

SILVERCREST®



3 TIER STEAMER / DAMPFGARER / CUISEUR VAPEUR SDG 950 D4

(GB) (IE)

3 TIER STEAMER

Operating instructions

(FR) (BE)

CUISEUR VAPEUR

Mode d'emploi

(CZ)

PARNÍ HRNEC

Návod k obsluze

(SK)

PARNÝ HRNIEC

Návod na obsluhu

(DK)

DAMPKØGER

Betjeningsvejledning

(HU)

PÁROLÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STOOMKOKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA NA PARZE

Instrukcja obsługi

(ES)

COCEDOR ELÉCTRICO AL VAPOR

Instrucciones de uso

(IT)

VAPORIERA ELETTRICA

Istruzioni per l'uso

IAN 466046_2404

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

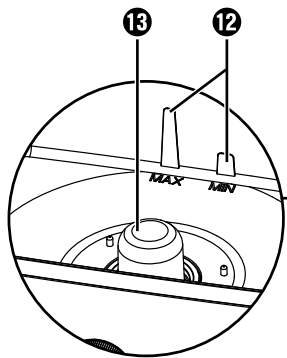
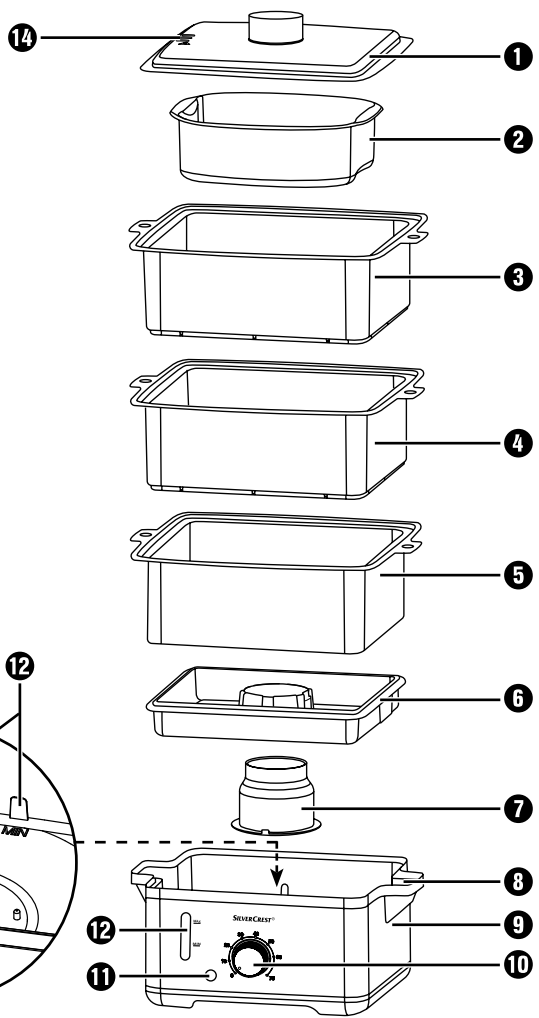
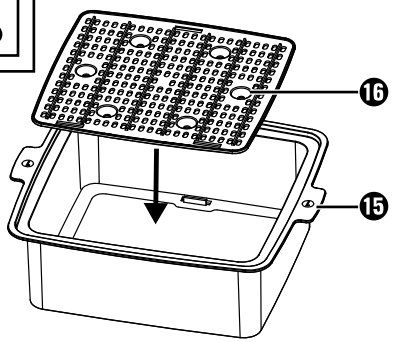
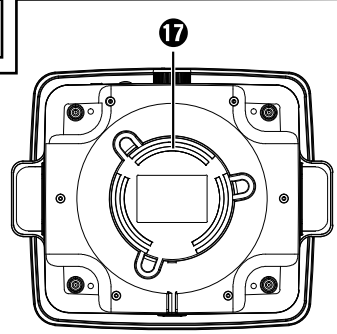
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

| | | | |
|----------|------------------------|--------|-----|
| GB/IE | Operating instructions | Page | 1 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 17 |
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 33 |
| NL/BE | Gebruiksaanwijzing | Pagina | 51 |
| CZ | Návod k obsluze | Strana | 67 |
| PL | Instrukcja obsługi | Strona | 83 |
| SK | Návod na obsluhu | Strana | 101 |
| ES | Instrucciones de uso | Página | 117 |
| DK | Betjeningsvejledning | Side | 135 |
| IT | Istruzioni per l'uso | Pagina | 153 |
| HU | Használati utasítás | Oldal | 171 |

A**B****C**

Contents

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 2 |
| Intended use | 2 |
| Warnings and symbols used | 2 |
| Safety information | 3 |
| Package contents | 6 |
| Appliance description | 6 |
| Before first use | 6 |
| Operating the appliance | 6 |
| Operation | 7 |
| Steaming | 7 |
| Checking the cooking point | 7 |
| Refilling with water | 8 |
| Stopping operation | 8 |
| Tips for further use | 8 |
| Boiling eggs | 8 |
| Cooking rice | 8 |
| Preparing dishes with different cooking times | 8 |
| The best way to steam | 9 |
| Cooking times | 9 |
| Cleaning | 13 |
| Descaling the appliance | 13 |
| Storage | 14 |
| Disposal | 14 |
| Disposal of the appliance | 14 |
| Disposal of the packaging | 14 |
| Technical data | 15 |
| Kompernass Handels GmbH warranty | 15 |
| Service | 16 |
| Importer | 16 |

Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for steaming food. It may only be used in dry and closed rooms. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not for commercial use.


Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):


| | |
|--|--|
| | <p>DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.</p> |
| | <p>WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.</p> |
| | <p>CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation which could result in property damage if not avoided.</p> |
| | <p>Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance.</p> |
| | <p>Caution! Hot surface!</p> |
| | <p>Read the operating instructions.</p> |
| | <p>Do not immerse in water.</p> |
| | <p>Suitable for dishwashers.</p> |
| | <p>All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.</p> |
| | <p>Alternating current.</p> |

Safety information** DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Never use the appliance if any parts are damaged or if the appliance has been dropped.
- ▶ Only connect the appliance to a properly installed and earthed socket whose voltage corresponds to the specification on the rating plate. The socket outlet must be easily accessible so that you can quickly disconnect the appliance from the power supply in an emergency.
- ▶ Keep the power cable away from hot parts of the appliance and other heat sources. Do not run power cable over sharp edges or corners.
- ▶ Do not kink or crush the power cable.
- ▶ To avoid potential risks, damaged power cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
- ▶ The appliance is not completely disconnected from the mains after it has been switched off. To do this, pull out the mains plug.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket after use and before cleaning the appliance.
- ▶ Always hold the plug when disconnecting the appliance from the power supply, do not pull on the power cable. Otherwise the power cable could be damaged!
- ▶  Never immerse the lower part, the mains cable or the plug in water or any other liquids!
- ▶ If liquid enters the lower part, disconnect the mains plug immediately. Have the appliance checked before using it again.
- ▶ Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections.
- ▶ Do not handle the appliance with damp hands.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, if they are being supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.
Risk of suffocation!
- ▶ Do not lean over the appliance while it is producing steam or when you open the lid and the contents are still very hot.
- ▶ Always lift the lid slowly and away from you so that the steam can escape to the back.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Otherwise, there is a risk of serious injury!
- ▶  Caution! Hot surface! The surfaces of the appliance become very hot during use. During operation, touch the appliance only at the control dial or the handles. Use oven mitts when handling the lid or steam attachments.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic indoor use.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface.
- ▶ Do not place the appliance near walls or under wall cabinets. This way you will avoid damage caused by rising steam.
- ▶ Never operate the appliance without water and always use at least one steam attachment.
- ▶ Only use fresh drinking water for steam generation.
- ▶ Do not line the water tank with aluminium foil.
- ▶ Do not cover the steam vents as this will cause heat to build up.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- ▶ Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- ▶ The appliance does not need to be supervised continuously during operation, but must be checked regularly, especially if longer steaming times are set.

ⓘ NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Package contents

- Base with steam tube
- Liquid collection tray
- 3 steam attachments
- Rice bowl
- Lid
- Instructions for use

i Note: Check the package contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Service if necessary.

Appliance description

Figure A:

- 1 Lid
- 2 Rice bowl
- 3 Upper steam attachment 3
- 4 Middle steam attachment 2
- 5 Lower steam attachment 1
- 6 Liquid collection tray
- 7 Steam tube
- 8 Filling openings
- 9 Base
- 10 Control dial
- 11 Operating indicator light
- 12 Water level indicator
- 13 Steamer
- 14 Steam vents

Figure B:

- 15 Handle with number
- 16 Base plate with egg wells

Figure C:

- 17 Cable retainer (on the underside)

Before first use

- Clean the appliance and all accessories as described in the section **Cleaning**.
- Place the base **9** on a firm, level and heat-resistant surface.
- Ensure that the mains power socket is always easily accessible in the event of a fault.

Operating the appliance

i Note: The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

The base **9** is set up and all parts are cleaned:

- 1) Put the steam tube **7** on the steamer **13**. Make sure that the 3 small holes on the steam tube **7** engage with the corresponding plastic pins on the bottom of the base **9**.
- 2) Fill 500 ml of fresh drinking water into the base **9**.
- 3) Place the liquid collection tray **6** on the base **9**.
- 4) Place the 3 steam attachments **5/4/3** on the liquid collection tray **6**.

i Note: Make sure the steam attachments **5/4/3** are in the correct order, as they are all slightly different sizes. They are marked on the handholds **15** with the number 1, 2 or 3. Place the steam attachments **5/4/3** from bottom to top in the order 1, 2, 3.

- 5) Place the rice bowl **2** in the upper steam attachment **3**.
- 6) Put the lid **1** on.
- 7) Insert the plug into a suitable mains socket.
- 8) Set the control dial **10** to a time of 5-10 min.
- ✓ The appliance starts to heat up and the operating indicator light **11** lights up.
- 9) When the set time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Let it cool down and clean all parts again.

The appliance is now ready for use.

Operation

⚠ WARNING!

- ▶ The surfaces of the appliance become very hot during use. During operation, touch the appliance only at the control dial 10 or the handles.
- ▶ Use oven mitts when handling the lid 1 or steam attachments 5/4/3.

⚠ WARNING!

- ▶ Do not lean over the appliance...
 - while hot steam is coming out of the steam vents 14, or
 - when you open the lid 1 and the contents are still very hot.
- ▶ Always lift the lid 1 slowly and away from you so that the steam can escape to the back.
- ▶ If you want to check that the food is cooked, use a long handled fork or tongs.

! CAUTION!

- ▶ Never operate the appliance without a steam attachment 5/4/3.

i Note: Make sure the steam attachments 5/4/3 are in the correct order, as they are all slightly different sizes. They are marked on the handholds 15 with the number 1, 2 or 3. Place the steam attachments 5/4/3 from bottom to top in the order 1, 2, 3.

i Note: The steam attachment 3 3 must not be placed directly on the steam attachment 1 5 otherwise it will not close flush. You can also use each steam attachment 5/4/3 separately. The lid 1 fits all steam attachments 5/4/3 equally.

Steaming

- 1) Remove the liquid collection tray 6 from the base 9.
- 2) Fill the base 9 with fresh drinking water at least to the MIN mark and at most to the MAX mark.

i Note: Filling up to the MAX mark is enough for approx. 1 hour of steaming time.

i Note: Only operate the device when the water level indicator 12 is above MIN.

- 3) Put the liquid collection tray 6 back on the base 9.

i Note: You can also fill or refill the water through the filling openings 8 on the handles of the base 9 without having to remove the liquid collection tray 6.

- 4) Place the food in the steam attachments 5/4/3. You can use only 1, 2 or all 3 steam attachments 5/4/3. Be careful not to cover the openings in the base plate 16 of the steam attachment 5/4/3 completely with food to allow the steam to circulate freely.
- 5) Place the steam attachments 5/4/3 on the liquid collection tray 6.
- 6) Place the lid 1 on the upper steam attachment 3.
- 7) Insert the plug into a suitable mains socket.
- 8) Set the control dial 10 to the desired time.
- ✓ The appliance starts to heat up and the operating indicator light 11 lights up.

i Note: For a very short cooking time, always turn the control dial 10 first until the operation indicator light 11 lights up and then back to the desired time. This is the only way to ensure that a beep sounds even at the end of a short cooking time.

Checking the cooking point

■ To prevent fruit and vegetables from becoming too soft and meat or fish from becoming too dry and tough due to an excessively long steaming time, check the cooking point of the food in between.

- 1) Carefully open the lid 1 by lifting it at the back first to let the steam escape away from you.
- 2) Remove the lid 1 from the steam attachment 5/4/3.
- 3) Check the cooking point of the food with a long handle fork or tongs.
 - When the food is ready, switch off the appliance by turning the control dial 10 to 0 and disconnect the mains plug.

- If the food has not finished cooking, put the lid **1** back on and let the appliance continue working.
- If the set cooking time has elapsed but the food is not yet cooked, set the control dial **10** to the desired time again to finish cooking. Check the water level and top up with water if necessary.

Refilling with water

⚠ WARNING!

- ▶ Make sure that the water never exceeds the MAX mark. Otherwise, hot water may spray out of the steamer during cooking.
- Filling up to the MAX mark is enough for approx. 1 hour of steaming time. If the cooking time is longer, or if the water level indicator **12** falls below the MIN mark, you must add water.
- Using a suitable watering vessel, carefully pour the water over the side filling openings **8** on the handles of the base **9**.

i Note: If the water is used up during operation, the appliance switches off automatically to prevent overheating. Disconnect the plug and allow the appliance to cool down. You can then fill the appliance with water again and put it into operation.

Stopping operation

⚠ WARNING!

- ▶ The condensation water in the liquid collection tray **6** is hot. Let it cool down before you remove it.
 - After the set cooking time has elapsed, an acoustic signal sounds and the appliance switches off automatically. Pull the plug out of the mains power socket.
 - If you want to stop the cooking process prematurely, switch off the appliance by turning the control dial **10** to 0 and disconnect the mains plug.
- 1) Wait until the steam in the appliance has evaporated.
 - 2) Remove the steam attachments **5/4/3** with food.

- 3) Remove the liquid collection tray **6** and pour away the water it contains.
- 4) Pour out the residual water from the base **9** as well.
- 5) Clean the appliance and all accessories as described in the section **Cleaning**.

Tips for further use

Boiling eggs

- In the bottom of each steam attachment **5/4/3** there are 6 wells in which 6 eggs can be placed.
- If you use all 3 steam attachments **5/4/3** you can cook up to 18 eggs at once.
- Follow the **cooking times** for eggs to set the time. Note that the cooking time in the lower steam attachment **5** is slightly shorter than in the ones above.

Cooking rice

- If you want to cook rice, use the rice bowl **2**:
- 1) Put the rice and the appropriate amount of water in the rice bowl **2**.
 - 2) Place the rice bowl **2** in any steam attachment **5/4/3**.
- i Note:** If you use more than one steam attachment **5/4/3** place the rice bowl **2** in the top one to prevent condensation from dripping into the rice.
- 3) Stir the rice occasionally.

i Note: You can also use the rice bowl **2** to heat liquids, e.g. sauces, or to cook fruit.

Preparing dishes with different cooking times

- To prepare different dishes with different cooking times, place the 3 steam attachments **5/4/3** on top of each other at different times. Keep the following in mind:
- 1) Place the food with the longest cooking time in the lower steam attachment 1 **5**.
 - 2) Place this steam attachment 1 **5** in the steamer, start the cooking process and let the steamer work.

- 3) Place the food that needs a medium cooking time in the middle steam attachment 2 ④.
 - 4) Carefully open the lid ① by lifting it at the back first to let the steam escape away from you.
 - 5) Remove the lid ① and place the middle steam attachment 2 ④ with the food on the lower steam attachment 1 ⑤.
 - 6) Put the lid ① back on and let the steamer continue to work.
 - 7) Place the food with the shortest cooking time in the upper steam attachment 3 ③ and place it on the middle one as described previously.
- Note that the cooking time in the middle and upper steam attachment ④/③ will increase by approx. 5-10 minutes and adjust the cooking time accordingly.
 - The taste of the food can be transferred via the condensation water. Therefore, always place fish and meat in the lower steam attachment ⑤.

The best way to steam

- Make sure that all the pieces are about the same size. If they are different sizes and you need to layer them, put the smaller pieces on top.
- Note that one layer of food cooks faster than several layers. Therefore, the cooking time increases with the quantity of food.
- Be careful not to cover the openings in the base plate ⑩ of the steam attachments ⑤/④/③ completely with food to allow the steam to circulate freely.
- Stir or rearrange the food halfway through the cooking time if you are steaming larger quantities.

- All cooking times given refer to preparation with cold water. Use warm (not boiling) water to reduce the steaming time slightly.

Cooking times

The steaming times given in the tables are purely guide values. The cooking time varies depending on the size of the food, freshness of the food, filling quantity, position of the steam baskets (top or bottom) and personal preferences (soft or firm to the bite). Therefore, check the cooking status as described in the section **Checking the cooking point**.

Unless otherwise stated, the steaming times refer to use in the lower steam attachment ⑤. The food in the middle and upper steam attachment ④/③ takes about 5-10 minutes longer.

All steaming times refer to use with cold water.

Vegetables

- Remove thick stalks from cauliflower, broccoli and cabbage vegetables.
- Chop the vegetables into pieces of about the same size.
- Steam leafy vegetables for as short a time as possible, otherwise they will lose their colour easily.
- Season and salt the vegetables only after steaming.
- Frozen vegetables do not need to be defrosted before steaming. With frozen vegetables, the steaming time is extended by a few minutes.

| Vegetables | Quantity | Cooking time | Notes |
|------------|------------------|--------------|--|
| Artichokes | 2-3 medium-sized | 50-55 min. | – place in the steam attachment ⑤/④/③ with the opening facing downwards so that condensation water can drain off |
| Broccoli | 400 g | 10-15 min. | – break into florets – frozen: 5 min. longer – stir/sauté halfway through the cooking time |

| Vegetables | Quantity | Cooking time | Notes |
|-----------------------|-----------------|---------------------|--|
| Cauliflower | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none">– break into florets– frozen: 5 min. longer– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Green beans | 400 g | 25-30 min. | <ul style="list-style-type: none">– frozen: 5 min. longer– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Peas | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none">– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Potatoes | 900 g | 30-40 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, peeled and quartered– stir/sauté halfway through the cooking time |
| New or small potatoes | 500 g | 35-40 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, peeled and whole– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Cabbage | 400 g | 35-40 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, finely chopped– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Carrots | 400 g | 20-25 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, sliced– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Brussels sprouts | 400 g | 20-25 min. | <ul style="list-style-type: none">– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Asparagus | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none">– Lay out flat, second layer crosswise |
| Spinach | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none">– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Mushrooms | 200 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, sliced or small, whole heads– stir/sauté halfway through the cooking time |
| Courgettes | 400 g | 20-25 min. | <ul style="list-style-type: none">– fresh, sliced– stir/sauté halfway through the cooking time |

Meat

- Choose only soft, lean meat from which you have completely removed the fat.
- During steaming, the meat fat is further reduced and drains off completely.
- Cut the meat into pieces that are not too thick. Meat that is suitable for grilling is ideal for steaming.
- Poultry meat in particular must be well cooked to avoid possible salmonella infection.
- Prick sausages so that they do not burst. Raw sausages are not suitable for steaming.
- Serve the meat with tasty sauces or marinate it before steaming.

| Meat | Quantity | Cooking time | Notes |
|----------------|-----------------|--------------|---|
| Chicken breast | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – remove the skin before cooking – be sure to cook well |
| Chicken legs | 2 pieces | 20-30 min. | <ul style="list-style-type: none"> – cook thoroughly – after steaming, brown in the oven (grill function) if necessary |
| Meatballs | 500 g | 22-24 min. | <ul style="list-style-type: none"> – made from beef or mixed |
| Lamb | 4 pieces | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – in slices, e.g. cutlet, fillet |
| Beef | 250 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – in slices, e.g. fillet steak, roast beef |
| Pork | 400 g or 4 pcs. | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – fillet, sirloin or steak – remove fat completely |
| Sausages | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – only pre-scalded sausages, e.g. frankfurters, bockwurst, hot dog sausages etc. – prick the skin before cooking |

Fish and seafood

- Frozen fish can also be steamed without defrosting if the pieces have been separated beforehand and the cooking time is extended.
- Fish is cooked when it no longer looks glassy inside. Monitor the cooking time, as fish cooked for too long quickly becomes too dry.

| Fish and seafood | Quantity | Cooking time | Notes |
|------------------|----------|--------------|---|
| Fish fillet | 250 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – frozen: 5 min. longer |
| Salmon steak | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – frozen: 5 min. longer |
| Tuna steak | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – frozen: 5 min. longer |

| Fish and seafood | Quantity | Cooking time | Notes |
|------------------|----------|--------------|---|
| Oysters | 6 pieces | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – cook only fresh and closed oysters – the cooking time is over when the shells have opened completely |
| Prawns | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – stir/sauté halfway through the cooking time |
| Lobster tails | 2 pieces | 20-25 min. | |
| Mussels | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – cook only fresh and closed mussels – the cooking time is over when the shells have opened completely |

Rice

- For the amount of water, follow the instructions on the respective rice package. Put the required amount of water in the rice bowl ② with the rice.
- If you use more than one steam attachment ⑤/④/③ place the rice bowl ② in the top one.


| Rice | Quantity | Cooking time | Notes |
|---|--------------------|--------------|--|
| White rice | | | |
| Round grain | 1 cup | 45-50 min. | – add 1.5 cups of water |
| Long grain | 1 cup | 50-55 min. | – add 1.75 cups of water |
| Brown rice (natural) | | | |
| Normal | 1 cup | 40-45 min. | – add 2 cups of water |
| Parboiled | 1 cup | 45-50 min. | – add 1.5 cups of water |
| Mixed rice from long grain and wild rice | | | |
| Normal | 1 cup | 55-60 min. | – add 1.5 cups of water |
| Quick-cook rice | 1 cup | 20-25 min. | – add 1.75 cups of water |
| Other rice | | | |
| Instant rice | 1 cup | 12-15 min. | – add 1.5 cups of water |
| Rice pudding (milk rice) | 100 g + 30 g sugar | 75-80 min. | – warm milk in appropriate quantity instead of water |

Eggs

| Eggs | Quantity | Water quantity | Cooking time | Notes |
|-------------|----------------------------------|----------------|--------------|--|
| Soft | max. 6 pcs. per steam attachment | 500 ml | 8–12 min. | – Place the eggs in the wells of the base plate 16 of the steam attachment 5/4/3 . |
| Medium hard | | | 11–15 min. | – the cooking time in the lowest steam attachment 5 is approx. 5 min. shorter than in the ones above. |
| Hard | | | 15–20 min. | – The cooking time may vary depending on the number, size and desired hardness of the eggs. |

Cleaning

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket!
- ▶  Never immerse the base **9** in water or any other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning them.

CAUTION!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaners, as these may damage the surface of the appliance.
- Clean the appliance and accessories after each use.
 - Remove the steam attachments **5/4/3**. Slide the base plate **16** of the steam attachment **5/4/3** to one side and carefully push it up from there.
 - Remove the liquid collection tray **6**. Pull the steam tube **7** upwards out of the steamer **13**.
- 1) Clean the base **9** with a slightly damp cloth. If necessary, add a little washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains on the appliance.
 - 2) Clean the accessories in warm rinse water.

Note:



All removable parts can also be cleaned in the dishwasher.

- 3) Allow all parts to dry completely before reassembling.
- 4) To reassemble the steam attachments **5/4/3** press the base plates **16** back into the steam attachments **5/4/3**. Make sure that the wells for the eggs are facing downwards. The 3 slots on the steam attachments **5/4/3** must engage in the corresponding lugs on the base plates **16**.

Descaling the appliance

- Depending on the water hardness, limescale deposits may form in the appliance over time.
 - Descal the appliance regularly to maintain steam production and increase the life of the steamer.
- 1) Remove light calcification with a cloth soaked in a little vinegar. Rinse thoroughly afterwards.
 - 2) If the steamer **13** is heavily calcified, fill the base **9** with water and a commercial descaler and leave everything overnight.

CAUTION!

- ▶ Never switch on the appliance to descale it! This can cause irreparable damage.

- 3) Pour out the descaler and rinse the appliance thoroughly.
- 4) Then wipe the appliance thoroughly and dry it carefully.

Storage

- The appliance can be folded to save space for storage.
- 1) Wind the cable in the cable winder **17** on the bottom of the base **9**.
 - 2) Place the steam tube **7** on the steamer **13**.
 - 3) Place the liquid collection tray **6** on the base **9**.
 - 4) Place the lower steam attachment **5** in the middle one **4** and both in the upper one **3**.
 - 5) Place the 3 steam attachments **5/4/3** stacked inside each other on the base **9**.
 - 6) Place the rice bowl **2** in the stacked steam attachments **5/4/3**.
 - 7) Put the lid **1** on.
 - 8) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Technical data

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Voltage | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Power consumption | 950 W |
| Useful volume of rice bowl 2 | 1 l |

**Kompernass Handels GmbH
warranty**

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 466046_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 466046_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 466046_2404

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole


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

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


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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

Lieferumfang

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

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 15 Haltegriff mit Nummer
- 16 Bodenplatte mit Eiermulden

Abbildung C:

- 17 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

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

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

- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 - 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
 - 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf eine Zeit von 5-10 Min. ein.
- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.
- 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie alle Teile noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

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

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

Dampfgaren

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

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

- 3) Setzen Sie die Flüssigkeitenauffangschale **6** wieder auf die Basis **9**.
- ⓘ **Hinweis:** Sie können das Wasser auch über die Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9** ein- oder nachfüllen, ohne die Flüssigkeitenauffangschale **6** entfernen zu müssen.
- 4) Geben Sie das Gargut in die Dampfaufsätze **5/4/3**. Sie können nur 1, 2 oder alle 3 Dampfaufsätze **5/4/3** nutzen. Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** des Dampfaufsatzes **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.
- 5) Setzen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** auf die Flüssigkeitenauffangschale **6**.
- 6) Setzen Sie den Deckel **1** auf den oberen Dampfaufsatz **3**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
- 8) Stellen Sie den Drehregler **10** auf die gewünschte Zeit ein.
- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **11** leuchtet auf.
- ⓘ **Hinweis:** Bei einer sehr kurzen Garzeit drehen Sie den Drehregler **10** zuerst immer so weit, bis die Betriebsindikationsleuchte **11** aufleuchtet, und dann zurück auf die gewünschte Zeit. Nur so ist gewährleistet, dass ein Signalton auch am Ende einer kurzen Garzeit ertönt.

Garpunkt überprüfen

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

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

Wasser nachfüllen

WARNUNG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung nie überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer herausspritzen.
- Die Befüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit. Bei einer längeren Garzeit, oder wenn die Wasserstandsanzeige **12** unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen.
- Gießen Sie das Wasser mit einem geeigneten Gießgefäß vorsichtig über die seitlichen Einfüllöffnungen **8** an den Griffen der Basis **9**.
- i** **Hinweis:** Wenn das Wasser während des Betriebs aufgebraucht wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser befüllen und in Betrieb nehmen.

Betrieb beenden

WARNUNG!

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

- Falls Sie den Garvorgang vorzeitig stoppen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehregler **10** auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.
 - 1) Warten Sie, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.
 - 2) Entnehmen Sie die Dampfaufsätze **5/4/3** mit dem Gargut.
 - 3) Entnehmen Sie die Flüssigkeitenfangschale **6** und schütten Sie das darin enthaltene Wasser weg.
 - 4) Schütten Sie das Restwasser aus der Basis **9** ebenfalls aus.
 - 5) Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Tipps zur weiteren Anwendung

Eier kochen

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

Reis kochen

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

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

Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten

■ Um verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zuzubereiten, setzen Sie die 3 Dampfaufsätze **5/4/3** zu unterschiedlichen Zeiten übereinander. Beachten Sie dabei Folgendes:

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

So gelingt das Dampfgaren am besten

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

■ Beachten Sie, dass eine Speiselage schneller gar wird als mehrere Lagen. Deshalb erhöht sich die Gardauer mit der Menge der Speisen.

■ Achten Sie darauf, die Öffnungen in der Bodenplatte **16** der Dampfaufsätze **5/4/3** nicht vollständig mit Gargut zu bedecken, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

■ Rühren oder schichten Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.

■ Alle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf die Zubereitung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeit etwas zu verringern.

Garzeiten

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

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

Alle Dämpfzeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse

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

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

Fleisch

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

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

Fisch und Meeresfrüchte

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

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

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

Reis

- Halten Sie sich für die Menge Wasser an die Hinweise auf der jeweiligen Reispackung. Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale ②.
- Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz ⑤/④/③ verwenden, stellen Sie die Reisschale ② in den obersten.


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

Eier

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

i Hinweis:



Alle abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

Gerät entkalken

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

⚠ ACHTUNG!

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

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

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

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

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

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

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

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

IAN 466046_2404

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 34 |
| Utilisation conforme à l'usage prévu | 34 |
| Avertissements et symboles utilisés | 34 |
| Consignes de sécurité | 35 |
| Matériel fourni | 38 |
| Description de l'appareil | 38 |
| Avant la première mise en service | 38 |
| Mise en service de l'appareil | 38 |
| Utilisation | 39 |
| Cuisson vapeur | 39 |
| Contrôler la cuisson | 40 |
| Faire l'appoint d'eau | 40 |
| Terminer l'utilisation | 40 |
| Conseils pour une utilisation ultérieure | 40 |
| Cuisson des œufs | 40 |
| Cuisson du riz | 41 |
| Préparer des plats avec des temps de cuisson différents | 41 |
| Comment réussir au mieux la cuisson à la vapeur | 41 |
| Temps de cuisson | 41 |
| Nettoyage | 45 |
| Détartre l'appareil | 46 |
| Rangement | 46 |
| Recyclage | 46 |
| Recyclage de l'appareil | 46 |
| Recyclage de l'emballage | 47 |
| Caractéristiques techniques | 47 |
| Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France | 47 |
| Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique | 49 |
| Service après-vente | 50 |
| Importateur | 50 |

Introduction



Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de denrées alimentaires à la vapeur. Il doit être utilisé uniquement dans des locaux secs et fermés. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales.

Avertissements et symboles utilisés


Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

| | |
|--|---|
| | <p>DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.</p> |
| | <p>AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "AVERTISSEMENT" désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p> |


| | |
|--|--|
| | <p>PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.</p> |
| | <p>ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.</p> |
| | <p>Remarque : une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.</p> |
| | <p>Prudence ! Surface brûlante !</p> |
| | <p>Lire le mode d'emploi.</p> |
| | <p>Ne pas plonger dans l'eau.</p> |
| | <p>Lavable en machine.</p> |
| | <p>Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.</p> |
| | <p>Courant alternatif.</p> |

Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! ÉLECTROCUTION !

- ▶ Si des pièces sont endommagées ou si l'appareil a chuté, ne mettez pas ce dernier en marche.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise correctement installée et reliée à la terre, dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
- ▶ Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou au contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- ▶ Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ L'appareil n'est pas complètement déconnecté du secteur une fois mis hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ▶ Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Ne tirez jamais le cordon, mais toujours la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !
- ▶  N'immergez jamais la partie inférieure, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides !
- ▶ Si du liquide pénètre dans la partie inférieure, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !
- ▶ Ne vous penchez pas sur l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur d'eau ou lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud.
- ▶ Soulevez toujours le couvercle lentement et jamais dans votre direction, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière.
- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !
- ▶  Prudence ! Surface brûlante ! Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Lorsque l'appareil est en marche, ne le touchez qu'au niveau du bouton de réglage ou des poignées. Utilisez des maniques lorsque vous touchez le couvercle ou les paniers vapeur.
- ▶ Après utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un mur ou sous un meuble suspendu. Vous évitez ainsi tous dommages dus à l'émanation de vapeur d'eau.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans eau et utilisez toujours au moins un panier vapeur.
- ▶ Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour produire de la vapeur.
- ▶ Ne recouvrez pas le réservoir d'eau d'une feuille d'aluminium.
- ▶ Ne couvrez pas les ouvertures pour la vapeur, car cela provoquerait une accumulation de chaleur.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires entièrement refroidir avant de les nettoyer et de les ranger.
- ▶ L'appareil n'a pas besoin d'être surveillé en permanence pendant son fonctionnement, mais il doit être contrôlé régulièrement, surtout si des temps de cuisson à la vapeur plus longs sont réglés.

i REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Matériel fourni

- Base avec conduit vapeur
- Bac de récupération des liquides
- 3 paniers vapeur
- Panier pour le riz
- Couvercle
- Mode d'emploi

i Remarque : contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Couvercle
- 2 Panier pour le riz
- 3 Panier vapeur supérieur 3
- 4 Panier vapeur central 2
- 5 Panier vapeur inférieur 1
- 6 Bac de récupération des liquides
- 7 Conduit vapeur
- 8 Orifices de remplissage
- 9 Base
- 10 Bouton rotatif
- 11 Témoin indicateur de fonctionnement
- 12 Indicateur de niveau d'eau
- 13 Générateur de vapeur
- 14 Ouvertures pour la vapeur

Figure B :

- 15 Poignée avec numéro
- 16 Plaque de fond avec plateau à œufs

Figure C :

- 17 Enroulement du cordon (sur la face inférieure)

Avant la première mise en service

- Nettoyez l'appareil et tous les accessoires comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.
- Placez la base **9** sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
- Veillez à ce que la prise secteur utilisée soit facilement accessible en cas de panne.

Mise en service de l'appareil

i Remarque : lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

La base **9** est mise en place et toutes les pièces sont nettoyées :

- 1) Placez le conduit vapeur **7** sur le générateur de vapeur **13**. Veiller à ce que les 3 petites ouvertures sur le conduit vapeur **7** entrent dans les tiges en plastique correspondantes dans le fond de la base **9**.
- 2) Versez 500 ml d'eau potable fraîche dans la base **9**.
- 3) Placez le bac de récupération des liquides **6** sur la base **9**.
- 4) Placez les 3 paniers vapeur **5/4/3** sur le bac de récupération des liquides **6**.

i Remarque : veillez à utiliser les paniers vapeur **5/4/3** dans le bon ordre car ils sont tous de taille légèrement différente. Ils sont identifiés sur les poignées **15** par le numéro 1, 2 ou 3. Placez les paniers vapeur **5/4/3** de bas en haut dans l'ordre 1, 2, 3.

- 5) Placez le panier pour le riz **2** dans le panier vapeur supérieur **3**.
- 6) Placez le couvercle **1**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
- 8) Réglez le bouton rotatif **10** sur une durée de 5 à 10 min.

- ✓ L'appareil se met à chauffer et le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume.
- 9) Lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Laissez-le refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau du bouton rotatif **10** ou des poignées durant le fonctionnement.
- ▶ Utilisez des maniques lorsque vous touchez le couvercle **1** ou les paniers vapeur **5/4/3**.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil ...
 - pendant que de la vapeur chaude s'échappe des ouvertures pour la vapeur **14**, ou
 - lorsque vous ouvrez le couvercle **1** et que le contenu est encore très chaud.
- ▶ Soulevez toujours le couvercle **1** lentement et jamais dans votre direction, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière.
- ▶ Si vous voulez vérifier si les aliments sont cuits, utilisez une longue fourchette à manche ou une pince.

⚠ ATTENTION !

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans panier vapeur **5/4/3**.

i Remarque : veillez à utiliser les paniers vapeur **5/4/3** dans le bon ordre, car ils sont tous de taille légèrement différente. Ils sont identifiés sur les poignées **15** par le numéro 1, 2 ou 3. Placez les paniers vapeur **5/4/3** de bas en haut dans l'ordre 1, 2, 3.

i Remarque : ne pas placer le panier vapeur 3 **3** directement sur le panier vapeur 1 **5** sinon il ne se fermera pas à fleur. Vous pouvez également utiliser chaque panier vapeur **5/4/3** séparément. Le couvercle **1** s'adapte à tous les paniers vapeur **5/4/3**.

Cuisson vapeur

- 1) Retirez le bac de récupération des liquides **6** de la base **9**.
- 2) Remplissez la base **9** d'eau potable fraîche au moins jusqu'au repère MIN et au plus jusqu'au repère MAX.
 - i Remarque :** le remplissage jusqu'au repère MAX suffit pour environ 1 heure de cuisson à la vapeur.
 - i Remarque :** n'utilisez l'appareil que si l'indicateur de niveau d'eau **12** se situe au-dessus de MIN.
- 3) Replacez le bac de récupération des liquides **6** sur la base **9**.
 - i Remarque :** vous pouvez également verser ou ajouter de l'eau par les orifices de remplissage **8** au niveau des poignées de la base **9** sans devoir retirer le bac de récupération des liquides **6**.
- 4) Placez les aliments dans les paniers vapeur **5/4/3**. Vous pouvez n'utiliser que 1, 2 ou les 3 paniers vapeur **5/4/3**. Veillez à ne pas recouvrir entièrement les ouvertures dans la plaque de fond **16** du panier vapeur **5/4/3** avec les aliments à cuire, pour que la vapeur puisse circuler librement.
- 5) Placez les paniers vapeur **5/4/3** sur le bac de récupération des liquides **6**.
- 6) Placez le couvercle **1** sur le panier vapeur supérieur **3**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
- 8) Réglez le bouton rotatif **10** sur le temps souhaité.
- ✓ L'appareil se met à chauffer et le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume.
 - i Remarque :** si le temps de cuisson est très court, commencez toujours par tourner le bouton **10** jusqu'à ce que le témoin indicateur de fonctionnement **11** s'allume, puis revenez au temps souhaité. C'est la seule façon de garantir qu'un signal sonore retentira même à la fin d'un temps de cuisson court.

Contrôler la cuisson

- Pour éviter que les fruits et légumes ne deviennent trop mous et que la viande ou le poisson ne deviennent trop secs et durs à cause d'un temps de cuisson à la vapeur trop long, vérifiez de temps en temps la cuisson des aliments.
- 1) Ouvrez prudemment le couvercle ❶ en le soulevant d'abord à l'arrière pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous.
- 2) Retirez le couvercle ❶ du panier vapeur ❺/❷/❸.
- 3) Vérifiez la cuisson des aliments à l'aide d'une longue fourchette à manche ou d'une pince.
 - Lorsque les aliments sont cuits, éteignez l'appareil en réglant le bouton rotatif ❿ sur 0 et en débranchant la fiche secteur.
 - Si les aliments ne sont pas encore cuits, Remplacez le couvercle ❶ et laissez l'appareil continuer à fonctionner.
 - Si le temps de cuisson programmé s'est écoulé mais que les aliments ne sont pas encore cuits, réglez le bouton rotatif ❿ à nouveau sur le temps souhaité pour que la cuisson se termine. Vérifiez le niveau d'eau et faites l'appoint si nécessaire.

Faire l'appoint d'eau

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Veillez à ce que l'eau ne dépasse jamais le repère MAX. Dans le cas contraire, de l'eau chaude risque de jaillir du cuiseur vapeur pendant la cuisson.
- Le remplissage jusqu'au repère MAX suffit pour environ 1 heure de cuisson à la vapeur. Si le temps de cuisson est plus long ou si l'indicateur de niveau d'eau ❿ tombe en dessous du repère MIN, vous devez ajouter de l'eau.
- À l'aide d'un verseur approprié, versez avec précaution de l'eau par les orifices de remplissage latéraux ❸ sur les poignées de la base ❹.

- ❶ **Remarque :** si l'eau s'épuise pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement afin d'éviter une surchauffe. Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. Vous pouvez ensuite remplir à nouveau l'appareil d'eau et le mettre en service.

Terminer l'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ L'eau de condensation dans le bac de récupération des liquides ❻ est chaude. Laissez-la refroidir avant de l'enlever. Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin, éteignez l'appareil en réglant le bouton rotatif ❿ sur 0 et en débranchant la fiche secteur.
- 1) Attendez que la vapeur se soit dissipée dans l'appareil.
- 2) Retirez les paniers vapeur ❺/❷/❸ avec les aliments cuits.
- 3) Retirez le bac de récupération des liquides ❻ et jetez l'eau qu'il contient.
- 4) Videz également l'eau résiduelle de la base ❹.
- 5) Nettoyez l'appareil et tous les accessoires comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.

Conseils pour une utilisation ultérieure

Cuisson des œufs

- Dans le fond de chaque panier vapeur ❺/❷/❸ se trouvent 6 alvéoles dans lesquelles vous pouvez placer 6 œufs.
- Si vous utilisez les 3 paniers vapeur ❺/❷/❸, vous pouvez cuire jusqu'à 18 œufs à la fois.
- Consultez les **temps de cuisson** des œufs pour régler le temps. Notez que le temps de cuisson dans le panier vapeur inférieur ❺ est légèrement plus court que dans ceux situés au-dessus.

Cuisson du riz

- Si vous voulez cuire du riz, utilisez le panier pour le riz ② :
- 1) Mettez le riz et la quantité d'eau appropriée dans le panier pour le riz ②.
- 2) Placez le panier pour le riz ② dans l'un des paniers vapeur ⑤/④/③.
- ① **Remarque** : si vous utilisez plus d'un panier vapeur ⑤/④/③, placez le panier pour le riz ② dans celui du haut afin d'éviter que le liquide de condensation ne s'égoutte dans le riz.
- 3) Remuez le riz de temps en temps.
- ① **Remarque** : vous pouvez également utiliser le panier pour le riz ② pour faire chauffer des liquides, par exemple des sauces, ou pour faire cuire des fruits.

Préparer des plats avec des temps de cuisson différents

- Pour préparer différents plats avec des temps de cuisson différents, superposez les 3 paniers vapeur ⑤/④/③ à des moments différents. Tenez compte des points suivants :
- 1) Placez les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le panier vapeur inférieur 1 ⑤.
- 2) Placez ce panier vapeur 1 ⑤ dans le cuiseur vapeur, démarrez la cuisson et laissez le cuiseur vapeur fonctionner.
- 3) Placez les aliments avec le temps de cuisson moyen dans le panier vapeur du milieu 2 ④.
- 4) Ouvrez prudemment le couvercle ① en le soulevant d'abord à l'arrière pour laisser la vapeur s'échapper loin de vous.
- 5) Retirez le couvercle ① et placez le panier vapeur central 2 ④ avec les aliments sur le panier vapeur inférieur 1 ⑤.
- 6) Remplacez le couvercle ① et laissez le cuiseur vapeur continuer à fonctionner.
- 7) Placez les aliments ayant le temps de cuisson le plus court dans le panier vapeur supérieur 3 ③ et placez-le sur celui du milieu, comme décrit précédemment.

- Notez que le temps de cuisson dans le panier vapeur central et supérieur ④/③ est augmenté d'environ 5 à 10 minutes et réglez le temps de cuisson en conséquence.
- Le goût des aliments peut se transmettre par l'eau de condensation. Placez donc toujours le poisson et la viande dans le panier vapeur inférieur ⑤.

Comment réussir au mieux la cuisson à la vapeur

- Veillez à ce que tous les morceaux soient à peu près de la même taille. S'ils sont de tailles différentes et que vous devez les superposer, placez les plus petits morceaux en haut.
- Notez qu'une seule couche d'aliments cuit plus rapidement que plusieurs couches. C'est pourquoi le temps de cuisson augmente avec la quantité d'aliments.
- Veillez à ne pas recouvrir entièrement les ouvertures dans la plaque de fond ⑩ des paniers vapeur ⑤/④/③ avec les aliments à cuire, pour que la vapeur puisse circuler librement.
- Remuez ou empilez les aliments à mi-cuisson si vous faites cuire de grandes quantités à la vapeur.
- Tous les temps de cuisson indiqués se réfèrent à une préparation à l'eau froide. Utilisez de l'eau chaude (non bouillante) pour réduire légèrement le temps de cuisson à la vapeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson vapeur indiqués dans les tableaux sont purement indicatifs. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille des aliments, de leur fraîcheur, de la quantité de remplissage, de la position des paniers vapeur (en haut ou en bas) et des préférences personnelles (mou ou croquant). Vérifiez donc la cuisson comme décrit au chapitre **Vérifier la cuisson**.

Sauf indication contraire, les temps de cuisson vapeur se réfèrent à l'utilisation dans le panier vapeur inférieur ⑤. Les aliments placés dans le panier vapeur central et supérieur ④/③ ont besoin d'environ 5-10 minutes supplémentaires.

Tous les temps de cuisson à la vapeur se réfèrent à une utilisation avec de l'eau froide.

Légumes

- Retirez les grosses tiges des choux-fleurs, brocolis et choux.
- Coupez les légumes en morceaux de taille à peu près égale.

- Faites cuire les légumes à feuilles à la vapeur le moins longtemps possible, sinon ils perdent facilement leur couleur.
- N'assaisonnez et ne salez les légumes qu'après la cuisson à la vapeur.
- Les légumes congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant d'être cuits à la vapeur. Si les légumes sont congelés, le temps de cuisson à la vapeur est prolongé de quelques minutes.

| Légumes | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|---|-----------------------|------------------|--|
| Artichauts | 2-3 de taille moyenne | 50-55 min | - placer avec l'ouverture vers le bas dans le panier vapeur 5/4/3 pour permettre l'évacuation de la condensation |
| Brocolis | 400 g | 10-15 min | - les diviser en bouquets - 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Chou-fleur | 400 g | 15-20 min | - les diviser en bouquets - 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Haricots verts | 400 g | 25-30 min | - 5 min en plus si surgelés - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Petits pois | 400 g | 15-20 min | - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Pommes de terre | 900 g | 30-40 min | - frais, épluchés et coupés en quatre - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Pommes de terre nouvelles ou de petite taille | 500 g | 35-40 min | - fraîches, épluchées et entières - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Chou | 400 g | 35-40 min | - frais, coupé en petits morceaux - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Carottes | 400 g | 20-25 min | - frais, en rondelles - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Choux de Bruxelles | 400 g | 20-25 min | - mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Asperges | 400 g | 15-20 min | - poser à plat, 2e couche croisée |

| Légumes | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|-------------|----------|------------------|---|
| Épinards | 400 g | 15-20 min | – mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Champignons | 200 g | 15-20 min | – frais, en tranches ou petites têtes entières – mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Courgettes | 400 g | 20-25 min | – frais, en rondelles – mélanger/retourner à mi-cuisson |

Viande

- Choisissez uniquement de la viande tendre et maigre, dont vous avez entièrement retiré la graisse.
- Lors de la cuisson à la vapeur, la graisse de la viande sera encore réduite et s'écoule complètement.
- Découpez la viande en morceaux pas trop épais. Les viandes qui peuvent être grillées sont idéales pour la cuisson à la vapeur.
- La viande de volaille, en particulier, doit être bien cuite afin d'éviter une éventuelle contamination à la salmonelle.
- Piquez les saucisses pour éviter qu'elles n'éclatent. Les saucisses crues ne se prêtent pas à la cuisson à la vapeur.
- Servez la viande avec des sauces savoureuses ou faites-la mariner avant de la cuire à la vapeur.

| Viande | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|---------------------|------------------|------------------|--|
| Blanc de poulet | 400 g | 15-20 min | – Retirer la peau avant la cuisson – impérativement bien cuire |
| Cuisses de poulet | 2 | 20-30 min | – impérativement bien cuire – après la cuisson à la vapeur, faire éventuellement dorer au four (fonction grill) |
| Boulettes de viande | 500 g | 22-24 min | – à base de viande de bœuf ou mixte |
| Agneau | 4 pièces | 15-20 min | – en tranches, p. ex. côtelette, filet |
| Viande de bœuf | 250 g | 10-15 min | – en tranches, p. ex. filet de bœuf, rosbif |
| Viande de porc | 400 g ou 4 pces. | 10-15 min | – Filet, longe ou steak – Retirez l'intégralité de la graisse |
| Saucisses | 400 g | 10-15 min | – uniquement saucisses précuites, par exemple saucisses de Francfort, saucisses bock, saucisses hot-dog, etc. – Piquer la peau avant la cuisson |

Poisson et fruits de mer

- Le poisson congelé peut également être cuit à la vapeur sans décongélation si les morceaux ont été séparés au préalable et si le temps de cuisson est allongé.
- Le poisson est cuit lorsqu'il n'a plus l'air vitreux à l'intérieur. Surveillez le temps de cuisson, car un poisson cuit trop longtemps devient rapidement trop sec.

| Poisson et fruits de mer | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|--------------------------|----------|------------------|--|
| Filet de poisson | 250 g | 10-15 min | – 5 min en plus si surgelés |
| Darne de saumon | 400 g | 10-15 min | – 5 min en plus si surgelés |
| Steak de thon | 400 g | 15-20 min | – 5 min en plus si surgelés |
| Huitres | 6 pièces | 15-20 min | – ne cuire que des huîtres fraîches et fermées – le temps de cuisson est terminé lorsque les coquilles sont complètement ouvertes |
| Crevettes | 400 g | 10-15 min | – mélanger/retourner à mi-cuisson |
| Queues de homard | 2 | 20-25 min | |
| Moules | 400 g | 10-15 min | – ne cuire que des moules fraîches et fermées – le temps de cuisson est terminé lorsque les coquilles sont complètement ouvertes |

Riz

- Respectez la quantité d'eau indiquée sur chaque paquet de riz. Versez la quantité d'eau nécessaire avec le riz dans le panier pour le riz ②.
- Si vous utilisez plus d'un panier vapeur ⑤/④/③, placez le panier pour le riz ② dans celui du haut.

| Riz | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|---------------------------|----------|------------------|----------------------------|
| Riz blanc | | | |
| Riz rond | 1 tasse | 45-50 min | – ajouter 1,5 tasse d'eau |
| Riz long | 1 tasse | 50-55 min | – ajouter 1,75 tasse d'eau |
| Riz naturel (brun) | | | |
| Normal | 1 tasse | 40-45 min | – ajouter 2 tasses d'eau |
| Parboiled | 1 tasse | 45-50 min | – ajouter 1,5 tasse d'eau |


| Riz | Quantité | Temps de cuisson | Remarques |
|--|-----------------------|------------------|--|
| Mélange de riz à grains longs et de riz sauvage | | | |
| Normal | 1 tasse | 55-60 min | – ajouter 1,5 tasse d'eau |
| Riz à cuisson rapide | 1 tasse | 20-25 min | – ajouter 1,75 tasse d'eau |
| Autre riz | | | |
| Riz instantané | 1 tasse | 12-15 min | – ajouter 1,5 tasse d'eau |
| Riz au lait (Flan de riz) | 100 g + 30 g de sucre | 75-80 min | – Lait chaud en quantité appropriée au lieu de l'eau |

Œufs

| Œufs | Quantité | Quantité d'eau | Temps de cuisson | Remarques |
|---------|---------------------------------|----------------|------------------|--|
| mollets | max. 6 pièces par panier vapeur | 500 ml | 8-12 min | <ul style="list-style-type: none"> – Placer les œufs dans les alvéoles 1b du panier vapeur 5/4/3. – Le temps de cuisson dans le panier vapeur inférieur 5 est d'env. 5 minutes plus court que dans ceux situés au-dessus. – Le temps de cuisson peut varier en fonction du nombre, de la taille et du degré de dureté souhaité des œufs. |
| mi-durs | | | 11-15 min | |
| durs | | | 15-20 min | |

Nettoyage

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur !
- ▶  Ne plongez jamais la base **9** dans de l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs car ils pourraient endommager irrémédiablement les surfaces de l'appareil.

- Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

- Retirez les paniers vapeur **5/4/3**. Glissez la plaque de fond **1b** du panier vapeur **5/4/3** sur un côté et soulevez-la avec précaution en poussant sur cette partie.

- Retirez le bac de récupération des liquides **6**. Retirez le conduit à vapeur **7** du générateur de vapeur **1b** vers le haut.

- 1) Nettoyez la base **9** à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essayez avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle.
- 2) Nettoyez les accessoires dans de l'eau de vaisselle chaude.

Remarque :



Toutes les pièces amovibles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

- 3) Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les réassembler.
- 4) Pour réassembler les paniers vapeur 5/4/3, poussez à nouveau les plaques de fond 16 dans les paniers vapeur 5/4/3. Veillez à ce que les alvéoles pour les œufs soient orientées vers le bas. Les 3 fentes sur les paniers vapeur 5/4/3 doivent s'enclencher dans les ergots correspondants des plaques de fond 16.
- 4) Placez le panier vapeur inférieur 5 dans le panier du milieu 4 et les deux dans le panier supérieur 3.
- 5) Placez les 3 paniers vapeur 5/4/3 empilés les uns sur les autres sur la base 9.
- 6) Placez le panier pour le riz 2 dans l'un des paniers vapeur 5/4/3 empilés.
- 7) Placez le couvercle 1.
- 8) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Détartrer l'appareil

- Selon la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former dans l'appareil au fil du temps.
- Détartrez régulièrement l'appareil pour préserver la production de vapeur et prolonger la durée de vie du cuiseur vapeur.

- 1) Enlevez les traces légères de calcaire avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre. Rincez ensuite soigneusement.
- 2) Si le générateur de vapeur 13 est fortement entartré, remplissez la base 9 d'eau et d'un détartrant du commerce et laissez le tout reposer toute une nuit.

! ATTENTION !

- ▶ N'allumez en aucun cas l'appareil pour le détartrer ! Cela peut entraîner des dommages irréparables.
- 3) Versez le détartrant et rincez soigneusement l'appareil.
 - 4) Essuyez ensuite minutieusement l'appareil et séchez-le soigneusement.

Rangement

- L'appareil peut être assemblé pour gagner de la place pour le rangement.
- 1) Passez le câble dans l'enroulement de cordon 17 situé en dessous de la base 9.
 - 2) Placez le conduit vapeur 7 sur le générateur de vapeur 13.
 - 3) Placez le bac de récupération des liquides 6 sur la base 9.

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

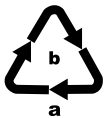


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Valable pour l'Espagne :



L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.



L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Tension | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Puissance absorbée | 950 W |
| Volume utile du panier pour le riz ② | 1 l |

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466046_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466046_2404.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 466046_2404 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 466046_2404.

Service après-vente

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

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 466046_2404

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Inhoud

| | |
|--|-----------|
| Inleiding | 52 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 52 |
| Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen | 52 |
| Veiligheidsvoorschriften | 53 |
| Inhoud van het pakket | 56 |
| Apparaatbeschrijving | 56 |
| Voor de eerste ingebruikname | 56 |
| Apparaat in gebruik nemen | 56 |
| Bedienen | 57 |
| Stomen | 57 |
| Gaarpunt controleren | 57 |
| Water bijvullen | 58 |
| Gebruik stoppen | 58 |
| Tips voor verdere toepassingen | 58 |
| Eieren koken | 58 |
| Rijst koken | 58 |
| Voedingsmiddelen met verschillende gaartijd bereiden | 59 |
| Zo lukt stomen het best | 59 |
| Gaartijd | 59 |
| Reinigen | 63 |
| Apparaat ontkalken | 64 |
| Opbergen | 64 |
| Afvoeren | 64 |
| Apparaat afvoeren | 64 |
| Verpakking afvoeren | 65 |
| Technische gegevens | 65 |
| Garantie van Kompernaß Handels GmbH | 65 |
| Service | 66 |
| Importeur | 66 |

Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd voor het stomen van levensmiddelen. Het mag alleen in droge en gesloten ruimtes worden gebruikt. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen


In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

| | |
|--|---|
| | <p>GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p> |
|--|---|


| | |
|--|--|
| | <p>WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p> |
| | <p>VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p> |
| | <p>LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p> |
| | <p>Opmerking: een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.</p> |
| | <p>Voorzichtig! Heet oppervlak!</p> |
| | <p>Lees de gebruiksaanwijzing.</p> |
| | <p>Niet onderdompelen in water.</p> |
| | <p>Vaatwasmachinebestendig.</p> |
| | <p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p> |
| | <p>Wisselstroom.</p> |

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Neem het apparaat in geen geval in gebruik wanneer er onderdelen beschadigd zijn of wanneer het apparaat is gevallen.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodat u het apparaat in geval van nood snel van de stroomvoorziening kunt loskoppelen.
- ▶ Het snoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat of andere hittebronnen komen of hiermee in aanraking komen. Leg het snoer niet over randen of hoeken.
- ▶ Knik of plet het snoer niet.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Het apparaat is na het uitschakelen niet volledig van het stroomnet losgekoppeld. Haal hiervoor de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal na elk gebruik en bij elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer zelf als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom. Anders kan het snoer beschadigd raken!
- ▶  Dompel het onderdeel, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen!
- ▶ Als er vloeistof in het onderdeel terechtkomt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren voordat u het opnieuw in gebruik neemt.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- ▶ Buig u niet over het apparaat terwijl het waterdamp produceert of als u het deksel opent en de inhoud nog erg heet is.
- ▶ Til het deksel altijd langzaam en van u afgewend op zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Anders bestaat er letselgevaar!
- ▶  Voorzichtig! Heet oppervlak! De oppervlakken van het apparaat worden tijdens bedrijf erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de draaiknop of aan de handgrepen aan. Gebruik ovenwanten als u het deksel of de stoomopzetstukken vastpakt.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.

! LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Plaats het apparaat op een stevige, effen en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of onder hangkasten. Zodoende voorkomt u schade door opstijgende waterdamp.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder water en gebruik altijd minstens één stoomopzetstuk.
- ▶ Gebruik voor de stoomproductie uitsluitend vers drinkwater.
- ▶ Bekleed het waterreservoir niet met aluminiumfolie.
- ▶ Dek de stoomopeningen niet af om oververhitting te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt.
- ▶ Het apparaat moet tijdens het gebruik niet permanent in het oog worden gehouden, maar moet toch regelmatig worden gecontroleerd, vooral als langere stoomtijden worden ingesteld.

i OPMERKING

- ▶ Tussenkost van de gebruiker is niet vereist om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen. Het product is geschikt voor zowel 50 Hz als 60 Hz.

Inhoud van het pakket

- Basis met stoomhuls
- Vloeistofopvangschaal
- 3 stoomopzetstukken
- Rijstschaal
- Deksel
- Gebruiksaanwijzing

i Opmerking: controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op ontbrekende delen en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Deksel
- 2 Rijstschaal
- 3 Bovenste stoomopzetstuk
- 4 Middelste stoomopzetstuk
- 5 Onderste stoomopzetstuk
- 6 Vloeistofopvangschaal
- 7 Stoomhuls
- 8 Vulopeningen
- 9 Basis
- 10 Draaiknop
- 11 Bedrijfsindicatielampje
- 12 Waterpeilindicatie
- 13 Stoomopwekker
- 14 Stoomgaatjes

Afbeelding B:

- 15 Handgreep met nummer
- 16 Bodemplaat met eiergaten

Afbeelding C:

- 17 Kabelspoel (aan de onderkant)

Voor de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.
- Plaats de basis **9** op een stevige, effen en hittebestendige ondergrond.

- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact in geval van storingen snel bereikbaar is.

Apparaat in gebruik nemen

i Opmerking: wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces een lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

De basis **9** is opgesteld en alle onderdelen zijn gereinigd:

- 1) Plaats de stoomhuls **7** op de stoomopwekker **13**. Zorg ervoor dat de 3 kleine openingen op de stoomhuls **7** in de hiervoor bestemde kunststof pennen op de bodem van de basis **9** grijpen.
- 2) Doe 500 ml vers drinkwater in de basis **9**.
- 3) Plaats de vloeistofopvangschaal **6** op de basis **9**.
- 4) Plaats de 3 stoomopzetstukken **5/4/3** op de vloeistofopvangschaal **6**.

i Opmerking: let op de juiste volgorde van de stoomopzetstukken **5/4/3** omdat ze allemaal een iets ander formaat hebben. Ze zijn op de handgrepen **15** met het nummer 1, 2 of 3 gemarkeerd. Plaats de stoomopzetstukken **5/4/3** van onderen naar boven in de volgorde 1, 2, 3.

- 5) Plaats de rijstschaal **2** in het bovenste stoomopzetstuk **3**.
- 6) Plaats het deksel **1** erop.
- 7) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- 8) Stel de draaiknop **10** op een tijd van 5-10 min. in.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en het bedrijfsindicatielampje **11** brandt.
- 9) Als de ingestelde tijd is verstreken, gaat het apparaat automatisch uit. Laat het afkoelen en maak alle onderdelen nog eens schoon.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

Bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens bedrijf erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de draaiknop 10 of aan de handgrepen aan.
- ▶ Gebruik ovenwanten als u het deksel 1 of de stoomopzetstukken 5/4/3 vastpakt.

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Buig u niet over het apparaat...
 - terwijl er hete stoom uit de stoomopeningen 14 naar buiten komt of
 - als u het deksel 1 opent en de inhoud nog erg heet is.
- ▶ Til het deksel 1 altijd langzaam en van u afgewend op zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen.
- ▶ Als u wilt controleren of de voedingsmiddelen gaar zijn, gebruik dan een vork met een lange steel of een tang.

! LET OP!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder een stoomopzetstuk 5/4/3.

- ⓘ **Opmerking:** let op de juiste volgorde van de stoomopzetstukken 5/4/3 omdat ze allemaal een iets ander formaat hebben. Ze zijn op de handgrepen 15 met het nummer 1, 2 of 3 gemarkeerd. Plaats de stoomopzetstukken 5/4/3 van onderen naar boven in de volgorde 1, 2, 3.

- ⓘ **Opmerking:** het stoomopzetstuk 3 3 mag niet direct op het stoomopzetstuk 1 5 worden geplaatst omdat het anders niet vlak afsluit. U kunt elk stoomopzetstuk 5/4/3 ook afzonderlijk gebruiken. Het deksel 1 past op alle stoomopzetstukken 5/4/3 even goed.

Stomen

- 1) Verwijder de vloeistofopvangschaal 6 van de basis 9.
- 2) Vul de basis 9 met vers drinkwater minstens tot aan de MIN-markering en maximaal tot aan de MAX-markering.

- ⓘ **Opmerking:** het vullen tot aan de MAX-markering volstaat voor ca. 1 uur stoomtijd.

- ⓘ **Opmerking:** gebruik het apparaat alleen als de waterpeilindicatie 12 boven MIN ligt.

- 3) Plaats de vloeistofopvangschaal 6 weer op de basis 9.

- ⓘ **Opmerking:** u kunt het water ook via de vulopeningen 8 op de grepen van de basis 9 vullen of bijvullen zonder de vloeistofopvangschaal 6 te verwijderen.

- 4) Doe het voedingsmiddel in de stoomopzetstukken 5/4/3. U kunt 1, 2 of alle 3 stoomopzetstukken 5/4/3 gebruiken. Zorg ervoor dat u de openingen in de bodemplaat 15 van het stoomopzetstuk 5/4/3 niet volledig met voedingsmiddelen bedekt, zodat de stoom vrij kan circuleren.

- 5) Plaats de stoomopzetstukken 5/4/3 op de vloeistofopvangschaal 6.

- 6) Plaats het deksel 1 op het bovenste stoomopzetstuk 3.

- 7) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

- 8) Stel de draaiknop 10 op de gewenste tijd in.

- ✓ Het apparaat begint op te warmen en het bedrijfsindicatielampje 11 brandt.

- ⓘ **Opmerking:** bij een heel korte gaartijd draait u de draaiknop 10 eerst altijd zodanig tot het bedrijfsindicatielampje 11 brandt en dan terug naar de gewenste tijd. Alleen zo is gegarandeerd dat er ook na afloop van een korte gaartijd een geluidssignaal weerklinkt.

Gaarpunt controleren

- Om ervoor te zorgen dat fruit en groente door een te lange stoomtijd niet te zacht en vlees of vis niet te droog en taai worden, controleert u tussendoor het gaarpunt van de voedingsmiddelen.

- 1) Open voorzichtig het deksel 1 door het eerst achteraan op te tillen om de stoom van u af te laten ontsnappen.
- 2) Haal het deksel 1 van het stoomopzetstuk 5/4/3.

- 3) Controleer het gaarpunt van de voedingsmiddelen met een vork met een lange steel of een tang.
 - Als de voedingsmiddelen klaar zijn, schakelt u het apparaat uit door de draaiknop ⑩ op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Als de voedingsmiddelen nog niet gaar zijn, plaatst u het deksel ① er weer op en laat u het apparaat verder werken.
 - Als de ingestelde gaartijd verstreken is maar de voedingsmiddelen nog niet gaar zijn, zet de draaiknop ⑩ dan opnieuw op de gewenste tijd zodat het gaarproces wordt voltooid. Controleer het waterpeil en vul zo nodig water bij.

Water bijvullen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Zorg ervoor dat het water de MAX-markering nooit overschrijdt. Anders kan er tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.
- Het vullen tot aan de MAX-markering volstaat voor ca. 1 uur stoomtijd. Bij een langere gaartijd of als de waterpeilindicatie ⑫ onder de MIN-markering daalt, moet u water bijvullen.
- Giet het water met een geschikte gietkan voorzichtig in de zijdelingse vulopeningen ⑧ op de grepen van de basis ④.

- ⓘ **Opmerking:** als het water tijdens het gebruik opdraakt, gaat het apparaat automatisch uit om oververhitting te vermijden. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Daarna kunt u het apparaat weer met water vullen en in gebruik nemen.

Gebruik stoppen

⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Het condenswater in de vloeistofopvangschaal ⑥ is heet. Laat het afkoelen voordat u de vloeistofopvangschaal verwijdert.
- Na afloop van de ingestelde gaartijd klinkt een akoestisch signaal en het apparaat gaat automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact.

- Als u het gaarproces vroegtijdig wilt stoppen, schakel dan het apparaat uit door de draaiknop ⑩ op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

- 1) Wacht tot de stoom in het apparaat is verdamp.
- 2) Verwijder de stoomopzetstukken ⑤/④/③ met de voedingsmiddelen.
- 3) Verwijder de vloeistofopvangschaal ⑥ en giet het water erin weg.
- 4) Giet het resterende water uit de basis ④ eveneens weg.
- 5) Reinig het apparaat en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.

Tips voor verdere toepassingen

Eieren koken

- Op de bodem van elk stoomopzetstuk ⑤/④/③ bevinden zich 6 uitsparingen, waarin 6 eieren kunnen worden geplaatst.
- Als u de 3 stoomopzetstukken ⑤/④/③ gebruikt, kunt u maximaal 18 eieren in één keer koken.
- Volg de **gaartijden** voor eieren om de tijd in te stellen. Houd er hierbij rekening mee dat de gaartijd in het onderste stoomopzetstuk ⑤ iets korter is dan in het opzetstuk erboven.

Rijst koken

- Als u rijst wilt koken, gebruik dan de rijstchaal ②:
 - 1) Doe de rijst en de passende hoeveelheid water in de rijstchaal ②.
 - 2) Plaats de rijstchaal ② in een willekeurig stoomopzetstuk ⑤/④/③.
- ⓘ **Opmerking:** als u meer dan één stoomopzetstuk ⑤/④/③ gebruikt, plaats de rijstchaal ② dan in het bovenste stoomopzetstuk, zodat er geen condensvloeistof in de rijst kan druppelen.
- 3) Roer de rijst af en toe om.

i **Opmerking:** u kunt de rijtschaal **2** ook voor het verhitten van vloeistoffen, bijv. sauzen, of voor het koken van fruit gebruiken.

Voedingsmiddelen met verschillende gaartijd bereiden

- Om verschillende voedingsmiddelen met verschillende gaartijden te bereiden, plaatst u de 3 stoomopzetstukken **5/4/3** op verschillende tijdstippen boven elkaar. Let hierbij op het volgende:
 - 1) Plaats de voedingsmiddelen met de langste gaartijd in het onderste stoomopzetstuk 1 **5**.
 - 2) Plaats dit stoomopzetstuk 1 **5** in de stoomkoker, start het gaarproces en laat de stoomkoker werken.
 - 3) Plaats de voedingsmiddelen met een gemiddelde gaartijd in het middelste stoomopzetstuk 2 **4**.
 - 4) Open voorzichtig het deksel **1** door het eerst achteraan op te tillen om de stoom van u af te laten ontsnappen.
 - 5) Verwijder het deksel **1** en plaats het middelste stoomopzetstuk 2 **4** met de voedingsmiddelen op het onderste stoomopzetstuk 1 **5**.
 - 6) Zet het deksel **1** er weer op en laat de stoomkoker verder werken.
 - 7) Leg de voedingsmiddelen met de kortste gaartijd in het bovenste stoomopzetstuk 3 **3** en plaats het op het middelste opzetstuk, zoals hierboven beschreven.
- Houd er rekening mee dat de gaartijd in het middelste en bovenste stoomopzetstuk **4/3** ca. 5-10 minuten langer wordt en stel de gaartijd in.
- De smaak van de voedingsmiddelen kan via het condenswater worden doorgegeven. Leg vis en vlees daarom altijd in het onderste stoomopzetstuk **5**.

Zo lukt stomen het best

- Zorg ervoor dat alle stukken ongeveer even groot zijn. Als ze verschillend van grootte zijn en u ze in laagjes moet leggen, leg dan de kleinste stukken bovenop.

- Houd er rekening mee dat één laag voedingsmiddelen sneller gaar wordt dan meerdere lagen. Daarom wordt de gaartijd langer naar mate er meer voedingsmiddelen zijn.
- Zorg ervoor dat u de openingen in de bodemplaat **16** van de stoomopzetstukken **5/4/3** niet volledig met voedingsmiddelen bedekt, zodat de stoom vrij kan circuleren.
- Roer de voedingsmiddelen na de helft van de gaartijd om of leg ze in laagjes als u grotere hoeveelheden stoomt.
- Alle vermelde gaartijden hebben betrekking op de bereiding met koud water. Gebruik warm (niet kokend) water om de stoomtijd iets te verkorten.

Gaartijd

De in de tabellen aangegeven stoomtijden zijn slechts richtwaarden. De gaartijd varieert afhankelijk van de grootte van de voedingsmiddelen, de versheid van de voedingsmiddelen, vulhoeveelheid, positie van de stoommanden (boven of onder) en persoonlijke voorkeur (zacht of beetgaar). Controleer daarom de gaartoestand zoals beschreven in het hoofdstuk **Gaarpunt controleren**.

Indien niet anders vermeld, hebben de stoomtijden betrekking op het gebruik in het onderste stoomopzetstuk **5**. De levensmiddelen in het middelste en bovenste stoomopzetstuk **4/3** hebben ca. 5-10 minuten langer nodig.

Alle stoomtijden hebben betrekking op koken met koud water.

Groenten

- Verwijder dikke stronken van bloemkool, broccoli en koolgroente.
- Snijd de groente in ongeveer even grote stukken.
- Laat bladgroente zo kort mogelijk stomen omdat die anders zijn kleur gemakkelijk verliest.
- Kruid en zout de groente pas na het stomen.
- Diepvriesgroente hoeft vóór het stomen niet te worden ontdooid. Diepvriesgroente verlengt de stoomtijd met enkele minuten.

| Groenten | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|-----------------------------|-----------------|------------|---|
| Artisjokken | 2-3 middelgrote | 50-55 min. | – met de opening naar onderen in het stoomopzetstuk 5 / 4 / 3 plaatsen zodat het condenswater kan weglopen |
| Broccoli | 400 g | 10-15 min. | – in roosjes verdelen – diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Bloemkool | 400 g | 15-20 min. | – in roosjes verdelen – diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Sperziebonen | 400 g | 25-30 min. | – diepvries: 5 min. langer – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Erwten | 400 g | 15-20 min. | – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Aardappels | 900 g | 30-40 min. | – vers, geschild en in kwarten – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Nieuwe of kleine aardappels | 500 g | 35-40 min. | – vers, geschild en in zijn geheel – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Kool | 400 g | 35-40 min. | – vers, kleingesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Wortels | 400 g | 20-25 min. | – vers, in plakjes gesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Spruitjes | 400 g | 20-25 min. | – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Asperges | 400 g | 15-20 min. | – naast elkaar leggen, 2e laag kruiselings leggen |
| Spinazie | 400 g | 15-20 min. | – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |

| Groenten | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|-------------|-------------|------------|--|
| Champignons | 200 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – vers, in plakjes gesneden of kleine, hele koppen – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Courgette | 400 g | 20-25 min. | <ul style="list-style-type: none"> – vers, in plakjes gesneden – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |

Vlees

- Kies uitsluitend zacht, mager vlees waarvan u het vet volledig hebt verwijderd.
- Bij het stomen wordt het vleesvet verder gereduceerd en stroomt het volledig weg.
- Snijd het vlees in niet te dikke stukken. Vlees dat geschikt is om te grillen is ideaal om te stomen.
- Vooral gevogelte moet goed doorgegaard zijn om een mogelijke salmonella-infectie te voorkomen.
- Prik worstjes door, zodat ze niet openbarsten. Rauwe worst is niet geschikt om te stomen.
- Serveer het vlees met een smaakvolle saus of marineer het vóór het stomen.

| Vlees | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|-----------------|----------------|------------|--|
| Kipfilet | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – vel vóór het garen verwijderen – absoluut goed doorgaren |
| Kippenbouten | 2 stuks | 20-30 min. | <ul style="list-style-type: none"> – absoluut goed doorgaren – na het stomen evt. in de oven (grillfunctie) bruin bakken |
| Gehaktballetjes | 500 g | 22-24 min. | <ul style="list-style-type: none"> – van rundvlees of half-om-half |
| Lam | 4 stuks | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – in plakken, bijv. kotelet, filet |
| Rundvlees | 250 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – in plakken, bijv. filetsteak, rosbief |
| Varkensvlees | 400 g of 4 st. | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – Filet, entrecote of steak – vet volledig verwijderen |
| Worstjes | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – alleen voorgekookte worstjes, bijv. Frankfurter, bockwurst, hotdogs enz. – vel vóór het garen doorprikken |

Vis, schaal- en schelpdieren

- Bevroren vis kan ook zonder ontdooien worden gestoomd als de stukken vooraf van elkaar worden gescheiden en een langere gaartijd wordt gekozen.
- Vis is gaar als hij er van binnen niet meer glazig uitziet. Controleer de gaartijd, aangezien te lang geëete vis snel te droog wordt.

| Vis, schaal- en schelpdieren | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|------------------------------|-------------|------------|---|
| Visfilet | 250 g | 10-15 min. | – diepvries: 5 min. langer |
| Zalmsteak | 400 g | 10-15 min. | – diepvries: 5 min. langer |
| Tonijnsteak | 400 g | 15-20 min. | – diepvries: 5 min. langer |
| Oesters | 6 stuks | 15-20 min. | – alleen verse en gesloten oesters gebruiken – de gaartijd is voorbij als de schelpen volledig geopend zijn |
| Garnalen | 400 g | 10-15 min. | – na de helft van de gaartijd omroeren/omdraaien |
| Kreeftenstaarten | 2 stuks | 20-25 min. | |
| Mosselen | 400 g | 10-15 min. | – alleen verse en gesloten mosselen gebruiken – de gaartijd is voorbij als de schelpen volledig geopend zijn |

Rijst

- Volg voor de hoeveelheid water de instructies op de rijstverpakking. Doe de nodige hoeveelheid water samen met de rijst in de rijstchaal ②.
- Als u meer dan één stoomopzetstuk ⑤/④/③ gebruikt, plaats de rijstchaal ② dan in het bovenste opzetstuk.

| Rijst | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|--|-------------|------------|------------------------------|
| Witte rijst | | | |
| Ronde korrel | 1 kopje | 45-50 min. | – 1,5 kopje water toevoegen |
| Lange korrel | 1 kopje | 50-55 min. | – 1,75 kopje water toevoegen |
| Natuurrijst (bruin) | | | |
| Normaal | 1 kopje | 40-45 min. | – 2 kopje water toevoegen |
| Parboiled | 1 kopje | 45-50 min. | – 1,5 kopje water toevoegen |
| Gemengde rijst van langkorrelrijst en wilde rijst | | | |
| Normaal | 1 kopje | 55-60 min. | – 1,5 kopje water toevoegen |
| Snelkookrijst | 1 kopje | 20-25 min. | – 1,75 kopje water toevoegen |

| Rijst | Hoeveelheid | Gaartijd | Opmerkingen |
|--------------------------|---------------------|------------|--|
| Andere rijst | | | |
| Instantrijst | 1 kopje | 12-15 min. | – 1,5 kopje water toevoegen |
| Rijstepap (rijstpudding) | 100 g + 30 g suiker | 75-80 min. | – de passende hoeveelheid warme melk in plaats van water |

Eieren

| Eieren | Hoeveelheid | Hoeveelheid water | Gaartijd | Opmerkingen |
|------------|-------------------------------|-------------------|------------|---|
| zacht | max. 6 st. per stoomopzetstuk | 500 ml | 8-12 min. | <ul style="list-style-type: none"> – Eieren in de uitsparingen in de bodemplaat 16 van het stoomopzetstuk 5/4/3 plaatsen. – De gaartijd in het onderste stoomopzetstuk 5 is ca. 5 min. korter dan in de daarboven liggende opzetstukken. – De kooktijd kan variëren afhankelijk van het aantal, de grootte en de gewenste hardheid van de eieren. |
| middelhard | | | 11-15 min. | |
| hard | | | 15-20 min. | |

Reinigen

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek voordat u het apparaat reinigt altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶  Dompel de basis **9** nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

ⓘ LET OP!

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, deze kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik.
- Verwijder de stoomopzetstukken **5/4/3**. Verschuif de bodemplaat **16** van het stoomopzetstuk **5/4/3** naar een zijde en druk deze vanaf daar voorzichtig omhoog.

- Verwijder de vloeistofopvangschaal **6**. Neem de stoomhuls **7** van de stoomopwekker **13** naar boven toe af.

- 1) Reinig de basis **9** met een licht bevochtigde doek. Doe zo nodig wat afwasmiddel op de doek. Veeg na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- 2) Reinig de accessoires in warm zeepsop.

ⓘ Opmerking:



Alle afneembare delen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- 3) Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.
- 4) Druk de bodemplaten **16** weer in de stoomopzetstukken **5/4/3** om de stoomopzetstukken **5/4/3** weer in elkaar te zetten. Let er hierbij op dat de uitsparingen voor de eieren naar onderen wijzen. De 3 gleuven op de stoomopzetstukken **5/4/3** moeten in de hiervoor bestemde palletjes van de bodemplaten **16** vastklikken.

Apparaat ontkalken

- Afhankelijk van de waterhardheid kunnen zich na verloop van tijd kalkafzettingen in het apparaat vormen.
 - Ontkalk het apparaat regelmatig om de stoomopwekkingsfunctie te behouden en de levensduur van de stoomkoker te verlengen.
- 1) Verwijder lichte verkalking met een in een bétje azijn gedrenkte doek. Spoel het apparaat vervolgens grondig af.
 - 2) Als de stoomopwekker **13** sterk verkalkt is, vul dan de basis **9** met water en een universeel ontkalkingsmiddel en laat alles een nachtje staan.
- ! LET OP!**
- ▶ Schakel het apparaat in geen geval in om het te ontkalken! Dit kan resulteren in onherstelbare schade.
- 3) Giet het ontkalkingsmiddel weg en spoel het apparaat grondig af.
 - 4) Veeg het apparaat vervolgens grondig schoon en droog het zorgvuldig af.

Opbergen

- Het apparaat kan ruimtebesparend worden opgeborgen.
- 1) Wikkel het snoer op de kabelspoel **17** aan de onderkant van de basis **9**.
 - 2) Plaats de stoomhuls **7** op de stoomopwekker **13**.
 - 3) Plaats de vloeistofopvangschaal **6** op de basis **9**.
 - 4) Plaats het onderste stoomopzetstuk **5** in de middelste **4** en beide in het bovenste stoomopzetstuk **3**.
 - 5) Plaats de 3 in elkaar gestapelde stoomopzetstukken **5/4/3** op de basis **9**.
 - 6) Plaats de rijtschaal **2** in de gestapelde stoomopzetstukken **5/4/3**.
 - 7) Plaats het deksel **1** erop.
 - 8) Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

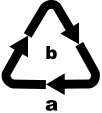


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Voor Spanje geldt:



De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.



De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

Technische gegevens

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Spanning | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Opgenomen vermogen | 950 W |
| Nuttig volume rijtschaal ② | 1 l |

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald.

Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466046_2404 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466046_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466046_2404

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

| | |
|---|-----------|
| Úvod | 68 |
| Použití v souladu s určením | 68 |
| Použitá výstražná upozornění a symboly | 68 |
| Bezpečnostní pokyny | 69 |
| Rozsah dodávky | 72 |
| Popis přístroje | 72 |
| Před prvním uvedením do provozu | 72 |
| Uvedení přístroje do provozu | 72 |
| Ovládání | 73 |
| Vaření v páře | 73 |
| Kontrola stupně uvaření | 73 |
| Doplňování vody | 74 |
| Ukončení provozu | 74 |
| Tipy pro další použití | 74 |
| Vaření vajec | 74 |
| Vaření rýže | 74 |
| Příprava pokrmů s různou dobou vaření | 75 |
| Jak nejlépe vařit v páře | 75 |
| Doby vaření | 75 |
| Čištění | 79 |
| Odvápnění přístroje | 79 |
| Skladování | 80 |
| Likvidace | 80 |
| Likvidace přístroje | 80 |
| Likvidace obalu | 80 |
| Technické údaje | 81 |
| Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH | 81 |
| Servis | 82 |
| Dovozce | 82 |

Úvod



Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen k vaření potravin v páře. Smí se provozovat jen v suchých a uzavřených prostorech. Tento přístroj je určen výlučně k použití v soukromé domácnosti. Přístroj nepoužívejte pro komerční účely.

Použitá výstražná upozornění a symboly


V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

| | |
|--|---|
| | <p>NEBEZPEČÍ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.</p> |
| | <p>VÝSTRAHA! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>OPATRNĚ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.</p> |
| | <p>POZOR! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.</p> |
| | <p>Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, které usnadňují manipulaci s přístrojem.</p> |
| | <p>Opatrně! Horký povrch!</p> |
| | <p>Přečtěte si návod k obsluze.</p> |
| | <p>Neponořujte do vody.</p> |
| | <p>Lze mýt v myčce nádobí.</p> |
| | <p>Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.</p> |
| | <p>Střídavý proud.</p> |

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Příklad v žádném případě nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo přístroj předtím spadl.
- ▶ Příklad zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka musí být snadno přístupná, abyste mohli přístroj v případě nouze rychle odpojit od napájení.
- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Síťový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Příklad není po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li to provést, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Po každém použití a před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku, a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození síťového kabelu!
- ▶  Spodní díl, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!
- ▶ Pokud do spodního dílu pronikne kapalina, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným uvedením do provozu nechte přístroj zkontrolovat.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí vytéct žádná kapalina.
- ▶ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!
- ▶ Nenaklánějte se nad přístroj, když vytváří vodní páru nebo když otevřete víko a obsah je ještě velmi horký.
- ▶ Víko zvedejte vždy pomalu a od sebe, aby vodní pára mohla unikat směrem dozadu.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!



- ▶ **Pozor! Horký povrch!** Povrchy přístroje se v provozu silně zahřívají. Během provozu se přístroje dotýkejte pouze v místě otočného regulátoru nebo rukojetí. Při uchopení víka nebo parních nástavců používejte chňapky.
- ▶ Po použití je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo.

! POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně k použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Příklad postavte na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad.
- ▶ Příklad nestavte v blízkosti stěn nebo pod závěsnými skříňkami. Tím zabráníte poškození vlivem stoupající vodní páry.
- ▶ Příklad nikdy neprovozujte bez vody a používejte vždy minimálně jeden parní nástavec.
- ▶ K vývinu páry používejte výhradně čerstvou pitnou vodu.
- ▶ Nádržku na vodu nevystýlejte hliníkovou fólií.
- ▶ Nezakrývejte parní otvory, protože by došlo k nahromadění tepla.
- ▶ Příklad provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- ▶ Příklad i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením úplně vychladnout.
- ▶ Příklad nemusí být během provozu pod neustálým dohledem, je však nutné jej pravidelně kontrolovat, zejména pokud je nastavena delší doba vaření v páře.

i UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Rozsah dodávky

- základna s parní objímkou
- odkapávací miska
- 3 parní nástavce
- miska na rýži
- víko
- návod k obsluze

i Upozornění: Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 víko
- 2 miska na rýži
- 3 horní parní nástavec 3
- 4 střední parní nástavec 2
- 5 spodní parní nástavec 1
- 6 odkapávací miska
- 7 parní objímka
- 8 plnicí otvory
- 9 základna
- 10 otočný regulátor
- 11 provozní indikační kontrolka
- 12 indikace hladiny vody
- 13 vyvíječ páry
- 14 parní otvory

Obrázek B:

- 15 rukojeť s číslicí
- 16 spodní deska s žlábký na vejce

Obrázek C:

- 17 navíjení kabelu (na spodní straně)

Před prvním uvedením do provozu

- Přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.
- Základnu **9** postavte na pevný, rovný a žáruvzdorný podklad.

- Dbejte na to, aby používaná síťová zásuvka byla v případě poruchy snadno dosažitelná.

Uvedení přístroje do provozu

i Upozornění: Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.

Základna **9** je postavena a všechny části jsou vyčištěny:

- 1) Nastrčte parní objímku **7** na vyvíječ páry **13**. Ujistěte se, že 3 malé otvory na parní objímce **7** zapadají do příslušných plastových kolíků na dně základny **9**.
- 2) Naplňte 500 ml čerstvé pitné vody do základny **9**.
- 3) Odkapávací misku **6** umístěte na základnu **9**.
- 4) Umístěte 3 parní nástavce **5/4/3** na odkapávací misku **6**.

i Upozornění: Ujistěte se, že parní nástavce **5/4/3** jsou ve správném pořadí, protože se všechny mírně liší velikostí. Jsou označeny na rukojetích **15** číslicí 1, 2 nebo 3. Parní nástavce **5/4/3** umístěte zdola nahoru v pořadí 1, 2, 3.

- 5) Misku na rýži **2** postavte do horního parního nástavce **3**.
 - 6) Nasadte víko **1**.
 - 7) Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.
 - 8) Nastavte otočný regulátor **10** na čas 5–10 min.
- ✓ Přístroj začne nahřívát a provozní indikační kontrolka **11** se rozsvítí.

- 9) Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne. Nechte jej vychladnout a vyčistěte ještě jednou všechny díly.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Ovládání

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Povrchy přístroje se v provozu silně zahřívají. Během provozu se přístroje dotýkejte pouze v místě otočného regulátoru 10 nebo za rukojeti.
- ▶ Při uchopení víka 1 nebo parních nástavců 5/4/3 použijte chňapky.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Nenaklánějte se nad přístroj...
 - zatímco z parních otvorů 14 vychází horká pára, popř.
 - když otevřete víko 1 a obsah je ještě velmi horký.
- ▶ Víko 1 zvedejte vždy pomalu a od sebe, aby vodní pára mohla unikat směrem dozadu.
- ▶ Pokud chcete zkontrolovat, zda je jídlo uvařené, použijte vidličku s dlouhou rukojetí nebo kleště.

! POZOR!

- ▶ Přístroj nikdy neprovozujte bez parního nástavce 5/4/3.

- ⓘ **Upozornění:** Ujistěte se, že parní nástavce 5/4/3 jsou ve správném pořadí, protože se všechny mírně liší velikostí. Jsou označeny na rukojetích 15 číslicí 1, 2 nebo 3. Parní nástavce 5/4/3 umístěte zdola nahoru v pořadí 1, 2, 3.

- ⓘ **Upozornění:** Parní nástavec 3 3 nesmí být umístěn přímo na parní nástavec 1 5, jinak na něj nebude přesně dosedat. Každý parní nástavec 5/4/3 můžete také použít samostatně. Víko 1 je stejně vhodné pro všechny parní nástavce 5/4/3.

Vaření v páře

- 1) Sejměte odkapávací misku 6 ze základny 9.
- 2) Naplňte do základny 9 čerstvou pitnou vodu minimálně po značku MIN a maximálně po značku MAX.
- ⓘ **Upozornění:** Naplnění až po značku MAX stačí na cca 1 hodinu vaření v páře.
- ⓘ **Upozornění:** Přístroj provozujte, pouze pokud je indikace hladiny vody 12 nad značkou MIN.

- 3) Odkapávací misku 6 opět umístěte na základnu 9.
- ⓘ **Upozornění:** Vodu můžete také naplnit nebo doplnit přes plnicí otvory 8 na rukojetích základny 9 bez nutnosti vyjmout odkapávací misku 6.
- 4) Vložte potraviny do parních nástavců 5/4/3. Použit lze pouze 1, 2 nebo i všechny 3 parní nástavce 5/4/3. Dbejte na to, abyste otvory ve spodní desce 16 parního nástavce 5/4/3 zcela nezakryli potravinami a tím mohla pára volně cirkulovat.
- 5) Umístěte parní nástavce 5/4/3 na odkapávací misku 6.
- 6) Nasadte víko 1 na horní parní nástavec 3.
- 7) Zastrčte sířovou zástrčku do vhodné sířové zásuvky.
- 8) Nastavte otočný regulátor 10 na požadovaný čas.
- ✓ Přístroj začne nahřívát a provozní indikační kontrolka 11 se rozsvítí.
- ⓘ **Upozornění:** Při velmi krátké době vaření vždy otočte otočný regulátor 10 nejprve až do polohy, ve které se rozsvítí provozní indikační kontrolka 11, a poté zpět na požadovaný čas. Jen tak zajistíte, že se zvukový signál ozve i na konci krátké doby vaření.

Kontrola stupně uvaření

- Abyste zabránili tomu, že ovoce a zelenina budou příliš měkké a maso nebo ryby příliš suché a tuhé v důsledku příliš dlouhé doby vaření v páře, kontrolujte průběžně stupeň uvaření pokrmů.
- 1) Opatrně otevřete víko 1 tak, že jej nejprve nadzvednete v zadní části, aby pára unikala směrem od vás.
 - 2) Sejměte víko 1 z parního nástavce 5/4/3.

- 3) Stupeň uvaření pokrmu zkontrolujte vidličkou s dlouhou rukojetí nebo kleštěmi.
 - Po uvaření pokrmu přístroj vypněte nastavením otočného regulátoru 10 na 0 a vytažením sířové zástrčky ze zásuvky.
 - Není-li pokrm ještě zcela hotový, nasad'te víko 1 zpět a nechte přístroj pokračovat v práci.
 - Pokud nastavená doba vaření uplynula, ale pokrm ještě není hotový, nastavte otočný regulátor 10 znovu na požadovanou dobu, aby se proces vaření dokončil. Zkontrolujte hladinu vody a v případě potřeby ji doplňte.

Doplňování vody

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Dbejte na to, aby hladina vody nikdy nepřesáhla značku MAX. V opačném případě může během vaření z parního hrnce vystříknout horká voda.
- Naplnění po značku MAX stačí na cca 1 hodinu vaření v páře. Při delší době vaření, nebo pokud ukazatel hladiny vody 12 klesne pod značku MIN, musíte vodu doplnit.
- Pomocí vhodné nádoby na lití opatrně nalijte vodu přes boční plnicí otvory 8 na rukojetích základny 9.

i **Upozornění:** Pokud se voda během provozu spotřebuje, přístroj se automaticky vypne, aby se zabránilo přehřátí. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Poté můžete přístroj opět naplnit vodou a uvést do provozu.

Ukončení provozu

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Kondenzát v odkapávací misce 6 je horký. Nechte jej nejprve vychladnout a teprve poté misku sejměte.
- Po uplynutí nastavené doby vaření zazní akustický signál a přístroj se automaticky vypne. Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.

■ Chcete-li postup vaření předčasně zastavit, přístroj vypněte nastavením otočného regulátoru 10 na 0 a vytažením sířové zástrčky ze zásuvky.

- 1) Počkejte, až pára z přístroje vprchá.
- 2) Vyjměte parní nastavce 5/4/3 s vařenými potravinami.
- 3) Vyjměte odkapávací misku 6 a vylijte z ní vodu.
- 4) Rovněž vylijte zbytkovou vodu ze základny 9.
- 5) Přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění**.

Tipy pro další použití

Vaření vajec

- Ve dně každého parního nastavce 5/4/3 je 6 záložek, do kterých lze umístit 6 vajec.
- Pokud použijete všechny 3 parní nastavce 5/4/3, můžete najednou uvařit až 18 vajec.
- Při nastavování času se řiďte **dobami vaření** vajec. Dbejte na to, že doba vaření ve spodním parním nastavci 5 je o něco kratší než v nastavcích umístěných nad ním.

Vaření rýže

- K uvaření rýže použijte misku na rýži 2:

 - 1) Rýži a odpovídající množství vody dejte do misky na rýži 2.
 - 2) Misku na rýži 2 umístěte do libovolného parního nastavce 5/4/3.

i **Upozornění:** Pokud používáte více než jeden parní nastavce 5/4/3, umístěte misku na rýži 2 do nejhořejšího z nich, aby se zabránilo odkapávání kondenzátu do rýže.

 - 3) Rýži příležitostně promíchejte.

i **Upozornění:** Misku na rýži 2 můžete použít také k ohřívání tekutin, např. omáček, nebo k vaření ovoce.

Příprava pokrmů s různou dobou vaření

- Chcete-li připravovat různé pokrmy s různou dobou vaření, umístěte 3 parní nástavce ⑤/④/③ na sebe v různých časech. Přitom dodržujte následující:
 - 1) Do spodního parního nástavce 1 ⑤ vložte pokrmy s nejdelší dobou přípravy.
 - 2) Tento parní nástavec 1 ⑤ umístěte do parního hrnce, spusťte proces vaření a nechte parní hrnec pracovat.
 - 3) Pokrmy, které vyžadují střední dobu vaření, vložte do středního parního nástavce 2 ④.
 - 4) Opatrně otevřete víko ① tak, že jej nejprve nadzvednete v zadní části, aby pára unikala směrem od vás.
 - 5) Sejměte víko ① a umístěte střední parní nástavec 2 ④ s potravinou na spodní parní nástavec 1 ⑤.
 - 6) Opět přiklopte víko ① a nechejte parní hrnec dále pracovat.
 - 7) Potraviny s nejkratší dobou vaření vložte do horního parního nástavce 3 ③ a ten položte na střední nástavec, jak bylo popsáno dříve.
- Dbejte na to, že doba vaření ve středním a horním parním nástavci ④/③ se prodlužuje cca o 5–10 minut, a podle toho upravte dobu vaření.
- Chuť potravin se může přenést prostřednictvím kondenzované vody. Proto ryby a maso vždy vkládejte do spodního parního nástavce ⑤.

Jak nejlépe vařit v páře

- Dbejte na to, aby všechny kusy byly přibližně stejně velké. Pokud jsou různě velké a musí se vrstvit, položte menší kousky nahoru.
- Dbejte na to, že jedna vrstva pokrmu se uvaří rychleji než několik vrstev. Proto se doba vaření s množstvím pokrmu prodlužuje.
- Dbejte na to, abyste otvory ve spodní desce ⑩ parních nástavců ⑤/④/③ zcela nezakryli potravinami a pára tak mohla volně cirkulovat.

- Pokud vaříte v páře větší množství potravin, v polovině doby vaření je promíchejte nebo převrstvěte.
- Všechny uvedené doby vaření se vztahují na přípravu ve studené vodě. Pokud použijete teplou (ne vařící) vodu, doba vaření v páře se mírně zkrátí.

Doby vaření

Doby vaření v páře uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba vaření se liší v závislosti na velikosti potravin, čerstvosti pokrmů, množství náplně, umístění parních košů (nahore nebo dole) a osobních preferencích (měkké nebo pevné na skus). Proto stav uvaření kontrolujte, jak je popsáno v kapitole **Kontrola stupně uvaření**.

Není-li uvedeno jinak, doby vaření v páře se vztahují na použití ve spodním parním nástavci ⑤. Vaření potravin ve středním a horním parním nástavci ④/③ trvá přibližně o 5–10 minut déle.

Všechny doby vaření v páře se vztahují na použití se studenou vodou.

Zelenina

- Z květáku, brokolice a zelí odstraňte tlusté košťály.
- Zeleninu nakrájejte na přibližně stejně velké kousky.
- Listovou zeleninu vařte v páře co nejkratší dobu, jinak snadno ztratí barvu.
- Zeleninu dochuťte a osolte až po uvaření v páře.
- Mraženou zeleninu není třeba před vařením v páře rozmrazovat. U mražené zeleniny se doba vaření v páře o několik minut prodlouží.

| Zelenina | Množství | Doba vaření | Poznámky |
|-------------------------|------------------------|-------------|---|
| Artyčoky | 2-3 středně velké kusy | 50-55 min. | – vložit do parního nástavce 5/4/3 s otvorem směrem dolů, aby kondenzát mohl odtékat |
| Brokolice | 400 g | 10-15 min. | – rozdělit na malé růžičky – mražené: o 5 min. déle – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Květák | 400 g | 15-20 min. | – rozdělit na malé růžičky – mražené: o 5 min. déle – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Zelené fazolky | 400 g | 25-30 min. | – mražené: o 5 min. déle – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Hrách | 400 g | 15-20 min. | – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Brambory | 900 g | 30-40 min. | – čerstvé, oloupané a rozčtvrcené – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Nové nebo malé brambory | 500 g | 35-40 min. | – čerstvé, oloupané a celé – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Zelí | 400 g | 35-40 min. | – čerstvé, nakrájené na malé kousky – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Mrkev | 400 g | 20-25 min. | – čerstvá, nakrájená na plátky – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Růžičková kapusta | 400 g | 20-25 min. | – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Chřest | 400 g | 15-20 min. | – položit na plocho, 2. vrstvu navrstvit do kříže |
| Špenát | 400 g | 15-20 min. | – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Houby | 200 g | 15-20 min. | – čerstvé, nakrájené na plátky nebo celé hlavičky – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Cuketa | 400 g | 20-25 min. | – čerstvá, nakrájená na plátky – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |

Maso

- Vybírejte pouze měkké, libové maso, ze kterého jste zcela odstranili tuk.
- Při dušení se tuk z masa ještě více zredukuje a zcela odteče.
- Maso nakrájejte na nepřilíš silné kousky. K vaření v páře je ideální maso, které je vhodné ke grilování.
- Zejména drůbeží maso musí být dobře provařené, aby se předešlo možné nákaze salmonelou.
- Uzeniny propíchněte, aby nepraskly. Syrové klobásy nejsou pro vaření v páře vhodné.
- Maso podávejte s chutnými omáčkami nebo ho před vařením v páře marinujte.

| Maso | Množství | Doba vaření | Poznámky |
|----------------|--------------------|-------------|--|
| Kuřecí prsa | 400 g | 15-20 min. | – před vařením odstranit kůži – je nutné dobré provaření |
| Kuřecí stehna | 2 kusy | 20-30 min. | – je nutné dobré provaření – po vaření v páře podle potřeby opéct v troubě (funkce grilu) |
| Masové kuličky | 500 g | 22-24 min. | – z hovězího masa nebo směsi |
| Jehněčí | 4 ks | 15-20 min. | – plátky, např. kotleta, filet |
| Hovězí maso | 250 g | 10-15 min. | – plátky, např. filetový steak, rostbíf |
| Vepřové maso | 400 g nebo 4 ks | 10-15 min. | – filet, kus svíčkové nebo steak – zcela odstranit tuk |
| Uzeniny | 400 g | 10-15 min. | – pouze předvařené uzeniny, např. párky, vuřty, párky na hot dog atd. – před vařením propíchněte kůži |

Ryby a plody moře

- Mražené ryby lze vařit v páře i bez rozmrazování, pokud byly kusy od sebe předem odděleny a doba vaření prodloužena.
- Ryba je uvařená, když uvnitř již nevypadá sklovitě. Sledujte dobu vaření, protože ryba se příliš dlouhým vařením vysušuje.

| Ryby a plody moře | Množství | Doba vaření | Poznámky |
|-------------------|----------|-------------|--------------------------|
| Rybí filé | 250 g | 10-15 min. | – mražené: o 5 min. déle |
| Steak z lososa | 400 g | 10-15 min. | – mražené: o 5 min. déle |
| Steak z tuňáka | 400 g | 15-20 min. | – mražené: o 5 min. déle |

| Ryby a plody moře | Množství | Doba vaření | Poznámky |
|-------------------|----------|-------------|---|
| Ústřice | 6 kusů | 15-20 min. | – vařit pouze čerstvé a uzavřené ústřice – doba vaření končí, když se mušle zcela otevřely |
| Krevety | 400 g | 10-15 min. | – po uplynutí poloviny času zamíchat/převrstvit |
| Humří ocásky | 2 kusy | 20-25 min. | |
| Mušle | 400 g | 10-15 min. | – vařit pouze čerstvé a uzavřené mušle – doba vaření končí, když se mušle zcela otevřely |

Rýže

- Množství vody dodržujte podle pokynů na obalu rýže. Do misky na rýži dejte potřebné množství vody ② spolu s rýží.
- Pokud používáte více parních nástavců ⑤/④/③, umístěte misku na rýži ② do nejvyššího z nich.


| Rýže | Množství | Doba vaření | Poznámky |
|--------------------------------------|--------------------|-------------|--|
| Bílá rýže | | | |
| Kulatozrná | 1 šálek | 45-50 min. | – přidat 1,5 šálku vody |
| Dlouhozrná | 1 šálek | 50-55 min. | – přidat 1,75 šálku vody |
| Přírodní rýže (hnědá) | | | |
| Normální | 1 šálek | 40-45 min. | – přidat 2 šálky vody |
| Předpařená | 1 šálek | 45-50 min. | – přidat 1,5 šálku vody |
| Směs dlouhozrné a divoké rýže | | | |
| Normální | 1 šálek | 55-60 min. | – přidat 1,5 šálku vody |
| Rýže k rychlému uvaření | 1 šálek | 20-25 min. | – přidat 1,75 šálku vody |
| Jiná rýže | | | |
| Instantní rýže | 1 šálek | 12-15 min. | – přidat 1,5 šálku vody |
| Mléčná rýže (rýžový nákyk) | 100 g + 30 g cukru | 75-80 min. | – teplé mléko v přiměřeném množství místo vody |

Vejce

| Vejce | Množství | Množství vody | Doba vaření | Poznámky |
|------------------|-----------------------------------|---------------|-------------|---|
| naměkko | max. 6 ks na parní nástavec | 500 ml | 8–12 min. | – Vejce vložte do žlábků spodní desky 16 parního nástavce 5/4/3 . |
| středně tvrdé | | | 11–15 min. | – Doba vaření v nejspodnějším parním nástavci 5 je přibližně o 5 min kratší než v nástavcích umístěných nad ním. |
| natvrdo | | | 15–20 min. | – Doba vaření se může lišit v závislosti na počtu, velikosti a požadované tvrdosti vajec. |

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- ▶  Základnu **9** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

⚠ POZOR!

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo brusné čisticí prostředky, které mohou povrchy nenapravitelně poškodit.
 - Přístroj a příslušenství po každém použití vyčistěte.
 - Vyměňte parní nástavce **5/4/3**. Posuňte spodní desku **16** parního nástavce **5/4/3** na stranu a odtamtud ji opatrně vytlačte nahoru.
 - Sejměte odkapávací misku **6**. Vytáhněte parní objímku **7** směrem nahoru z vyvíječe páry **13**.
- 1) Očistěte základnu **9** lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík trochu mycího prostředku. Abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku, povrchy otřete hadříkem namočeným pouze vodou.
 - 2) Příslušenství vyčistěte v teplé vodě na opláchnutí.

i Upozornění:



Všechny odnímatelné části lze také mýt v myčce nádobí.

- 3) Všechny díly před opětovným sestavením nechejte důkladně osušit.
- 4) Při opětovném sestavení parních nástavců **5/4/3** zatlačte spodní desku **16** zpět do parních nástavců **5/4/3**. Dbejte přitom na to, aby žlábků na vejce ukazovaly směrem dolů. 3 drážky na parních nástavcích **5/4/3** musí zapadnout do příslušných výstupků spodních desek **16**.

Odvápnění přístroje

- V závislosti na tvrdosti vody se v přístroji mohou časem tvořit usazeniny vodního kamene.
 - Z přístroje pravidelně odstraňujte vodní kámen, abyste zachovali vyvíjení páry a prodloužili životnost parního hrnce.
- 1) Lehké usazeniny vodního kamene odstraňte hadříkem namočeným v troše octa. Poté důkladně opláchněte.
 - 2) Pokud je vyvíječ páry **13** silně zanesen vodním kamenem, naplňte základnu **9** vodou a běžným odvápnovacím prostředkem a nechte vše působit přes noc.
- ⚠ POZOR!**
- ▶ Přístroj při odvápnění za žádných okolností nezapínejte! Tak mohou vzniknout neopravitelné škody.

- 3) Vylijte odvápnovací prostředek a přístroj důkladně opláchněte.
- 4) Přístroj poté důkladně vyčistěte a pečlivě osušte.

Skladování

- Přístroj lze pro úsporu místa sestavit.
- 1) Kabel navíjete do navíječe kabelu (17) na spodní straně základny (9).
 - 2) Nasadíte parní objímku (7) na vyvíječ páry (15).
 - 3) Odkapávací misku (6) umístíte na základnu (9).
 - 4) Spodní parní nástavec (5) nasadíte do středního nástavce (4) a oba pak do horního parního nástavce (3).
 - 5) Všechny 3 do sebe složené parní nástavce (5/4/3) umístíte na základnu (9).
 - 6) Misku na rýži (2) postavíte do naskládaných parních nástavců (5/4/3).
 - 7) Nasadíte víko (1).
 - 8) Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č.

2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že

tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Čraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a je tudíž recyklovatelný.

Již nepotřebný obalový materiál

zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a

číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Pro Španělsko platí:




Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.



Obal obsahuje plast a/nebo kov.

Technické údaje

| | |
|--|-----------------------|
| Napětí | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Příkon | 950 W |
| Užitečný objem misky na rýži  | 1 l |

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 466046_2404 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 466046_2404 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 466046_2404

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| Wstęp | 84 |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 84 |
| Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole | 84 |
| Wskazówki bezpieczeństwa | 85 |
| Zawartość zestawu | 88 |
| Opis urządzenia | 88 |
| Przed pierwszym uruchomieniem | 88 |
| Uruchamianie urządzenia | 88 |
| Obsługa | 89 |
| Gotowanie na parze | 89 |
| Sprawdzanie momentu gotowania | 90 |
| Uzupełnianie wody | 90 |
| Zakończenie pracy | 90 |
| Porady dotyczące dalszego stosowania | 90 |
| Gotowanie jaj | 90 |
| Gotowanie ryżu | 91 |
| Przygotowywanie potraw o różnym czasie gotowania | 91 |
| W ten sposób gotowanie na parze udaje się najlepiej | 91 |
| Czasy gotowania | 91 |
| Czyszczenie | 96 |
| Odkamienianie urządzenia | 96 |
| Przechowywanie | 97 |
| Utylizacja | 97 |
| Utylizacja urządzenia | 97 |
| Utylizacja opakowania | 97 |
| Dane techniczne | 98 |
| Gwarancja Kompernaß Handels GmbH | 98 |
| Serwis | 99 |
| Importer | 99 |

Wstęp



Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dotącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone do gotowania na parze żywności. Może być użytkowane tylko w pomieszczeniach suchych i zamkniętych. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do prywatnego użytku w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole


W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

| | |
|--|--|
| | <p>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</p> <p>Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
| | <p>OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p> |
| | <p>PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p> |
| | <p>UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p> |
| | <p>Wskazówka: wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p> |
| | <p>Przeostroga! Gorąca powierzchnia!</p> |
| | <p>Przeczytaj instrukcję obsługi.</p> |
| | <p>Nie zanurzać w wodzie.</p> |
| | <p>Przystosowane do zmywania w zmywarce.</p> |
| | <p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z produktami spożywczymi są do tego odpowiednio dopuszczone.</p> |
| | <p>Prąd przemienny.</p> |

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli części są uszkodzone lub urządzenie wcześniej spadło.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko i wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda zasilania, którego napięcie jest zgodne z danymi na tabliczce znamionowej. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby sytuacji awaryjnej szybko odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzanyymi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od sieci. Aby to zrobić, wyciągnij wtyk sieciowy.
- ▶ Po każdym użyciu i przed czyszczeniem odłączaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
- ▶  Pod żadnym pozorem nie zanurzaj dolnej części, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy!
- ▶ Jeśli ciecz dostanie się do części dolnej, należy niezwłocznie wyciągnąć wtyk sieciowy. Przed ponownym uruchomieniem urządzenie należy sprawdzić.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- ▶ Urządzenia nie wolno obsługiwać wilgotnymi dłońmi.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem, gdy wytwarza ono parę lub jeśli po otwarciu pokrywy zawartość jest jeszcze bardzo gorąca.
- ▶ Pokrywkę podnoś zawsze powoli, w kierunku od siebie, by w ten sposób dać ujście parze do tyłu.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!



- ▶ **Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!** Powierzchnie urządzenia w czasie pracy nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W czasie pracy urządzenia dotykaj tylko pokrętła regulacyjnego lub uchwytów. Pokrywkę lub przystawki parowe chwytaj w rękawicach kuchennych.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Postaw urządzenie na nieruchomym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- ▶ Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu ścian lub pod wiszącymi szafkami. W ten sposób można uniknąć szkód powodowanych przez parę.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez wody i zawsze stosuj co najmniej jedną przystawkę parową.
- ▶ Do wytwarzania pary stosuj wyłącznie świeżą wodę pitną.
- ▶ Nie wykładaj zbiornika wody folią aluminiową.
- ▶ Nie zastaniaj otworów pary, ponieważ tworzy się wówczas zator termiczny.
- ▶ Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.
- ▶ Podczas użytkowania urządzenia nie trzeba stale nadzorować, jednak musi być ono regularnie kontrolowane, zwłaszcza po ustawieniu dłuższych czasów parowania.

i WSKAZÓWKA

- ▶ Przełączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Zawartość zestawu

- Podstawa z tuleją parową
- Misa wychwytowa cieczy
- 3 przystawki parowe
- Miska na ryż
- Pokrywka
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka: bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Pokrywka
- 2 Miska na ryż
- 3 Górna przystawka parowa 3
- 4 Środkowa przystawka parowa 2
- 5 Dolna przystawka parowa 1
- 6 Misa wychwytowa cieczy
- 7 Tuleja parowa
- 8 Otwory wlewowe
- 9 Podstawa
- 10 Pokrętko regulacyjne
- 11 Kontrolka pracy
- 12 Wskaźnik poziomu wody
- 13 Generator pary
- 14 Otwory parowe

Rysunek B:

- 15 Uchwyt z numerem
- 16 Płyta dolna z zagłębieniami na jajka

Rysunek C:

- 17 Nawijak kabla (na spodzie)

Przed pierwszym uruchomieniem

- Oczyszcz dokładnie urządzenie i wszystkie akcesoria w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.
- Postaw podstawę **9** na nieruchomym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

Uruchamianie urządzenia

i Wskazówka: pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć lekki zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

Podstawa **9** jest ustawiona i wszystkie części są oczyszczone:

- 1) Załóż tuleję parową **7** na generator pary **13**. Uważaj, aby 3 małe otwory na tulei parowej **7** zazębiały się z odpowiednimi trzpieniami z tworzywa sztucznego na spodzie podstawy **9**.
 - 2) Wlej 500 ml świeżej wody pitnej do podstawy **9**.
 - 3) Załóż misę wychwytową cieczy **6** na podstawę **9**.
 - 4) Załóż 3 przystawki parowe **5/4/3** na misę wychwytową cieczy **6**.
- i Wskazówka:** zwracaj uwagę na prawidłową kolejność przystawek parowych **5/4/3**, ponieważ wszystkie mają różną wielkość. Są one oznaczone na uchwytach **15** numerem 1, 2 lub 3. Umieść przystawki parowe **5/4/3** od dołu do góry w kolejności 1, 2, 3.
- 5) Wstaw misę na ryż **2** w górną przystawkę parową **3**.
 - 6) Załóż pokrywkę **1**.

- 7) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 8) Ustaw pokrętko regulacyjne **10** na czas 5-10 min.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i zaświeci się kontrolka pracy **11**.
 - 9) Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Odczekaj, aż ostygnie i wyczyść wszystkie części jeszcze raz.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Powierzchnie urządzenia w czasie pracy nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W czasie pracy urządzenia dotykaj tylko pokrętki regulacyjnego **10** lub uchwytów.
- ▶ Pokrywkę **1** lub przystawki parowe **5/4/3** chwytać w rękawicach kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Nie pochylaj się nad urządzeniem...
 - kiedy gorąca para wydostaje się z otworów parowych **14** lub
 - kiedy po otwarciu pokrywy **1** zawartość jest jeszcze bardzo gorąca.
- ▶ Pokrywkę **1** podnoś zawsze powoli, w kierunku od siebie, by w ten sposób dać ujście parze do tyłu.
- ▶ Jeśli chcesz sprawdzić, czy potrawy całkowicie się ugotowały, użyj długiego widelczyka lub kleszczy.

! UWAGA!

- ▶ Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez przystawki parowej **5/4/3**.

- i Wskazówka:** zwracaj uwagę na prawidłową kolejność przystawek parowych **5/4/3**, ponieważ wszystkie mają różną wielkość. Są one oznaczone na uchwytach **15** numerem 1, 2 lub 3. Umieść przystawki parowe **5/4/3** od dołu do góry w kolejności 1, 2, 3.

- i Wskazówka:** przystawki parowej **3** nigdy nie wolno umieszczać bezpośrednio na przystawce parowej **1** **5**, ponieważ wówczas nie zamknie się ściśle. Każdą przystawkę parową **5/4/3** można stosować również pojedynczo. Pokrywka **1** pasuje do wszystkich przystawek parowych **5/4/3** tak samo.

Gotowanie na parze

- 1) Zdejmij misę wychwytną cieczy **6** z podstawy **9**.
- 2) Wlej do podstawy **9** świeżej wody pitnej co najmniej do oznaczenia MIN i maksymalnie do oznaczenia MAX.
- i Wskazówka:** napełnienie do oznaczenia MAX wystarczy na ok. 1 godzinę parowania.
- i Wskazówka:** Korzystaj z urządzenia tylko, gdy wskaźnik poziomu wody **12** znajduje się powyżej MIN.
- 3) Załóż ponownie misę wychwytną cieczy **6** ponownie na podstawę **9**.
- i Wskazówka:** wodę można wlewać i dolewać również przez otwory wlewowe **8** na uchwytach podstawy **9** bez konieczności wyjmowania miski wychwytną cieczy **6**.
- 4) Włóż gotowaną potrawę do przystawek parowych **5/4/3**. Można wykorzystać tylko 1, 2 lub wszystkie 3 przystawki parowe **5/4/3**. Zwracaj uwagę, aby otwory w płycie dolnej **16** przystawki parowej **5/4/3** nie zostały całkowicie zakryte gotowaną potrawą i para mogła swobodnie krążyć.
- 5) Załóż przystawki parowe **5/4/3** na misę wychwytną cieczy **6**.
- 6) Załóż pokrywkę **1** na górną przystawkę parową **3**.
- 7) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 8) Ustaw pokrętko regulacyjne **10** na żądany czas.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i zaświeci się kontrolka pracy **11**.

i Wskazówka: przy bardzo krótkim czasie gotowania obróć pokrętko regulacyjne 10 najpierw tak, aż kontrolka pracy 11 zaświeci się, a następnie z powrotem na żądany czas. Tylko w ten sposób zapewniona jest emisja sygnału dźwiękowego po zakończeniu krótkiego czasu gotowania.

Sprawdzanie momentu gotowania

■ Aby warzywa i owoce z powodu zbyt długiego czasu parowania nie zmiękły za bardzo, a mięso i ryba nie były zbyt suche i ciągnące, sprawdzaj w międzyczasie moment gotowania potraw.

- 1) Otwórz ostrożnie pokrywkę 1, podnosząc ją najpierw z tyłu, aby para wydostawała się od siebie.
- 2) Zdejmij pokrywkę 1 z przystawki parowej 5/4/3.
- 3) Sprawdź moment gotowania potraw długim widelczykiem lub kleszczami.
 - Kiedy gotowane potrawy będą gotowe, wyłącz urządzenie, ustawiając pokrętko regulacyjne 10 na 0 i wyciągając wtyk sieciowy.
 - Jeśli potrawa nie jest jeszcze całkowicie ugotowana, załóż ponownie pokrywkę 1 i pozostawić urządzenie pracujące.
 - Jeśli ustawiony czas gotowania upłynie, ale potrawy nie będą jeszcze ugotowane, ustaw pokrętko regulacyjne 10 ponownie na żądany czas, aby proces gotowania został wykonany do końca. Sprawdź poziom wody i w razie potrzeby dolej wody.

Uzupełnianie wody

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Zwracaj uwagę, aby woda nigdy nie przekroczyła oznaczenia MAX. W przeciwnym razie w trakcie gotowania gorąca woda może przyskać z modułu gotowania na parze.
- Napełnienie do oznaczenia MAX wystarczy na ok. 1 godzinę parowania. W przypadku dłuższego czasu gotowania lub jeśli wskaźnik poziomu wody 12 spadnie poniżej oznaczenia MIN, konieczne jest dolanie wody.

■ Wlej ostrożnie wodę z odpowiedniego naczynia przez boczne otwory wlewowe 8 na uchwytach podstawy 9.

i Wskazówka: gdy woda w trakcie eksploatacji zostanie zużyta, urządzenie wyłączy się automatycznie, aby uniknąć przegrzania. Następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie do urządzenia można ponownie wlać wody i uruchomić je.

Zakończenie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Woda kondensacyjna w misie wychwytowej cieczy 6 jest gorąca. Przed zdjęciem jej odczekać na ostygnięcie.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie. Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Aby przedwcześnie zatrzymać proces gotowania, wyłącz urządzenie, ustawiając pokrętko regulacyjne 10 na 0 i wyciągając wtyk sieciowy.
 - 1) Odczekaj, aż para w urządzeniu nie ulotni się.
 - 2) Zdejmij przystawki parowe 5/4/3 z gotowaną potrawą.
 - 3) Zdejmij misę wychwytową cieczy 6 i wylej z niej wodę.
 - 4) Wylej również pozostałości wody z podstawy 9.
 - 5) Oczyszcz dokładnie urządzenie i wszystkie akcesoria w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie**.

Porady dotyczące dalszego stosowania

Gotowanie jaj

- Na spodzie przystawki parowej 5/4/3 znajduje się 6 zagłębień, w które można wstawić 6 jaj.
- W przypadku użycia wszystkich 3 przystawek parowych 5/4/3 można jednocześnie gotować maksymalnie 18 jaj.

- Kieruj się **czasami gotowania** jaj przy ustawianiu czasu. Zwracaj uwagę, aby czas gotowania w dolnej przystawce parowej ⑤ był nieco krótszy niż w wyższej.

Gotowanie ryżu

- Do gotowania ryżu używaj miski na ryż ②:
- 1) Dodaj ryż i odpowiednią ilość wody do miski na ryż ②.
 - 2) Wstaw miskę na ryż ② w dowolną przystawkę parową ⑤/④/③.
- ① **Wskazówka:** w przypadku stosowania więcej niż jednej przystawki parowej ⑤/④/③, ustaw miskę na ryż ② w najwyższej, aby kondensat nie skapywał do ryżu.
- 3) Od czasu do czasu mieszaj ryż.
- ① **Wskazówka:** miskę na ryż ② można również stosować do podgrzewania cieczy, np. sosów lub do gotowania warzyw.

Przygotowywanie potraw o różnym czasie gotowania

- Aby przygotowywać różne potrawy z różnym czasem gotowania, ustaw wszystkie 3 przystawki parowe ⑤/④/③ na różne czasy. Przestrzegaj przy tym poniższych zasad:
- 1) Wkładaj potrawy z najdłuższym czasem gotowania w dolną przystawkę parową ⑤.
 - 2) Wstaw tę przystawkę parową ⑤ w moduł gotowania na parze, rozpocznij gotowanie i pozostaw pracujący moduł gotowania na parze.
 - 3) Włóż potrawy, które potrzebują średniego czasu gotowania do środkowej przystawki parowej ④.
 - 4) Otwórz ostrożnie pokrywkę ①, podnosząc ją najpierw z tyłu, aby para wydostawała się od siebie.
 - 5) Zdejmij pokrywkę ① i załóż środkową przystawkę parową ④ z gotowaną potrawą na dolną przystawkę parową ⑤.
 - 6) Załóż ponownie pokrywkę ① i uruchom dalej moduł gotowania na parze.

- 7) Włóż żywność z najkrótszym czasem gotowania w górną przystawkę parową ③ i załóż ją na środkową zgodnie z wcześniejszym opisem.

- Pamiętaj, że czas gotowania w środkowej i górnej przystawce parowej ④/③ wydłuża się o ok. 5-10 minut i ustaw odpowiednio czas gotowania.
- Smak żywności może przenosić się przez wodę kondensacyjną. Dlatego rybę i mięso wkładaj zasadniczo w dolną przystawkę parową ⑤.

W ten sposób gotowanie na parze udaje się najlepiej

- Zwracaj uwagę, aby wszystkie elementy miały w przybliżeniu ten sam rozmiar. Jeśli mają różną wielkość i konieczne jest ich układanie, ułóż najwyżej mniejsze kawałki.
- Pamiętaj, że jedna warstwa potraw gotuje się szybciej niż kilka warstw. Dlatego czas gotowania wydłuża się wraz z ilością potraw.
- Zwracaj uwagę, aby otwory w płycie dolnej ⑩ przystawki parowej ⑤/④/③ nie zostały całkowicie zakryte gotowaną potrawą i para mogła swobodnie krążyć.
- Wymieszaj lub ułóż żywność po upływie połowy czasu gotowania w przypadku gotowania na parze większych ilości.
- Wszystkie podane czasy gotowania odnoszą się do przygotowywania w zimnej wodzie. Stosuj ciepłą (niegotującą się) wodę, aby nieco skrócić czas parowania.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w tabelach mają charakter wyłącznie orientacyjny. Czas gotowania zmienia się w zależności od wielkości żywności, świeżości potraw, ilości napełnienia, pozycji koszy do parowania (na górze i na dole) oraz osobistych upodobań (miękkie lub al dente). Dlatego sprawdź stan gotowania zgodnie z opisem w rozdziale **Kontrola momentu gotowania**.

Jeśli nie podano inaczej, czasy parowania odnoszą się do użytkowania w dolnej przystawce parowej ❸. Żywność w środkowej i górnej przystawce parowej ❹/❸ potrzebuje ok. 5–10 minut więcej. Wszystkie czasy parowania odnoszą się do zastawienia w zimnej wodzie.

Warzywa

- Usuń grube łodygi kalafiora, brokułów i kapusty warzywnej.
- Warzywa pokroić na kawałki o mniej więcej równej wielkości.

- Gotuj na parze warzywa liściaste jak najkrócej, ponieważ w innym przypadku łatwo tracą barwę.
- Przyprawiaj i sól warzywa dopiero po parowaniu.
- Zamrożonych warzyw nie trzeba rozmrażać przed parowaniem. W przypadku zamrożonych warzyw czas parowania wydłuża się o kilka minut.

| Warzywa | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|-------------------------|------------------------|----------------|---|
| Karczoch | 2–3 średniej wielkości | 50–55 min. | – włożyć otworem do dołu do przystawki parowej ❸/❹/❸, aby woda kondensacyjna mogła spłynąć |
| Brokuły | 400 g | 10–15 min. | – pociąć w różyczki – zamrożone: 5 min. dłużej – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Kalafior | 400 g | 15–20 min. | – pociąć w różyczki – zamrożone: 5 min. dłużej – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| zielona fasola | 400 g | 25–30 min. | – zamrożone: 5 min. dłużej – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Groszek | 400 g | 15–20 min. | – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Ziemniaki | 900 g | 30–40 min. | – świeże, obrane i pokrojone na ćwiartki – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Nowe lub małe ziemniaki | 500 g | 35–40 min. | – świeże, obrane lub w całości – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Kapusta | 400 g | 35–40 min. | – świeża, drobno siekana – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |

| Warzywa | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|-----------|-------|----------------|--|
| Marchew | 400 g | 20-25 min. | – świeża, krojona w plasterki – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Brukselka | 400 g | 20-25 min. | – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Szparagi | 400 g | 15-20 min. | – rozłożyć płasko, 2. warstwę pokroić na krzyż |
| Szpinak | 400 g | 15-20 min. | – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| grzyby | 200 g | 15-20 min. | – świeża, krojona w plasterki lub małe, całe tby – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| cukinia | 400 g | 20-25 min. | – świeża, krojona w plasterki – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |

Mięso

- Wybierz wyłącznie miękkie chude mięso, z którego usunięto cały tłuszcz.
- Podczas parowania ilość tłuszczu mięsa dalej się zmienia i całkowicie ścieka.
- Nie krój mięsa na zbyt grube kawałki. Mięso odpowiednie do grillowania jest idealne do przygotowania na parze.
- W szczególności mięso drobiowe musi być dobrze przegotowane, aby uniknąć możliwego zakażenia Salmonellą.
- Przekłuj kielbaski, aby nie pękały. Surowe kielbaski nie nadają się do przygotowania na parze.
- Podawaj mięso ze smacznymi sosami lub zamarynuj przed przygotowaniem na parze.

| Mięso | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|------------------|--------|----------------|--|
| Pierś z kurczaka | 400 g | 15-20 min. | – Zdejmij skórę przed gotowaniem – koniecznie dobrze przegotować |
| udko z kurczaka | 2 szt. | 20-30 min. | – koniecznie dobrze przegotować – po parowaniu przyrumienić ew. w piekarniku (funkcja grilla) |
| Klopsiki | 500 g | 22-24 min. | – z wołowiny lub mieszane |
| Jagnięcina | 4 szt. | 15-20 min. | – w plasterkach, np. kotlet, filet |
| Wołowina | 250 g | 10-15 min. | – w plasterkach, np. filet, pieczeń wołowa |

| Mięso | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|-------------|---------------------|----------------|---|
| Wieprzowina | 400 g lub 4 szt. | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – Filet, peklowana połówka wieprzowa lub stek – Całkowicie usunąć tłuszcz |
| Kielbaski | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – tylko podparzone kielbaski, np. frankfurterki, parówki, kielbaski na hot dogi itd. – Nakłuć skórę przed gotowaniem |

Ryby i owoce morza

■ Mrożoną rybę można również przygotowywać na parze bez rozmrażania, jeśli kawałki zostały oddzielone od siebie i przedłużony został czas gotowania.

■ Ryba jest całkowicie ugotowana, jeśli od wewnątrz nie ma już wyglądu szklistego. Nadzoruj czas gotowania, ponieważ zbyt długo gotowana ryba szybko jest za sucha.

| Ryby i owoce morza | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|--------------------|---------|----------------|--|
| Filet rybny | 250 g | 10-15 min. | – zamrożone: 5 min. dłużej |
| Stek z łososia | 400 g | 10-15 min. | – zamrożone: 5 min. dłużej |
| Stek z tuńczyka | 400 g | 15-20 min. | – zamrożone: 5 min. dłużej |
| Ostrygi | 6 sztuk | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – gotować tylko świeże i zamknięte ostrygi – czas gotowania kończy się, kiedy skorupki całkowicie się otworzą |
| Krewetki | 400 g | 10-15 min. | – w połowie czasu wymieszać / przewrócić na drugą stronę |
| Ogony homarów | 2 szt. | 20-25 min. | |
| Małże | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – gotować tylko świeże i zamknięte małże – czas gotowania kończy się, kiedy skorupki całkowicie się otworzą |

Ryż

- Jeśli chodzi o ilość wody, należy stosować się do wskazówek na poszczególnych opakowaniach ryżu. Dodaj potrzebnej ilości wody razem z ryżem do miski na ryż ②.
- W przypadku stosowania więcej niż jednej przystawki parowej ⑤/④/③, ustaw miskę na ryż ② w najwyższej.


| Ryż | Ilość | Czas gotowania | Uwagi |
|---|--------------------|----------------|---|
| Biały ryż | | | |
| Okrągłe ziarno | 1 filiżanka | 45-50 min. | – Dodaj 1,5 filiżanki wody |
| Długie ziarno | 1 filiżanka | 50-55 min. | – Dodaj 1,75 filiżanki wody |
| Ryż naturalny (brązowy) | | | |
| Normalny | 1 filiżanka | 40-45 min. | – Dodaj 2 filiżanki wody |
| Parboiled | 1 filiżanka | 45-50 min. | – Dodaj 1,5 filiżanki wody |
| Mieszany ryż z długimi ziarnami i dzikim ryżem | | | |
| Normalny | 1 filiżanka | 55-60 min. | – Dodaj 1,5 filiżanki wody |
| Ryż do szybkiego gotowania | 1 filiżanka | 20-25 min. | – Dodaj 1,75 filiżanki wody |
| Inny ryż | | | |
| Ryż błyskawiczny | 1 filiżanka | 12-15 min. | – Dodaj 1,5 filiżanki wody |
| Ryż na mleku (pudding ryżowy) | 100 g + 30 g cukru | 75-80 min. | – ciepłe mleko w odpowiedniej ilości zamiast wody |

Jaja

| Jaja | Ilość | Ilość wody | Czas gotowania | Uwagi |
|-----------------|-------------------------------|------------|----------------|---|
| miękki | maks. 6 szt. na końcówkę pary | 500 ml | 8-12 min. | – Wstawić jaja w zagłębienia płyty dolnej ⑩ przystawki parowej ⑤/④/③. |
| średnio twardy: | | | 11-15 min. | – Czas gotowania w najniższej przystawce parowej ⑤ jest ok. 5 min krótszy niż w wyższej. |
| twarda | | | 15-20 min. | – Czas gotowania może się różnić w zależności od liczby, wielkości i pożądanej twardości jajek. |

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶  Nigdy nie zanurzaj podstawy **9** w wodzie ani w innej cieczy!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie i akcesoria powinny całkowicie ostygnąć.

UWAGA!

- ▶ Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnie.
 - Wyczyść urządzenie i akcesoria po każdym użyciu.
 - Zdejmij przystawki parowe **5/4/3**. Przesuń płytę dolną **16** przystawki parowej **5/4/3** na jedną stronę i stamtąd ją ostrożnie wyciśnij do góry.
 - Zdejmij misę wychwyтовую cieczy **6**. Wyjmij tuleję parową **7** z generatora pary **15** do góry.
- 1) Podstawę urządzenia **9** czyść lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
 - 2) Wyczyść akcesoria w ciepłej wodzie do zmywania.

Wskazówka:



wszystkie zdejmowane części można czyścić również w zmywarce.

- 3) Całkowicie osusz wszystkie części przed ponownym złożeniem ich.
- 4) Aby ponownie złożyć przystawki parowe **5/4/3**, wciśnij płyty dolne **16** ponownie w przystawki parowe **5/4/3**. Uważaj przy tym na to, aby zagłębienia na jaj były skierowane do dołu. 3 szczeliny w przystawkach parowych **5/4/3** muszą zatrzasknąć się w odpowiednich noskach płyty dolnej **16**.

Odkamienianie urządzenia

- W zależności od twardości wody z czasem w urządzeniu mogą tworzyć się osady kamienia.
- Regularnie odkamieniaj urządzenie, aby utrzymać generowanie pary i wydłużyć żywotność modułu gotowania na parze.

- 1) Usuwać lekki kamień ścierką zwilżoną w niewielkiej ilości octu. Następnie dokładnie wyptucz.
- 2) Jeśli generator pary **15** będzie silnie zanieczyszczony kamieniem, wlej do podstawy **9** wody i powszechnie dostępny odkamieniacz oraz pozostaw na noc.

UWAGA!

- ▶ Nigdy nie włączaj urządzenia w celu odkamienienia! Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenia.
- 3) Wylej środek odkamieniający i dokładnie wyptucz urządzenie.
 - 4) Następnie dokładnie wytrzyj urządzenie i starannie je wysusz.

Przechowywanie

- Urządzenie można złożyć na niewielkiej przestrzeni i je przechować.
- 1) Nawiń kabel na nawijak kabla 17 na spodzie podstawy 9.
- 2) Włóż tuleję parową 7 na generator pary 13.
- 3) Załóż misę wychwytową cieczy 6 na podstawę 9.
- 4) Włóż dolną przystawkę parową 5 do środkowej 4 i obie do górnej 3.
- 5) Załóż 3 ułożone na sobie przystawki parowe 5/4/3 na podstawę 9.
- 6) Wstaw miskę na ryż 2 w ułożone na sobie przystawki parowe 5/4/3.
- 7) Załóż pokrywkę 1.
- 8) Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy

2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Zasady dla Hiszpanii:



Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.



Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.

Dane techniczne

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Napięcie | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Pobór mocy | 950 W |
| Pojemność miski na ryż 2 | 1 l |

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 466046_2404 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 466046_2404.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 466046_2404

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

| | |
|---|------------|
| Úvod | 102 |
| Používanie v súlade s určeným účelom | 102 |
| Použitie výstražné upozornenia a symboly | 102 |
| Bezpečnostné pokyny | 103 |
| Rozsah dodávky | 106 |
| Opis prístroja | 106 |
| Pred prvým uvedením do prevádzky | 106 |
| Uvedenie prístroja do prevádzky | 106 |
| Obsluha | 107 |
| Varenie v pare | 107 |
| Kontrola stavu tepelnej úpravy | 107 |
| Doplnenie vody | 108 |
| Ukončenie prevádzky | 108 |
| Tipy na ďalšie použitie | 108 |
| Varenie vajíec | 108 |
| Varenie ryže | 108 |
| Príprava jedál s rôznym časom tepelnej úpravy | 108 |
| Takto dosiahnete najlepší výsledok varenia v pare | 109 |
| Časy tepelnej úpravy | 109 |
| Čistenie | 113 |
| Odstránenie vodného kameňa z prístroja | 114 |
| Uskladnenie | 114 |
| Likvidácia | 114 |
| Likvidácia prístroja | 115 |
| Likvidácia obalu | 115 |
| Technické údaje | 115 |
| Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH | 115 |
| Servis | 116 |
| Dovozca | 116 |

Úvod



Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určeným účelom

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

Použitie výstražné upozornenia a symboly


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

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

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

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAB ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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



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

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

i UPOZORNENIE

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

Rozsah dodávky

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

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

Opis prístroja

Obrázok A:

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

Obrázok B:

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

Obrázok C:

- 17 navínutie kábla (na spodnej strane)

Pred prvým uvedením do prevádzky

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

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

Uvedenie prístroja do prevádzky

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

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

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

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

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

⚠ VÝSTRAHA!

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

! POZOR!

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

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

i Upozornenie: Parný nastavec 3 3 sa nesmie položiť priamo na parný nastavec 1 5, lebo tesne nedoliehajú. Každý parný nastavec 5/4/3 môžete použiť aj samostatne. Veko 1 dolieha na všetky parné nastavce 5/4/3 rovnako.

Varenie v pare

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

i Upozornenie: Prístroj prevádzkujte iba vtedy keď ukazovateľ stavu vody 12 je nad MIN.

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

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

4) Vložte potraviny do parných nastavcov 5/4/3. Môžete použiť 1, 2 alebo všetky 3 parné nastavce 5/4/3. Dávajte pozor, aby ste otvory spodnej dosky 16 parného nastavca 5/4/3 úplne nezakryli potravinami, lebo by potom nemohla voľne cirkulovať para.

5) Na misku na zachytenie tekutiny 6 nasadíte parné nastavce 5/4/3.

6) Na horný parný nastavec 3 nasadíte veko 1.

7) Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.

8) Otočným regulátorom 10 zvolíte požadovaný čas.

✓ Prístroj sa začne zohrievať a indikačná kontrolka 11 sa rozsvieti.

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

Kontrola stavu tepelnej úpravy

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

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

Doplnenie vody

⚠ VÝSTRAHA!

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

Ukončenie prevádzky

⚠ VÝSTRAHA!

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

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

Tipy na ďalšie použitie

Varenie vajec

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

Varenie ryže

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

Príprava jedál s rôznym časom tepelnej úpravy

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

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

Takto dosiahnete najlepši výsledok varenia v pare

- Dbajte na to, aby boli všetky kúsky približne rovnako veľké. Ak majú rôznu veľkosť a musíte ich naskladať na seba, dajte najmenšie kúsky navrch.
- Pamätajte na to, že jedna vrstva jedla sa uvarí rýchlejšie ako viac vrstiev. Preto sa čas tepelnej úpravy líši v závislosti od množstva jedla.
- Dávajte pozor, aby ste otvory spodnej dosky **1b** parných nadstavcov **5/4/3** úplne nezakryli potravinami, lebo by potom nemohla voľne cirkulovať para.
- Ak varíte väčšie množstvá, po polovici času tepelnej úpravy potraviny premiešajte alebo poprekkladajte.

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

Časy tepelnej úpravy

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

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

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

Zelenina

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

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

| Zelenina | Množstvo | Čas tepelnej úpravy | Poznámky |
|----------|----------|---------------------|--|
| huby | 200 g | 15 - 20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – čerstvé, nakrájané na plátky alebo malé klobúčky v celku – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekladajte |
| cuketa | 400 g | 20 - 25 min. | <ul style="list-style-type: none"> – čerstvá, nakrájaná na krúžky – po uplynutí polovice času premiešajte/ poprekladajte |

Mäso

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

| Mäso | Množstvo | Čas tepelnej úpravy | Poznámky |
|----------------|---------------------|---------------------|---|
| kuracie prsia | 400 g | 15 - 20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – odstráňte pred varením kožu – bezpodmienečne nechajte prejsť dôkladnou tepelnou úpravou |
| kuracie stehná | 2 ks | 20 - 30 min. | <ul style="list-style-type: none"> – bezpodmienečne nechajte prejsť dôkladnou tepelnou úpravou – po varení v pare nechajte prípadne zhnednúť v rúre (funkcia grilu) |
| mäsové guľôčky | 500 g | 22 - 24 min. | – z hovädzieho mäsa alebo zmesi |
| jahňacina | 4 kusy | 15 - 20 min. | – plátky, napr. kotleta, rezeň |
| hovädzie mäso | 250 g | 10 - 15 min. | – plátky, napr. steak, rostbif |
| bravčové mäso | 400 g alebo 4 ks | 10 - 15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – rezeň, panenka alebo steak – úplne odstráňte tuk |
| párky | 400 g | 10 - 15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – len vopred uvarené párky, napr. frankfurtské, Bockwurst, párky na hot dog – pred varením prepichnete kožu |

Ryby a morské plody

- Zmrazené ryby môžete variť v pare aj bez rozmrazenia. Jednotlivé kúsky iba oddelte a predĺžte čas tepelnej úpravy.
- Ryba je hotová, keď nevyzerá sklovito. Dodržte čas tepelnej úpravy, lebo ak sa ryby pripravujú príliš dlho, veľmi rýchlo vyschnú.

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

Ryža

- Riadte sa množstvom vody uvedeným v návode na obale ryže. Dajte do misky na ryžu ② požadované množstvo vody a ryžu.
- Ak používate viac ako jeden parný nadstavec ⑤/④/③, položte misku na ryžu ② do najvrchnejšieho nadstavca.

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


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

Vajcia

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

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

⚠ POZOR!

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

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

i Upozornenie:



Všetky odnímateľné diely je možné umývať v umývačke riadu.

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

Odstránenie vodného kameňa z prístroja

- V závislosti od tvrdosti vody sa môžu v prístroji časom vytvoriť nánosy vodného kameňa.
 - Pravidelne z prístroja odstraňujte vodný kameň, aby sa ďalej vyrábala para a aby sa predĺžila životnosť parného hrnca.
- 1) Jemné nánosy vodného kameňa odstránite handričkou namočenou v octe. Diely potom dôkladne opláchnite.
 - 2) Ak sa na výrobníku pary **13** nachádza hrubý nános vodného kameňa, naplňte základňu **9** vodou s bežným odstraňovačom vodného kameňa a nechajte všetko cez noc postáť.
- !** **POZOR!**
- V žiadnom prípade prístroj pri odstraňovaní vodného kameňa nezapínajte! Môže to spôsobiť nenapraviteľné škody.
- 3) Vylejte odstraňovač vodného kameňa a prístroj dôkladne opláchnite.
 - 4) Prístroj potom dôkladne vyutierajte a dobre ho vysušte.

Uskladnenie

- Prístroj sa dá pred uskladnením zmontovať tak, aby šetril priestor.
- 1) Namotajte kábel na navinutie kábla **17** na spodnej strane základne **9**.
 - 2) Nasadíte parnú hlavicu **7** na výrobník pary **13**.
 - 3) Na základňu **9** nasadíte misku na zachytenie tekutiny **6**.
 - 4) Nasadíte spodný parný nastavec **5** na stredný **4** a oba na horný **3**.
 - 5) Tri na seba nasadené parné nastavce **5/4/3** nasadíte na základňu **9**.
 - 6) Položte misku na ryžu **2** do nasadených parných nastavcov **5/4/3**.
 - 7) Nasadíte veko **1**.
 - 8) Vyčistený prístroj uchováajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadu.

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

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



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

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadajte na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Pre Španielsko platí:



Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.



Obal obsahuje zložky plasty a/alebo kovu.

Technické údaje

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

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 466046_2404 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

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

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 466046_2404

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

| | |
|---|------------|
| Introducción | 118 |
| Uso previsto | 118 |
| Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados | 118 |
| Indicaciones de seguridad | 119 |
| Volumen de suministro | 122 |
| Descripción del aparato | 122 |
| Antes de la primera puesta en funcionamiento | 122 |
| Puesta en funcionamiento del aparato | 122 |
| Manejo | 123 |
| Cocción al vapor | 123 |
| Comprobación del punto de cocción | 124 |
| Relleno de agua | 124 |
| Finalización del funcionamiento | 124 |
| Consejos para otros usos | 125 |
| Cocción de huevos | 125 |
| Cocción de arroz | 125 |
| Preparación de alimentos con distintos tiempos de cocción | 125 |
| Indicaciones para lograr una cocción óptima al vapor | 125 |
| Tiempos de preparación | 126 |
| Limpieza | 130 |
| Eliminación de la cal del aparato | 131 |
| Almacenamiento | 131 |
| Desecho | 131 |
| Desecho del aparato | 131 |
| Desecho del embalaje | 132 |
| Características técnicas | 132 |
| Garantía de Kompernass Handels GmbH | 132 |
| Asistencia técnica | 133 |
| Importador | 133 |

Introducción



Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado para la preparación de alimentos al vapor. Solo debe ponerse en funcionamiento en estancias secas y cerradas. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales o industriales.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados


En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

| | |
|--|---|
| | <p>¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.</p> |
| | <p>¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.</p> |
| | <p>¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.</p> |
| | <p>Indicación: la indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.</p> |
| | <p>¡Cuidado! ¡Superficie caliente!</p> |
| | <p>Lea las instrucciones de uso.</p> |
| | <p>No sumerja este producto en agua.</p> |
| | <p>Producto apto para el lavavajillas.</p> |
| | <p>Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.</p> |
| | <p>Corriente alterna.</p> |

Indicaciones de seguridad


¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ No utilice nunca el aparato si sus piezas están dañadas o si se ha caído.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada y conectada a tierra según la normativa y cuya tensión coincida con la especificada en la placa de características. La toma eléctrica debe estar fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente el aparato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- ▶ El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre bordes o esquinas.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ El aparato no se desconecta totalmente de la red eléctrica al apagarlo. Para ello, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica después de cada uso y antes de proceder a la limpieza.
- ▶ Para desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y no del cable de red. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!
- ▶  ¡No sumerja nunca la parte inferior del aparato, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos!
- ▶ Si penetra líquido en la parte inferior, desconecte inmediatamente el enchufe. Encargue la revisión del aparato antes de volver a utilizarlo.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.
- ▶ No maneje el aparato con las manos húmedas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
- ▶ Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. ¡Existe peligro de asfixia!
- ▶ No se incline sobre el aparato mientras genere vapor o cuando abra la tapa y el contenido siga estando muy caliente.
- ▶ Levante siempre la tapa lentamente y en dirección contraria a donde se encuentre para que el vapor salga por el lado contrario.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. De lo contrario, existe peligro de lesiones.



- ▶  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente! Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, solo deben tocarse el regulador giratorio o las asas. Utilice paños de cocina para asir la tapa o tocar los accesorios de vapor.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.

! ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la vivienda.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie fija, plana y termorresistente.
- ▶ No coloque el aparato cerca de paredes o bajo armarios suspendidos. De este modo, evitará los daños causados por la salida de vapor.
- ▶ No active nunca el aparato sin agua y utilice siempre al menos un accesorio de vapor.
- ▶ Utilice exclusivamente agua potable fresca para generar vapor.
- ▶ No forre el depósito de agua con papel de aluminio.
- ▶ No cubra los orificios de salida del vapor, ya que, de lo contrario, se acumulará el calor.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.
- ▶ El aparato no debe vigilarse de forma constante durante el funcionamiento, pero debe controlarse regularmente, en especial, si se ajusta un tiempo de funcionamiento prolongado.

i INDICACIÓN

- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Volumen de suministro

- Base con casquillo de vapor
- Bandeja colectora de líquidos
- 3 accesorios de vapor
- Bandeja para el arroz
- Tapa
- Instrucciones de uso

i **Indicación:** compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Tapa
- 2 Bandeja para el arroz
- 3 Accesorio de vapor superior 3
- 4 Accesorio de vapor intermedio 2
- 5 Accesorio de vapor inferior 1
- 6 Bandeja colectora de líquidos
- 7 Casquillo de vapor
- 8 Orificios de llenado
- 9 Base
- 10 Regulador giratorio
- 11 Piloto de control de funcionamiento
- 12 Indicador del nivel de agua
- 13 Generador de vapor
- 14 Orificios para la salida del vapor

Figura B:

- 15 Asa con número
- 16 Bandeja de fondo con orificios para huevos

Figura C:

- 17 Enrollables (en la parte inferior)

Antes de la primera puesta en funcionamiento

- Limpie el aparato y los accesorios de la manera descrita en el capítulo **Limpieza**.
- Coloque la base **9** sobre una superficie fija, plana y termorresistente.
- Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible en caso de fallo.

Puesta en funcionamiento del aparato

i **Indicación:** al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

Con la base **9** colocada y todas las piezas limpias, proceda de la manera siguiente:

- 1) Coloque el casquillo de vapor **7** sobre el generador de vapor **13**. Asegúrese de que los 3 orificios pequeños del casquillo de vapor **7** encajen en los pivotes de plástico correspondientes del fondo de la base **9**.
- 2) Llene la base **9** con 500 ml de agua potable fresca.
- 3) Coloque la bandeja colectora de líquidos **6** sobre la base **9**.
- 4) Coloque los 3 accesorios de vapor **5/4/3** sobre la bandeja colectora de líquidos **6**.

i **Indicación:** observe el orden correcto de colocación de los accesorios de vapor **5/4/3**, ya que todos tienen un tamaño ligeramente distinto marcado en las asas **15** con los números 1, 2 o 3. Coloque los accesorios de vapor **5/4/3** de abajo arriba siguiendo el orden 1, 2, 3.

- 5) Coloque la bandeja para el arroz **2** en el accesorio de vapor superior **3**.
- 6) Coloque la tapa **1**.
- 7) Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.

- 8) Ajuste el regulador giratorio 10 en un tiempo de 5-10 min.
- ✓ Tras esto, el aparato empieza a calentarse y el piloto de control de funcionamiento 11 se ilumina.
- 9) Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente. Deje que el aparato se enfríe y vuelva a limpiar todas las piezas.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, solo deben tocarse el regulador giratorio 10 o las asas.
- ▶ Utilice paños de cocina para asir la tapa 1 o tocar los accesorios de vapor 5/4/3.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ No se incline sobre el aparato en las siguientes situaciones:
 - Mientras salga vapor por los orificios de salida del vapor 14.
 - Cuando abra la tapa 1 y el contenido siga estando muy caliente.
- ▶ Levante siempre la tapa 1 lentamente y en dirección contraria a donde se encuentre para que el vapor salga por el lado contrario.
- ▶ Si quiere comprobar si los alimentos ya están listos, utilice un tenedor largo o unas pinzas.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No active nunca el aparato sin accesorios de vapor 5/4/3.

- ⓘ **Indicación:** observe el orden correcto de colocación de los accesorios de vapor 5/4/3, ya que todos tienen un tamaño ligeramente distinto marcado en las asas 15 con los números 1, 2 o 3. Coloque los accesorios de vapor 5/4/3 de abajo arriba siguiendo el orden 1, 2, 3.

- ⓘ **Indicación:** el accesorio de vapor 3 3 no debe colocarse directamente encima del accesorio de vapor 1 5, ya que no quedaría bien encajado. También puede usarse cada uno de los accesorios de vapor 5/4/3 por separado. La tapa 1 encaja igual con todos los accesorios de vapor 5/4/3.

Cocción al vapor

- 1) Retire la bandeja colectora de líquidos 6 de la base 9.
- 2) Llene la base 9 con agua potable fresca como mínimo hasta la marca MIN y como máximo hasta la marca MAX.
 - ⓘ **Indicación:** si se llena el aparato hasta la marca MAX, el vapor dura hasta aprox. 1 hora de funcionamiento.
 - ⓘ **Indicación:** ponga en funcionamiento el aparato exclusivamente cuando el indicador del nivel de agua 12 supere la marca MIN.
- 3) Vuelva a colocar la bandeja colectora de líquidos 6 sobre la base 9.
 - ⓘ **Indicación:** también puede llenar o rellenar el aparato de agua a través de los orificios de llenado 8 de las asas de la base 9 sin tener que retirar la bandeja colectora de líquidos 6.
- 4) Coloque los alimentos en los accesorios de vapor 5/4/3. Puede utilizar solo 1, 2 o los 3 accesorios de vapor 5/4/3 a la vez. Asegúrese de no cubrir completamente los orificios de la bandeja de fondo 16 del accesorio de vapor 5/4/3 con alimentos para que el vapor pueda circular libremente.
- 5) Coloque los accesorios de vapor 5/4/3 sobre la bandeja colectora de líquidos 6.
- 6) Coloque la tapa 1 sobre el accesorio de vapor superior 3.
- 7) Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.
- 8) Ajuste el regulador giratorio 10 en el tiempo deseado.
 - ✓ Tras esto, el aparato empieza a calentarse y el piloto de control de funcionamiento 11 se ilumina.

i **Indicación:** si desea ajustar un tiempo de preparación muy corto, gire primero el regulador giratorio **10** hasta que se encienda el piloto de control de funcionamiento **11** y después gírelo hacia atrás hasta ajustar el tiempo deseado. Solo así se garantiza que también se emita una señal acústica al finalizar el tiempo de preparación corto.

Comprobación del punto de cocción

■ Para que la fruta y la verdura no queden demasiado blandas, y la carne o el pescado no se sequen demasiado y queden duros, por haber ajustado un tiempo de cocción demasiado largo, compruebe de cuando en cuando el punto de cocción de los alimentos.

- 1) Abra cuidadosamente la tapa **1** levantándola primero hacia atrás para que el vapor salga por el lado contrario a donde se encuentre.
- 2) Retire la tapa **1** del accesorio de vapor **5/4/3**.
- 3) Compruebe el punto de cocción de los alimentos con un tenedor largo o unas pinzas.
 - Cuando el alimento esté listo, ajuste el regulador giratorio **10** en la posición 0 para apagar el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
 - Si el alimento aún no está listo, vuelva a colocar la tapa **1** y deje que el aparato siga funcionando.
 - Si ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, pero los alimentos aún no están listos, vuelva a ajustar el regulador giratorio **10** en el tiempo deseado para finalizar el proceso de cocción. Compruebe el nivel de agua y, en caso necesario, añada más agua.

Relleno de agua

! ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Asegúrese de que el agua no supere nunca la marca MAX. De lo contrario, durante el proceso de cocción, puede salpicar agua caliente de la vaporera.

■ Si se llena el aparato hasta la marca MAX, el vapor dura hasta aprox. 1 hora de funcionamiento. Si el tiempo de cocción es más largo, o si el indicador del nivel de agua **12** está debajo de la marca MIN, debe rellenar el aparato de agua.

■ Vierta el agua cuidadosamente con un recipiente adecuado a través de los orificios laterales de llenado **8** de las asas de la base **9**.

i **Indicación:** si, durante el funcionamiento, se gasta el agua, el aparato se apaga automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Tras esto, podrá volver a llenar de agua el aparato y ponerlo en funcionamiento.

Finalización del funcionamiento

! ¡ADVERTENCIA!

- ▶ El agua condensada en la bandeja colectora de líquidos **6** está muy caliente. Déjela enfriar antes de vaciarla.
 - Al transcurrir el tiempo de cocción ajustado, se emite una señal acústica y el aparato se apaga automáticamente. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
 - Si desea finalizar antes de tiempo el proceso de cocción, ajuste el regulador giratorio **10** en la posición 0 para apagar el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 1) Espere hasta que se disipe el vapor del aparato.
 - 2) Retire los accesorios de vapor **5/4/3** con los alimentos.
 - 3) Retire la bandeja colectora de líquidos **6** y vacíe el agua que contenga.
 - 4) Vacíe también el agua restante de la base **9**.
 - 5) Limpie el aparato y los accesorios de la manera descrita en el capítulo **Limpieza**.

Consejos para otros usos

Cocción de huevos

- En el fondo de todos los accesorios de vapor 5/4/3, hay 6 orificios en los que pueden insertarse 6 huevos.
- Si utiliza los 3 accesorios de vapor 5/4/3 al mismo tiempo, pueden cocerse 18 huevos a la vez.
- Para ajustar el tiempo, tome como guía los **Tiempos de preparación** especificados para los huevos. Para ello, tenga en cuenta que el tiempo de preparación en el accesorio de vapor inferior 5 es algo menor que el de los accesorios superiores.

Cocción de arroz

- Si desea preparar arroz, utilice la bandeja para el arroz 2:
- 1) Añada el arroz y la cantidad necesaria de agua en la bandeja para el arroz 2.
 - 2) Coloque la bandeja para el arroz 2 en el accesorio de vapor 5/4/3 que corresponda.
- i** **Indicación:** si utiliza más de un accesorio de vapor 5/4/3, coloque la bandeja para el arroz 2 en el superior para que el líquido de condensación no gotee en el arroz.
- 3) Remueva el arroz de vez en cuando.
- i** **Indicación:** también puede utilizar la bandeja para el arroz 2 para calentar líquidos, p. ej., salsas, o para cocer fruta.

Preparación de alimentos con distintos tiempos de cocción

- Para preparar alimentos con distintos tiempos de cocción, coloque los 3 accesorios de vapor 5/4/3 los unos sobre los otros en distintos momentos. Para ello, observe lo siguiente:
- 1) Coloque los alimentos con el tiempo de cocción más largo en el accesorio de vapor inferior 1 5.

- 2) Coloque dicho accesorio de vapor 1 5 en la vaporera, inicie el proceso de preparación y deje la vaporera en funcionamiento.
 - 3) Coloque los alimentos que precisen un tiempo intermedio de cocción en el accesorio de vapor intermedio 2 4.
 - 4) Abra cuidadosamente la tapa 1 levantándola primero hacia atrás para que el vapor salga por el lado contrario a donde se encuentre.
 - 5) Retire la tapa 1 y coloque el accesorio de vapor intermedio 2 4 con los alimentos sobre el accesorio de vapor inferior 1 5.
 - 6) Vuelva a colocar la tapa 1 y deje que la vaporera prosiga el funcionamiento.
 - 7) Coloque los alimentos con el tiempo de cocción más corto en el accesorio de vapor superior 3 3 y póngelo, a su vez, sobre el accesorio intermedio de la manera descrita.
- Tenga en cuenta que el tiempo de cocción en el accesorio de vapor intermedio y el superior 4/3 es de unos 5-10 minutos más y ajuste el tiempo de preparación de forma acorde.
 - El sabor de los alimentos puede transferirse por la condensación del agua. Por lo tanto, por norma general, coloque la carne y el pescado en el accesorio de vapor inferior 5.

Indicaciones para lograr una cocción óptima al vapor

- Asegúrese de que todos los trozos tengan aproximadamente el mismo tamaño. Si son de distinto tamaño y tiene que ponerlos en distintas capas, coloque los trozos más pequeños arriba.
- Tenga en cuenta que una sola capa de alimentos se hace más rápido que varias capas. Por este motivo, el tiempo de cocción aumenta con una mayor cantidad de alimentos.
- Asegúrese de no cubrir completamente los orificios de la bandeja de fondo 16 del accesorio de vapor 5/4/3 con alimentos para que el vapor pueda circular libremente.

- Remueva o reestructure las capas de alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción si desea cocinar mayores cantidades al vapor.
- Todos los tiempos de preparación indicados se refieren a la preparación con agua fría. Utilice agua caliente (no hirviendo) para acortar un poco el tiempo de cocción al vapor.

Tiempos de preparación

Los tiempos de preparación para la cocción al vapor especificados en la siguiente tabla son solo valores orientativos. El tiempo varía en función del tamaño de los alimentos, de la frescura, de la cantidad de llenado, de la posición de los accesorios de vapor (arriba o abajo) y de las preferencias personales (resultado más blando o más firme). Compruebe el estado de la preparación de la manera descrita en el capítulo **Comprobación del punto de cocción**.

Si no se especifica lo contrario, los tiempos de cocción al vapor se refieren al uso del accesorio de vapor inferior **5**. Los alimentos en el accesorio de vapor intermedio y superior **4/3** necesitan unos 5-10 minutos más.

Todos los tiempos de cocción al vapor se refieren a la preparación con agua fría.

Verduras

- Retire los pedúnculos gruesos de la coliflor, del brócoli y de la col.
- Corte las verduras en trozos de tamaño similar.
- Cocine al vapor las verduras de hoja durante el menor tiempo posible, ya que, de lo contrario, pierden ligeramente su color.
- Condimente y sale las verduras después de la cocción al vapor.
- No es necesario descongelar la verdura congelada antes de cocinarla al vapor. Con la verdura congelada, el tiempo de preparación se prolonga unos minutos.

| Verduras | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|---------------|-----------------------|-----------------------|--|
| Alcachofas | 2-3 de tamaño mediano | 50-55 min | – Colóquelas con la abertura hacia abajo en el accesorio de vapor 5/4/3 para que pueda salir la condensación de agua. |
| Brócoli | 400 g | 10-15 min | – Separe las flores. – Congelado: 5 min más. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Coliflor | 400 g | 15-20 min | – Separe las flores. – Congelada: 5 min más. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Judías verdes | 400 g | 25-30 min | – Congelada: 5 min más. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Guisantes | 400 g | 15-20 min | – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |

| Verduras | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|---------------------------|-----------------|------------------------------|--|
| Patatas | 900 g | 30-40 min | <ul style="list-style-type: none"> – Frescas, peladas y cortadas en cuartos. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Patatas nuevas o pequeñas | 500 g | 35-40 min | <ul style="list-style-type: none"> – Frescas, peladas y enteras. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Col | 400 g | 35-40 min | <ul style="list-style-type: none"> – Fresca y picada en trozos pequeños. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Zanahorias | 400 g | 20-25 min | <ul style="list-style-type: none"> – Frescas y cortadas en rodajas. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Coles de Bruselas | 400 g | 20-25 min | <ul style="list-style-type: none"> – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Espárragos | 400 g | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Colóquelos de forma plana y con la 2.ª capa dispuesta en cruz. |
| Espinacas | 400 g | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Setas | 200 g | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Frescas y cortadas en rodajas o pequeñas y con la cabeza entera. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Calabacín | 400 g | 20-25 min | <ul style="list-style-type: none"> – Fresco y cortado en rodajas. – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |

Carne

- Seleccione exclusivamente carne blanda y magra de la que haya eliminado toda la grasa.
- Al cocerla al vapor, la grasa de la carne se reduce más y se deshidrata completamente.
- Corte la carne en trozos no demasiado gruesos. La carne ideal para la barbacoa también lo es para la cocción al vapor.
- En especial, la carne de ave tiene que quedar bien hecha para evitar una posible infección por salmonela.
- Pinche las salchichas para que no estallen. Las salchichas crudas no son aptas para la cocción al vapor.
- Sirva la carne con salsas sabrosas o marinela antes de cocinarla al vapor.

| Carne | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|------------------|--------------------|-----------------------|--|
| Pechuga de pollo | 400 g | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Retire la piel antes de cocinarla. – Es imprescindible que quede bien hecha. |
| Muslos de pollo | 2 unidades | 20-30 min | <ul style="list-style-type: none"> – Es imprescindible que queden bien hechos. – Tras cocinarlos al vapor, pueden dorarse en el horno (con la función de gratinado). |
| Albóndigas | 500 g | 22-24 min | <ul style="list-style-type: none"> – De carne de vacuno o mixta. |
| Cordero | 4 unidades | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – En rodajas, p. ej., chuleta o solomillo. |
| Carne de vacuno | 250 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – En rodajas o lonchas, p. ej., solomillo o rosbif. |
| Carne de cerdo | 400 g o 4 unidades | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Solomillo, lomo o filete. – Retire toda la grasa. |
| Salchichas | 400 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Solo las salchichas precocidas, p. ej., de Fráncfort, Bockwurst, perritos calientes, etc. – Pinche la piel antes de cocinarlas. |

Pescado y marisco

- El pescado congelado también puede cocinarse al vapor sin necesidad de descongelarlo si previamente se han separado los trozos entre sí y se aumenta el tiempo de cocción.
- El pescado estará listo cuando deje de tener un aspecto vidrioso. Compruebe el tiempo de cocción, ya que el pescado se seca rápidamente si se cocina durante demasiado tiempo.

| Pescado y marisco | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|--------------------|----------|-----------------------|--|
| Filetes de pescado | 250 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Congelados: 5 min más. |
| Filetes de salmón | 400 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Congelados: 5 min más. |
| Filetes de atún | 400 g | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Congelados: 5 min más. |

| Pescado y marisco | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|--------------------|------------|-----------------------|--|
| Ostras | 6 unidades | 15-20 min | <ul style="list-style-type: none"> – Cocine al vapor exclusivamente las ostras frescas y cerradas. – Estarán listas cuando las conchas se abran completamente. |
| Gambas | 400 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Remueva/reestructure las capas tras transcurrir la mitad del tiempo. |
| Colas de bogavante | 2 unidades | 20-25 min | |
| Mejillones | 400 g | 10-15 min | <ul style="list-style-type: none"> – Cocine al vapor exclusivamente los mejillones frescos y cerrados. – Estarán listos cuando las conchas se abran completamente. |

Arroz

■ Observe la cantidad de agua especificada en las indicaciones del envase de arroz que corresponda. Añada la cantidad necesaria de agua con el arroz en la bandeja para el arroz ②.

■ Si utiliza más de un accesorio de vapor ⑤/④/③, coloque la bandeja para el arroz ② en el superior.


| Arroz | Cantidad | Tiempo de preparación | Comentarios |
|--|------------------------|-----------------------|---|
| Arroz blanco | | | |
| Arroz redondo | 1 taza | 45-50 min | – Añada 1,5 tazas de agua. |
| Arroz largo | 1 taza | 50-55 min | – Añada 1,75 tazas de agua. |
| Arroz natural (integral) | | | |
| Normal | 1 taza | 40-45 min | – Añada 2 tazas de agua. |
| Arroz vaporizado o Brillante | 1 taza | 45-50 min | – Añada 1,5 tazas de agua. |
| Arroz mixto con arroz largo y arroz salvaje | | | |
| Normal | 1 taza | 55-60 min | – Añada 1,5 tazas de agua. |
| Arroz de cocción rápida | 1 taza | 20-25 min | – Añada 1,75 tazas de agua. |
| Otros tipos de arroz | | | |
| Arroz instantáneo | 1 taza | 12-15 min | – Añada 1,5 tazas de agua. |
| Arroz con leche | 100 g + 30 g de azúcar | 75-80 min | – Añada leche caliente en la proporción correspondiente en lugar de agua. |

Huevos

| Huevos | Cantidad | Cantidad de agua | Tiempo de preparación | Comentarios |
|------------------|--|------------------|-----------------------|--|
| Pasados por agua | Máx. 6 unidades por accesorio de vapor | 500 ml | 8-12 min. | <ul style="list-style-type: none"> – Coloque los huevos en los orificios de la bandeja de fondo 16 del accesorio de vapor 5/4/3. – El tiempo de preparación en el accesorio de vapor inferior 5 es de unos 5 minutos menos que en los accesorios superiores. – El tiempo de preparación puede variar en función del número, el tamaño y la dureza deseada de los huevos. |
| Medio duros | | | 11-15 min. | |
| Duros | | | 15-20 min. | |

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!
- ▶  ¡No sumerja nunca la base **9** en agua ni en otros líquidos!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, ya que podrían dañar irreparablemente la superficie del aparato.
- Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso.
- Retire los accesorios de vapor **5/4/3**. Desplace la bandeja de fondo **16** del accesorio de vapor **5/4/3** hacia un lado y presione desde allí cuidadosamente hacia arriba.
- Retire la bandeja colectora de líquidos **6**. Retire el casquillo de vapor **7** del generador de vapor **13** tirando de él hacia arriba.

- 1) Limpie la base **9** con un paño ligeramente húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
- 2) Limpie los accesorios en agua jabonosa caliente.

Indicación:



Todas las piezas extraíbles también pueden limpiarse en el lavavajillas.

- 3) Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.
- 4) Para volver a montar los accesorios de vapor **5/4/3**, vuelva a presionar las bandejas de fondo **16** en los accesorios de vapor **5/4/3**. Para ello, asegúrese de que los orificios para los huevos apunten hacia abajo. Las 3 ranuras de los accesorios de vapor **5/4/3** deben encastrar en las pestañas correspondientes de las bandejas de fondo **16**.

Eliminación de la cal del aparato

- Según la dureza de agua, con el tiempo, pueden formarse depósitos de cal en el aparato.
- Elimine la cal del aparato regularmente para conservar la generación de vapor y aumentar la vida útil de la vaporera.

- 1) Elimine los restos ligeros de cal con un paño humedecido con un poco de vinagre. Tras esto, enjuáguelo todo bien.
- 2) Si el generador de vapor **13** tiene restos incrustados de cal, llene la base **9** de agua y un producto antical de los habituales en el mercado y déjelo actuar toda la noche.

! ¡ATENCIÓN!

- ▶ ¡No encienda nunca el aparato para eliminar la cal! De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato.
- 3) Vacíe el producto antical y enjuague minuciosamente el aparato.
 - 4) A continuación, frótelo exhaustivamente y séquelo bien.

Almacenamiento

- El aparato puede montarse para ahorrar espacio al guardarlo.
- 1) Enrolle el cable en el enrollacables **17** de la parte inferior de la base **9**.
 - 2) Coloque el casquillo de vapor **7** sobre el generador de vapor **13**.
 - 3) Coloque la bandeja colectora de líquidos **6** sobre la base **9**.
 - 4) Coloque el accesorio de vapor inferior **5** dentro del intermedio **4** y ambos dentro del superior **3**.
 - 5) Coloque los 3 accesorios de vapor **5/4/3** apilados sobre la base **9**.
 - 6) Coloque la bandeja para el arroz **2** en los accesorios de vapor **5/4/3** apilados.
 - 7) Coloque la tapa **1**.
 - 8) Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Características técnicas

| | |
|---|--------------------------|
| Tensión | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Consumo de potencia | 950 W |
| Volumen útil de la bandeja para el arroz 2 | 1 l |

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección.

La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 466046_2404 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 466046_2404.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompnass@lidl.es

IAN 466046_2404

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompnass.com

Indholdsfortegnelse

| | |
|--|------------|
| Indledning | 136 |
| Anvendelsesområde | 136 |
| Anvendte advarsler og symboler | 136 |
| Sikkerhedsanvisninger | 137 |
| Pakkens indhold | 140 |
| Beskrivelse af produktet | 140 |
| Før første brug | 140 |
| Ibrugtagning af produktet | 140 |
| Betjening | 141 |
| Dampkogning | 141 |
| Kontrol af tilberedningspunktet | 141 |
| Påfyldning af vand | 142 |
| Afslutning af anvendelsen | 142 |
| Tips til brug | 142 |
| Kogning af æg | 142 |
| Kogning af ris | 142 |
| Tilberedning af madvarer med forskellig tilberedningstid | 143 |
| Sådan får du den bedste dampkogning | 143 |
| Tilberedningstider | 143 |
| Rengøring | 148 |
| Afkalkning af produktet | 148 |
| Opbevaring | 148 |
| Bortskaffelse | 149 |
| Bortskaffelse af produktet | 149 |
| Bortskaffelse af emballage | 149 |
| Tekniske data | 149 |
| Garanti for Kompernass Handels GmbH | 150 |
| Service | 151 |
| Importør | 151 |

Indledning



Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er beregnet til dampkogning af fødevarer. Det må kun anvendes i tørre og lukkede rum. Dette produkt er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervsmæssige formål.

Anvendte advarsler og symboler


I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

| | |
|--|--|
| | <p>FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p> |
| | <p>ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.</p> |
| | <p>OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.</p> |
| | <p>Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.</p> |
| | <p>Forsigtig! Varm overflade!</p> |
| | <p>Læs betjeningsvejledningen.</p> |
| | <p>Må ikke nedsænkes i vand.</p> |
| | <p>Tåler maskinopvask.</p> |
| | <p>Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.</p> |
| | <p>Vekselstrøm.</p> |

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Lad aldrig produktet køre, hvis nogle af delene er beskadigede, eller produktet har været tabt på gulvet.
- ▶ Tilslut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret og jordnet stikkontakt med samme spænding som angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så du i nødstilfælde hurtigt kan afbryde strømforsyningen til produktet.
- ▶ Strømledningen må aldrig komme i berøring med produktets varme dele eller andre varmekilder. Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- ▶ Strømledningen må ikke bukes eller klemmes.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Produktet er ikke koblet helt fra strømnettet, efter at der er blevet slukket for det. Træk stikket ud for at gøre dette.
- ▶ Efter hver anvendelse og før hver rengøring skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
- ▶ Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du kobler produktet fra strømnettet. Ellers kan strømledningen blive beskadiget!
- ▶  Læg aldrig underdelen, strømledningen eller strømstikket ned i vand eller andre væsker!
- ▶ Hvis der kommer væske i underdelen, skal strømstikket fjernes med det samme. Sørg for at kontrollere produktet, før det tages i brug igen.
- ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stikforbindelse.
- ▶ Undgå at betjene produktet med fugtige hænder.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og har forstået de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning!
- ▶ Bøj dig ikke ind over produktet, når der dannes vanddamp, eller når du åbner låget, og indholdet stadig er meget varmt.
- ▶ Tag altid låget langsomt af, mens du vender dig væk, så dampen kan slippe væk bagud.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ellers er der fare for personskader!



- ▶ Forsigtig! Varm overflade! Produktets overflader bliver meget varme under brug. Rør kun ved produktets drejeknap eller ved håndtagene, når produktet er i gang. Brug grydelapper, når du tager fat i låget eller dampopsatsen.
- ▶ Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.

! OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Produktet må ikke anvendes udendørs. Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug indendørs.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til betjening af produktet.
- ▶ Stil produktet på et fast, plant og varmeresistent underlag.
- ▶ Stil ikke produktet i nærheden af vægge eller under overskabe. Derved undgår du skader på grund af vanddampen, der stiger op.
- ▶ Anvend aldrig produktet uden vand, og brug altid mindst én dampopsats.
- ▶ Brug udelukkende frisk drikkevand til dampproduktionen.
- ▶ Beklæd ikke vandtanken med stanniol.
- ▶ Dæk ikke dampåbningerne til, da der i så fald opstår en varmeop-hobning.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.
- ▶ Lad produktet og tilbehørsdelene køle helt af, før du rengør dem og gemmer dem væk.
- ▶ Produktet skal ikke være under konstant opsyn under brug, men skal dog kontrolleres regelmæssigt, især hvis der er indstillet en længere dampetid.

i BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Pakkens indhold

- Sokkel med damphylster
- Opsamlingsbeholder til væske
- 3 dampopsatser
- Risskål
- Låg
- Betjeningsvejledning

i Bemærk: Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med, og at de ikke er beskadiget. Henvend dig til serviceafdelingen ved behov.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Låg
- 2 Risskål
- 3 Øverste dampopsats 3
- 4 Midterste dampopsats 2
- 5 Nederste dampopsats 1
- 6 Opsamlingsbeholder til væske
- 7 Damphylster
- 8 Påfyldningsåbninger
- 9 Sokkel
- 10 Drejeknap
- 11 Driftsindikatorlampe
- 12 Vandstandsindikator
- 13 Dampgenerator
- 14 Dampåbninger

Figur B:

- 15 Håndtag med nummer
- 16 Bundplade med fordybninger til æg

Figur C:

- 17 Ledningsopvikling (på undersiden)

Før første brug

- Rengør produktet og alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.
- Stil soklen 9 på et fast, plant og varmeresistent underlag.

- Sørg for, at den anvendte stikkontakt altid er nem at komme til i tilfælde af fejl.

Ibrugtagning af produktet

i Bemærk: Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

Soklen 9 er opstillet, og alle dele er rengjort:

- 1) Sæt damphylsteret 7 på dampgeneratoren 13. Sørg for, at de 3 små åbninger på damphylsteret 7 passer ind på de tilsvarende plaststifter på bunden af soklen 9.
- 2) Fyld 500 ml frisk drikkevand i soklen 9.
- 3) Sæt opsamlingsbeholderen til væske 6 på soklen 9.
- 4) Sæt de 3 dampopsatser 5/4/3 på opsamlingsbeholderen til væske 6.

i Bemærk: Sørg for at overholde den rigtige rækkefølge af dampopsatserne 5/4/3, idet de alle har en lidt forskellig størrelse.

De er markeret med nummer 1, 2 eller 3 på håndtagene 15. Anbring dampopsatserne 5/4/3 nedefra og op i rækkefølgen 1, 2, 3.

- 5) Stil risskålen 2 i den øverste dampopsats 3.
- 6) Sæt låget 1 på.
- 7) Sæt stikket i en egnet kontakt.
- 8) Indstil drejeknappen 10 på mellem 5 og 10 minutter.

✓ Produktet begynder at varme op, og indikatorlampen 11 lyser.

- 9) Når den indstillede tid er gået, slukkes produktet automatisk.

Lad produktet køle af, og rengør alle dele endnu en gang.

Nu er produktet klar til brug.

Betjening

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Produktets overflader bliver meget varme under brug. Rør kun ved produktets drejeknap **10** eller ved håndtagene, når produktet er i gang.
- ▶ Brug grydelapper, når du tager fat i låget **1** eller dampopsatsen **5/4/3**.

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Bøj dig ikke ind over produktet...
 - når den varme vanddamp kommer ud af dampåbningerne **14**, eller
 - når du åbner låget **1**, og indholdet stadig er meget varmt.
- ▶ Tag altid låget **1** langsomt af, mens du vender dig væk, så dampen kan slippe væk bagud.
- ▶ Hvis du vil undersøge, om maden er færdigkogt, skal du bruge en gaffel med et langt skaft eller en tang.

⚠ OBS!

- ▶ Anvend ikke produktet uden en dampopsats **5/4/3**.
- ⓘ **Bemærk:** Sørg for at overholde den rigtige rækkefølge af dampopsatserne **5/4/3**, idet de alle har en lidt forskellig størrelse. De er markeret med nummer 1, 2 eller 3 på håndtagene **15**. Anbring dampopsatserne **5/4/3** nedefra og op i rækkefølgen 1, 2, 3.
- ⓘ **Bemærk:** Dampopsats 3 **3** må ikke sættes direkte på dampopsats 1 **5**, idet den ikke passer i niveau. Du kan også anvende hver dampopsats **5/4/3** enkeltvist. Låget **1** passer lige godt til alle dampopsatser **5/4/3**.

Dampkogning

- 1) Fjern opsamlingsbeholderen til væske **6** fra soklen **9**.
- 2) Fyld soklen **9** med frisk drikkevand mindst til MIN-mærket og maksimalt til MAX-mærket.
- ⓘ **Bemærk:** En opfyldning til MAX-mærket er nok til 1 times dampningstid.
- ⓘ **Bemærk:** Brug kun produktet, hvis vandstandsindikatoren **12** står over MIN.

- 3) Sæt opsamlingsbeholderen til væske **6** på soklen igen **9**.
- ⓘ **Bemærk:** Du kan også hælde vand på og af gennem påfyldningsåbningerne **8** på håndtagene på soklen **9** uden at skulle fjerne opsamlingsbeholderen til væske **6**.
- 4) Kom fødevarerne i dampopsatserne **5/4/3**. Du kan bruge 1, 2 eller alle 3 dampopsatser **5/4/3**. Pas på ikke at dække åbningerne i bundpladen **16** på dampopsatsen **5/4/3** helt med fødevarer. Dampen skal kunne cirkulere frit.
- 5) Sæt dampopsatserne **5/4/3** på opsamlingsbeholderen til væske **6**.
- 6) Sæt låget **1** på den øverste dampopsats **3**.
- 7) Sæt stikket i en egnet kontakt.
- 8) Indstil drejeknappen **10** på den ønskede tid.
- ✓ Produktet begynder at varme op, og indikatorlampen **11** lyser.
- ⓘ **Bemærk:** Ved en meget kort tilberedningstid skal du først dreje drejeknappen **10** så langt, at driftsindikatorlampen **11** lyser, og derefter tilbage på den ønskede tid. Kun på den måde kan du være sikker på, at der lyder en signaltone ved slutningen af en kort tilberedningstid.

Kontrol af tilberedningspunktet

- For at frugt og grøntsager ikke skal blive for bløde, og kød eller fisk ikke skal blive for tørt og sejt, skal du indimellem kontrollere madvarerne under tilberedningen.
- 1) Åbn forsigtigt låget **1**, idet du først løfter det bagerst, så dampen ikke kommer ud lige foran dig.
 - 2) Tag låget **1** af dampopsatsen **5/4/3**.

- 3) Undersøg, hvor tilberedt maden er, med en gaffel med et langt skaft eller en tang.
 - Når maden er færdig, skal du slukke produktet ved at stille drejeknappen **10** på 0 og trække stikket ud af stikkontakten.
 - Hvis maden endnu ikke er færdig, skal du sætte låget **1** på igen og lade produktet arbejde videre.
 - Hvis den indstillede tilberedningstid er gået, men maden endnu ikke er færdigtilberedt, skal du igen indstille drejeknappen **10** på den ønskede tid, så tilberedningen kan fuldføres. Kontrollér vandstanden, og fyld evt. mere vand på.

Påfyldning af vand

ADVARSEL!

- ▶ Sørg for, at vandet ikke overstiger MAX-mærket. Hvis dette ikke overholdes, kan der under tilberedningen sprøjte varmt vand ud af dampkogerens.
 - En opfyldning til MAX-mærket er nok til 1 times dampningstid. Ved længere tilberedningstid, eller hvis vandstandsindikatoren **12** falder til under MIN-mærket, skal du fylde mere vand på.
 - Hæld vandet forsigtigt gennem påfyldningsåbningerne **8** på håndtagene på soklen **9** ved hjælp af en egnet beholder.
- i Bemærk:** Hvis vandet bliver brugt op under tilberedningen, slukkes produktet automatisk for at undgå overophedning. Træk stikket ud, og lad produktet køle af. Derefter kan produktet fyldes med vand og anvendes igen.

Afslutning af anvendelsen

ADVARSEL!

- ▶ Kondensvandet i opsamlingsbeholderen til væske **6** er varmt. Lad først vandet køle af, inden du tager beholderen af.
- Når den indstillede tilberedningstid er gået, høres et lydsignal, og produktet slukkes automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten.

- Hvis du vil stoppe tilberedningen før tid, skal du slukke produktet ved at stille drejeknappen **10** på 0 og trække stikket ud af stikkontakten.
- 1) Vent, indtil dampen i produktet er fordampet.
 - 2) Tag dampopsatserne **5/4/3** med madvarerne ud.
 - 3) Tag opsamlingsbeholderen til væske **6** ud, og hæld vandet i den ud.
 - 4) Hæld også det resterende vand ud af soklen **9**.
 - 5) Rengør produktet og alle tilbehørsdele som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.

Tips til brug

Kogning af æg

- I bunden af hver dampopsats **5/4/3** er der 6 fordybninger, hvor der kan placeres 6 æg.
- Hvis du bruger alle 3 dampopsatser **5/4/3**, kan du koge op til 18 æg på en gang.
- Overhold **tilberedningstiden** for æg, når du indstiller tiden. Vær opmærksom på, at tilberedningstiden i den nederste dampopsats **5** er noget kortere end i dampopsatserne højere oppe.

Kogning af ris

- Hvis du vil koge ris, skal du bruge risskålen **2**:
- 1) Put ris og en passende mængde vand i risskålen **2**.
 - 2) Stil risskålen **2** i en hvilken som helst dampopsats **5/4/3**.
- i Bemærk:** Hvis du vil bruge mere end en dampopsats **5/4/3**, skal du stille risskålen **2** i den øverste, så der ikke kan dryppe kondensvand ned i risene.
- 3) Rør jævnlige rundt i risene.
- i Bemærk:** Du kan også bruge risskålen **2** til opvarmning af væsker, f.eks. sovs, eller til kogning af frugt.

Tilberedning af madvarer med forskellig tilberedningstid

- Hvis du vil tilberede madvarer med forskellig tilberedningstid, skal du sætte de 3 dampopsatser 5/4/3 til forskellige tider over hinanden. Vær opmærksom på følgende:
 - 1) Læg madvaren med den længste tilberedningstid i den nederste dampopsats 1 5.
 - 2) Stil denne dampopsats 1 5 i dampkogerens, start tilberedningen, og lad dampkogerens arbejde.
 - 3) Læg den madvare, der skal have den mellemste tilberedningstid, i den midterste dampopsats 2 4.
 - 4) Åbn forsigtigt låget 1, idet du først løfter det bagerst, så dampen ikke kommer ud lige foran dig.
 - 5) Tag låget 1 af, og sæt den midterste dampopsats 2 4 med madvaren på den nederste dampopsats 1 5.
 - 6) Sæt derefter låget 1 på igen, og lad dampkogerens arbejde videre.
 - 7) Læg madvaren med den korteste tilberedningstid i den øverste dampopsats 3 3, og sæt den på den midterste som beskrevet tidligere.
- Vær opmærksom på, at tilberedningstiden i den midterste og øverste dampopsats 4/3 forlænges med ca. 5-10 minutter, og indstil tilberedningstiden i overensstemmelse med dette.
- Madvarernes smag kan overføres via kondensvandet. Læg derfor altid fisk og kød i den nederste dampopsats 5.

Sådan får du den bedste dampkoking

- Sørg for, at alle stykker er cirka lige store. Hvis de har forskellige størrelser, og du skal lægge dem i lag, skal du lægge de mindste stykker øverst.
- Vær opmærksom på, at ét lag madvarer bliver hurtigere kogt end flere lag. Derfor forlænges tilberedningstiden, når der tilberedes en større mængde.

- Pas på ikke at dække åbningerne i bundpladerne 16 på dampopsatserne 5/4/3 helt med fødevarer. Dampen skal kunne cirkulere frit.
- Rør rundt i, eller vend madvarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, hvis du damper større mængder.
- Alle angivne tilberedningstider er baseret på tilberedning med koldt vand. Brug varmt (ikke kogende) vand, hvis du vil reducere dampningstiden.

Tilberedningstider

Dampningstiderne i tabellen er kun vejledende. Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarernes størrelse, friskheden, påfyldningsmængden, placering af dampkurven (øverst eller nederst) og personlige præferencer (blødt eller al dente). Kontrollér derfor tilberedningen som beskrevet i kapitlet **Kontrol af tilberedningspunktet**.

Hvis der ikke er angivet andet, er dampningstiderne baseret på brug af den nederste dampopsats 5. Madvarerne i midterste og øverste dampopsats 4/3 skal have ca. 5-10 minutter mere.

Alle dampningstider er baseret på brug af koldt vand.

Grøntsager

- Fjern stokken på blomkål, broccoli og kål.
- Skær grøntsagerne i stykker, der er ca. lige store.
- Lad bladgrøntsager dampe så kort tid som muligt, da de ellers nemt kan miste farven.
- Vent til efter dampningen med at krydre og salte grøntsagerne.
- Frosne grøntsager skal ikke tøs op inden dampningen. Dampningstiden forlænges med nogle minutter ved frosne grøntsager.

| Grøntsager | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|-------------------------|-----------------|------------------|--|
| Artiskokker | 2-3 mellemstore | 50-55 min. | – sættes med åbningen nederst i dampopsats ⑤/ ④/③, så kondensvandet kan løbe ud |
| Broccoli | 400 g | 10-15 min. | – deles i buketter – frosne: 5 min. længere – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Blomkål | 400 g | 15-20 min. | – deles i buketter – frosne: 5 min. længere – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Grønne bønner | 400 g | 25-30 min. | – frosne: 5 min. længere – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Ærter | 400 g | 15-20 min. | – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Kartofler | 900 g | 30-40 min. | – friske, skrællede og skåret i kvarte – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Nye eller små kartofler | 500 g | 35-40 min. | – friske, skrællede og hele – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Kål | 400 g | 35-40 min. | – frisk, snittet fint – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Gulerødder | 400 g | 20-25 min. | – friske, skåret i skiver – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Rosenkål | 400 g | 20-25 min. | – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Asparges | 400 g | 15-20 min. | – lægges fladt, 2. lag lægges på tværs |
| Spinat | 400 g | 15-20 min. | – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |

| Grøntsager | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|------------|--------|------------------|--|
| Svampe | 200 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – friske, skåret i skiver eller hele, hvis små – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Squash | 400 g | 20-25 min. | <ul style="list-style-type: none"> – frisk, skåret i skiver – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |

Kød

- Vælg udelukkende mørt, magert kød, hvorfra du har fjernet alt fedt.
- Ved dampning bliver kødets fedt reduceret yderligere og løber helt af.
- Skær kødet i ikke alt for tykke stykker. Kød, der er egnet til grill, er ideelt til dampning.
- Især fjerkræ skal være helt gennemkogt/gennemstegt for at undgå en mulig salmonella-infektion.
- Prik hul i pølser, så de ikke revner. Rå pølser egner sig ikke til dampning.
- Servér kødet med en velsmagende sovs, eller mariner det inden dampningen.

| Kød | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|---------------|--------------------|------------------|--|
| Kyllingebryst | 400 g | 15-20 min. | <ul style="list-style-type: none"> – fjern skindet inden tilberedning – SKAL gennemtilberedes |
| Kyllingelår | 2 stk. | 20-30 min. | <ul style="list-style-type: none"> – SKAL gennemtilberedes – brunes evt. i ovn (grillfunktion) efter dampning |
| Kødboller | 500 g | 22-24 min. | – af oksekød eller blandet |
| Lam | 4 stk. | 15-20 min. | – i skiver, f.eks. koteletter, mørbrad |
| Oksekød | 250 g | 10-15 min. | – i skiver, f.eks. mørbradbøf, roastbeef |
| Svinekød | 400 g eller 4 stk. | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – filet, mørbrad eller steak – fjern alt fedt |
| Pølser | 400 g | 10-15 min. | <ul style="list-style-type: none"> – kun færdigkogte pølser, f.eks. frankfurter, hotdogpølser osv. – prik hul i skindet inden tilberedning |

Fisk og skaldyr

- Frossen fisk kan også dampes uden optøning, når stykkerne er adskilt fra hinanden, og dampningstiden forlænges.
- Fisk er færdigtilberedt, når den ikke længere ser glasagtig ud indvendigt. Hold øje med tilberedningstiden, idet fisk, der tilberedes for længe, nemt kan blive tør.

| Fisk og skaldyr | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|-----------------|--------|------------------|---|
| Fiskefilet | 250 g | 10-15 min. | – frosne: 5 min. længere |
| Laksebøf | 400 g | 10-15 min. | – frosne: 5 min. længere |
| Tunsteak | 400 g | 15-20 min. | – frosne: 5 min. længere |
| Østers | 6 stk. | 15-20 min. | – tilbered kun friske og lukkede østers – tilberedningen er færdig, når skallerne er helt åbnet |
| Rejer | 400 g | 10-15 min. | – røres rundt eller vendes, når halvdelen af tiden er gået |
| Hummerhaler | 2 stk. | 20-25 min. | |
| Muslinger | 400 g | 10-15 min. | – tilbered kun friske og lukkede muslinger – tilberedningen er færdig, når skallerne er helt åbnet |

Ris

- Brug den mængde vand, der angives på emballagen. Put den nødvendige mængde vand i risskålen ② sammen med risene.
- Hvis du vil bruge mere end en dampopsats ⑤/④/③, skal du stille risskålen ② i den øverste.

| Ris | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|-------------------------|--------|------------------|---------------------------|
| Hvide ris | | | |
| Rundkornede | 1 kop | 45-50 min. | – 1,5 kop vand tilsættes |
| Langkornede | 1 kop | 50-55 min. | – 1,75 kop vand tilsættes |
| Naturris (brune) | | | |
| Normale | 1 kop | 40-45 min. | – 2 kopper vand tilsættes |
| Parboiled | 1 kop | 45-50 min. | – 1,5 kop vand tilsættes |


| Ris | Mængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|---|---------------------|------------------|--|
| Blandede ris af langkornede og vilde ris | | | |
| Normale | 1 kop | 55-60 min. | – 1,5 kop vand tilsættes |
| Ris med kort kogetid | 1 kop | 20-25 min. | – 1,75 kop vand tilsættes |
| Øvrige ris | | | |
| Instantris | 1 kop | 12-15 min. | – 1,5 kop vand tilsættes |
| Grødris (risbudding) | 100 g + 30 g sukker | 75-80 min. | – varm mælk i en passende mængde i stedet for vand |

Æg

| Æg | Mængde | Vandmængde | Tilberedningstid | Bemærkninger |
|-------------|-----------------------------|------------|------------------|---|
| blødkogt | maks. 6 stk. pr. dampopsats | 500 ml | 8-12 min. | <ul style="list-style-type: none"> – anbring æggene i fordybningerne på bundpladen 16 på dampopsatsen 5/4/3. – tilberedningstiden i den nederste dampopsats 5 er ca. 5 min. kortere end i dem ovenover. – Kogetiden kan variere afhængigt af antallet, størrelsen og den ønskede hårdhed af æggene. |
| middelhårdt | | | 11-15 min. | |
| hårdkogt | | | 15-20 min. | |

Rengøring

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring!
- ▶  Læg aldrig soklen **9** ned i vand eller andre væsker!

ADVARSEL! **RISIKO FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Lad produktet og tilbehøret køle helt af, inden du rengør det.

OBS!

- ▶ Brug ikke stærke eller slibende rengøringsmidler, da de kan ødelægge overfladen, så den ikke kan repareres igen.

■ Rengør produktet og tilbehøret efter hver brug.

■ Tag dampopsatserne **5/4/3** ud. Flyt bundpladen **16** til dampopsatsen **5/4/3** til den ene side, og pres den forsigtigt op.

■ Tag opsamlingsbeholderen til væske **6** ud. Træk damphylsteret **7** på dampgeneratoren **13** ud øverst.

- 1) Rengør soklen **9** med en let fugtet klud. Ved behov kan du anvende lidt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.

- 2) Rengør tilbehøret i varmt vand.

Bemærk:



Alle udtagelige dele kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 3) Lad alle dele tørre helt, inden du sætter produktet sammen igen.
- 4) For at sætte dampopsatserne **5/4/3** sammen igen, skal du trykke bundpladen **16** ind i dampopsatserne **5/4/3** igen. Sørg for, at fordybningerne til æg vender nedad. De 3 spor på dampopsatserne **5/4/3** skal passe til de tilsvarende tapper på bundpladen **16**.

Afkalkning af produktet

■ Afhængigt af vandets hårdhed kan der med tiden dannes kalkaflejringer i produktet.

■ Afkald produktet regelmæssigt for at bevare dampgenereringen og forlænge dampkogerens levetid.

- 1) Fjern lette kalkaflejringer med en klud vædet i lidt eddike. Skyl derefter grundigt af.
- 2) Hvis dampgeneratoren **13** har mange kalkaflejringer, skal du fylde soklen **9** med vand og et kommercielt tilgængeligt afkalkningsmiddel og lade det hele stå natten over.

OBS!

- ▶ Tænd aldrig produktet, når det skal afkalkes! Det kan føre til permanente skader.
- 3) Hæld afkalkningsmidlet ud, og skyl produktet omhyggeligt.
 - 4) Tør til sidst produktet omhyggeligt af.

Opbevaring

■ Produktet kan sættes sammen, så det ikke fylder så meget, når det skal opbevares.

- 1) Vikl ledningen om ledningsopviklingen **17** på undersiden af soklen **9**.
- 2) Sæt damphylsteret **7** på dampgeneratoren **13**.
- 3) Sæt opsamlingsbeholderen til væske **6** på soklen **9**.
- 4) Sæt den nederste dampopsats **5** ind i den midterste **4**, og sæt begge i den øverste **3**.
- 5) Sæt de 3 dampopsatser **5/4/3**, som er stablet inde i hinanden, på soklen **9**.
- 6) Stil risskålen **2** i de stablede dampopsatser **5/4/3**.
- 7) Sæt låget **1** på.
- 8) Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

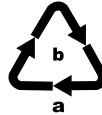


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Gælder kun for Spanien:



Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.



Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.

Tekniske data

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Spænding | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Effektforbrug | 950 W |
| Volumen risskål ② | 1 l |

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 466046_2404 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466046_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466046_2404

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

| | |
|---|------------|
| Introduzione | 154 |
| Uso conforme | 154 |
| Avvertenze e simboli utilizzati | 154 |
| Avvertenze di sicurezza | 155 |
| Materiale in dotazione | 158 |
| Descrizione dell'apparecchio | 158 |
| Prima della prima messa in funzione | 158 |
| Messa in funzione dell'apparecchio | 158 |
| Uso | 159 |
| Cottura a vapore | 159 |
| Controllo del punto di cottura | 160 |
| Rabbocco dell'acqua | 160 |
| Conclusione dell'utilizzo | 160 |
| Consigli per l'ulteriore utilizzo | 160 |
| Cottura di uova | 160 |
| Cottura di riso | 160 |
| Preparazione di pietanze con tempi di cottura diversi | 161 |
| Ecco come realizzare una cottura al vapore perfetta | 161 |
| Tempi di cottura | 161 |
| Pulizia | 166 |
| Eliminazione del calcare dall'apparecchio | 166 |
| Conservazione | 167 |
| Smaltimento | 167 |
| Smaltimento dell'apparecchio | 167 |
| Smaltimento dell'imballaggio | 167 |
| Dati tecnici | 168 |
| Garanzia della Kompernass Handels GmbH | 168 |
| Assistenza | 169 |
| Importatore | 169 |

Introduzione



Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Il prodotto scelto è di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per cuocere a vapore alimenti. Può essere utilizzato solo in ambienti chiusi e asciutti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali.


Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

| | |
|--|--|
| | <p>PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.</p> |
| | <p>AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.</p> |
| | <p>ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.</p> |
| | <p>NOTA: una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.</p> |
| | <p>Cautela! Superficie rovente!</p> |
| | <p>Leggere il manuale di istruzioni.</p> |
| | <p>Non immergere in acqua.</p> |
| | <p>Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.</p> |
| | <p>Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.</p> |
| | <p>Corrente alternata.</p> |

Avvertenze di sicurezza**⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Non azionare assolutamente l'apparecchio in presenza di elementi danneggiati o se l'apparecchio è caduto in precedenza.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa deve essere facilmente accessibile, in modo tale che in caso di emergenza si possa scollegare rapidamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ Il cavo di rete non deve mai entrare in contatto con componenti bollenti dell'apparecchio o con altre sorgenti di calore. Impedire che il cavo di rete poggi su spigoli o angoli.
- ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Dopo lo spegnimento l'apparecchio non è ancora completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo staccare la spina.
- ▶ Dopo l'uso e prima della pulizia staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirare sempre dalla spina e mai dal cavo. In caso contrario, il cavo di rete potrebbe danneggiarsi!
- ▶  Non immergere mai la sezione inferiore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi!
- ▶ Se dovesse penetrare liquido nella sezione inferiore, staccare subito la spina. Fare controllare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi in fuoriuscita con la connessione a spina.
- ▶ Non azionare l'apparecchio con le mani umide.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste pericolo di soffocamento!
- ▶ Non piegarsi sopra l'apparecchio mentre genera vapore acqueo o quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora molto caldo.
- ▶ Sollevare il coperchio sempre lentamente e rivolto lontano da sé per lasciare uscire il vapore acqueo verso dietro.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni.



- ▶ **Attenzione! Superficie rovente!** Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo dalla manopola o dai manici. Utilizzare presine per toccare il coperchio o i contenitori per cottura a vapore.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- ▶ Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di pareti o sotto pensili. In tal modo si evitano danni dovuti al vapore acqueo.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza acqua e usare sempre almeno un contenitore per cottura a vapore.
- ▶ Per produrre il vapore utilizzare esclusivamente acqua potabile pulita.
- ▶ Non rivestire il serbatoio dell'acqua di foglio di alluminio.
- ▶ Non coprire le aperture di fuoriuscita del vapore, altrimenti si crea un accumulo di calore.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- ▶ Fare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di lavarli e riporli.
- ▶ Non è necessario sorvegliare costantemente l'apparecchio durante il funzionamento, tuttavia bisogna controllarlo regolarmente, soprattutto quando si impostano tempi di cottura lunghi.

i NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Materiale in dotazione

- Base con manicotto del vapore
- Vaschetta di raccolta del liquido
- 3 contenitori per cottura a vapore
- Ciotola per il riso
- Coperchio
- Manuale di istruzioni

i Nota: subito dopo il disimballaggio controllare se il materiale in dotazione è integro e completo. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Coperchio
- 2 Ciotola per il riso
- 3 Contenitore per cottura a vapore superiore 3
- 4 Contenitore per cottura a vapore intermedio 2
- 5 Contenitore per cottura a vapore inferiore 1
- 6 Vaschetta di raccolta del liquido
- 7 Manicotto del vapore
- 8 Aperture di riempimento
- 9 Base
- 10 Manopola
- 11 Spia di funzionamento
- 12 Indicatore del livello dell'acqua
- 13 Generatore di vapore
- 14 Aperture di fuoriuscita del vapore

Figura B:

- 15 Impugnatura con numero
- 16 Piastra di fondo con incavi per le uova

Figura C:

- 17 Avvolgicavo (sul lato inferiore)

Prima della prima messa in funzione

- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori come descritto al capitolo **Pulizia**.
- Collocare la base **9** su una superficie stabile, piana e resistente al calore.

- Assicurarsi che in caso di guasto la presa di rete sia facilmente raggiungibile.

Messa in funzione dell'apparecchio

i Nota: nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

La base **9** è collocata e tutte le parti sono pulite:

- 1) Applicare il manicotto del vapore **7** al generatore di vapore **13**. Assicurarsi che le 3 piccole aperture del manicotto del vapore **7** coincidano con le corrispondenti spine di plastica del fondo della base **9**.
 - 2) Versare 500 ml di acqua potabile pulita nella base **9**.
 - 3) Collocare la vaschetta di raccolta del liquido **6** sulla base **9**.
 - 4) Collocare i 3 contenitori per cottura a vapore **5/4/3** sulla vaschetta di raccolta del liquido **6**.
- i Nota:** assicurarsi che l'ordine dei contenitori per cottura a vapore **5/4/3** sia corretta, poiché sono tutti di dimensioni leggermente diverse. Riportano i numeri 1, 2 e 3 sulle impugnature **15**. Collocare i contenitori per cottura a vapore **5/4/3** dal basso verso l'alto nell'ordine 1, 2, 3.
- 5) Inserire la ciotola per il riso **2** nel contenitore per cottura a vapore superiore **3**.
 - 6) Applicare il coperchio **1**.
 - 7) Inserire la spina in una presa di corrente adatta.
 - 8) Regolare la manopola **10** su un tempo di 5-10 min.
- ✓ L'apparecchio comincia a riscaldare e la spia di funzionamento **11** si illumina.

- 9) Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Farlo raffreddare e pulire tutti i pezzi ancora una volta.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Uso

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo dalla manopola 10 o dai manici.
- ▶ Utilizzare presine per toccare il coperchio 1 o i contenitori per cottura a vapore 5/4/3.

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Non piegarsi sopra l'apparecchio...
 - mentre esce vapore dalle aperture di fuoriuscita del vapore 14 oppure
 - quando si apre il coperchio 1 e il contenitore è ancora molto caldo.
- ▶ Sollevare il coperchio 1 sempre lentamente e rivolto lontano da sé per lasciare uscire il vapore acqueo verso dietro.
- ▶ Se si desidera controllare se le pietanze sono cotte, utilizzare una forchetta dal manico lungo o una pinza.

! ATTENZIONE!

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio senza il contenitore per cottura a vapore 5/4/3.

i Nota: assicurarsi che l'ordine dei contenitori per cottura a vapore 5/4/3 sia corretta, poiché sono tutti di dimensioni leggermente diverse. Riportano i numeri 1, 2 e 3 sulle impugnature 15. Collocare i contenitori per cottura a vapore 5/4/3 dal basso verso l'alto nell'ordine 1, 2, 3.

i Nota: il contenitore per cottura a vapore 3 3 non deve essere collocato direttamente sul contenitore per cottura a vapore 1 5, altrimenti non chiude a raso. Ciascuno dei contenitori per cottura a vapore 5/4/3 può essere utilizzato anche singolarmente. Il coperchio 1 si adatta ugualmente a tutti i contenitori per cottura a vapore 5/4/3.

Cottura a vapore

- 1) Togliere la vaschetta di raccolta del liquido 6 dalla base 9.
- 2) Riempire la base 9 di acqua potabile pulita almeno fino al segno MIN e non oltre il segno MAX.
 - i Nota:** il riempimento fino al segno MAX è sufficiente per circa 1 ora di vapore.
 - i Nota:** azionare l'apparecchio solo se l'indicatore del livello dell'acqua 12 indica un livello maggiore di MIN.
- 3) Collocare nuovamente la vaschetta di raccolta del liquido 6 sulla base 9.
 - i Nota:** si può versare o rabboccare l'acqua anche attraverso le aperture di riempimento 8 dei manici della base 9, senza dover togliere la vaschetta di raccolta del liquido 6.
- 4) Collocare gli alimenti da cuocere nei contenitori per cottura a vapore 5/4/3. Si può utilizzare 1 dei contenitori per cottura a vapore 5/4/3, 2 o tutti e 3. Assicurarsi di non coprire completamente con alimenti da cuocere le aperture della piastra di fondo 16 del contenitore per cottura a vapore 5/4/3, in modo che il vapore possa circolare liberamente.
- 5) Collocare i contenitori per cottura a vapore 5/4/3 sulla vaschetta di raccolta del liquido 6.
- 6) Applicare il coperchio 1 al contenitore per cottura a vapore superiore 3.
- 7) Inserire la spina in una presa di corrente adatta.
- 8) Regolare la manopola 10 sul tempo desiderato.
- ✓ L'apparecchio comincia a riscaldare e la spia di funzionamento 11 si illumina.
 - i Nota:** in caso di tempo di cottura molto breve, dapprima ruotare sempre la manopola 10 fino all'accensione della spia di funzionamento 11, poi ruotarla indietro fino al tempo desiderato. Solo così si garantisce che anche al termine di un tempo di cottura breve venga emesso un segnale acustico.

Controllo del punto di cottura

- Per evitare che una durata eccessiva della cottura al vapore ammorbida troppo frutta e verdura o renda duri e troppo asciutti la carne o il pesce, controllare di tanto in tanto il punto di cottura delle pietanze.
- 1) Aprire con cautela il coperchio **1** sollevandolo dapprima un poco dalla parte posteriore per far fuoriuscire il vapore lontano da sé.
- 2) Togliere il coperchio **1** dal contenitore per cottura a vapore **5/4/3**.
- 3) Controllare il punto di cottura delle pietanze con una forchetta dal manico lungo o una pinza.
 - Se la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio portando la manopola **10** su 0 e staccando la spina.
 - Se la pietanza non è ancora pronta, applicare nuovamente il coperchio **1** e lasciare che l'apparecchio continui a funzionare.
 - Se il tempo di cottura impostato è trascorso ma le pietanze non sono ancora cotte, riportare la manopola **10** sul tempo desiderato per terminare la cottura. Controllare il livello dell'acqua ed eventualmente aggiungere acqua.

Rabbocco dell'acqua

AVVERTENZA!

- ▶ Assicurarsi che l'acqua non superi mai il segno MAX. In caso contrario, durante la cottura può schizzare acqua bollente dalla vaporiera.
- Il riempimento fino al segno MAX è sufficiente per circa 1 ora di vapore. In caso di tempo di cottura maggiore o se l'indicatore del livello dell'acqua **12** scende al di sotto del segno MIN, è necessario aggiungere acqua.
- Versare l'acqua con cautela attraverso le aperture di riempimento laterali **8** dei manici della base **9** utilizzando un recipiente adatto.
- i** **Nota:** se l'acqua si consuma tutta durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente per impedire il surriscaldamento. Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio. Poi si può riempire nuovamente d'acqua l'apparecchio e metterlo in funzione.

Conclusione dell'utilizzo

AVVERTENZA!

- ▶ La condensa all'interno della vaschetta di raccolta del liquido **6** è bollente. Farla raffreddare prima di rimuoverla.
- Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se si desidera arrestare la cottura prima del tempo, spegnere l'apparecchio portando la manopola **10** su 0 e staccando la spina.
- 1) Attendere che il vapore presente all'interno dell'apparecchio si sia volatilizzato.
- 2) Togliere i contenitori per cottura a vapore **5/4/3** con gli alimenti cotti.
- 3) Togliere la vaschetta di raccolta del liquido **6** e gettare via l'acqua in essa contenuta.
- 4) Gettare via anche l'acqua residua dalla base **9**.
- 5) Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori come descritto al capitolo **Pulizia**.

Consigli per l'ulteriore utilizzo

Cottura di uova

- Sul fondo di ciascun contenitore per cottura a vapore **5/4/3** si trovano 6 incavi nei quali è possibile collocare 6 uova.
- Utilizzando tutti e 3 i contenitori per cottura a vapore **5/4/3**, è possibile cuocere fino a 18 uova alla volta.
- Per impostare il tempo orientarsi in base ai **tempi di cottura** per le uova. Si tenga presente che il tempo di cottura nel contenitore per cottura a vapore inferiore **5** è un poco più breve di quello dei contenitori sovrastanti.

Cottura di riso

- Se si desidera cuocere riso, utilizzare la ciotola per il riso **2**:
 - 1) Introdurre il riso e la quantità adeguata di acqua nella ciotola per il riso **2**.
 - 2) Inserire la ciotola per il riso **2** in uno qualsiasi dei contenitori per cottura a vapore **5/4/3**.

i Nota: se si utilizza più di un contenitore per cottura a vapore **5/4/3**, collocare la ciotola per il riso **2** in quello situato più in alto, in modo che non goccioli liquido di condensa nel riso.

3) Mescolare il riso di tanto in tanto.

i Nota: si può usare la ciotola per il riso **2** anche per riscaldare liquidi, ad es. salse, oppure per cuocere frutta.

Preparazione di pietanze con tempi di cottura diversi

■ Per preparare pietanze diverse con tempi di cottura diversi, collocare i 3 contenitori per cottura a vapore **5/4/3** gli uni sugli altri in momenti diversi. Tenere conto di quanto segue:

- 1) Collocare gli alimenti con il tempo di cottura più lungo nel contenitore per cottura a vapore inferiore **1 5**.
 - 2) Inserire questo contenitore per cottura a vapore **1 5** nella vaporiera, avviare la cottura e lasciare lavorare la vaporiera.
 - 3) Collocare gli alimenti che richiedono un tempo di cottura medio nel contenitore per cottura a vapore intermedio **2 4**.
 - 4) Aprire con cautela il coperchio **1** sollevandolo dapprima un poco dalla parte posteriore per far fuoriuscire il vapore lontano da sé.
 - 5) Togliere il coperchio **1** e collocare il contenitore per cottura a vapore intermedio **2 4** con gli alimenti da cuocere sul contenitore per cottura a vapore inferiore **1 5**.
 - 6) Riapplicare il coperchio **1** e lasciare che la vaporiera continui a lavorare.
 - 7) Collocare gli alimenti con il tempo di cottura più breve nel contenitore per cottura a vapore superiore **3 3** e collocare quest'ultimo sul contenitore intermedio come descritto in precedenza.
- Tenere presente che il tempo di cottura nei contenitori per cottura a vapore intermedio e superiore **4/3** si prolunga di circa 5-10 minuti e impostare il tempo di cottura di conseguenza.

■ Il sapore degli alimenti può trasmettersi con la condensa. Per questo motivo, come norma generale collocare carne e pesce nel contenitore per cottura a vapore inferiore **5**.

Ecco come realizzare una cottura a vapore perfetta

- Assicurarsi che tutti i pezzi abbiano all'incirca le stesse dimensioni. Se sono di dimensioni diverse e devono essere collocati a strati, collocare i pezzi più piccoli più in alto.
- Tenere presente che uno strato di alimenti si cuoce più velocemente di più strati. Pertanto la durata della cottura aumenta con la quantità di alimenti.
- Assicurarsi di non coprire completamente con alimenti da cuocere le aperture della piastra di fondo **16** dei contenitori per cottura a vapore **5/4/3**, in modo che il vapore possa circolare liberamente.
- Se si cuociono grandi quantità, trascorso metà del tempo di cottura mescolare gli alimenti o disporli diversamente.
- Tutti i tempi di cottura indicati si riferiscono alla preparazione con acqua fredda. Utilizzare acqua calda (non bollente) per ridurre un poco il tempo di cottura a vapore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura a vapore indicati nella tabella che segue sono orientativi. Il tempo di cottura varia in funzione delle dimensioni degli alimenti, della freschezza delle pietanze, della quantità, della posizione dei cestelli (superiore e inferiore) e delle preferenze personali (morbidi o al dente). Pertanto controllare lo stato della cottura come descritto al capitolo

Controllo del punto di cottura.

Se non indicato altrimenti, i tempi di cottura a vapore si riferiscono alla preparazione nel contenitore per cottura a vapore inferiore **5**. Gli alimenti situati nei contenitori per cottura a vapore intermedio e superiore **4/3** richiedono circa 5-10 minuti in più.

Tutti i tempi di cottura si riferiscono alla preparazione con acqua fredda.

Verdure

- Rimuovere i gambi spessi di cavolfiori, broccoli e cavoli.
- Tagliare le verdure in pezzi all'incirca della stessa grandezza.
- Fare cuocere a vapore gli ortaggi a foglia il più brevemente possibile, altrimenti si decolorano facilmente.
- Condire e salare le verdure solo dopo la cottura a vapore.
- Non è necessario scongelare le verdure congelate prima di cuocerle a vapore. Con le verdure congelate il tempo di cottura a vapore si prolunga di qualche minuto.

| Verdure | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|--------------------------|------------------------|------------------|---|
| Carciofi | 2-3 di media grandezza | 50-55 min. | – collocarli con l'apertura verso il basso nel contenitore per cottura a vapore 5/4/3, in modo che la condensa possa defluire |
| Broccoli | 400 g | 10-15 min. | – tagliarli a cimette – congelati: 5 min in più – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Cavolfiore | 400 g | 15-20 min. | – tagliarli a cimette – congelati: 5 min in più – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| fagiolini | 400 g | 25-30 min. | – congelati: 5 min in più – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Piselli | 400 g | 15-20 min. | – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Patate | 900 g | 30-40 min. | – fresche, sbucciate e tagliate in quattro – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Patate novelle o piccole | 500 g | 35-40 min. | – fresche, sbucciate e intere – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Cavolo | 400 g | 35-40 min. | – fresco, tagliato a piccoli pezzi – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Carote | 400 g | 20-25 min. | – fresche, tagliate a fette – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |

| Verdure | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|-----------------------|----------|------------------|--|
| Cavolini di Bruxelles | 400 g | 20-25 min. | – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Asparagi | 400 g | 15-20 min. | – disporli in piano, collocare il secondo strato in croce |
| Spinaci | 400 g | 15-20 min. | – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Funghi | 200 g | 15-20 min. | – freschi, tagliati a fette o a piccole cime intere – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Zucchine | 400 g | 20-25 min. | – fresche, tagliate a fette – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |

Carne

- Scegliere esclusivamente carne magra e tenera dalla quale va eliminato completamente il grasso.
- Durante la cottura a vapore il grasso della carne si riduce ulteriormente e scola via completamente.
- Tagliare la carne a pezzi non troppo grossi. La carne adatta alla griglia è ideale per la cottura a vapore.
- Soprattutto il pollame va cotto bene per evitare una possibile infezione da salmonella.
- Perforare i salsicciotti in modo che non scoppino. Le salsicce crude non sono adatte alla cottura a vapore.
- Servire la carne con salse saporite o marinarla prima di cuocerla a vapore.

| Carne | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|----------------------------|---------------|------------------|--|
| Petto di pollo | 400 g | 15-20 min. | – togliere la pelle prima della cottura a vapore – assicurarsi di cucinarlo bene |
| Cosce di pollo | 2 unità | 20-30 min. | – assicurarsi di cucinarle bene – dopo la cottura a vapore eventualmente dorare in forno (funzione grill) |
| Polpette di carne macinata | 500 g | 22-24 min. | – di carne di manzo o mista |
| Agnello | 4 pezzi | 15-20 min. | – a fette, ad es. cotoletta, filetto |
| Carne di manzo | 250 g | 10-15 min. | – a fette, ad es. bistecca di filetto, rosbif |
| Carne di maiale | 400 g o 4 pz. | 10-15 min. | – Filetto, lombata o bistecca – eliminare completamente il grasso |
| Salsicciotti | 400 g | 10-15 min. | – solo salsicciotti già sbollentati, ad es. wüstel, bockwurst, hot dog ecc. – Perforare la pelle prima della cottura a vapore |

Pesce e frutti di mare

- Il pesce congelato può essere cotto a vapore anche senza scongelarlo, se prima si separano i pezzi e se si prolunga il tempo di cottura.
- Il pesce è cotto se all'interno non ha più un aspetto vitreo. Sorvegliare il tempo di cottura perché il pesce troppo cotto si asciuga velocemente.

| Pesce e frutti di mare | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|------------------------|----------|------------------|--|
| Filetto di pesce | 250 g | 10-15 min. | – congelati: 5 min in più |
| Filetto di salmone | 400 g | 10-15 min. | – congelati: 5 min in più |
| Filetto di tonno | 400 g | 15-20 min. | – congelati: 5 min in più |
| Ostriche | 6 pezzi | 15-20 min. | – cuocere solo ostriche fresche e chiuse – il tempo di cottura è concluso quando i gusci si sono aperti completamente |
| Gamberi | 400 g | 10-15 min. | – mescolare/disporre diversamente a metà del tempo di cottura |
| Code di astice | 2 unità | 20-25 min. | |
| Cozze | 400 g | 10-15 min. | – cuocere solo cozze fresche e chiuse – il tempo di cottura è concluso quando i gusci si sono aperti completamente |

Riso

- Per la quantità d'acqua attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del riso. Introdurre la quantità di acqua necessaria insieme al riso nella ciotola per il riso ②.
- Se si utilizza più di un contenitore per cottura a vapore ⑤/④/③, collocare la ciotola per il riso ② in quello situato più in alto.

| Riso | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|---------------------------------|----------|------------------|---------------------------------|
| Riso bianco | | | |
| A chicchi tondi | 1 tazza | 45-50 min. | – aggiungere 1,5 tazze d'acqua |
| A chicchi lunghi | 1 tazza | 50-55 min. | – aggiungere 1,75 tazze d'acqua |
| Riso integrale (marrone) | | | |
| Normale | 1 tazza | 40-45 min. | – aggiungere 2 tazze d'acqua |
| Parboiled | 1 tazza | 45-50 min. | – aggiungere 1,5 tazze d'acqua |

| Riso | Quantità | Tempo di cottura | Osservazioni |
|--|--------------------------|------------------|--|
| Riso misto a chicchi lunghi e selvatico | | | |
| Normale | 1 tazza | 55-60 min. | – aggiungere 1,5 tazze d'acqua |
| Riso a cottura rapida | 1 tazza | 20-25 min. | – aggiungere 1,75 tazze d'acqua |
| Altro riso | | | |
| Riso istantaneo | 1 tazza | 12-15 min. | – aggiungere 1,5 tazze d'acqua |
| Riso al latte (budino di riso) | 100 g + 30 g di zucchero | 75-80 min. | – latte caldo in quantità adeguata al posto dell'acqua |


Uova

| Uova | Quantità | Quantità d'acqua | Tempo di cottura | Osservazioni |
|------------|--|------------------|------------------|--|
| morbide | max. 6 unità per ogni contenitore per cottura a vapore | 500 ml | 8-12 min. | <ul style="list-style-type: none"> – collocare le uova negli incavi della piastra di fondo 1b del contenitore per cottura a vapore 5/4/3. – il tempo di cottura nel contenitore per cottura a vapore 5 situato più in basso è di circa 5 min. più breve di quello nei contenitori sovrastanti. – Il tempo di cottura può variare a seconda del numero, delle dimensioni e della durezza desiderata delle uova. |
| medio-dure | | | 11-15 min. | |
| sode | | | 15-20 min. | |

Pulizia

PERICOLO!

RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente!
- ▶  Non immergere mai la base **9** in acqua o altri liquidi!

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi, poiché possono danneggiare irrimediabilmente la superficie.
- Pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni uso.
 - Togliere i contenitori per cottura a vapore **5/4/3**. Spostare la piastra di fondo **16** del contenitore per cottura a vapore **5/4/3** verso un lato e poi premerla delicatamente verso l'alto.
 - Togliere la vaschetta di raccolta del liquido **6**. Estrarre il manicotto del vapore **7** dal generatore di vapore **13** tirandolo verso l'alto.
- 1) Pulire la base **9** con un panno leggermente inumidito. Se necessario, versare sul panno un poco di detersivo per piatti. Per rimuovere eventuali residui di detersivo, passare un panno leggermente inumidito solo con acqua.
 - 2) Pulire gli accessori con detersivo e acqua calda.

Nota:



tutte le parti rimovibili possono essere lavate anche in lavastoviglie.

- 3) Fare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle.
- 4) Per riassemblare i contenitori per cottura a vapore **5/4/3** premere nuovamente le piastre di fondo **16** nei contenitori per cottura a vapore **5/4/3**. Durante questa operazione assicurarsi che gli incavi per le uova siano rivolti verso il basso. Le 3 fessure dei contenitori per cottura a vapore **5/4/3** devono innestarsi nelle corrispondenti sporgenze delle piastre di fondo **16**.

Eliminazione del calcare dall'apparecchio

- A seconda della durezza dell'acqua, con il tempo possono formarsi incrostazioni di calcare nell'apparecchio.
 - Eliminare regolarmente il calcare dall'apparecchio per preservare l'erogazione di vapore e aumentare la vita utile della vaporiera.
- 1) Rimuovere le incrostazioni leggere con un panno imbevuto in un poco di aceto. Quindi risciacquare accuratamente.
 - 2) Se il generatore di vapore **13** è molto sporco di calcare, riempire la base **9** con acqua e un decalcificante comune e fare agire durante la notte.

ATTENZIONE!

- ▶ Non accendere in nessun caso l'apparecchio per eliminarne il calcare! Ciò potrebbe causare danni irreparabili.
- 3) Versare via il decalcificante e sciacquare accuratamente l'apparecchio.
 - 4) Poi pulire a fondo l'apparecchio con una spugna e asciugarlo accuratamente.

Conservazione

- Per conservare l'apparecchio è possibile assemblarlo in modo che occupi poco spazio.
- 1) Avvolgere il cavo intorno all'avvolgicavo 17 del lato inferiore della base 9.
- 2) Applicare il manicotto del vapore 7 al generatore di vapore 13.
- 3) Collocare la vaschetta di raccolta del liquido 6 sulla base 9.
- 4) Inserire il contenitore per cottura a vapore inferiore 5 in quello intermedio 4 e inserirli entrambi in quello superiore 3.
- 5) Collocare i 3 contenitori per cottura a vapore 5/4/3 impilati sulla base 9.
- 6) Inserire la ciotola per il riso 2 nei contenitori per cottura a vapore 5/4/3 impilati.
- 7) Applicare il coperchio 1.
- 8) Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Dati tecnici

| | |
|---|--------------------------|
| Tensione | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Potenza assorbita | 950 W |
| Volume utile della ciotola per il riso 2 | 1 l |

Garanzia della Kompennass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 466046_2404 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 466046_2404 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 466046_2404

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

| | |
|--|------------|
| Bevezető | 172 |
| Rendeltetésszerű használat | 172 |
| Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok | 172 |
| Biztonsági utasítások | 173 |
| A csomag tartalma | 176 |
| A készülék leírása | 176 |
| Az első üzembe helyezés előtt | 176 |
| A készülék üzembe helyezése | 176 |
| Használat | 177 |
| Párolás | 177 |
| Étel ellenőrzése | 177 |
| Víz utántöltése | 178 |
| Működtetés befejezése | 178 |
| Tipppek a további használathoz | 178 |
| Tojásfőzés | 178 |
| Rizsfőzés | 178 |
| Különböző párolási idejű élelmiszerek elkészítése | 179 |
| Tipppek a legjobb párolási eredményhez | 179 |
| Párolási idők | 179 |
| Tisztítás | 183 |
| Vízkölerakódás eltávolítása | 183 |
| Tárolás | 184 |
| Ártalmatlanítás | 184 |
| A készülék ártalmatlanítása | 184 |
| A csomagolás ártalmatlanítása | 184 |
| Műszaki adatok | 185 |
| A Kompernass Handels GmbH garanciája | 185 |
| Szerviz | 186 |
| Gyártja | 186 |

Bevezető



Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

Ez a készülék élelmiszerek párolására szolgál. Csak száraz és zárt helyiségekben szabad működtetni. A készülék kizárólag magánháztartásban történő használatra készült. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.

Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok


Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

| | |
|--|---|
| | <p>VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.</p> |
| | <p>FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.</p> |
| | <p>FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.</p> |
| | <p>Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.</p> |
| | <p>Vigyázat! Forró felület!</p> |
| | <p>Olvassa el a használati útmutatót.</p> |
| | <p>Ne merítse vízbe.</p> |
| | <p>Mosogatógépben tisztítható.</p> |
| | <p>A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.</p> |
| | <p>Váltóáram.</p> |

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Semmiképpen ne működtesse a készüléket, ha a részei sérültek, vagy ha a készülék előzőleg leesett.
- ▶ A készüléket csak megfelelően beszerelt és földelt aljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán feltüntetett feszültségnek. A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzetben gyorsan le lehessen választani a készüléket az áramellátásról.
- ▶ A hálózati kábel soha nem érhet a készülék forró alkatrészeihez vagy más hőforrásokhoz, illetve nem kerülhet azok közelébe. Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyekre vagy szögletekre.
- ▶ Ne törje meg és ne szorítsa be a hálózati kábelt.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készülék kikapcsolás után nincs teljesen leválasztva a hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ▶ Minden használat után és tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- ▶ Mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza, ha le akarja választani a készüléket a hálózatról. Ellenkező esetben kár keletkezhet a hálózati kábelben!
- ▶  Soha ne merítse a készülék alsó részét, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba!
- ▶ Ha folyadék kerül az alsó részbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Ellenőriztesse a készüléket, mielőtt ismét üzembe helyezi.
- ▶ Nem kerülhet folyadék a készülék dugós csatlakozására.
- ▶ Ne kezelje a készüléket nedves kézzel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn!
- ▶ Ne hajoljon a készülék fölé, miközben az gőzt termel., vagy amikor kinyitja a fedelet és a készülék tartalma még nagyon forró.
- ▶ Mindig lassan és magától elfordítva emelje fel a fedelet, és hagyja, hogy a gőz hátrafelé távozzon.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. Ellenkező esetben sérülés veszélye áll fenn!



- ▶ Vigyázat! Forró felület! A készülék felületei működés közben nagyon felforrósodnak. A készülék működése közben csak a forgószabályozót vagy a fogantyúkat fogja meg. Használjon edényfogó kesztyűt, ha megfogja a fedelet vagy a párolóedényeket.
- ▶ A fűtőelem felülete használat után még meleg.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket a szabadban. A készüléket kizárólag háztartási és házon belüli használatra tervezték.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Helyezze a készüléket stabil, sima és hőálló felületre.
- ▶ Ne helyezze a készüléket falak közelébe vagy fali szekrények alá. Így elkerülheti a felszálló vízgőz okozta károkat.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket víz nélkül, és mindig használjon legalább egy párolóedényt.
- ▶ Gőztermeléshez kizárólag friss ivóvizet használjon.
- ▶ Ne bélelje ki a víztartályt alufóliával.
- ▶ Ne takarja le a gőznyílásokat, ellenkező esetben hőtorlódás alakul ki.
- ▶ A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse.
- ▶ Hagyja a készüléket és a tartozékokat teljesen lehűlni, mielőtt tisztítja vagy elteszi azokat.
- ▶ A készülék működés közben nem igényel állandó felügyeletet, de rendszeresen ellenőrizni kell, különösen hosszabb párolási idő beállítása esetén.

❗ TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A csomag tartalma

- alap pároló hüvellyel
- folyadékgyűjtő tálca
- 3 párolóedény
- rizstál
- fedél
- használati útmutató

i Tudnivaló: Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és épségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 fedél
- 2 rizstál
- 3 felső párolóedény 3
- 4 középső párolóedény 2
- 5 alsó párolóedény 1
- 6 folyadékgyűjtő tálca
- 7 pároló hüvely
- 8 betöltőnyílások
- 9 alap
- 10 forgószabályozó
- 11 működésjelző lámpa
- 12 vízszintjelző
- 13 gőzfejlesztő
- 14 gőznyílások

„B” ábra:

- 15 tartófogantyú számmal
- 16 alaplap tojástartóval

„C” ábra:

- 17 kábeltartó (alul)

Az első üzembe helyezés előtt

- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.
- Helyezze az alapot **9** egy stabil, sima és hőálló felületre.

- Ügyeljen arra, hogy a használt hálózati csatlakozóaljzat hiba esetén könnyen elérhető legyen.

A készülék üzembe helyezése

i Tudnivaló: A készülék első felfűtése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől, például nyisson ki egy ablakot.

Az alapot **9** felállította és az összes rész tiszta:

- 1) Helyezze a pároló hüvelyt **7** a gőzfejlesztőre **13**. Ügyeljen arra, hogy a pároló hüvely **7** 3 kis nyílása az alap **9** alján lévő megfelelő műanyag csapokba érjen.
- 2) Töltsön 500 ml friss ivóvizet az alapba **9**.
- 3) Helyezze a folyadékgyűjtő tálcat **6** az alapra **9**.
- 4) Helyezze a 3 párolóedényt **5/4/3** a folyadékgyűjtő tálcára **6**.

i Tudnivaló: Ügyeljen a párolóedények **5/4/3** megfelelő sorrendjére, mivel kissé különböző méretűek. Ezek a tartófogantyún **15** 1, 2 és 3 számmal vannak megjelölve. Tegye a párolóedényeket **5/4/3** lentől felfelé 1, 2, 3 sorrendbe.

- 5) Tegye a rizstálat **2** a felső párolóedényre **3**.
- 6) Helyezze fel a fedelet **1**.
- 7) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba.
- 8) Állítsa a forgószabályozót **10** 5-10 percre.
- ✓ A készülék melegedni kezd és a működésjelző lámpa **11** világít.
- 9) Amikor lejár a beállított idő, a készülék automatikusan kikapcsol. Hagyja lehűlni és tisztítsa meg még egyszer az összes részt.

A készülék ezzel üzemkész.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A készülék felületei működés közben nagyon felforrósodnak. A készülék működése közben csak a forgószabályozót **10** vagy a fogantyúkat fogja meg.
- ▶ Használjon edényfogó kesztyűt, ha megfogja a fedelet **1** vagy a párolóedényeket **5/4/3**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Ne hajoljon a készülék fölé...
 - miközben forró gőz távozik a gőznyílásokból **14**, vagy
 - amikor kinyitja a fedelet **1**, és a készülék tartalma még nagyon forró.
- ▶ Mindig lassan és magától elfordítva emelje fel a fedelet **1**, és hagyja, hogy a gőz hátrafelé távozzon.
- ▶ Ha ellenőrizni szeretné, hogy az étel készre párolódott-e, használjon hosszú nyelű villát vagy fogót.

! FIGYELEM!

- ▶ Soha ne működtesse a készüléket párolóedény **5/4/3** nélkül.

- i Tudnivaló:** Ügyeljen a párolóedények **5/4/3** megfelelő sorrendjére, mivel kissé különböző méretűek. Ezek a tartófogantyún **15** 1, 2 és 3 számmal vannak megjelölve. Tegye a párolóedényeket **5/4/3** letről felfelé 1, 2, 3 sorrendbe.

- i Tudnivaló:** A 3-as párolóedényt **3** nem szabad közvetlenül az 1-es párolóedényre **5** helyezni, ellenkező esetben nem egy vonalban záródik.

A párolóedényeket **5/4/3** egyesével is használhatja. A fedél **1** mindegyik párolóedényre **5/4/3** egyformán illik.

Párolás

- 1) Vegye le a folyadékgyűjtő tálcát **6** az alapról **9**.
- 2) Töltsön friss ivóvizet az alapba **9** legalább a MIN jelölésig és legfeljebb a MAX jelölésig.
- i Tudnivaló:** A MAX jelölésig töltve a víz kb. 1 órás pároláshoz elegendő.

- i Tudnivaló:** a készüléket csak akkor működtesse, ha a vízszintjelző **12** MIN állás fölötti szintet mutat.

- 3) Tegye vissza a folyadékgyűjtő tálcát **6** az alapra **9**.

- i Tudnivaló:** Az alap **9** fogantyúin lévő betöltőnyílásokon **8** keresztül is betölthet vagy pótolhat vizet anélkül, hogy el kellene távolítani a folyadékgyűjtő tálcát **6**.

- 4) Tegye a párolni kívánt élelmiszert a párolóedényekbe **5/4/3**. Használhat csak 1, 2 vagy mind a 3 párolóedényt **5/4/3**. Ügyeljen arra, hogy a párolni kívánt élelmiszer ne fedje el teljesen a párolóedény **5/4/3** alaplapjában **16** lévő nyílásokat, hogy a gőz szabadon tudjon keringeni.

- 5) Tegye a párolóedényeket **5/4/3** a folyadékgyűjtő tálcára **6**.

- 6) Helyezze a fedelet **1** a felső párolóedényre **3**.

- 7) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba.

- 8) Állítsa be a forgószabályozót **10** a kívánt időre.

- ✓ A készülék melegedni kezd és a működésjelző lámpa **11** világít.

- i Tudnivaló:** Nagyon rövid párolási idő esetén mindig forgassa el a forgószabályozót **10** annyira, hogy világítson a működésjelző lámpa **11**, majd forgassa vissza a kívánt időre. Csak így biztosítható, hogy a rövid párolási idő végén is legyen hangjelzés.

Étel ellenőrzése

- Időnként ellenőrizze az étel állapotát annak érdekében, hogy a túl hosszú párolási idő révén a gyümölcsök és zöldségek ne legyenek túl puhák, illetve a hús vagy hal ne legyen túl száraz és rágós.

- 1) Óvatosan nyissa ki a fedelet **1** úgy, hogy először hátul emelje meg, hogy a gőz ne az Ön irányába távozzon.
- 2) Vegye le a fedelet **1** a párolóedényről **5/4/3**.

- Ellenőrizze az étel állapotát egy hosszú villával vagy fogóval.
 - Ha az étel kész, kapcsolja ki a készüléket a forgószabályozó **10** 0 állásba állításával és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - Amennyiben a párolni kívánt élelmiszer még nem párolódott meg teljesen, tegye vissza a fedelet **1** és hagyja, hogy a készülék tovább működjön.
 - Ha a beállított párolási idő lejárt, de az étel még nem párolódott meg, állítsa a forgószabályozót **10** ismét a kívánt időre a párolás befejezéséhez. Ellenőrizze a vízszintet, és adott esetben töltsön hozzá vizet.

Víz utántöltése

FIGYELMEZTETÉS!

- Ügyeljen arra, hogy a víz soha ne haladja meg a MAX jelölést. Ellenkező esetben forró víz fröccsenhet ki a gőzpárolóból a párolás során.
- A MAX jelölésig töltve a víz kb. 1 órás pároláshoz elegendő. Hosszabb párolási idő esetén, vagy ha a vízszintjelző **12** a MIN jelölés alá esik, töltsön hozzá vizet.
- Öntse a vizet óvatosan egy megfelelő kannával az alap **9** fogantyúin lévő oldalsó töltőnyílásokon **8** keresztül.
- i** **Tudnivaló:** Ha működés közben elfogy a víz, a készülék automatikusan kikapcsol, hogy megakadályozza a túlmelegedést. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Ezután újra vizet tölthet a készülékbe és üzembe helyezheti azt.

Működtetés befejezése

FIGYELMEZTETÉS!

- A folyadékgyűjtő tálcában **6** lévő kondenzvíz forró. Hagyja lehűlni mielőtt kiveszi.
- A beállított párolási idő letelte után hangjelzés hallható és a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

- Ha idő előtt szeretné leállítani a párolást, kapcsolja ki a készüléket a forgószabályozó **10** 0 állásba állításával és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 1) Várjon, amíg a készülékben eloszlik a gőz.
- 2) Vegye ki a párolt élelmiszereket tartalmazó párolóedényeket **5/4/3**.
- 3) Vegye ki és ürítse ki a folyadékgyűjtő tálcát **6** és öntse ki a benne található vizet.
- 4) Ürítse ki a maradék vizet az alapatból **9** is.
- 5) Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

Tippek a további használathoz

Tojásfőzés

- Mindegyik párolóedény **5/4/3** alján van ó mélyedés, amelybe ó tojást tehet.
- Ha mind a 3 párolóedényt **5/4/3** használja, akkor legfeljebb 18 tojást főzhet egyszerre.
- Az idő beállításához kövesse a tojásokra vonatkozó **párolási időket**. Ügyeljen arra, hogy a párolási idő az alsó párolóedényben **5** valamivel rövidebb, mint a felette levőkben.

Rizsfőzés

- Rizs főzése esetén használja a rizstálat **2**:
- 1) Tegye a rizst és a megfelelő mennyiségű vizet a rizstálba **2**.
- 2) Helyezze a rizstálat **2** az egyik párolóedényre **5/4/3**.
- i** **Tudnivaló:** Ha több párolóedényt **5/4/3** használ, akkor tegye a rizstálat **2** a legfelsőre, hogy ne csöpögjön kondenzvíz a rizsbe.
- 3) Időnként keverje meg a rizst.
- i** **Tudnivaló:** A rizstálat **2** folyadék melegítésére is használhatja, pl. szószkhoz, vagy gyümölcs főzéséhez.

Különböző párolási idejű élelmiszerek elkészítése

- Különböző párolási idejű élelmiszerek készítése esetén, helyezze a 3 párolóedényt **5/4/3** különböző időpontokban egymásra. Vegye figyelembe a következőket:
 - 1) A leghosszabb párolási idejű élelmiszert tegye a legalsó 1-es párolóedénybe **5**.
 - 2) Helyezze be ezt az 1-es párolóedényt **5** a gőzpárolóba, indítsa el a párolást és működtesse a gőzpárolót.
 - 3) A közepes párolási idejű élelmiszert tegye a középső, 2-es párolóedénybe **4**.
 - 4) Óvatosan nyissa ki a fedelet **1** úgy, hogy először hátul emelje meg, hogy a gőz ne az Ön irányába távozzon.
 - 5) Vegye le a fedelet **1** és tegye a középső 2-es párolóedényt **4** a párolni kívánt élelmiszerral az alsó 1-es párolóedényre **5**.
 - 6) Tegye vissza a fedelet **1** és hagyja a gőzpárolót tovább működni.
 - 7) Helyezze a legrövidebb párolási idejű élelmiszert a felső 3-as párolóedénybe **3** és helyezze a középsőre az előzőekben leírtak szerint.
- Vegye figyelembe, hogy a párolási idő a középső és a felső párolóedényben **4/3** kb. 5-10 perccel hosszabb és ennek megfelelően állítsa be a párolási időt.
- Az élelmiszer íze a kondenzvízen keresztül átterjedhet. Ezért a halat és a húst alapterően az alsó párolóedénybe **5** tegye.

Tipppek a legjobb párolási eredményhez

- Ügyeljen arra, hogy az összes darab körülbelül azonos méretű legyen. Ha különböző méretű darabokat párol és azokat rétegekbe kell tenni, akkor a kisebb darabokat tegye legfelülre.
- Vegye figyelembe, hogy egy réteg étel gyorsabban megpárolódik, mint több réteg. Ezért a párolási idő az étel mennyiségével nő.

- Ügyeljen arra, hogy a párolni kívánt élelmiszer ne fedje el teljesen a párolóedények **5/4/3** alaplapjában **16** lévő nyílásokat, hogy a gőz szabadon tudjon keringeni.
- Nagyobb mennyiség párolása esetén a párolási idő felénél keverje meg vagy rendezze át az élelmiszereket.
- Minden megadott párolási idő hideg vízzel történő elkészítésre vonatkozik. Használjon meleg (nem forrásban lévő) vizet, hogy valamivel csökkentse a párolási időt.

Párolási idők

A táblázatokban megadott párolási idők pusztán irányértékek. A párolási idő az élelmiszer méretétől, az ételek frissességétől, a betöltött mennyiségtől, a párolókosarak helyzetétől (fent vagy lent) és a személyes preferenciáktól (puha vagy al dente) függően változhat. Ezért ellenőrizze az étel állapotát az **Étel ellenőrzése** fejezetben leírtak szerint.

Ha nincs másképp megadva, akkor a párolási idők az alsó párolóedényre **5** vonatkoznak. A középső és felső párolóedényben **4/3** az élelmiszerek párolása kb. 5-10 perccel tovább tart.

A párolási idő hideg vízzel történő használatra vonatkozik.

Zöldség

- Távolítsa el a karfiol, a brokkoli és a káposztafélék vastag torzsáját.
- Vágja a zöldségeket nagyjából egyforma darabokra.
- A leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig párolja, ellenkező esetben könnyen elveszítik színüket.
- Csak párolás után fűszerezze és sózza meg a zöldségeket.
- A fagyasztott zöldségeket párolás előtt nem kell felolvasztani. Fagyasztott zöldségek esetén a párolási idő néhány perccel hosszabb lesz.

| Zöldség | Mennyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|----------------------------|--------------------|--------------|---|
| articsóka | 2-3 közepes méretű | 50-55 perc | – helyezze a nyílással lefelé a párolóedénybe 5/4/3 , hogy a kondenzvíz ki tudjon folyni |
| brokkoli | 400 g | 10-15 perc | – szedje rózsákra – fagyasztott: 5 perccel tovább – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| karfiol | 400 g | 15-20 perc | – szedje rózsákra – fagyasztott: 5 perccel tovább – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| zöldbab | 400 g | 25-30 perc | – fagyasztott: 5 perccel tovább – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| borsó | 400 g | 15-20 perc | – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| burgonya | 900 g | 30-40 perc | – friss, hámozott és négybe vágva – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| új vagy kisméretű burgonya | 500 g | 35-40 perc | – friss, hámozott és egészben – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| káposzta | 400 g | 35-40 perc | – friss, apróra vágva – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| sárgarépa | 400 g | 20-25 perc | – friss, szeletelve – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| kelbimbó | 400 g | 20-25 perc | – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| spárga | 400 g | 15-20 perc | – tegye egymás mellé, a 2. réteget keresztben |
| spenót | 400 g | 15-20 perc | – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| gomba | 200 g | 15-20 perc | – friss, szeletekre vágva vagy kicsi egész gombafejek – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| cukkini | 400 g | 20-25 perc | – friss, szeletelve – az idő felénél keverje meg/rendezze át |

Hús

- Kizárólag puha, sovány húst válasszon, amelyről teljesen eltávolította a zsírt.
- Párolás során a húszsír tovább csökken és teljesen lefolyik.
- Ne túl vastag darabokra vágja a húst. A grillezéshez alkalmas hús ideális pároláshoz.
- Különösen a baromfihúst kell jól megpárolni az esetleges szalmonellafertőzés megelőzése érdekében.
- Szurkálja meg a kolbászt, hogy ne repedjen szét. A nyers kolbász nem alkalmas párolásra.
- Tálalja a húst ízletes szószokkal vagy pácolja a húst párolás előtt.

| Hús | Mennyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|------------|--------------------|--------------|--|
| csirkemell | 400 g | 15-20 perc | – párolás előtt távolítsa el a bőrt – feltétlenül alaposan párolja meg |
| csirkecomb | 2 darab | 20-30 perc | – feltétlenül alaposan párolja meg – párolás után a sütőben (grill funkció) esetleg barnára süthető |
| fasírt | 500 g | 22-24 perc | – marhahúsból vagy vegyes húsból |
| bárány | 4 darab | 15-20 perc | – szeletelve, pl. karaj, filé |
| marhahús | 250 g | 10-15 perc | – szeletekben, pl. filé, marhasült |
| sertéshús | 400 g vagy 4 db | 10-15 perc | – filé, hátszín vagy steak – teljesen távolítsa el a zsírt |
| virslit | 400 g | 10-15 perc | – csak előfőzött virsli, pl. frankfurti, bockwurst, hot dog virsli stb. – párolás előtt távolítsa el a bőrt |

Hal és tenger gyümölcsei

- A fagyasztott hal kiolvasztás nélkül is párolható, ha előtte szétválasztja a darabokat és megnöveli a párolási időt.
- A hal akkor párolódott készre, ha belül már nem tűnik üvegesnek. Figyelje a párolási időt, mert a túl hosszú ideig párolt hal gyorsan túl száraz lesz.

| Hal és tenger gyümölcsei | Mennyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|--------------------------|-----------|--------------|---------------------------------|
| halfilé | 250 g | 10-15 perc | – fagyasztott: 5 perccel tovább |
| lazacfilé | 400 g | 10-15 perc | – fagyasztott: 5 perccel tovább |
| tonhalfilé | 400 g | 15-20 perc | – fagyasztott: 5 perccel tovább |

| Hal és tenger gyümölcsei | Mennyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|--------------------------|-----------|--------------|--|
| osztriga | 6 darab | 15-20 perc | – csak friss és zárt osztrigát pároljon – a párolási időnek akkor van vége, amikor a héj teljesen kinyílt |
| garnélarák | 400 g | 10-15 perc | – az idő felénél keverje meg/rendezze át |
| homárfarok | 2 darab | 20-25 perc | |
| kagylófélék | 400 g | 10-15 perc | – csak friss és zárt kagylóféléket pároljon – a párolási időnek akkor van vége, amikor a héj teljesen kinyílt |

Rizs

- A víz mennyiségét illetően kövesse a rizs csomagolásán található utasításokat. Öntse a szükséges mennyiségű vizet és a rizst a rizstálba ②.
- Ha több párolóedényt ⑤/④/③ használ, akkor tegye a rizstalat ② a legfelsőbe.


| Rizs | Mennyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|---|--------------------|--------------|--|
| fehér rizs | | | |
| kerek szemű | 1 csésze | 45-50 perc | – adjon hozzá 1,5 csésze vizet |
| hosszú szemű | 1 csésze | 50-55 perc | – adjon hozzá 1,75 csésze vizet |
| natúr rizs (barna) | | | |
| normál | 1 csésze | 40-45 perc | – adjon hozzá 2 csésze vizet |
| Parboiled | 1 csésze | 45-50 perc | – adjon hozzá 1,5 csésze vizet |
| vegyes rizs hosszú szemű és vadrizsből | | | |
| 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 | – megfelelő mennyiségű meleg tej víz helyett |

Tojás

| Tojás | Mennyiség | Vízmenyiség | Párolási idő | Megjegyzések |
|------------------|-----------------------------|-------------|--------------|--|
| lágý | egy párolóedénybe max. 6 db | 500 ml | 8-12 perc | – Tegye a tojásokat a párolóedény 5/4/3 alaplapjában 16 lévő mélyedésbe. |
| közepesen kemény | | | 11-15 perc | – a párolási idő az alsó párolóedényben 5 kb. 5 perccel rövidebb, mint a felette lévőben. |
| kemény | | | 15-20 perc | – A főzési idő a tojások számától, méretétől és kívánt keménységétől függően változhat. |

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból!
- ▶  Soha ne merítse az alapot **9** vízbe vagy más folyadékba!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket és a tartozékokat.

⚠ FIGYELEM!

- ▶ Ne használjon maró hatású vagy súroló tisztítószereket, ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a felületekben.
- 1) Minden használat után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
 - 2) Vegye le a párolóedényeket **5/4/3**. Nyomja ki óvatosan a párolóedények **5/4/3** alaplapjait **16**.
 - 3) Vegye le a folyadékgyűjtő tálcát **6**. Húzza le felfelé a pároló hüvelyt **7** a gőzfejlesztőről **15**.
 - 4) Tisztítsa meg az alapot **9** egy enyhén megnedvesített törölruhával. Szükség szerint tegyen kevés mosogatószert a ruhára. Ezt követően törölje át a készüléket tiszta vízzel megnedvesített törölruhával az esetleges mosogatószermaradványok eltávolítása céljából.
 - 5) Tisztítsa meg a tartozékokat meleg mosogatószeres vízben.

i Tudnivaló:



A levehető részek mosogatógépben is tisztíthatók.

- 3) Összeszerelés előtt teljesen hagyja megszáradni az összes részt.
- 4) A párolóedények **5/4/3** ismételt összeszereléséhez nyomja vissza az alaplapokat **16** a párolóedényekbe **5/4/3**. Közben ügyeljen arra, hogy a tojástartó mélyedések lefelé nézzenek. A párolóedényeken **5/4/3** lévő 3 nyílásnak be kell kattanni az alaplapok **16** megfelelő fülébe.

Vízkölerakódás eltávolítása

- A vízkeménységtől függően a készülékben idővel vízkő képződhet.
 - Rendszeresen távolítsa el a vízkölerakódást a készülékből, a gőztermelés fenntartása és a gőzpároló élettartamának meghosszabbítása érdekében.
- 1) Az enyhe vízkölerakódásokat egy kevés ecetbe mártott törölruhával távolíthatja el. Ezt követően alaposan öblítse el.
 - 2) Ha a gőzfejlesztő **15** erősen vízköves, töltsön vizet és üzletekben kapható vízköoldót az alapba **9** és hagyja állni egy éjszakán keresztül.
- ⚠ FIGYELEM!
- ▶ A vízkölerakódás eltávolításához semmiképpen ne kapcsolja be a készüléket! Ez helyrehozhatatlan károkat okozhat.

- 3) Öntse ki a vízkőoldót és alaposan öblítse ki a készüléket.
- 4) Ezt követően alaposan törölje át a készüléket és gondosan törölje szárazra.

Tárolás

- A készülék helytakarékosan összeállítható, ha szeretné elrakni.
- 1) Tekerje a kábelt az alap 9 alján lévő kábeltartóra 17.
 - 2) Helyezze a pároló hüvelyt 7 a gőzfejlesztőre 13.
 - 3) Helyezze a folyadékgyűjtő tálcat 6 az alapra 9.
 - 4) Tegye az alsó párolóedényt 5 a középsőbe 4 és a kettőt a felsőbe 3.
 - 5) Tegye a 3 egymásba rakott párolóedényt 5/4/3 az alapra 9.
 - 6) A rizstálát 2 tegye az egymásba rakott párolóedényekbe 5/4/3.
 - 7) Helyezze fel a fedelet 1.
 - 8) Tárolja a megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefaire-demedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

Spanyolországra vonatkozik:




A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz.



A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.

Műszaki adatok

| | |
|--|-----------------------|
| Feszültség | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Teljesítményfelvétel | 950 W |
| Rizstál  hasznos ürtartalom | 1 l |

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlási igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 466046_2404.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrésszel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlási igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 466046_2404 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompnass@lidl.hu

IAN 466046_2404

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompnass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

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

IAN 466046_2404