



3 TIER STEAMER SDG 950 D4

(RS)

APARAT ZA KUVANJE NA PARI

Uputstvo za upotrebu

(GR) (CY)

ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

Operating instructions

(RO)

APARAT DE GĂTIT CU ABURI

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

DAMPFGARER

Bedienungsanleitung

IAN 466046_2404

(RS)
(RO) (GR)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

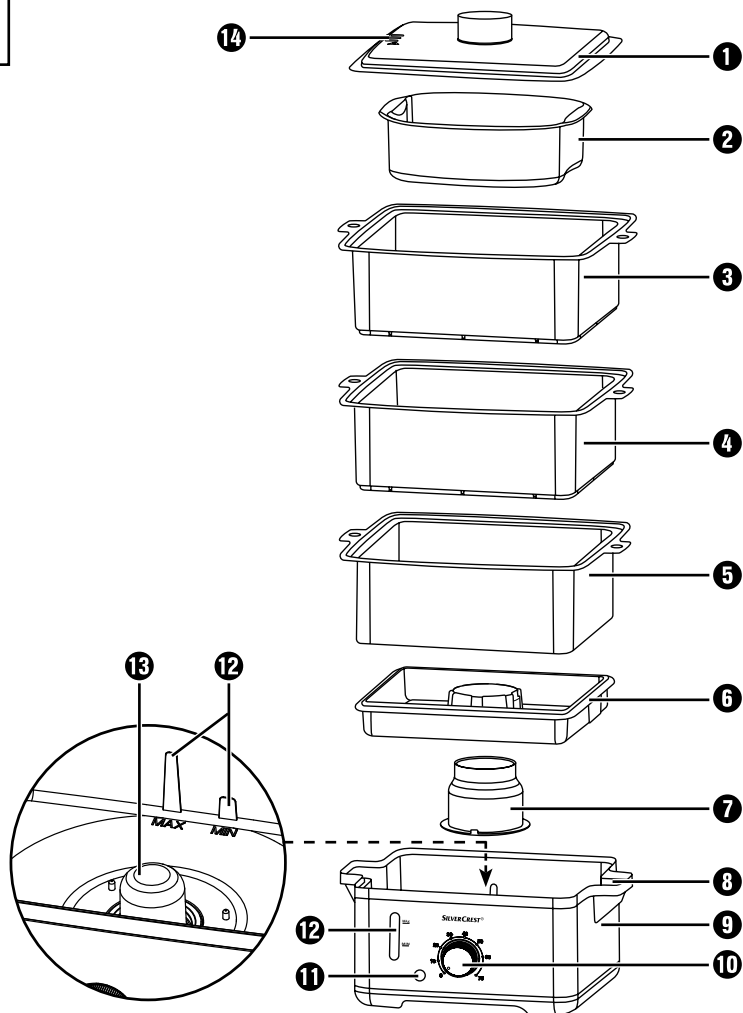
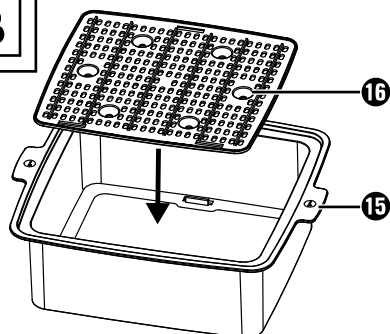
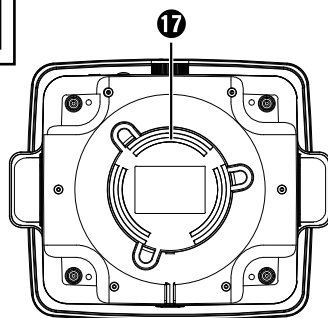
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	33
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Korišćene napomene upozorenja i simboli	2
Bezbednosne napomene	3
Obim isporuke	6
Opis aparata	6
Pre prvog puštanja u rad	6
Puštanje aparata u rad	6
Rukovanje	7
Krčkanje na pari	7
Provera tačke krčkanja	7
Dodavanje vode	8
Kraj rada	8
Saveti za dalju primenu	8
Kuvanje jaja	8
Kuvanje pirinča	8
Priprema jela sa različitim vremenom krčkanja	9
Ovako će krčkanje na pari najbolje uspeti	9
Vremena krčkanja	9
Čišćenje	13
Skidanje kamenca sa aparata	13
Čuvanje	14
Odlaganje	14
Odlaganje aparata	14
Odlaganje ambalaže	14
Tehnički podaci	14
Servis	15
Garancija i garantni list	15

Uvod



Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za krčkanje namirnica na pari. Aparat sme da se koristi samo u suvim i zatvorenim prostorijama. Ovaj aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe.

Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenjivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.

	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Oprez! Vruća površina!
	Pročitajte uputstvo za upotrebu.
	Ne potapajte u vodu.
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Naizmjenična struja.

Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Nipošto ne uključujte aparat kada su delovi oštećeni ili kada je aparat prethodno pao.
- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu utičnicu čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora da bude lako pristupačna, tako da u hitnom slučaju aparat možete brzo da odvojite od električnog napajanja.
- ▶ Električni kabl ne sme nikada da dođe u blizinu ili u dodir sa vrućim delovima aparata ili sa drugim izvorima toplote. Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko ivica ili ćoškova.
- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl.
- ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Aparat nije potpuno odvojen od mreže nakon isključivanja. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač.
- ▶ Nakon svake upotrebe i pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Kada odvajate aparat od električne mreže, uvek vucite za mrežni utikač, ne za sami električni kabl. U suprotnom, električni kabl može da se ošteti!
- ▶  Nikada ne potapajte donji deo aparata, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti!
- ▶ Ako tečnost ipak dospe u donji deo aparata, odmah izvucite mrežni utikač. Stručnjak treba da proverí aparat pre ponovnog puštanja u rad.
- ▶ Tečnost ne sme da se prelije preko utičnog spoja aparata.
- ▶ Ne rukujte aparatom vlažnim rukama.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- ▶ Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja!
- ▶ Ne nagnite se iznad aparata dok aparat stvara vodenu paru ili kada otvarate poklopac i kada je sadržaj još uvek veoma vruć.
- ▶ Uvek polako i suprotno od sebe podižite poklopac da bi para mogla da izađe sa zadnje strane.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- ▶  Oprez! Vruća površina! Površine aparata postaju veoma vruće tokom rada. U toku rada, dirajte aparat samo za regulator ili za ručke. Koristite krpu za šerpe, kada rukom hvatate poklopac ili posude za krčkanje na pari.
- ▶ Nakon korišćenja, na površini grejača ima još zaostale toplote.

! PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite aparat na otvorenom. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu i u kući.
- ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ▶ Stavite aparat na čvrstu i ravnu podlogu, otpornu na toplotu.
- ▶ Ne stavljajte aparat u blizini zidova ili ispod visećih kuhinjskih elemenata. Na taj način ćete izbeći oštećenja usled vodene pare koja se diže.
- ▶ Nikada ne koristite aparat bez vode i uvek koristite najmanje jednu posudu za krčkanje na pari.
- ▶ Koristite isključivo svežu vodu za piće za stvaranje pare.
- ▶ Ne oblažite rezervoar za vodu aluminijumskom folijom.
- ▶ Ne prekrivajte otvore za paru, inače će doći do nagomilavanja toplote.
- ▶ Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- ▶ Ostavite aparat i delove pribora da se potpuno ohlade pre nego što ih čistite ili smestite.
- ▶ U toku rada, aparat ne mora stalno da bude pod nadzorom, ali mora redovno da se prekontroliše, naročito kada su podešena duža vremena krčkanja na pari.

i NAPOMENA

- ▶ Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se obavilo prebacivanje frekvencije sa 50 na 60 Hz. Proizvod se prilagođava frekvenciji kako od 50 tako i od 60 Hz.

Obim isporuke

- Osnova sa čaustom za ispuštanje pare
- Činija za sakupljanje tečnosti
- 3 posude za krčkanje na pari
- Činija za pirinač
- Poklopac
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena: Prekontrolišite obim isporuke na celovitost i oštećenja, čim raspakujete aparat. Obratite se servisu, ako je potrebno.

Opis aparata

Slika A:

- 1 Poklopac
- 2 Činija za pirinač
- 3 Gornja posuda za krčkanje na pari
- 4 Srednja posuda za krčkanje na pari
- 5 Donja posuda za krčkanje na pari
- 6 Činija za sakupljanje tečnosti
- 7 Čaura za ispuštanje pare
- 8 Otvori za punjenje
- 9 Osnova
- 10 Regulator
- 11 Indikatorska lampica rada
- 12 Indikator nivoa vode
- 13 Element za stvaranje pare
- 14 Otvori za paru

Slika B:

- 15 Ručka za držanje sa brojem
- 16 Osnovna ploča sa udubljenjima za jaja

Slika C:

- 17 Kalem za namotavanje kabla (na donjoj strani)

Pre prvog puštanja u rad

- Očistite aparat i delove pribora kao što je opisano u poglavlju **Čišćenje**.
- Stavite osnovu **9** na čvrstu i ravnu podlogu, otpornu na toplotu.

- Vodite računa da korišćena mrežna utičnica bude lako pristupačna u slučaju greške.

Puštanje aparata u rad

i Napomena: Prilikom prvog zagrevanja aparata može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka prilikom proizvodnje. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

Osnova **9** je postavljena i svi delovi su očišćeni:

- 1) Natakните čauru za ispuštanje pare **7** na element za stvaranje pare **13**. Vodite računa da 3 mala otvora na čauri za ispuštanje pare **7** naležu na odgovarajuće plastične čivije na dnu osnove **9**.
- 2) Sipajte oko 500 ml sveže vode za piće u osnovu **9**.
- 3) Stavite činiju za sakupljanje tečnosti **6** na osnovu **9**.
- 4) Stavite 3 posude za krčkanje na pari **5/4/3** na činiju za sakupljanje tečnosti **6**.

i Napomena: Vodite računa o pravilnom redosledu posuda za krčkanje na pari **5/4/3**, zato što se one sve malo razlikuju po veličini. Posude su na ručkama za držanje **15** označene brojevima 1, 2 ili 3. Postavite posude za krčkanje na pari **5/4/3** odozdo nagore po redosledu 1, 2, 3.

- 5) Stavite činiju za pirinač **2** u gornju posudu za krčkanje na pari **3**.
- 6) Stavite poklopac **1**.
- 7) Uključite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu.
- 8) Podesite regulator **10** na vreme od 5 do 10 minuta.
- ✓ Aparat počinje da se zagreva i indikatorska lampica rada **11** se pali.
- 9) Aparat se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena. Ostavite aparat da se ohladi i još jednom očistite sve delove.

Aparat je sada spreman za rad.

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Površine aparata postaju veoma vruće tokom rada. U toku rada dirajte aparat samo za regulator **10** ili za ručke.
- ▶ Koristite krpu za šerpe kada rukom hvatate poklopac **1** ili posude za krčkanje na pari **5/4/3**.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Ne naginjte se iznad aparata...
 - dok vruća para izlazi iz otvora za paru **14**, ili
 - kada otvarate poklopac **1** i kada je sadržaj još uvek veoma vruć.
- ▶ Uvek polako i suprotno od sebe podižite poklopac **1** da bi para mogla da izađe sa zadnje strane.
- ▶ Kada želite da proverite da li su jela skuva- na, koristite viljušku sa dugačkom drškom ili hvataljke.

⚠ PAŽNJA!

- ▶ Nikada ne koristite aparat bez posude za krčkanje na pari **5/4/3**.

- i Napomena:** Vodite računa o pravilnom redosledu posuda za krčkanje na pari **5/4/3**, zato što se one sve malo razlikuju po veličini. Posude su na ručkama za držanje **15** označene brojevima 1, 2 ili 3. Postavite posude za krčkanje na pari **5/4/3** odozdo nagore po redosledu 1, 2, 3.

- i Napomena:** Posuda za krčkanje na pari 3 **3** ne sme da se postavi direktno na posudu za krčkanje na pari 1 **5**, zato što u suprotnom ne naleže u ravni. Svaku posudu za krčkanje na pari **5/4/3** možete i zasebno da koristite. Poklopac **1** podjednako odgovara svim posudama za krčkanje na pari **5/4/3**.

Krčkanje na pari

- 1) Uklonite činiju za sakupljanje tečnosti **6** sa osnove **9**.
- 2) Napunite osnovu **9** svežom vodom za piće najmanje do oznake MIN i maksimalno do oznake MAX.

- i Napomena:** Punjenje do oznake MAX je dovoljno za oko 1 sat krčkanja na pari.

- i Napomena:** Koristite aparat samo kada je indikator nivoa vode **12** iznad oznake MIN.

- 3) Ponovo stavite činiju za sakupljanje tečnosti **6** na osnovu **9**.

- i Napomena:** Vodu možete da sipate ili da dosipate i preko otvora za punjenje **8** na ručkama osnove **9**, a da ne morate da uklonite činiju za sakupljanje tečnosti **6**.

- 4) Stavite namirnice za krčkanje u posude za krčkanje na pari **5/4/3**. Možete da koristite samo 1, 2 ili sve 3 posude za krčkanje na pari **5/4/3**. Vodite računa da otvori u osnovnoj ploči **16** u posudi za krčkanje na pari **5/4/3** ne budu potpuno prekriveni namirnicama za krčkanje, da bi para mogla slobodno da cirkuliše.

- 5) Stavite posude za krčkanje na pari **5/4/3** na činiju za sakupljanje tečnosti **6**.

- 6) Stavite poklopac **1** na gornju posudu za krčkanje na pari **3**.

- 7) Umetnite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu.

- 8) Podesite regulator **10** na željeno vreme.

- ✓ Aparat počinje da se zagreva i indikatorska lampica rada **11** se pali.

- i Napomena:** U slučaju veoma kratkog vremena krčkanja, uvek najpre okrenite regulator **10** dok indikatorska lampica rada **11** ne zasvetli, zatim okrenite regulator nazad na željeno vreme. Samo je tako zagarantovano da će se zvučni signal oglasiti i na kraju kratkog vremena krčkanja.

Provera tačke krčkanja

- Da voće i povrće ne bi bilo previše meko usled predugog vremena krčkanja na pari i da meso ili riba ne bi bilo suviše suvo i žilavo, povremeno proveravajte tačku krčkanja jela.

- 1) Pažljivo otvorite poklopac **1**, tako što ćete ga najpre podići sa zadnje strane, da bi para mogla da izađe dalje od Vas.

- 2) Skinite poklopac **1** sa posude za krčkanje na pari **5/4/3**.
- 3) Proverite tačku krčkanja jela viljuškom sa dugačkom drškom ili hvataljkama.
 - Kada su namirnice za krčkanje gotove, isključite aparat tako što ćete regulator **10** staviti u položaj „0” i izvući mrežni utikač.
 - Ako namirnice za krčkanje još uvek nisu skuvane, ponovo stavite poklopac **1** i pustite da aparat nastavi sa radom.
 - Kada je podešeno vreme isteklo, a jela još nisu skuvana, ponovo podesite regulator **10** na željeno vreme, da bi se krčkanje dovršilo. Proverite nivo vode i po potrebi dodajte vodu.

Dodavanje vode

UPOZORENJE!

- Vodite računa da voda nikada ne prekorači oznaku MAX. U suprotnom, vruća voda može u toku krčkanja da prska iz aparata za krčkanje na pari.
- Punjenje do oznake MAX je dovoljno za oko 1 sat krčkanja na pari. Morate da dodate vodu u slučaju dužeg vremena krčkanja ili kada indikator nivoa vode **12** padne ispod oznake MIN.
- Pažljivo sipajte vodu odgovarajućom posudom za sipanje preko bočnih otvora za punjenje **8** na ručkama osnove **9**.

i Napomena: Ako nestane voda u toku rada, aparat se automatski isključuje da bi se izbeglo pregrevanje. Izvucite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi. Nakon toga možete ponovo da napunite aparat vodom i da ga pustite u rad.

Kraj rada

UPOZORENJE!

- Kondenzovana voda u činiiji za sakupljanje tečnosti **6** je vruća. Ostavite da se činiija ohladi, pre nego što je skinete.
- Nakon isteka podešenog vremena krčkanja, oglašava se zvučni signal i aparat se automatski isključuje. Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.

■ Ukoliko želite prevremeno da zaustavite krčkanje, isključite aparat tako što ćete regulator **10** staviti u položaj „0” i izvući mrežni utikač.

- 1) Sačekajte da para ispari iz aparata.
- 2) Izvadite posude za krčkanje na pari **5/4/3** sa namirnicama za krčkanje.
- 3) Izvadite činiiju za sakupljanje tečnosti **6** i prospite vodu koja se u njoj nalazi.
- 4) Takođe prospite preostalu vodu iz osnove **9**.
- 5) Očistite aparat i delove pribora kao što je opisano u poglavlju **Čišćenje**.

Saveti za dalju primenu

Kuvanje jaja

- Na dnu svake posude za krčkanje na pari **5/4/3** se nalazi 6 udubljena u koja mogu da se stave jaja.
- Kada koristite sve 3 posude za krčkanje na pari **5/4/3**, možete odjednom da kuvate do 18 jaja.
- Da biste podesili vreme, orijentišite se prema tabeli **Vremena krčkanja** za jaja. Pritom imajte u vidu da je vreme krčkanja u donjoj posudi za krčkanje na pari **5** malo kraće nego u posudi iznad nje.

Kuvanje pirinča

- Koristite činiiju za pirinač **2** kada želite da kuvate pirinač:
 - 1) Stavite pirinač i odgovarajuću količinu vode u činiiju za pirinač **2**.
 - 2) Stavite činiiju za pirinač **2** u bilo koju posudu za krčkanje na pari **5/4/3**.
- i Napomena:** Kada koristite više od jedne posude za krčkanje na pari **5/4/3**, stavite činiiju za pirinač **2** u gornju posudu, da kondenzovana tečnost ne bi kapala u pirinač.
- 3) Povremeno promešajte pirinač.

i Napomena: Činiiju za pirinač **2** možete da koristite i za zagrevanje tečnosti, npr. sosova ili za kuvanje voća.

Priprema jela sa različitim vremenom krčkanja

- Da biste pripremili jela sa različitim vremenima krčkanja, stavite 3 posude za krčkanje na pari **5/4/3** u različito vreme jednu iznad druge. Pritom obratite pažnju na sledeće:
- 1) Stavite jela sa najdužim vremenom krčkanja u donju posudu za krčkanje na pari 1 **5**.
- 2) Stavite ovu posudu za krčkanje na pari 1 **5** u aparat za krčkanje na pari, počnite sa krčkanjem i pustite da aparat za krčkanje na pari radi.
- 3) Stavite jela, kojima je potrebno srednje vreme krčkanja, u srednju posudu za krčkanje na pari 2 **4**.
- 4) Pažljivo otvorite poklopac **1**, tako što ćete ga najpre podići sa zadnje strane, da bi para mogla da izađe dalje od Vas.
- 5) Skinite poklopac **1** i stavite srednju posudu za krčkanje na pari 2 **4** sa namirnicama za krčkanje na donju posudu za krčkanje na pari 1 **5**.
- 6) Ponovo stavite poklopac **1** i pustite da aparat za krčkanje na pari nastavi sa radom.
- 7) Stavite namirnice sa najkraćim vremenom krčkanja u gornju posudu za krčkanje na pari 3 **3** i stavite je na srednju posudu kao što je prethodno opisano.
- Imajte u vidu da je vreme krčkanja u srednjoj i gornjoj posudi za krčkanje na pari **4/3** oko 5-10 minuta duže i shodno tome podesite vreme krčkanja.
- Ukus namirnica može da se prenese putem kondenzovane vode. Zbog toga, načelno stavljajte ribu i mesu u donju posudu za krčkanje na pari **5**.

Ovako će krčkanje na pari najbolje uspeti

- Vodite računa da svi komadi budu približno iste veličine. Kada su različite veličine i kada morate da ih slažete u slojevima, stavite manje komade odozgo.
- Imajte u vidu da će jelo pripremljeno u jednom sloju biti brže gotovo nego jelo u više slojeva.

Zbog toga se vreme krčkanja povećava sa količinom jela.

- Vodite računa da otvori u osnovnoj ploči **16** u posudama za krčkanje na pari **5/4/3** ne budu potpuno prekriveni namirnicama za krčkanje, da bi para mogla slobodno da cirkuliše.
- Promešajte ili presložite namirnice nakon polovine vremena krčkanja kada veće količine krčkate na pari.
- Sva navedena vremena krčkanja na pari se odnose na pripremu sa hladnom vodom. Koristite toplu (ne ključalu) vodu, da bi se malo skratilo vreme krčkanja na pari.

Vremena krčkanja

Vremena krčkanja na pari, koja su navedena u tabeli, su samo približne vrednosti. Vreme krčkanja zavisi od veličine namirnica, svežine jela, količine punjenja, pozicije korpi za kuvanje na pari (gore ili dole) i od ličnih afiniteta (meko ili čvrsto na ugriz). Zbog toga proverite stanje krčkanja kao što je opisano u poglavlju **Provera tačke krčkanja**.

Kada nije drugačije navedeno, vremena krčkanja na pari se odnose na upotrebu u donjoj posudi za krčkanje na pari **5**. Namirnicama u srednjoj i gornjoj posudi za krčkanje na pari **4/3** je potrebno oko 5-10 minuta više vremena.

Sva vremena krčkanja na pari se odnose na upotrebu sa hladnom vodom.

Povrće

- Uklonite debele peteljke sa karfiola, brokolija i zeljastog povrća.
- Isecite povrće na komade približno iste veličine.
- Lisnato povrće treba što je moguće kraće da se krčka na pari, u suprotnom će brzo izgubiti boju.
- Začinite i posolite povrće tek nakon krčkanja na pari.
- Smrznuto povrće ne mora da se odmrzava pre krčkanja na pari. Kod smrznutog povrća se vreme krčkanja na pari produžava za nekoliko minuta.

Povrće	Količina	Vreme krčkanja	Komentari
Artičoke	2-3 srednje veličine	50-55 min.	– Stavite u posudu za krčkanje na pari 5/4/3 sa otvorom okrenutim nadole, da bi kondenzovana voda mogla da otiče.
Brokoli	400 g	10-15 min.	– Podeliti na cvetove – Smrznuto: 5 min. Duže – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Karfiol	400 g	15-20 min.	– Podeliti na cvetove – Smrznuto: 5 min. Duže – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Boranija	400 g	25-30 min.	– Smrznuto: 5 min. Duže – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Grašak	400 g	15-20 min.	– Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Krompir	900 g	30-40 min.	– Svež, oljušten i isečen na četvrtine – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Mlad ili sitan krompir	500 g	35-40 min.	– Svež, oljušten i ucelo – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Kupus	400 g	35-40 min.	– Svež, isečen na male komade – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Šargarepa	400 g	20-25 min.	– Sveža, isečena na kolutove – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Prokelj	400 g	20-25 min.	– Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Špargle	400 g	15-20 min.	– Ravno položiti, 2. Sloj složiti unakrsno
Spanać	400 g	15-20 min.	– Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Pečurke	200 g	15-20 min.	– Sveže, isečene na kolutove ili male, cele glave – Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Tikvica	400 g	20-25 min.	– Sveža, isečena na kolutove – Promešati/presložiti nakon polovine vremena

Meso

- Birajte isključivo meko i krto meso sa koga ste potpuno uklonili masnoću.
- Prilikom krčkanja na pari, masnoća iz mesa se dodatno redukuje i potpuno otiče.
- Isecite meso na ne predebele komade. Meso, koje je pogodno za roštiljanje, je idealno za krčkanje na pari.
- Naročito živinsko meso mora da bude dobro termički obrađeno krčkanjem, da bi se izbegla moguća infekcija salmonelom.
- Probodite viršle da ne bi pukle tokom krčkanja. Sirove kobasice nisu pogodne za krčkanje na pari.
- Servirajte meso sa ukusnim sosovima ili ga marinirajte pre krčkanja na pari.

meso	Količina	Vreme krčkanja	Komentari
Pileća prsa	400 g	15–20 min.	– Ukloniti kožu pre krčkanja – Obavezno dobro termički obraditi krčkanjem
Pileći bataci	2 komada	20–30 min.	– Obavezno dobro termički obraditi krčkanjem – Nakon krčkanja na pari, eventualno pustiti da se zapeku u pećnici (funkcija roštiljanja)
Ćuftice	500 g	22–24 min.	– Od goveđeg ili mešanog mesa
Jagnjetina	4 komada	15–20 min.	– isečeno na reznjeve, npr. kotlet, file
Goveđe meso	250 g	10–15 min.	– Isečeno na reznjeve, npr. medaljoni, pečena govedina
Svinjsko meso	400 g ili 4 kom.	10–15 min.	– File, svinjska vešalica ili stek – Potpuno uklonite mast
Viršle	400 g	10–15 min.	– Samo prethodno obarene viršle, npr. frankfurtske viršle, kobasice od goveđeg i svinjskog mesa, barene viršle („hot dog“) itd. – Viršle probosti pre krčkanja

Meso i morski plodovi

- Smrznuta riba može da se krčka na pari i bez odmrzavanja kada su komadi prethodno odvojeni jedan od drugog i kada se vreme krčkanja produži.
- Riba je skuvana kada iznutra više ne izgleda staklasto. Proveravajte vreme krčkanja, zato što predugo kuvano meso brzo postane suviše suvo.

Meso i morski plodovi	Količina	Vreme krčkanja	Komentari
Ribljí fileti	250 g	10–15 min.	– Smrznuto: 5 min. Duže
Stek od lososa	400 g	10–15 min.	– Smrznuto: 5 min. Duže

Meso i morski plodovi	Količina	Vreme krčkanja	Komentari
Stek od tunjevine	400 g	15–20 min.	– Smrznuto: 5 min. duže
Ostrige	6 komada	15–20 min.	– Krčkati samo sveže i zatvorene ostrige – Vreme krčkanja je završeno kada su se ljuštore školjke potpuno otvorile
Kozice	400 g	10–15 min.	– Promešati/presložiti nakon polovine vremena
Repovi jastoga	2 komada	20–25 min.	
Školjke	400 g	10–15 min.	– Krčkati samo sveže i zatvorene školjke – Vreme krčkanja je završeno kada su se ljuštore školjke potpuno otvorile

Pirinač

- Za količinu vode se pridržavajte napomena na pakovanju pirinča. Stavite potrebnu količinu vode zajedno sa pirinčem u činiju za pirinač ❷.
- Kada koristite više od jedne posude za krčkanje na pari ❸/❹/❺, stavite činiju za pirinač ❷ u gornju posudu za krčkanje na pari.

Pirinač	Količina	Vreme krčkanja	Komentari
Beli pirinač			
Oblo zrno	1 šolja	45–50 min.	– Dodati 1,5 šolju vode
Dugo zrno	1 šolja	50–55 min.	– Dodati 1,75 šolju vode
Prirodni pirinač (smeđi)			
Normalno	1 šolja	40–45 min.	– Dodati 2 šolje vode
Prethodno kuvan	1 šolja	45–50 min.	– Dodati 1,5 šolju vode
Mešani pirinač od dugog zrna i divljeg pirinča			
Normalno	1 šolja	55–60 min.	– Dodati 1,5 šolju vode
Pirinač za brzo kuvanje	1 šolja	20–25 min.	– Dodati 1,75 šolju vode
Ostale vrste pirinča			
Instant-pirinač	1 šolja	12–15 min.	– Dodati 1,5 šolju vode
Sutlijaš (puding od pirinča)	100 g + 30 g šećera	75–80 min.	– Toplo mleko u odgovarajućoj količini umesto vode

Jaja

Jaja	Količina	Količina vode	Vreme krčkanja	Komentari
Meko	Maks. 6 kom. po posudi za krčkanje na pari	500 ml	8 – 12 min.	– Stavite jaja u udubljena na osnovnoj ploči 16 posude za krčkanje na pari 5/4/3 .
Srednje tvrdo			11 – 15 min.	– Vreme krčkanja u donjoj posudi za krčkanje na pari 5 je oko 5 min. kraće nego u posudi iznad nje.
Tvrdo			15 – 20 min.	– Vreme krčkanja može da varira u zavisnosti od broja, veličine i željene tvrdoće jaja.

Čišćenje

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
-  Nikada ne potapajte osnovu **9** u vodu ili druge tečnosti!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ostavite aparat i pribor da se potpuno ohlade pre nego što ih očistite.

PAŽNJA!

- Ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer ona mogu nepopravljivo da oštete aparat.
- Čistite aparat i pribor nakon svakog korišćenja.
- Skinite posude za krčkanje na pari **5/4/3**. Pomerite osnovnu ploču **16** posude za krčkanje na pari **5/4/3** u stranu, u tom položaju je pritisnite i pažljivo odignite.
- Skinite činiju za sakupljanje tečnosti **6**. Povucite čauru za ispuštanje pare **7** nagore sa elementa za stvaranje pare **13** i izvucite je.
- 1) Očistite osnovu **9** blago navlaženom krpom. Po potrebi, stavite malo deterdženta za pranje posuda na krpu. Obrišite krpom koja je navlažena samo vodom, da bi se uklonili eventualni ostaci deterdženta za pranje posuda.
- 2) Očistite pribor u toploj vodi za ispiranje.

Napomena:



Svi delovi koji mogu da se skinu, mogu da se peru i u mašini za pranje posuda.

- 3) Ostavite sve delove da se potpuno osuše pre ponovnog sastavljanja.
- 4) Da biste ponovo sastavili posude za krčkanje na pari **5/4/3**, ponovo pritisnite i stavite osnovne ploče **16** u posude za krčkanje na pari **5/4/3**. Pritom vodite računa da udubljena za jaja budu okrenuta nadole. Tri proreza na posudama za krčkanje na pari **5/4/3** moraju da nalegnu na odgovarajuća ispuščenja na osnovnim pločama **16**.

Skidanje kamenca sa aparata

- U zavisnosti od tvrdoće vode, vremenom mogu da se stvore naslage kamenca u aparatu.
- Redovno skidajte kamenac sa aparata, da bi se održavalo stvaranje pare i da bi se produžio vek trajanja aparata za krčkanje na pari.
- 1) Uklonite blage naslage kamenca krpom koja je natopljena sa malo sirćeta. Nakon toga, temeljno isperite.
- 2) Ako se na elementu za stvaranje pare **13** pojavi deblji sloj kamenca, napunite osnovu **9** vodom i komercijalnim sredstvom za skidanje kamenca i ostavite sve delove da stoje preko noći.

PAŽNJA!

- Ni u kom slučaju ne uključujte aparat, da biste skinuli kamenac! To može da dovede do nepopravljivih oštećenja.
- 3) Prospite sredstvo za skidanje kamenca i temeljno isperite aparat.
- 4) Posle toga, temeljno obrišite aparat i pažljivo ga osušite.

Čuvanje

- Kada želite da smestite aparat, on može da se sklopi radi uštede prostora.
- 1) Namotajte kabl na kalem za namotavanje kabela **17** na donjoj strani osnove **9**.
- 2) Natakните čauru za ispuštanje pare **7** na element za stvaranje pare **13**.
- 3) Stavite činiju za sakupljanje tečnosti **6** na osnovu **9**.
- 4) Stavite donju posudu za krčkanje na pari **5** u srednju posudu **4** i stavite obe posude u gornju **3**.
- 5) Stavite 3 posude za krčkanje na pari **5/4/3**, koje su naslagane jedna u drugu, na osnovu **9**.
- 6) Stavite činiju za pirinač **2** u naslagane posude za krčkanje na pari **5/4/3**.
- 7) Stavite poklopac **1**.
- 8) Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi

da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

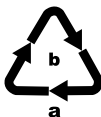


O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Tehnički podaci

Napon	220–240 V ~, 50/60 Hz
Ulazna snaga	950 W
Korisna zapremina činije za pirinač 2	1 l

i Napomena:



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidl-ovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 466046_2404 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa name-nom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajuć delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Aparat za kuvanje na pari
Model:	SDG 950 D4
IAN / Serijski broj:	466046_2404
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	18
Utilizarea conform destinației	18
Avertismente și simboluri utilizate	18
Indicații de siguranță	19
Furnitura	22
Descrierea aparatului	22
Înainte de prima punere în funcțiune	22
Punerea în funcțiune a aparatului	22
Operarea	23
Gătirea la abur	23
Verificarea gradului de gătire	24
Completarea cu apă	24
Încheierea operării	24
Sfaturi pentru alte utilizări	24
Fierberea ouălor	24
Gătirea orezului	25
Prepararea de alimente cu timpi de gătire diferiți	25
Cum se asigură cea mai bună gătire la abur	25
Timpii de gătire	25
Curățarea	29
Îndepărtarea calcarului din aparat	30
Depozitarea	30
Eliminarea	30
Eliminarea aparatului	30
Eliminarea ambalajelor	31
Date tehnice	31
Garanția Kompernass Handels GmbH	31
Service-ul	32
Importator	32

Introducere



Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să achiziționați un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput pentru prepararea la abur a alimentelor. Utilizarea aparatului este permisă numai în încăperi uscate și închise. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale.

Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.

	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: o indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Precauție! Suprafață fierbinte!
	Citiți instrucțiunile de utilizare.
	Nu introduceți în apă.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Curent alternativ.

Indicații de siguranță** PERICOL! ELECTROCUTARE!**

- ▶ Nu puneți în niciun caz aparatul în funcțiune dacă există piese deteriorate sau dacă aparatul a căzut anterior.
- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și cu împământare, a cărei tensiune corespunde cu informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât să puteți decupla rapid aparatul de la alimentarea cu curent în caz de urgență.
- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie niciodată sau să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- ▶ Nu îndoiți sau nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ După oprire, aparatul nu este decuplat integral de la rețea. Pentru a face acest lucru, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ După fiecare utilizare și înaintea fiecărei curățări, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!
- ▶  Nu introduceți niciodată partea inferioară, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide!
- ▶ Dacă în partea inferioară pătrund lichide, scoateți imediat ștecărul din priză. Înainte de o nouă punere în funcțiune, solicitați verificarea aparatului.
- ▶ Lichidele nu trebuie să se reverse peste elementul de cuplare a aparatului.
- ▶ Nu operați aparatul cu mâinile ude.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și lucrările de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere!
- ▶ Nu vă aplecați deasupra aparatului în timp ce acesta produce abur sau atunci când deschideți capacul și conținutul este încă foarte fierbinte.
- ▶ Ridicați capacul întotdeauna încet și îndepărtându-l de dvs., pentru ca aburul să se poată evacua înspre spate.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel există pericol de rănire!



- ▶ **Precuție! Suprafață fierbinte!** În timpul funcționării, suprafețele aparatului devin foarte fierbinți. Atingeți aparatul în timpul funcționării numai pe comutatorul rotativ sau pe mână. Atunci când atingeți capacul sau accesoriile pentru gătire la abur, utilizați mănuși de bucătărie.
- ▶ După utilizare, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- Așezați aparatul pe o suprafață fermă, plană și termorezistentă.
- Nu așezați aparatul în apropiere de pereți sau sub dulapuri suspendate. Astfel evitați pagubele produse de aburul emanat.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără apă și utilizați întotdeauna cel puțin un accesoriu pentru gătire la abur.
- Folosiți exclusiv apă potabilă proaspătă pentru generarea aburului.
- Nu tapetați rezervorul de apă cu folie de aluminiu.
- Nu acoperiți orificiile de evacuare a aburului, deoarece, în caz contrar, se va forma acumulare de căldură.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- Lăsați aparatul și accesoriile să se răcească complet înainte de a le curăța și depozita.
- Aparatul nu trebuie supravegheat permanent în timpul funcționării, însă trebuie controlat regulat, în special dacă se setează timpi de gătire la abur mai lungi.

i INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a comuta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Furnitura

- Bază cu manșon pentru abur
- Tavă colectoare pentru lichide
- 3 accesorii pentru gătire la abur
- Tavă pentru orez
- Capac
- Instrucțiuni de utilizare

i Indicație: imediat după dezambalare, verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- 1 Capac
- 2 Tavă pentru orez
- 3 Accesoriu superior pentru gătire la abur
- 4 Accesoriu central pentru gătire la abur
- 5 Accesoriu inferior pentru gătire la abur
- 6 Tavă colectoare pentru lichide
- 7 Manșon pentru abur
- 8 Orificii de umplere
- 9 Bază
- 10 Comutator rotativ
- 11 Indicator luminos al stării defuncționare
- 12 Indicator nivel apă
- 13 Generator de abur
- 14 Orificii de evacuare a aburului

Figura B:

- 15 Mâner cu număr
- 16 Placă de bază cu cavități pentru ouă

Figura C:

- 17 Suport înfășurare cablu (pe partea inferioară)

Înainte de prima punere în funcțiune

- Curățați aparatul și toate accesoriile conform descrierii din capitolul **Curățarea**.
- Așezați baza **9** pe o suprafață fermă, plană și termorezistentă.

- Aveți în vedere ca priza utilizată să fie întotdeauna ușor accesibilă în caz de defecțiune.

Punerea în funcțiune a aparatului

i Indicație: la prima încălzire a aparatului poate apărea o ușoară degajare de mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea unei ferestre.

Baza **9** este amplasată și toate piesele sunt curățate:

- 1) Introduceți manșonul pentru abur **7** pe generatorul de abur **13**. Aveți grijă ca cele 3 orificii mici ale manșonului pentru abur **7** să se fixeze în știfturile din plastic corespunzătoare de pe fundul bazei **9**.
- 2) Turnați 500 ml de apă potabilă proaspătă în bază **9**.
- 3) Așezați tava colectoare pentru lichide **6** pe bază **9**.
- 4) Așezați cele 3 accesorii pentru gătire la abur **5/4/3** pe tava colectoare pentru lichide **6**.

i Indicație: acordați atenție ordinii corecte a accesoriilor pentru gătire la abur **5/4/3**, deoarece acestea au dimensiuni ușor diferite. Ele sunt marcate pe mâner **15** cu numărul 1, 2 sau 3. Așezați accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3** de jos în sus în ordinea 1, 2, 3.

- 5) Așezați tava pentru orez **2** în accesoriul superior pentru gătire la abur **3**.
- 6) Puneți capacul **1**.
- 7) Introduceți ștecărul într-o priză adecvată.
- 8) Setați comutatorul rotativ **10** pe un interval de timp de 5-10 min.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească și se aprinde indicatorul luminos al stării de funcționare **11**.
- 9) După ce timpul setat a expirat, aparatul se oprește automat. Lăsați-l să se răcească și curățați din nou toate componentele.

Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

Operarea

⚠️ AVERTIZARE!

- ▶ În timpul funcționării, suprafețele aparatului devin foarte fierbinți. Atingeți aparatul în timpul funcționării numai pe comutatorul rotativ **10** sau pe mânăre.
- ▶ Atunci când atingeți capacul **1** sau accesoriiile pentru gătire la abur **5/4/3**, utilizați mănuși de bucătărie.

⚠️ AVERTIZARE!

- ▶ Nu vă aplecați deasupra aparatului...
 - în timp ce prin orificiile de evacuare a aburului **14** ies aburi sau
 - atunci când deschideți capacul **1** și conținutul este încă foarte fierbinte.
- ▶ Ridicați capacul **1** întotdeauna încet și îndepărtându-l de dvs., pentru ca aburul să se poată evacua înspre spate.
- ▶ Atunci când doriți să verificați dacă alimentele sunt gătite, utilizați o furculiță cu coadă lungă sau cu un clește.

ⓘ ATENȚIE!

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul fără un accesoriu pentru gătire la abur **5/4/3**.

- ⓘ Indicație:** acordați atenție ordinii corecte a accesoriilor pentru gătire la abur **5/4/3**, deoarece acestea au dimensiuni ușor diferite. Ele sunt marcate pe mânăre **15** cu numărul 1, 2 sau 3. Așezați accesoriiile pentru gătire la abur **5/4/3** de jos în sus în ordinea 1, 2, 3.

- ⓘ Indicație:** accesoriul pentru gătire la abur **3** nu trebuie așezat direct pe accesoriul pentru gătire la abur **1** **5**, deoarece, în caz contrar, nu se va închide la nivel. Puteți utiliza fiecare accesoriu pentru gătire la abur **5/4/3** și individual. Capacul **1** se potrivește în aceeași măsură pe toate accesoriiile pentru gătire la abur **5/4/3**.

Gătirea la abur

- 1) Îndepărtați tava colectoare pentru lichide **6** de pe bază **9**.
- 2) Umpleți baza **9** cu apă potabilă proaspătă cel puțin până la marcajul MIN și cel mult până la marcajul MAX.
- ⓘ Indicație:** umplerea până la marcajul MAX este suficientă pentru cca 1 oră de gătire la abur.
- ⓘ Indicație:** utilizați aparatul numai când indicatorul nivelului de apă **12** este peste MIN.
- 3) Așezați tava colectoare pentru lichide **6** la loc pe bază **9**.
- ⓘ Indicație:** puteți turna sau completa cu apă și prin orificiile de umplere **8** de pe mânărele bazei **9** fără a fi necesară îndepărtarea tăvii colectoare pentru lichide **6**.
- 4) Introduceți alimentele de preparat în accesoriiile pentru gătire la abur **5/4/3**. Puteți utiliza numai 1, 2 sau toate cele 3 accesorii pentru gătire la abur **5/4/3**. Aveți grijă ca orificiile din placa de bază **16** a accesoriului pentru gătire la abur **5/4/3** să nu fie acoperite complet cu alimentele de preparat, pentru ca aburul să poată circula liber.
- 5) Așezați accesoriiile pentru gătire la abur **5/4/3** pe tava colectoare pentru lichide **6**.
- 6) Așezați capacul **1** pe accesoriul superior pentru gătire la abur **3**.
- 7) Introduceți ștecărul într-o priză adecvată.
- 8) Setati comutatorul rotativ **10** pe intervalul de timp dorit.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească și se aprinde indicatorul luminos al stării de funcționare **11**.
- ⓘ Indicație:** pentru un timp de gătire foarte scurt, rotiți comutatorul rotativ **10** mai întâi până când indicatorul luminos al stării de funcționare **11** se aprinde și apoi înapoi până la timpul dorit. Numai astfel se poate asigura faptul că un sunet de semnalizare va fi emis chiar și la finalul unui timp de gătire scurt.

Verificarea gradului de gătire

- Pentru ca fructele și legumele să nu devină moi, iar carnea sau peștele să nu devină prea uscate și tari din cauza unui timp de gătire la abur prea lung, verificați pe parcurs gradul de gătire al alimentelor.
- 1) Deschideți cu grijă capacul ❶, ridicându-l mai întâi din spate, pentru a permite aburului să se evacueze în direcție opusă față de dvs.
- 2) Ridicați capacul ❶ de pe accesoriul pentru gătire la abur ❷/❸/❹.
- 3) Verificați gradul de gătire al alimentelor cu o furculiță cu coadă lungă sau cu un clește.
 - Dacă alimentele de preparat sunt gata, opriți aparatul trecând comutatorul rotativ ❶ pe 0 și scoțând ștecărul din priză.
 - Dacă alimentele de preparat nu sunt încă gătite, așezați capacul ❶ la loc și lăsați aparatul să funcționeze în continuare.
 - Dacă timpul de gătire setat a expirat, însă alimentele nu sunt încă gătite, setați din nou comutatorul rotativ ❶ pe intervalul de timp dorit pentru ca procesul de gătire să fie dus la bun sfârșit. Verificați nivelul apei și completați cu apă dacă este cazul.

Completarea cu apă

⚠️ AVERTIZARE!

- Aveți grijă ca apa să nu depășească niciodată marcajul MAX. În caz contrar, în timpul procesului de gătire apa fierbinte poate fi împrăscată din aparatul de gătire la abur.
- Umplerea până la marcajul MAX este suficientă pentru cca 1 oră de gătire la abur. În cazul unui timp de gătire mai lung sau dacă indicatorul nivelului de apă ❶ scade sub marcajul MIN, trebuie să mai completați cu apă.
- Turnați apa cu un recipient adecvat, cu grijă, prin orificiile de umplere laterale ❷ de pe mânerul bazei ❸.

- ❶ **Indicație:** dacă apa se consumă în timpul funcționării, aparatul se oprește automat pentru a evita o supraîncălzire. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Apoi, puteți umple din nou aparatul cu apă și îl puteți repune în funcțiune.

Încheierea operării

⚠️ AVERTIZARE!

- Apa de condens din tava colectoare pentru lichide ❷ este fierbinte. Lăsați-o să se răcească înainte de a scoate tava.
- După scurgerea timpului de gătire setat se emite un semnal acustic și aparatul se oprește automat. Scoateți ștecărul din priză.
- Dacă doriți să opriți mai repede procesul de gătire, opriți aparatul trecând comutatorul rotativ ❶ pe 0 și scoțând ștecărul din priză.
- 1) Așteptați până când aburul din aparat s-a evaporat.
- 2) Scoateți accesoriile pentru gătire la abur ❷/❸/❹ cu alimentele preparate.
- 3) Scoateți tava colectoare pentru lichide ❷ și scurgeți apa colectată în aceasta.
- 4) Scurgeți de asemenea apa rămasă din bază ❸.
- 5) Curățați aparatul și toate accesoriile conform descrierii din capitolul **Curățarea**.

Sfaturi pentru alte utilizări

Fierberea ouălor

- În partea inferioară a fiecărui accesoriu pentru gătire la abur ❷/❸/❹ se găsesc 6 cavități în care se pot așeza 6 ouă.
- Dacă utilizați toate cele 3 accesorii pentru gătire la abur ❷/❸/❹, puteți fierbe până la 18 ouă în același timp.
- Orientați-vă în funcție de **timpii de gătire** pentru ouă pentru a seta timpul. Țineți cont de faptul că timpul de gătire în accesoriul inferior pentru gătire la abur ❷ este ceva mai scurt decât în cele de deasupra.

Gătirea orezului

- Dacă doriți să gătiți orez, utilizați tava pentru orez ②:
- 1) Puneți orezul și cantitatea adecvată de apă în tava pentru orez ②.
- 2) Așezați tava pentru orez ② în oricare accesoriu pentru gătire la abur ⑤/④/③.
- ① **Indicație:** dacă utilizați mai mult de un accesoriu pentru gătire la abur ⑤/④/③, așezați tava pentru orez ② în accesoriul cel mai de sus, pentru ca lichidul de condens să nu picure în orez.
- 3) Amestecați orezul din când în când.

- ① **Indicație:** puteți utiliza tava pentru orez ② și pentru a încălzi lichide, de exemplu sosuri, sau pentru a găti fructe.

Prepararea de alimente cu timpi de gătire diferiți

- Pentru a prepara diferite alimente cu timpi de gătire diferiți, așezați cele 3 accesorii pentru gătire la abur ⑤/④/③ unul peste celălalt la momente diferite. În acest sens, țineți cont de următoarele:
- 1) Așezați alimentele cu timpul de gătire cel mai lung în accesoriul inferior pentru gătire la abur 1 ⑤.
- 2) Așezați acest accesoriu pentru gătire la abur 1 ⑤ în aparatul pentru gătire la abur, porniți procesul de gătire și lăsați aparatul să funcționeze.
- 3) Așezați alimentele care necesită un timp de gătire mediu în accesoriul central pentru gătire la abur 2 ④.
- 4) Deschideți cu grijă capacul ①, ridicându-l mai întâi din spate, pentru a permite aburului să se evacueze în direcție opusă față de dvs.
- 5) Scoateți capacul ① și așezați accesoriul central pentru gătire la abur 2 ④ cu alimentele de preparat pe accesoriul inferior pentru gătire la abur 1 ⑤.
- 6) Puneți capacul ① la loc și lăsați aparatul pentru gătire la abur să funcționeze în continuare.

- 7) Așezați alimentele cu cel mai scurt timp de gătire în accesoriul superior pentru gătire la abur 3 ③ și așezați-l peste cel central, conform descrierii de mai sus.

- Țineți cont de faptul că timpul de gătire în accesoriul central și superior pentru gătire la abur ④/③ se prelungeste cu cca 5-10 minute și setați timpul de gătire în mod corespunzător.
- Gustul alimentelor se poate transfera prin intermediul apei de condens. De aceea, așezați pește și carnea, în principiu, în accesoriul inferior pentru gătire la abur ⑤.

Cum se asigură cea mai bună gătire la abur

- Aveți grijă ca toate bucățile să fie aproximativ la fel de mari. Dacă au dimensiuni diferite și trebuie să le așezați în straturi, așezați bucățile mai mici deasupra.
- Țineți cont de faptul că un strat de alimente se gătește mai rapid decât mai multe straturi. De aceea, durata de gătire crește proporțional cu cantitatea de alimente.
- Aveți grijă ca orificiile din placa de bază ⑩ a accesoriilor pentru gătire la abur ⑤/④/③ să nu fie acoperite complet cu alimentele de preparat, pentru ca aburul să poată circula liber.
- Amestecați sau așezați în straturi alimentele după jumătatea timpului de gătire atunci când preparați la abur cantități mai mari.
- Toți timpii de gătire indicați se referă la prepararea cu apă rece. Utilizați apă caldă (nu fiartă) pentru a scurta timpul de gătire la abur.

Timpii de gătire

Timpii de gătire la abur indicați în tabel sunt numai valori orientative. Timpul de gătire variază în funcție de dimensiunea alimentelor, de prospețimea alimentelor, de cantitatea de umplere, de poziția coșurilor pentru gătire la abur (sus sau jos) și de preferințele personale (moale sau crocant). De aceea, verificați gradul de gătire conform descrierii din capitolul **Verificarea gradului de gătire**.

Dacă nu se indică altceva, timpii de gătire la abur se referă la utilizarea cu accesoriul inferior pentru gătire la abur **5**. Alimentele din accesoriul central și cel superior pentru gătire la abur **4/3** au nevoie de cca 5-10 minute mai mult.

Toți timpii de gătire la abur se referă la utilizarea cu apă rece.

Legume

- Îndepărtați cotoarele groase de la conopidă, broccoli și legumele crucifere.

- Tăiați legumele în bucăți aproximativ egale.
- Lăsați legumele cu frunze să se gătească la abur cât mai puțin, deoarece, în caz contrar, se decolorează cu ușurință.
- Condimentați și sarați legumele numai după gătitul la abur.
- Legumele congelate nu trebuie decongelate înainte de gătitul la abur. În cazul legumelor congelate, timpul de gătire la abur se prelungește cu câteva minute.

Legume	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
Anghinare	2-3 de mărime medie	50-55 min.	- așezați cu capul în jos în accesoriul pentru gătire la abur 5/4/3 pentru ca apa de condens să se poată scurge
Broccoli	400 g	10-15 min.	- desfaceți în buchețele - congelat: cu 5 min. mai mult - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Conopidă	400 g	15-20 min.	- desfaceți în buchețele - congelat: cu 5 min. mai mult - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Fasole verde	400 g	25-30 min.	- congelat: cu 5 min. mai mult - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Mazăre	400 g	15-20 min.	- amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Cartofi	900 g	30-40 min.	- proaspeți, curățați și tăiați în sferturi - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Cartofi noi sau cartofi mici	500 g	35-40 min.	- proaspeți, curățați și întregi - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Varză	400 g	35-40 min.	- proaspătă, tăiată în bucăți mici - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Morcovi	400 g	20-25 min.	- proaspeți, tăiați rondele - amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Varză de Bruxelles	400 g	20-25 min.	- amestecați/întoarceți după jumătatea timpului

Legume	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
Sparanghel	400 g	15-20 min.	– așezat plan, al doilea strat așezat deasupra în cruce
Spanac	400 g	15-20 min.	– amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Ciuperci	200 g	15-20 min.	– proaspete, tăiate rondele sau capete mici, întregi – amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Zucchini	400 g	20-25 min.	– proaspeți, tăiați rondele – amestecați/întoarceți după jumătatea timpului

Carne

- Alegeți exclusiv carne moale, slabă, de pe care ați îndepărtat complet grăsimea.
- La gătit la abur, grăsimea din carne este redusă suplimentar și se scurge complet.
- Nu tăiați carnea în bucăți prea groase. Carnea adecvată pentru grătar este ideală pentru gătit la abur.
- În special carnea de pasăre trebuie să fie bine pătrunsă pentru a evita o posibilă intoxicație cu salmonela.
- Începeți cârnăciorii pentru ca aceștia să nu plesnească. Cârnății proaspeți nu se pretează pentru gătit la abur.
- Serviți carnea cu sosuri gustoase sau marinați-o înainte de a o găti la abur.

Carne	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
Piept de pui	400 g	15-20 min.	– Îndepărtați pielea înainte de gătit – lăsați neapărat să se pătrundă bine
Ciocănele de pui	2 bucăți	20-30 min.	– lăsați neapărat să se pătrundă bine – după gătit la abur, rumeniți eventual în cuptor (funcția grill)
Chifteluțe	500 g	22-24 min.	– din carne de vită sau amestec
Miel	4 bucăți	15-20 min.	– felii, de exemplu, cotlet, file
Carne de vită	250 g	10-15 min.	– felii, de exemplu, file, mușchi
Carne de porc	400 g sau 4 buc.	10-15 min.	– File, mușchi sau cotlet – Îndepărtați complet grăsimea
Cârnăciori	400 g	10-15 min.	– numai cârnăciori prefierți, de exemplu, cârnăciori Frankfurter, Bockwurst, cârnăciori pentru hot dog etc. – Perforați pielea înainte de gătit

Pește și fructe de mare

- Peștele congelat poate fi gătit la abur și fără decongelare dacă bucățile au fost separate în prealabil și timpul de gătire se prelungește.
- Peștele este gătit atunci când nu mai are un aspect sticlos în interior. Supravegheați timpul de gătire, deoarece peștele gătit prea mult devine rapid prea uscat.

Pește și fructe de mare	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
File de pește	250 g	10–15 min.	– congelat: cu 5 min. mai mult
File de somon	400 g	10–15 min.	– congelat: cu 5 min. mai mult
File de ton	400 g	15–20 min.	– congelat: cu 5 min. mai mult
Stridii	6 bucăți	15–20 min.	– gătiți numai stridii proaspete și închise – timpul de gătire s-a încheiat atunci când cochiliile s-au deschis complet
Creveți	400 g	10–15 min.	– amestecați/întoarceți după jumătatea timpului
Cozi de homar	2 bucăți	20–25 min.	
Scoici	400 g	10–15 min.	– gătiți numai scoici proaspete și închise – timpul de gătire s-a încheiat atunci când cochiliile s-au deschis complet

Orez

- Pentru cantitatea de apă, respectați indicațiile de pe ambalajul respectivului orez. Puneți cantitatea necesară de apă împreună cu orezul în tava pentru orez ❷.
- Dacă utilizați mai mult de un accesoriu pentru gătire la abur ❸/❹/❺, așezați tava pentru orez ❷ în accesoriul cel mai de sus.

Orez	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
Orez alb			
Orez cu bob rotund	1 ceașcă	45–50 min.	– adăugați 1,5 cești de apă
Orez cu bob lung	1 ceașcă	50–55 min.	– adăugați 1,75 cești de apă
Orez natur (maro)			
Normal	1 ceașcă	40–45 min.	– adăugați 2 cești de apă
Orez prefierț	1 ceașcă	45–50 min.	– adăugați 1,5 cești de apă

Orez	Cantitate	Timpul de gătire	Observații
Amestec de orez cu bob lung și orez sălbatic			
Normal	1 ceașcă	55-60 min.	- adăugați 1,5 cești de apă
Orez cu preparare rapidă	1 ceașcă	20-25 min.	- adăugați 1,75 cești de apă
Alte tipuri de orez			
Orez instant	1 ceașcă	12-15 min.	- adăugați 1,5 cești de apă
Orez cu lapte (budincă de orez)	100 g + 30 g zahăr	75-80 min.	- lapte cald în cantitatea corespunzătoare în loc de apă

Ouă

Ouă	Cantitate	Cantitatea de apă	Timpul de gătire	Observații
moi	max. 6 bucăți per accesoriu pentru gătire la abur	500 ml	8-12 min.	- Așezați ouăle în cavitățile plăcii de bază 16 a accesoriului pentru gătire la abur 5/4/3 .
semitari			11-15 min.	- Timpul de gătire în accesoriul inferior pentru gătire la abur 5 este cu cca 5 min. mai scurt decât în cele de deasupra.
tari			15-20 min.	- Timpul de gătire poate varia în funcție de numărul, dimensiunea și gradul de gătire dorit al ouălor.

Curățarea

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză!
- ▶  Nu introduceți niciodată baza **9** în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați aparatul și accesoriile să se răcească complet înainte de a le curăța.

ATENȚIE!

- ▶ Nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi, aceștia pot deteriora ireparabil suprafețele.
- Curățați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.

- Scoateți accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3**. Împingeți placa de bază **16** a accesoriului pentru gătire la abur **5/4/3** într-o parte și apăsați-o de acolo cu grijă în sus.
 - Scoateți tava colectoare pentru lichide **6**. Scoateți manșonul pentru abur **7** pe generatorul de abur **13** în sus.
- 1) Curățați baza **9** cu o lavetă umezită ușor. La nevoie adăugați pe lavetă puțin detergent. Ștergeți cu o lavetă umezită numai cu apă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.
 - 2) Curățați accesoriile în apă caldă.

Indicație:



Toate piesele detașabile pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

- 3) Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de a le reasambla.
- 4) Pentru a reasambla accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3** apăsați plăcile de bază **16** la loc în accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3**. Aveți grijă ca orientarea cavităților pentru ouă să fie în jos. Cele 3 fante de la accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3** trebuie să se fixeze în ciocurile corespunzătoare ale plăcilor de bază **16**.

Îndepărtarea calcarului din aparat

- În funcție de duritatea apei, în aparat se pot forma în timp depuneri de calcar.
 - Îndepărtați regulat calcarul din aparat pentru a menține generarea aburului și a crește durata de viață a aparatului pentru gătire la abur.
- 1) Îndepărtați depunerile minore de calcar cu o lavetă înmuiată în puțin oțet. Apoi clătiți temeinic.

- 2) Dacă pe generatorul de abur **13** există depuneri mari de calcar, umpleți baza **9** cu apă și o soluție de decalcifiere uzuală și lăsați totul să stea peste noapte.

ATENȚIE!

- Nu porniți în niciun caz aparatul în vederea decalcifierii! Acest lucru poate provoca deteriorări iremediabile.
- 3) Scurgeți soluția de decalcifiere și clătiți temeinic aparatul.
 - 4) Ștergeți apoi aparatul temeinic și uscați-l cu grijă.

Depozitarea

- Aparatul poate fi asamblat cu economie de spațiu pentru depozitare.
- 1) Înfășurați cablul pe suportul pentru înfășurarea cablului **17** de pe partea inferioară a bazei **9**.
 - 2) Așezați manșonul pentru abur **7** pe generatorul de abur **13**.
 - 3) Așezați tava colectoare pentru lichide **6** pe bază **9**.
 - 4) Așezați accesoriul inferior pentru gătire la abur **5** în cel central **4** și pe ambele în cel superior **3**.
 - 5) Așezați cele 3 accesorii pentru gătire la abur stivuite unul în altul **5/4/3** pe bază **9**.
 - 6) Așezați tava pentru orez **2** în accesoriile pentru gătire la abur **5/4/3** stivuite.
 - 7) Puneți capacul **1**.
 - 8) Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU.

Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.

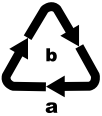


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:
1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Date tehnice

Tensiune	220–240 V ~, 50/60 Hz
Consum	950 W
Volum util tavă pentru orez ②	1 l

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră.

Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 466046_2404 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 466046_2404.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 466046_2404

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	34
Προβλεπόμενη χρήση	34
Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	34
Υποδείξεις ασφαλείας	35
Παραδοτέος εξοπλισμός	38
Περιγραφή συσκευής	38
Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία	38
Έναρξη λειτουργίας της συσκευής	38
Χειρισμός	39
Μαγείρεμα στον ατμό	39
Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος	40
Συμπλήρωση νερού	40
Τερματισμός λειτουργίας	40
Συμβουλές για περαιτέρω χρήση	41
Βράσιμο αβγών	41
Βράσιμο ρυζιού	41
Προετοιμασία φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος	41
Πώς γίνεται το καλύτερο μαγείρεμα στον ατμό	41
Χρόνοι μαγειρέματος	42
Καθαρισμός	46
Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή	47
Φύλαξη	47
Απόρριψη	47
Απόρριψη συσκευής	47
Απόρριψη συσκευασίας	48
Τεχνικά χαρακτηριστικά	48
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	48
Σέρβις	49
Εισαγωγέας	49

Εισαγωγή



Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό. Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε στεγνούς και κλειστούς χώρους. Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς.

Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
~	Εναλλασσόμενο ρεύμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή, εάν υπάρχουν εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά ή η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, ώστε, σε περίπτωση ανάγκης, να μπορείτε να αποσυνδέσετε γρήγορα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- ▶ Το καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρχεται ποτέ σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής ή με άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε άκρες ή γωνίες.
- ▶ Μην διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Η συσκευή δεν αποσυνδέεται τελείως από το ρεύμα μετά την απενεργοποίηση. Για να γίνει αυτό, αποσυνδέστε το φισ.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το φισ από την πρίζα.
- ▶ Πάντα τραβάτε από το ίδιο το φισ και όχι από το καλώδιο όταν θέλετε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε αντίθετη περίπτωση, το καλώδιο μπορεί να υποστεί βλάβη!
- ▶  Μην βυθίζετε ποτέ το κάτω μέρος, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά!
- ▶ Εάν διεισδύσουν υγρά στο κάτω μέρος, τραβήξτε αμέσως το φισ. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία, ελέγξτε τη συσκευή.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να υπερχειλίζουν υγρά από τη σύνδεση φισ της συσκευής.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!
- ▶ Μη σκύβετε επάνω από τη συσκευή όσο σχηματίζονται υδρατμοί ή όταν ανοίγετε το καπάκι και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό.
- ▶ Σηκώνετε πάντα αργά το καπάκι και όχι προς εσάς, ώστε οι ατμοί να διαφεύγουν προς τα πίσω.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε αντίθετη περίπτωση, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶  Προσοχή! Καυτή επιφάνεια! Οι επιφάνειες της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή ή τις λαβές. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή τα εξαρτήματα ατμού.
- ▶ Μετά από τη χρήση, παραμένει ακόμη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και εντός της οικίας.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή ντουλάπια κουζίνας. Έτσι, αποφεύγετε ζημιές λόγω των σχηματιζόμενων υδρατμών.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς νερό και χρησιμοποιείτε πάντα τουλάχιστον ένα εξάρτημα ατμού.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού.
- ▶ Μην επενδύετε το δοχείο νερού με αλουμινόχαρτο.
- ▶ Μην καλύπτετε τα ανοίγματα ατμού, διαφορετικά θα συσσωρευτεί θερμότητα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση της συσκευής και των εξαρτημάτων, αφήστε τα να κρυώσουν καλά.
- ▶ Η συσκευή δεν χρειάζεται συνεχή επίβλεψη κατά τη λειτουργία, αλλά χρειάζεται να ελέγχεται τακτικά, ειδικά όταν έχουν ρυθμιστεί μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό.

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- Βάση με περίβλημα ατμού
- Δίσκος συλλογής υγρών
- 3 εξαρτήματα ατμού
- Μπολ ρυζιού
- Καπάκι
- Οδηγίες χρήσης

i Υπόδειξη: Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού. Επίσης, ελέγξτε για τυχόν ζημιές. Εφόσον χρειάζεται, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Καπάκι
- 2 Μπολ ρυζιού
- 3 Επάνω εξάρτημα ατμού 3
- 4 Μεσαίο εξάρτημα ατμού 2
- 5 Κάτω εξάρτημα ατμού 1
- 6 Δίσκος συλλογής υγρών
- 7 Περίβλημα ατμού
- 8 Στόμια πλήρωσης
- 9 Βάση
- 10 Περιστρεφόμενος ρυθμιστής
- 11 Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- 12 Ένδειξη στάθμης νερού
- 13 Γεννήτρια ατμού
- 14 Στόμια ατμού

Εικόνα Β:

- 15 Λαβή συγκράτησης με αριθμό
- 16 Πλάκα βάσης με κοιλώματα για αβγά

Εικόνα C:

- 17 Διάταξη τύλιξης καλωδίου (στην κάτω πλευρά)

Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία

- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός**.
- Τοποθετήστε τη βάση **9** σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Προσέξτε ώστε η χρησιμοποιούμενη πίριζα δικτύου να είναι εύκολα προσβάσιμη σε περίπτωση σφάλματος.

Έναρξη λειτουργίας της συσκευής

i Υπόδειξη: Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα λόγω κατασκευής, όπως και ελαφρύς σχηματισμός καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίξτε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο.

Η βάση **9** έχει τοποθετηθεί και όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά:

- 1) Τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** στη γεννήτρια ατμού **13**. Βεβαιωθείτε ότι τα 3 μικρά ανοίγματα στο περίβλημα ατμού **7** εφαρμόζουν στους αντίστοιχους πλαστικούς πείρους στο κάτω μέρος της βάσης **9**.
- 2) Προσθέστε 500 ml φρέσκου πόσιμου νερού στη βάση **9**.
- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** επάνω στη βάση **9**.
- 4) Τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** επάνω στον δίσκο συλλογής υγρών **6**.

i Υπόδειξη: Προσέχετε τη σωστή σειρά των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, καθώς είναι όλα ελαφρώς διαφορετικά σε μέγεθος. Σημειώνονται με τον αριθμό 1, 2 ή 3 στις λαβές **15**. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** από κάτω προς τα πάνω με τη σειρά 1, 2, 3.

- 5) Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** στο επάνω εξάρτημα ατμού **3**.
- 6) Τοποθετήστε το καπάκι **1**.

- 7) Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
 - 8) Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** σε χρόνο 5-10 λεπτών.
 - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** ανάβει.
 - 9) Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Οι επιφάνειες της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** ή τις λαβές.
- ▶ Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι **1** ή τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Μη σκύβετε επάνω από τη συσκευή...
 - ενώ ζεστός ατμός διαφεύγει από τα στόμια ατμού **14** ή
 - όταν ανοίγετε το καπάκι **1** και το περιεχόμενο είναι ακόμη καυτό.
- ▶ Σηκώνετε πάντα αργά το καπάκι **1** και όχι προς εσάς, ώστε οι ατμοί να διαφεύγουν προς τα πίσω.
- ▶ Εάν θέλετε να ελέγξετε αν το φαγητό είναι έτοιμο, χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι με μακριά λαβή ή μια λαβίδα.

! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς ένα εξάρτημα ατμού **5/4/3**.

- i Υπόδειξη:** Προσέχετε τη σωστή σειρά των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, καθώς είναι όλα ελαφρώς διαφορετικά σε μέγεθος. Σημειώνονται με τον αριθμό 1, 2 ή 3 στις λαβές **15**. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** από κάτω προς τα πάνω με τη σειρά 1, 2, 3.

- i Υπόδειξη:** Το εξάρτημα ατμού 3 **3** δεν επιτρέπεται να τοποθετείται απευθείας στο εξάρτημα ατμού 1 **5**, διαφορετικά δεν θα κλείνει.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κάθε εξάρτημα ατμού **5/4/3** ξεχωριστά. Το καπάκι **1** ταιριάζει εξίσου σε όλα τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.

Μαγείρεμα στον ατμό

- 1) Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** από τη βάση **9**.
- 2) Γεμίστε τη βάση **9** με φρέσκο πόσιμο νερό τουλάχιστον μέχρι τη σήμανση MIN και το πολύ μέχρι τη σήμανση MAX.
- i Υπόδειξη:** Η πλήρωση μέχρι τη σήμανση MAX επαρκεί για περίπου 1 ώρα μαγείρεμα στον ατμό.
- i Υπόδειξη:** Θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή μόνο όταν η ένδειξη στάθμης νερού **12** βρίσκεται πάνω από τη σήμανση MIN.
- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** ξανά επάνω στη βάση **9**.
- i Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ή να ξαναγεμίσετε το νερό μέσω των στομιών πλήρωσης **8** στις λαβές της βάσης **9**, χωρίς να χρειαστεί να αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής υγρών **6**.
- 4) Τοποθετήστε το φαγητό στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο 1, 2 ή και τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στην πλάκα βάσης **16** του εξαρτήματος ατμού **5/4/3** δεν είναι τελείως καλυμμένα με τρόφιμα, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα.
- 5) Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** επάνω στον δίσκο συλλογής υγρών **6**.
- 6) Τοποθετήστε το καπάκι **1** στο επάνω εξάρτημα ατμού **3**.
- 7) Συνδέστε το φιν σε κατάλληλη πρίζα.
- 8) Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στον επιθυμητό χρόνο.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** ανάβει.

i Υπόδειξη: Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος, περιστρέψτε πάντα πρώτα τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** τόσο, μέχρι να ανάψει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **11** και μετά στον επιθυμητό χρόνο. Αυτός είναι ο μόνος τρόπος για να διασφαλίσετε ότι θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στο τέλος ενός σύντομου χρόνου μαγειρέματος.

Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος

- Ελέγχετε κατά διαστήματα σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό, ώστε τα φρούτα και τα λαχανικά να μην γίνονται πολύ μαλακά και το κρέας ή τα ψάρια να μην γίνονται πολύ στεγνά και σκληρά ως αποτέλεσμα ενός πολύ μεγάλου χρόνου μαγειρέματος στον ατμό.
- 1) Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1** ανασηκώνοντάς το πρώτα στο πίσω μέρος για να αφήσετε τον ατμό να φύγει μακριά από εσάς.
- 2) Αφαιρέστε το καπάκι **1** από το εξάρτημα ατμού **5/4/3**.
- 3) Ελέγξτε σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό με μια πιρούνα ή μια λαβίδα.
 - Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στο 0 και αποσυνδέοντας το φιν.
 - Εάν το φαγητό δεν είναι ακόμη έτοιμο, τοποθετήστε ξανά το καπάκι **1** και αφήστε τη συσκευή να συνεχίσει να λειτουργεί.
 - Εάν ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει περάσει αλλά το φαγητό δεν είναι ακόμη έτοιμο, ρυθμίστε ξανά τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στον επιθυμητό χρόνο, ώστε να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού και προσθέστε νερό εάν χρειάζεται.

Συμπλήρωση νερού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει ποτέ τη σήμανση MAX. Διαφορετικά, ζεστό νερό μπορεί να εκτοξευθεί από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Η πλήρωση μέχρι τη σήμανση MAX επαρκεί για περίπου 1 ώρα μαγείρεμα στον ατμό. Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος ή εάν η ένδειξη στάθμης νερού **12** πέσει κάτω από τη σήμανση MIN, πρέπει να συμπληρώσετε νερό.
- Χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο δοχείο, ρίξτε προσεκτικά το νερό πάνω από τα πλευρικά στόμια πλήρωσης **8** στις λαβές της βάσης **9**.
- i Υπόδειξη:** Εάν το νερό εξαντληθεί κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση. Αποσυνδέστε το φιν και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Μετά, μπορείτε πάλι να προσθέσετε νερό στη συσκευή και να τη θέσετε σε λειτουργία.

Τερματισμός λειτουργίας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το συμπυκνωμένο νερό στον δίσκο συλλογής υγρών **6** είναι καυτό. Αφήστε το να κρυώσει, προτού αφαιρέσετε τον δίσκο.
- Με το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Εάν επιθυμείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος νωρίτερα, απενεργοποιήστε τη συσκευή ρυθμίζοντας τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή **10** στο 0 και αποσυνδέοντας το φιν.
- 1) Περιμένετε να εξατμιστεί ο ατμός στη συσκευή.
- 2) Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** με το φαγητό.
- 3) Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** και αδειάστε το νερό που βρίσκεται εκεί μέσα.
- 4) Χύστε και το υπόλοιπο νερό από τη βάση **9**.
- 5) Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός**.

Συμβουλές για περαιτέρω χρήση

Βράσιμο αβγών

- Στο κάτω μέρος κάθε εξαρτήματος ατμού **5/4/3** υπάρχουν 6 κοιλώματα στα οποία μπορούν να τοποθετηθούν 6 αβγά.
- Εάν χρησιμοποιείτε και τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3**, μπορείτε να μαγειρέψετε έως και 18 αβγά ταυτόχρονα.
- Ακολουθήστε τους **χρόνους μαγειρέματος** των αβγών για να ρυθμίσετε την ώρα. Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού **5** είναι ελαφρώς μικρότερος από τα πιο πάνω εξαρτήματα.

Βράσιμο ρυζιού

- Αν θέλετε να μαγειρέψετε ρύζι, χρησιμοποιήστε το μπολ ρυζιού **2**:
- 1) Βάλτε το ρύζι και την κατάλληλη ποσότητα νερού στο μπολ ρυζιού **2**.
- 2) Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** σε όποιο εξάρτημα ατμού επιθυμείτε **5/4/3**.
- ❗ **Υπόδειξη:** Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**, τοποθετήστε το μπολ ρυζιού **2** στο επάνω εξάρτημα, έτσι ώστε να μην μπορεί να στάξει υγρό συμπυκνώματος στο ρύζι.
- 3) Ανακατεύετε ανά διαστήματα το ρύζι.
- ❗ **Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το μπολ ρυζιού **2** για να ζεσάνετε υγρά, π.χ. σάλτσες, ή για το βράσιμο φρούτων.

Προετοιμασία φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος

- Για την προετοιμασία διαφόρων φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** το ένα επάνω στο άλλο σε διαφορετικούς χρόνους. Εδώ, προσέχετε τα εξής:
- 1) Τοποθετήστε τα τρόφιμα με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού **1 5**.

- 2) Τοποθετήστε αυτό το εξάρτημα ατμού **1 5** στον ατμομάγειρα, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος και αφήστε τον ατμομάγειρα να δουλέψει.
- 3) Τοποθετήστε τα τρόφιμα που απαιτούν μέτριο χρόνο μαγειρέματος στο μεσαίο εξάρτημα ατμού **2 4**.
- 4) Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι **1** ανασκλώνοντάς το πρώτα στο πίσω μέρος για να αφήσετε τον ατμό να φύγει μακριά από εσάς.
- 5) Αφαιρέστε το καπάκι **1** και τοποθετήστε το μεσαίο εξάρτημα ατμού **2 4** με το φαγητό στο κάτω εξάρτημα ατμού **1 5**.
- 6) Τοποθετήστε ξανά το καπάκι **1** και αφήστε τον ατμομάγειρα να συνεχίσει να λειτουργεί.
- 7) Τοποθετήστε τα φαγητά με τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος στο επάνω εξάρτημα ατμού **3 3** και τοποθετήστε το στο μεσαίο όπως περιγράφηκε προηγουμένως.
- Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος στο μεσαίο και επάνω εξάρτημα ατμού **4/3** θα είναι περίπου 5-10 λεπτά μεγαλύτερος και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα.
- Η γέυση των φαγητών μπορεί να μεταφερθεί μέσω του συμπυκνωμένου νερού. Γι' αυτό, τοποθετείτε πάντα τα ψάρια και το κρέας στο κάτω εξάρτημα ατμού **5**.

Πώς γίνεται το καλύτερο μαγείρεμα στον ατμό

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κομμάτια έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος. Αν έχουν διαφορετικό μέγεθος και πρέπει να κάνετε στρώσεις, τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια από πάνω.
- Να θυμάστε ότι μια στρώση φαγητού θα ψηθεί πιο γρήγορα από πολλές στρώσεις. Επομένως, ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στην πλάκα βάσης **16** των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3** δεν είναι τελείως καλυμμένα με τρόφιμα, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα.
- Γυρίζετε ή αλλάζετε τις στρώσεις των τροφίμων στη μέση του μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε στον ατμό μεγαλύτερες ποσότητες.

- Όλοι οι καθορισμένοι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται στην προετοιμασία με κρύο νερό. Χρησιμοποιείτε ζεστό (όχι βραστό) νερό για να μειώσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι αναφερόμενοι στους πίνακες χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό αποτελούν ενδεικτικές τιμές.

Ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, τη φρεσκάδα των τροφίμων, την ποσότητα, τη θέση των καλαθιών του ατμομάγειρα (πάνω ή κάτω) και τις προσωπικές προτιμήσεις (μαλακά ή al dente). Επομένως, ελέγχετε σε ποιο στάδιο μαγειρέματος βρίσκεται το φαγητό όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Έλεγχος του σημείου μαγειρέματος**.

Εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά, οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό αναφέρονται στη χρήση στο κάτω εξάρτημα ατμού **5**. Τα τρόφιμα στο μεσαίο και στο επάνω εξάρτημα ατμού **4/3** χρειάζονται περίπου 5–10 λεπτά περισσότερο.

Όλοι οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται σε χρήση με κρύο νερό.

Λαχανικά

- Αφαιρείτε τα χοντρά κοτσάνια από το κουνουπίδι, το μπρόκολο και τα λαχανικά.
- Κόβετε τα λαχανικά σε κομμάτια ίδιου περιήπου μεγέθους.
- Αφήνετε τα φυλλώδη λαχανικά στον ατμό για όσο το δυνατόν λιγότερο χρόνο, διαφορετικά θα χάσουν εύκολα το χρώμα τους.
- Προσθέτετε τα μπαχαρικά και αλατίζετε τα λαχανικά μόνο μετά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν χρειάζεται να αποψυχθούν πριν από το μαγείρεμα στον ατμό. Εάν τα λαχανικά είναι κατεψυγμένα, ο χρόνος στον ατμό θα είναι κατά μερικά λεπτά μεγαλύτερος.

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Αγκινάρες	2–3 μέτριες	50–55 λεπτά	– Τοποθετείτε με το άνοιγμα στραμμένο προς τα κάτω στο εξάρτημα ατμού 5/4/3 , έτσι ώστε το συμπυκνωμένο νερό να μπορεί να αποστραγγιστεί
Μπρόκολο	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Χωρίζετε σε μπουκίτσες – Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Κουνουπίδι	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Χωρίζετε σε μπουκίτσες – Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Πράσινα φασόλια	400 γρ.	25–30 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο – Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Αρακάς	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις

Λαχανικά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Πατάτες	900 γρ.	30-40 λεπτά	- Φρέσκες, ξεφλουδισμένες και κομμένες στα τέσσερα - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Νέες ή μικρές πατάτες	500 γρ.	35-40 λεπτά	- Φρέσκες, ξεφλουδισμένες και ολόκληρες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Λάχανο	400 γρ.	35-40 λεπτά	- Φρέσκο, κομμένο σε μικρά κομμάτια - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Καρότα	400 γρ.	20-25 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Λαχανάκια Βρυξελλών	400 γρ.	20-25 λεπτά	Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Σπαράγγια	400 γρ.	15-20 λεπτά	Απλώνετε επίπεδα, στρώνετε τη 2η στρώση σταυρωτά
Σπανάκι	400 γρ.	15-20 λεπτά	Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Μανιτάρια	200 γρ.	15-20 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες ή μικρά ολόκληρα κεφαλάκια - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Κολοκύθια	400 γρ.	20-25 λεπτά	- Φρέσκα, κομμένα σε φέτες - Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις

Κρέας

- Επιλέγете αποκλειστικά μαλακό, άπαχο κρέας από το οποίο έχετε αφαιρέσει εντελώς το λίπος.
- Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, το λίπος του κρέατος μειώνεται περαιτέρω και στραγγίζει τελείως.
- Κόβετε το κρέας σε όχι πολύ χοντρά κομμάτια. Το κρέας που είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα είναι ιδανικό για μαγείρεμα στον ατμό.
- Ειδικά το κρέας πουλερικών πρέπει να είναι καλά μαγειρεμένο για να αποφευχθεί πιθανή μόλυνση από σαλμονέλα.
- Τρυπάτε τα λουκάνικα για να μην σκάσουν. Τα ωμά λουκάνικα δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό.
- Σερβίρετε το κρέας με νόστιμες σάλτσες ή μαρινάρετε πριν το μαγειρέψετε στον ατμό.

Κρέας	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Στήθος κοτόπουλου	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Αφαιρείτε το δέρμα πριν από το μαγείρεμα – Ψήντετε οπωσδήποτε πολύ καλά
Μπουτάκια κοτόπουλου	2 τεμάχια	20–30 λεπτά	– Ψήντετε οπωσδήποτε πολύ καλά – Μετά το μαγείρεμα στον ατμό, μπορείτε να τα ροδίσετε στον φούρνο (λειτουργία γκριλ)
Κεφτεδάκια	500 γρ.	22–24 λεπτά	– Από μοσχαρίσιο κρέας ή ανάμικτο
Αρνί	4 τεμάχια	15–20 λεπτά	– Σε φέτες, π.χ. παϊδάκια, φιλέτο
Μοσχαρίσιο κρέας	250 γρ.	10–15 λεπτά	– Σε φέτες, π.χ. φιλέτο μινιόν, ροστ μπιφ
Χοιρινό	400 γρ. ή 4 τεμ.	10–15 λεπτά	– Φιλέτο, ψαρονέφρι ή μπριζόλα – Αφαιρείτε τελείως το λίπος
Λουκάνικα	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μόνο προπαρασκευασμένα λουκάνικα, π.χ. λουκάνικα Φρανκφούρτης, βραστά λουκάνικα, hot dog κ.λπ. – Τρυπάτε το δέρμα πριν από το μαγείρεμα

Ψάρι και θαλασσινά

- Τα κατεψυγμένα ψάρια μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό και χωρίς απόψυξη, εάν τα κομμάτια έχουν διαχωριστεί προηγουμένως και αυξηθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Το ψάρι είναι έτοιμο όταν το εσωτερικό δεν είναι πλέον «διαφανές». Παρακολουθείτε τον χρόνο μαγειρέματος, καθώς τα παραψημένα ψάρια στεγνώνουν γρήγορα.

Ψάρι και θαλασσινά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Φιλέτο ψαριού	250 γρ.	10–15 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο
Φιλέτο σολομού	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο

Ψάρι και θαλασσινά	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Φιλέτο τόνου	400 γρ.	15–20 λεπτά	– Κατεψυγμένο: 5 λεπτά περισσότερο
Στρείδια	6 τεμάχια	15–20 λεπτά	– Μαγειρεύετε μόνο φρέσκα και κλειστά στρείδια – Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώνει όταν ανοίξουν πλήρως τα κελύφη
Γαρίδες	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, ανακατεύετε/αλλάζετε τις στρώσεις
Ουρές αστακού	2 τεμάχια	20–25 λεπτά	
Μύδια	400 γρ.	10–15 λεπτά	– Μαγειρεύετε μόνο φρέσκα και κλειστά μύδια – Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώνει όταν ανοίξουν πλήρως τα κελύφη

Ρύζι

■ Για την ποσότητα του νερού, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του ρυζιού. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπολ ρυζιού μαζί με το ρύζι ❷.

■ Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα εξαρτήματα ατμού ❶/❷/❸, τοποθετήστε το μπολ ρυζιού ❷ στο επάνω εξάρτημα.

Ρύζι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Λευκό ρύζι			
Σε στρογγυλούς κόκκους	1 φλιτζάνι	45–50 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Μακρύκοκκο	1 φλιτζάνι	50–55 λεπτά	– Προσθέτετε 1,75 φλιτζάνια νερό
Καστανό ρύζι			
Κανονικό	1 φλιτζάνι	40–45 λεπτά	– Προσθέτετε 2 φλιτζάνια νερό
Parboiled	1 φλιτζάνι	45–50 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Ανάμικτο ρύζι από μακρύκοκκο και άγριο ρύζι			
Κανονικό	1 φλιτζάνι	55–60 λεπτά	– Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Γρήγορο ρύζι	1 φλιτζάνι	20–25 λεπτά	– Προσθέτετε 1,75 φλιτζάνια νερό

Ρύζι	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Άλλα ρύζια			
Στιγμαίο ρύζι	1 φλιτζάνι	12-15 λεπτά	- Προσθέτετε 1,5 φλιτζάνι νερό
Ρυζόγαλο (παραδοσιακό)	100 γρ. + 30 γρ. ζάχαρη	75-80 λεπτά	- Ζεστό γάλα σε κατάλληλη ποσότητα αντί για νερό

Αβγά

Αβγά	Ποσότητα	Ποσότητα νερού	Χρόνος μαγειρέματος	Σημειώσεις
Μεγάτο	Μέγ. 6 τεμ. ανά εξάρτημα ατμού	500 ml	8-12 λεπτά	- Τοποθετήστε τα αβγά στα κοιλώματα της πλάκας βάσης 16 του εξαρτήματος ατμού 5/4/3. - Ο χρόνος μαγειρέματος στο κάτω εξάρτημα ατμού 5 είναι κατά περ. 5 λεπτά μικρότερος από τα επάνω εξαρτήματα. - Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον αριθμό, το μέγεθος και την επιθυμητή σκληρότητα των αυγών.
μέτριο προς σκληρό			11-15 λεπτά	
Σκληρό			15-20 λεπτά	

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το φιν από την πρίζα!
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση **9** σε νερό ή άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά, πριν τα καθαρίσετε.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα, διότι μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στις επιφάνειες.
- Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Μετατοπίστε την πλάκα βάσης **16** του εξαρτήματος ατμού **5/4/3** στη μια πλευρά και πιέστε την από εκεί προσεκτικά ψηλά.
 - Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρών **6**. Τραβήξτε προς τα επάνω και έξω το περίβλημα ατμού **7** από τη γεννήτρια ατμού **13**.
- 1) Καθαρίστε τη βάση **9** με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο μόνο με νερό πανί, ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού.
 - 2) Καθαρίστε τα εξαρτήματα σε ζεστό σαπουνό-νερο.

❗ Υπόδειξη:



Όλα τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να καθαριστούν και στο πλυντήριο πιάτων.

- 3) Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά, πριν τα συναρμολογήσετε ξανά.
- 4) Για τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων ατμού **5/4/3**, πιέστε τις πλάκες βάσης **16** ξανά μέσα στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**. Βεβαιωθείτε ότι τα κοιλώματα για τα αβγά είναι στραμμένα προς τα κάτω. Οι 3 εγκοπές στα εξαρτήματα ατμού **5/4/3** πρέπει να κουμπώνουν στις αντίστοιχες ωτίδες των πλακών βάσης **16**.

Απομάκρυνση αλάτων από τη συσκευή

- Ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού, με την πάροδο του χρόνου μπορεί να σχηματιστούν εναποθέσεις αλάτων στη συσκευή.
 - Απομακρύνετε τακτικά τα άλατα από τη συσκευή για να διατηρήσετε την παραγωγή ατμού και να αυξήσετε τη διάρκεια ζωής του ατμομάγειρα.
- 1) Απομακρύνετε τις ελαφριές επικαθίσεις αλάτων με ένα πανί εμποτισμένο με λίγο ξύδι. Στη συνέχεια, ξεπλένετε καλά.
 - 2) Εάν η γεννήτρια ατμού **13** παρουσιάζει έντονες επικαθίσεις αλάτων, γεμίστε τη βάση **9** με νερό και ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό για τα άλατα και αφήστε τα όλη τη νύχτα.

! ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή για την απομάκρυνση των αλάτων! Αλλιώς, μπορεί να προκληθούν ανεπανόρθωτες βλάβες.
- 3) Αδειάστε το καθαριστικό αφαλάτωσης και ξεπλύνετε καλά τη συσκευή.
 - 4) Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά τη συσκευή και στεγνώστε την προσεκτικά.

Φύλαξη

- Η συσκευή μπορεί να συναρμολογηθεί για εξοικονόμηση χώρου ώστε να μπορεί να αποθηκευτεί.
- 1) Τυλίξτε το καλώδιο στη διάταξη τύλιξης καλωδίου **17** στην κάτω πλευρά της βάσης **9**.
 - 2) Τοποθετήστε το περίβλημα ατμού **7** στη γεννήτρια ατμού **13**.

- 3) Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής υγρών **6** επάνω στη βάση **9**.
- 4) Τοποθετήστε το κάτω εξάρτημα ατμού **5** στο μεσαίο **4** και μετά και τα δύο μαζί στο επάνω εξάρτημα **3**.
- 5) Τοποθετήστε τα 3 εξαρτήματα ατμού **5/4/3** που έχουν τοποθετηθεί το ένα επάνω στο άλλο επάνω στη βάση **9**.
- 6) Τοποθετήστε το μπουλ ρυζιού **2** στα στοιβαγμένα εξαρτήματα ατμού **5/4/3**.
- 7) Τοποθετήστε το καπάκι **1**.
- 8) Αποθηκεύετε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

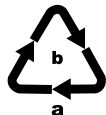


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:
1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V ~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	950 W
Ωφέλιμος όγκος πολ ρυζιού ②	1 λίτρο

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466046_2404 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 466046_2404 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 466046_2404

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	52
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
Verwendete Warnhinweise und Symbole	52
Sicherheitshinweise	53
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung	56
Vor der ersten Inbetriebnahme	56
Gerät in Betrieb nehmen	56
Bedienen	57
Dampfgaren	57
Garpunkt überprüfen	57
Wasser nachfüllen	58
Betrieb beenden	58
Tipps zur weiteren Anwendung	58
Eier kochen	58
Reis kochen	58
Speisen mit unterschiedlicher Garzeit zubereiten	59
So gelingt das Dampfgaren am besten	59
Garzeiten	59
Reinigen	63
Gerät entkalken	63
Aufbewahrung	64
Entsorgung	64
Gerät entsorgen	64
Verpackung entsorgen	64
Technische Daten	65
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	65
Service	66
Importeur	66

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):

	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.
	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.

	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.
	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.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Bedienungsanleitung lesen.
	Nicht in Wasser tauchen.
	Spülmaschinengeeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Wechselstrom.

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 herauspritzen.

- 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 Speisenlage 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 ❷.
- Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz ❹/❸/❺ verwenden, stellen Sie die Reisschale ❷ 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	Wasser- menge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 St. pro Dampf- aufsatz	500 ml	8–12 Min.	– Eier in die Mulden der Bodenplatte 16 des Dampfaufsatzes 5/4/3 stellen. – die Garzeit im untersten Dampfaufsatz 5 ist ca. 5 Min kürzer als in den darüber liegenden. – Die Garzeit kann je nach Anzahl, Größe und gewünschtem Härtegrad der Eier variieren.
mittelhart			11–15 Min.	
hart			15–20 Min.	

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.

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 zusammen setzen, 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 Dampf erzeuge **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

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 ausgedienten 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.

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