parnom koši **3** najsilnejšie a smerom nahor trochu klesá, doba varenia v horných košoch sa predlžuje o niekoľko minút. Rešpektujte preto „Kontrola stavu varenia“ na strane 54.
- Premiešajte, príp. prevrstvite pokrm občas pomocou dlhej varešky.

1. Do parného koša **1** vložte potraviny, ktoré vyžadujú najdlhšiu dobu varenia.

**Výnimka:** mäso a ryby by sa mali pripravovať vždy v najspodnejšom parnom koši **3**, aby šťava, ktorá z nich odkvapkáva, nestekala po iných potravinách.

2. Umiestnite tento parný kôš **3** do parného hrnca a začnite variť (pozri „Dusenie“ na strane 53).
3. Do parného koša **2** vložte potraviny, ktoré vyžadujú strednú dobu varenia.

4. Otvorte opatrne veko **1** tak, že ho najprv trochu vzadu nadvihnete, aby mohla para unikáť smerom od vás.
5. Veko **1** celkom zložte.
6. Nasadte parný kôš **2** na parný kôš **1** a veko **1** znovu zatvorte.
7. Do parného koša **3** vložte potraviny, ktoré vyžadujú najkratšiu dobu varenia.
8. Postupujte tak, ako predtým s parným košom **2**.

## 8. Doby varenia

Časy uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Skutočná doba varenia závisí od:

- veľkosti a čerstvosti potravín,
- plnacej kapacity varných košov **3**,
- polohy parného koša **3** (hore alebo dole),
- teploty vody (uvedené doby sa vzťahujú na studenú vodu. Pri teplej vode sa doba varenia o niečo skráti),
- osobných preferencií (chrumkavé alebo mäkké).

---

### UPOZORNENIA:

- Premiešajte, príp. prevrstvite pokrm občas pomocou dlhej varešky.
  - Dbajte na to, aby boli všetky kusky približne rovnako veľké. Menšie kusky dajte hore.
  - Parné **3** hrnce neprepĺňajte prílišným naplnením potravinami alebo prekrytím všetkých otvorov. Medzi jednotlivými kúskami a otvormi v dňoch parných košov musí byť možnosť všade prúdiť para.
-

## 8.1 Doby prípravy zeleniny v parnom hrnci

- Zeleninu pripravte tak, že odrežete hlúby a veľkú zeleninu rozdelíte na rovnako veľké kúsky.
- Listová zelenina by sa mala variť čo najkratšie, aby nestratila farbu.

- Zeleninu koreňte a soľte až po uvarení.
- Mrazená zelenina sa dá pripravovať v parnom hrnci rovnako ako čerstvá. Pri niektorých druhoch mrazenej zeleniny sa doba prípravy predlžuje o niekoľko minút.

Zelenina	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Brokolica	400 g	10 – 15 min	- rozdeliť na ružičky - pri mrazenej sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Karfiol	400 g	15 – 20 min	- rozdeliť na ružičky - pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Zelená fazuľa	400 g	25 – 30 min	- pri mrazenej sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min. - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Ružičkový kel	400 g	20 – 25 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Kapusta	400 g	35 – 40 min	- čerstvá a nakrájaná na malé kúsky - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Mrkva	400 g	20 – 25 min	- čerstvá, nakrájaná na kolieska - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Hrášok	400 g	15 – 20 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Cuketa	400 g	20 – 25 min	- čerstvá, nakrájaná na kolieska - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Špenát	400 g	15 – 20 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Hríby	200 g	15 – 20 min	- čerstvé, nakrájané na krúžky ale celé malé hlavičky - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť

Zelenina	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Zemiaky	900 g	30 – 40 min	- čerstvé, ošúpané a rozštvrtené - po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Nové alebo malé zemiaky	500 g	35 – 40 min	- čerstvé a ošúpané v celosti
Špargľa	400 g	15 – 20 min	- vložte do parného koša naplocho, 2. vrstvu krížom nad prvú
Artičoky	2 – 3 strednej veľkosti	50 – 55 min	- vložte do parného koša s otvorom smerom nadol, aby kondenzovaná voda mohla odtekať

## 8.2 Doby varenia rýb

- Mrazená ryba sa dá dusiť bez rozmrazenia. Dbajte na to, aby jednotlivé kúsky boli navzájom oddelené, aby sa para dostala všade. Pri hrubších kúskoch sa doba varenia môže predĺžiť o niekoľko minút.

- Sledujte dobu varenia. Príliš krátko dusená ryba je ešte sklovitá. Príliš dlho dusená ryba môže byť suchá.

Ryba	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Rybie filé	250 g	10 – 15 min	- čerstvé
Rybie filé	250 g	15 – 20 min	- mrazené
Steak z lososa	400 g	10 – 15 min	- pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min.
Steak z tuniaka	400 g	15 – 20 min	- pri mrazenom sa doba prípravy predlžuje o približne 5 min.
Mušle	400 g	10 – 15 min	- variť len čerstvé a zatvorené mušle - mušle sú uvarené, keď sa ich škrupiny úplne otvorili
Krevety	400 g	10 – 15 min	- po polovici doby varenia premiešať/prevrstviť
Chvosty homára	2 kusy	20 – 25 min	
Ustrice	6 kusov	15 – 20 min	- variť len čerstvé a zatvorené ustrice - ustrice sú uvarené, keď sa ich škrupiny úplne otvorili

### 8.3 Doby varenia mäsa

- Zvoľte výlučne chudé, mäkké mäso, z ktorého úplne odstránite tučné časti.
- Kúsky mäsa by nemali byť príliš hrubé. Mäso, ktoré sa hodí na grilovanie, sa dá aj dobre dusiť v pare.
- Tuk, ktorý sa ešte v mäse nachádza, sa pri dusení v pare ešte redukuje.

- Predovšetkým hydina sa musí celkom prevariť, aby sa predišlo nebezpečenstvu infekcie salmonelózy.
- Klobásky a párky poprepichujte, aby nepraskali.
- Pre surové klobásky dusenie v pare nie je vhodné. Klobásky musia byť vopred uvarené (napr. safalátky, viedenské párky atď.).

Mäso	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Hovädzie mäso	250 g	10 – 15 min	- v plátkoch, napr. filet steak, rostbeef
Karbonátky	500 g	22 – 24 min	- z hovädzieho mäsa alebo zmiešaného mletého mäsa
Bravčové mäso	400 g alebo 4 kúsky	10 – 15 min	- v plátkoch, napr. filé, sviečková
Jahňacina	4 kúsky	15 – 20 min	- plátky, napr. kotleta, filé
Klobásky, párky	400 g	10 – 15 min	- len varené klobásky a párky, napr. frankfurtské párky, špekáčiky, safalátky, párky v rožku atď. - pred prípravou v parnom hrnci napichať kožu
Kuracie prsia	400 g	15 – 20 min	- pred prípravou v parnom hrnci odstráňte kožu - mäso musí byť bezpodmienečne dobre udušené
Kuracie stehná	2 kusy	20 – 30 min	- mäso musí byť bezpodmienečne dobre udušené - po príprave v parnom hrnci prípadne dopiecť dohnedá v grile

## 8.4 Doby prípravy ryže vo varnom hrnci

- Ryžu a príslušné množstvo vody so štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
- Umiestnite misku na ryžu **2** do najvrchnejšieho parného koša **3**, aby kondenzovaná voda mohla kvapkať do misky.

- Ryžu občas premiešajte.
- Pri otváraí veka **1** dbajte na to, aby vás nezasiahla para a skondenzovaná voda nekvapkala do ryže.
- Existujú rôzne druhy ryže. Čo sa týka množstva vody, dodržujte príslušný návod na varenie.

Ryža	Množstvo	Doba varenia	Poznámky
Biela ryža			
Gula-tozrná	1 šálka	45 – 50 min	- pridať 1,5 šálky vody
Dlhozrná	1 šálka	50 – 55 min	- pridať 1,75 šálky vody
Ryža prírodná (hnedá)			
Gula-tozrná	1 šálka	40 – 45 min	- pridať 2 šálky vody
Parboiled	1 šálka	45 – 55 min	- pridať 1,5 šálky vody
Zmes ryže dlhozrnej a divokej			
Gula-tozrná	1 šálka	55 – 60 min	- pridať 1,5 šálky vody
Rýchlovarná ryža	1 šálka	20 – 25 min	- pridať 1,75 šálky vody
Iné druhy ryže			
Instantná ryža	1 šálka	12 – 15 min	- pridať 1,5 šálky vody
Mliečna ryža (ryžový pudíng)	100 g + 30 g cukru	75 – 80 min	- príslušné množstvo teplého mlieka namiesto vody

## 8.5 Doba prípravy vajíčok vo varnom hrnci

Vajíčka	Množstvo	Množstvo vody	Doba varenia	Poznámky
namätko	max. 6 v jednom parnom koši <b>3</b>	400 ml	10 – 15 min	- Vajíčka umiestnite do priehlbín na dne parných košov. Vajíčka v spodných parných košoch <b>3</b> budú hotové o niečo skôr ako v horných parných košoch.
natvrdo			20 – 25 min	

## 9. Recepty

### 9.1 Údené rebierko s ružičkovým kelom a zemiakmi

#### Suroviny:

- 500 g ružičkový kel, čerstvý
- 500 g zemiaky, čerstvé, ošúpané a rozštvrtené
- 400 g bravčové rebierko v kuse
- soľ, čierne korenie, muškátový oriešok

#### Príprava:

Celková doba prípravy v parnom hrnci:  
45 minút

1. Očistíte ružičkový kel a vložte ho do koša 3.
2. Ošúpte zemiaky, rozštvrtte ich a vložte do koša 2.
3. Bravčové rebierko vložte do koša 1 a zapnite parný hrniec.
4. Po 5 – 10 minútach parný hrniec otvoríte a vložte parný kôš 2. Pokračujte s prípravou v parnom hrnci.
5. Po 20 minútach od začiatku prípravy v parnom hrnci parný hrniec otvoríte a vložte parný kôš 3.
6. Pokračujte s prípravou v parnom hrnci až do uplynutia doby prípravy.
7. Zemiaky trochu osolte.
8. Ružičkový kel ochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.
9. Pripravte omáčku podľa vašej chuti a servírujte ju s pokrmom.

### 9.2 Filé z lososa so zeleninou a ryžou

#### Suroviny pre 2 porcie:

- 300 g filé z lososa
- 3 jarné cibulky
- 200 g šampiňóny
- 3 vňate zeleru
- 2 mrkvy
- čerstvý zázvor
- sójová omáčka, ocot, olej, kajenské korenie a karí na marinádu
- 200 g ryže
- soľ

#### Príprava:

1. Filé z lososa nakrájajte na kocky a dajte do misky.
2. Pokvapkajte citrónovou šľavou.
3. Posypte trochou čerstvého, nastrúhaného zázvoru a mierne posolte.
4. Nechajte odstáť až do prípravy v parnom hrnci, aby korenie dobre vsiaklo.
5. Očistíte jarné cibulky, šampiňóny, zeler a mrkvu, nakrájajte na približne rovnaké kúsky a dajte do misky.
6. Zmiešajte marinádu z 1 polievkovej lyžice sójovej omáčky, octu a oleja.
7. Marinádu ochuťte kajenským korením, troškou nastrúhaného zázvoru, štipkou soli a karí korením.
8. Zeleninu nakrájanú na malé kúsky pokvapkajte marinádou a nechajte poštáť aspoň 30 minút.
9. Ryžu s príslušným množstvom vody a štipkou soli vložte do misky na ryžu **2**.
10. Umiestnite misku na ryžu **2** do parného koša 1.
11. Nastavte dobu prípravy v parnom hrnci, ktorá zodpovedá ryži a zapnite parný hrniec.
12. Zeleninu vložte do parného koša 2.
13. 15 minút pred koncom doby prípravy otvoríte parný hrniec, vyberte misku na ryžu **2** s ryžou a umiestnite parný kôš 2 so zeleninou na parný kôš 1.

14. Misku na ryžu **2** vložte do parného koša 3.
15. Nasadíte parný kôš 3 s miskou na ryžu **2** na parný kôš 2 a pokračujte v príprave pokrmu v parnom hrnci.
16. 8 minút pred koncom doby prípravy otvorte parný hrniec, vyberte parný kôš 3 s ryžou a parný kôš 2 so zeleninou.
17. Rybu vložte do parného koša 1.
18. Parný kôš 2 so zeleninou a potom parný kôš 3 s ryžou znovu vložte do parného hrnca.
19. Pokračujte v príprave pokrmu až do uplynutia doby prípravy v parnom hrnci.

### 9.3 Plnené tvarohové knedličky

#### Suroviny:

- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- 3 PL múky
- 2 PL oleja
- 5 PL strúhanky
- čokoláda alebo nugátový krém

#### Príprava:

1. Všetky prísady (okrem strúhanky, čokolády alebo nugátového krému) vložte do misky a vymiešate na hladké cesto.
2. Cesto vyformujte do tvaru valčeka a nakrájajte na cirka 25 rovnako veľkých kúskov.
3. Kúsky trochu poroztláčajte, naplňte čokoládou alebo nugátovým krémom a vyformujte z nich malé knedličky.
4. Knedličky porozkladajte na parné koše **3**.
5. Nechajte pariť v parnom hrnci 15 minút.

#### Tipy:

- Knedličky môžete pred vložením do parného hrnca povaľkať v krokantovej posýpke.
- Namiesto krokantovej posýpky môžete použiť aj strúhanku, ktorú pripravíte tak, strúhanú žemľu opatrne opražíte v masle.
- Chutí aj s vanilkovou polevou.

## 10. Čistenie a skladovanie

### Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



#### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

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



#### NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

#### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

### 10.1 Demontáž prístroja

1. Zástrčku **14** vyťahnite zo zásuvky.
2. Vyberte parné koše **3**.
3. **Obrázok D:** Z parných košov **3** opatrne vytlačte dierované dna.
4. Vyberte záchytnú misku **5**.
5. **Obrázok E:** Stiahnite parnú objímku **7** z výrobníka pary **13** smerom nahor.



## 10.2 Čistenie spodného dielu

1. Vyčistíte spodný diel **9** pomocou vlhkej handričky. Môžete použiť aj malé množstvo saponátu.
2. Následne ju poutierajte čistou vodou.
3. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 10.3 Čistenie príslušenstva

- Všetky odnímateľné diely príslušenstva umyte ručne v dreze s vodou na umývanie alebo v umývačke riadu.

## 10.4 Zmontovanie príslušenstva

1. Dná vložte do parných košov **3**:
  - dná vkladajte tak, aby malé prehĺbeniny pre vajíčka smerovali nadol,
  - výstupky v parných košoch **3** musia zapadať presne do príslušných otvorov v dnách,
  - dná zatláčajte do parného koša **3**, pokiaľ počutelné nezapadnú.
2. **Obrázok E:** Parnú objímku **7** nasadte na výrobnik pary **13** tak, aby výrez **8** na parnej objímke smeroval k prednému ľavému rohu. Výrez **8** siaha nad malý plastový výstupok na dne spodného dielu **9**.

## 10.5 Skladovanie prístroja

Abý prístroj v skrini nebol príliš vysoký, možno rôzne veľké parné koše **3** vložiť jeden do druhého (**Obrázok C**).

1. **Obrázok F:** Navíňte sieťový kábel **14** v navinutí kábla **17** na dolnej strane spodného dielu **9**.
2. Vložte záchytnú misku **5** do spodného dielu **9**.
3. Vložte parný kôš **1** do parného koša **2** a potom obidva do parného koša **3**.
4. Umiestnite misku na ryžu **2** do parných košov **3**.

5. Nasadte veko **1**.
6. Nasadte parné koše **3** na spodný diel **9**.
7. Prístroj uložte.

## 10.6 Odstránenie vodného kameňa z prístroja

V závislosti od tvrdosti vody sa na prístroji môže usadzovať vodný kameň. Vodný kameň by ste mali pravidelne odstraňovať, aby ste šetřili energiu, predĺžili životnosť prístroja, a tiež z hygienických dôvodov.

1. Miesta s usadeným vodným kameňom utrite handrou, ktorú ste namočili do octu.
2. Ak by na výrobníku pary **13** bolo usadené väčšie množstvo vodného kameňa, nalejte do spodného dielu **9** prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa a nechajte stáť cez noc.

## VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊗ V žiadnom prípade prístroj nezapínajte počas odstraňovania vodného kameňa. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

3. Prístroj nakoniec dôkladne opláchnite.
4. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



## Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li> <li>• Skontrolujte pripojenie.</li> <li>• Vypla prístroj ochrana proti prehriatiu? (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 55)</li> </ul>

## 13. Technické údaje

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

### Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
<b>&gt;PP&lt;</b>	Znovu použiteľný materiál je označený ako polypropylén.
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Výrobok neobsahuje Bisfenol A.

Technické zmeny vyhradené.

## 14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 373078\_2104** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroj vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **373078\_2104** si môžete otvoríť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 373078\_2104**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
NEMECKO



# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>69</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>70</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>70</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>74</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>74</b>
<b>6. Bedienen des Gerätes</b>	<b>75</b>
6.1 Garen	75
6.2 Garpunkt überprüfen	76
6.3 Wasser nachfüllen	76
6.4 Betrieb beenden	76
6.5 Überhitzungsschutz	77
<b>7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer</b>	<b>77</b>
7.1 Dampfkörbe verwenden	77
7.2 Eier kochen	77
7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen	77
7.4 Menüs zubereiten	78
<b>8. Garzeiten</b>	<b>78</b>
8.1 Garzeiten Gemüse	79
8.2 Garzeiten Fisch	80
8.3 Garzeiten Fleisch	81
8.4 Garzeiten Reis	82
8.5 Garzeiten Eier	82
<b>9. Rezepte</b>	<b>83</b>
9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln	83
9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis	83
9.3 Gefüllte Quarkknödel	84
<b>10. Reinigen und aufbewahren</b>	<b>84</b>
10.1 Gerät demontieren	84
10.2 Unterteil reinigen	85
10.3 Zubehör reinigen	85
10.4 Zubehör zusammenbauen	85
10.5 Gerät lagern	85
10.6 Gerät entkalken	85
<b>11. Entsorgen</b>	<b>86</b>
<b>12. Problemlösung</b>	<b>86</b>
<b>13. Technische Daten</b>	<b>86</b>
<b>14. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>87</b>

# 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 (einstellbar von 0 bis 75 Minuten)
11	Betriebsanzeige (rot)
12	<b>MIN / MAX</b> 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 darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
-  ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Zeitwähler oder an den Griffen. **Fassen Sie die Dampfkörbe sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.**
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 84).
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Unterteil, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Unterteil gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

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



### **GEFAHR für Kinder!**

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



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

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



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

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



## **GEFAHR durch Stromschlag!**

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



## **BRANDGEFAHR!**

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



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

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



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

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

## **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## 4. Lieferumfang

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

### Auspacken

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

## 5. Vor dem ersten Gebrauch



### BRANDGEFAHR!

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



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

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

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 84)!**
  1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
  2. **Bild E:** Setzen Sie die Dampfhülse **7** so auf den Dampferzeuger **13**, dass die Aussparung **8** an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke weist. Die Aussparung **8** greift über die kleine Kunststoffnase am Boden des Unterteils **9**.
  3. Füllen Sie 400 ml klares Trinkwasser in das Unterteil **9**.
  4. Setzen Sie die Auffangschale **5** in das Unterteil **9**.
  5. Setzen Sie die Dampfkörbe **3** auf das Unterteil **9**.

---

**HINWEIS:** Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe **3**, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Reihenfolge von oben nach unten: Dampfkorb 3 auf Dampfkorb 2, Dampfkorb 2 auf Dampfkorb 1. Dampfkorb 3 kann nicht direkt auf Dampfkorb 1 gesetzt werden. Die Nummer des Dampfkorb 3 steht auf den Griffen.

---

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

## 6. Bedienen des Gerätes

### 6.1 Garen

---



#### **BRANDGEFAHR!**

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



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

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

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

#### **HINWEISE:**

- Der Deckel **1** passt auf alle 3 Dampfkörbe **3**. Sie können also auch Dampfkorb 1, Dampfkorb 2 oder Dampfkorb 3 einzeln verwenden.
  - Die maximale Füllmenge Wasser (1,2 l) reicht für eine Garzeit von ca. 60 Minuten.
- 
1. Nehmen Sie die Auffangschale **5** aus dem Unterteil **9**.
  2. **Bild E:** Setzen Sie die Dampfhülse **7** so auf den Dampferzeuger **13**, dass die Aussparung **8** an der Dampfhülse zur vorderen linken Ecke weist. Die Aussparung **8** greift über die kleine Kunststoffnase am Boden des Unterteils **9**.
  3. Füllen Sie klares Trinkwasser in das Unterteil **9**:
    - Die Füllmenge beträgt 350 ml bis 1,2 l;
    - **Bild A:** Achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **12** stets zwischen **MIN** und **MAX** liegt;
    - **Bild B:** bei eingesetzter Auffangschale **5** können Sie das Wasser auch über die Griffe mit Einfüllöffnung **6** einfüllen.
  4. Setzen Sie die Auffangschale **5** in das Unterteil **9**.
  5. Geben Sie das Gargut in die Dampfkörbe **3**. Sie können 1, 2 oder 3 Dampfkörbe verwenden. Achten Sie darauf, dass nicht alle Löcher im Boden der Dampfkörbe **3** bedeckt sind, damit der Dampf frei durchtreten kann.
  6. Setzen Sie die Dampfkörbe **3** auf das Unterteil **9**. Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe **3**, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Reihenfolge von oben nach unten: Dampfkorb 3 auf Dampfkorb 2, Dampfkorb 2 auf Dampfkorb 1.

- Dampfkorb 3 kann nicht direkt auf Dampfkorb 1 gesetzt werden. Die Nummer des Dampfkorb 15 steht auf den Griffen.
7. Setzen Sie den Deckel **1** auf den obersten Dampfkorb.
  8. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt.
  9. Wählen Sie am Zeitwähler **10** die gewünschte Garzeit.
  10. Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige **11** leuchtet.

---

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

---

## 6.2 Garpunkt überprüfen



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

---

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

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

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

3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
  - Wenn das Gargut fertig ist, drehen Sie den Zeitwähler **10** auf „0“, um das Gerät auszuschalten.
  - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.
  - Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, bevor das Gargut fertig ist, stellen Sie den Zeitwähler **10** erneut auf die gewünschte Zeit, um den Garvorgang 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 84).

## 6.5 Überhitzungsschutz

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

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

## 7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

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

## 7.1 Dampfkörbe verwenden

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

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

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

## 7.2 Eier kochen

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

## 7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

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

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

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

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

## 7.4 Menüs zubereiten

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

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb **3** gegart werden.
- Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb **3** am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher "Garpunkt überprüfen" auf Seite 76.
- 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 75).
3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.
4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
5. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel **1** wieder.
7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

## 8. Garzeiten

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

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

---

### HINWEISE:

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



## 8.1 Garzeiten Gemüse

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

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

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

## 8.2 Garzeiten Fisch

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

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

<b>Fisch</b>	<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
Fischfilet	250 g	10 - 15 min	- frisch
Fischfilet	250 g	15 - 20 min	- gefroren
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, Wiener Würste 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
Naturreis (braun)			
Normal	1 Tasse	40 - 45 min	- 2 Tassen Wasser zugeben
Parboiled	1 Tasse	45 - 55 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Gemischter Reis aus Langkorn und wildem Reis			
Normal	1 Tasse	55 - 60 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Schnellkochreis	1 Tasse	20 - 25 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Sonstiger Reis			
Instantreis	1 Tasse	12 - 15 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Milchreis (Reispudding)	100 g + 30 g Zucker	75 - 80 min	- warme Milch in entsprechender Menge statt Wasser

## 8.5 Garzeiten Eier

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

## 9. Rezepte

### 9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

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

### 9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

#### Zutaten für 2 Portionen:

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

#### Zubereitung:

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

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

### 9.3 Gefüllte Quarkknödel

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

---

#### Tipps:

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

## 10. Reinigen und aufbewahren

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

---



#### GEFAHR durch Stromschlag!

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



#### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- 

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

### 10.1 Gerät demontieren

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

## 10.2 Unterteil reinigen

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

## 10.3 Zubehör reinigen

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

## 10.4 Zubehör zusammenbauen

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

## 10.5 Gerät lagern

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

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

## 10.6 Gerät entkalken

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

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

---

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

## 11. Entsorgen

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



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



## Verpackung

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

## 12. Problemlösung

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li><li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 77)</li></ul>

## 13. Technische Daten

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



## Verwendete Symbole

	Geprüfte <b>S</b> icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
<b>&gt;PP&lt;</b>	Das wiederverwertbare Material ist als Polypropylen gekennzeichnet.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



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



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

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

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

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

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

**IAN: 373078\_2104**



## **Lieferant**

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND