

### Dampfgarer SDG 800 A1

DE



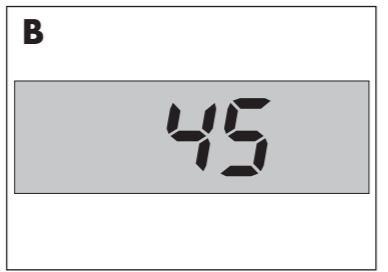
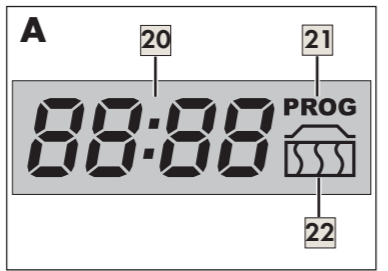
DE **Dampfgarer**  
AT **Bedienungsanleitung**  
CH

FR **Cuiseur vapeur**  
CH **Mode d'emploi**

IT **Vaporiera elettrica**  
CH **Istruzioni per l'uso**

NL **Stoomkoker**  
**Gebruiksaanwijzing**

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
www.kompernass.com  
ID-Nr.: SDG 800 A1-08/11-V1  
IAN: 71108



**Einleitung**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 6
Technische Daten .....	Seite 6
Lieferumfang.....	Seite 6
Teilebeschreibung.....	Seite 7







**Sicherheit**

.....	Seite 7
Originalzubehör verwenden .....	Seite 8

**Vor der ersten Inbetriebnahme** ..... Seite 8**Inbetriebnahme** ..... Seite 8


Uhrzeit einstellen.....	Seite 9
Sofort-Start-Funktion verwenden.....	Seite 9
Startverzögerung verwenden.....	Seite 10
Warmhalte-Modus.....	Seite 11
Mehrere Garbehälter verwenden.....	Seite 11
Tipps.....	Seite 11
Dämpfzeit-Tabelle .....	Seite 12
Dampfgarer platzsparend aufbewahren.....	Seite 16
Basisgerät/Wassertank entkalken .....	Seite 16

**Reinigung und Pflege**..... Seite 16**Service**..... Seite 17**Garantie**..... Seite 17**Entsorgung**..... Seite 17**Konformitätserklärung / Hersteller**..... Seite 18**Rezepte**..... Seite 19

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

## Dampfgarer SDG 800 A1

### ● Einleitung

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

### ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

### ● Technische Daten

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

### ● Lieferumfang

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

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

## ● Teilebeschreibung

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




## ● Sicherheit

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

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**




### Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:

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

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




## **VORSICHT! BRANDGEFAHR!**

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



## **Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:**

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

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

## ● **Originalzubehör verwenden**

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

## ● **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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

## ● **Inbetriebnahme**

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

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

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

### **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

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

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

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

## ● Uhrzeit einstellen

### Gehen Sie wie folgt vor:

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

## ● Sofort-Start-Funktion verwenden

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

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

**Hinweis:** Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

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

### **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

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

rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

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

## **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

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

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

## **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

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

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

## **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

## ● Startverzögerung verwenden

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

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

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

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

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

**Hinweis:** Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.

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

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

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

## **⚠ VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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



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

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

- Drücken Sie die PROG-Taste [17], um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol [21] im LC-Display [13] erlischt.

## ● Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LC-Display [13] erscheinen die Zeitanzeige [20] sowie das Warmhaltesymbol [22].
- Die Kontrolllampe [15] leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser zyklisch wieder aufgeheizt. So werden die Speisen bei einer Temperatur von ca. 60–70 °C warm gehalten.

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist oder Sie eine Taste betätigen.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste [14], um den Warmhalte-Modus zu beenden.

## ● Mehrere Garbehälter verwenden

- Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit in den unteren Garbehälter [6].
- Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen [3] und mittleren Garbehälter [4] um

5–10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.

- Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter [6]. Lassen Sie den unteren Garbehälter [6] leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter [6].

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

- Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter [6], wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel [1] und stellen Sie den nächsten Garbehälter [3], [4] auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel [1] wieder vorsichtig auf.



## Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter [3], [4], [6], Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

- Achten Sie darauf, dass eine Speiselage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlrischen länger als 500 g.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach

- oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter **3**, **4**, **6**. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf. Andernfalls können die Zutaten nicht vollständig gar werden.
- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale **2** eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten und Gemüse, etc.

Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen. Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter **6**. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter **3**, **4** brauchen 5-10 Minuten länger.

Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

## ● Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter **3**, **4**, **6**, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2-3, mittelgroß	50-55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15-20 Minuten	flach in den Garbehälter <b>3</b> , <b>4</b> , <b>6</b> geben
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuzschichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35-40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rosenkohl	frisch	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35-40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück	2 Stück	ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30-35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10-15 Minuten	
	gefroren	400 g	15-20 Minuten	

**Tipps:**

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20-25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren	250 g	10-15 Minuten	
	frisch	250 g	10-15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250 / 400 g	10-15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15-20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10-15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15-20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10-15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

## Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem

Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.

- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch in den Garbehälter, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15-20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20-30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15-20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400g oder 4 Stück	10-15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400g	10-15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstecken
	Knacker	400g	ca. 15 Minuten	

**Tipps:**

- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Reis	weiß	200g	300ml	25 Minuten	2 Portionen
		300g	600ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300g	600ml	40 Minuten	4-6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100g Reis + 30g Streuzucker	warme Milch	75-80 Minuten	

**Tipps:**

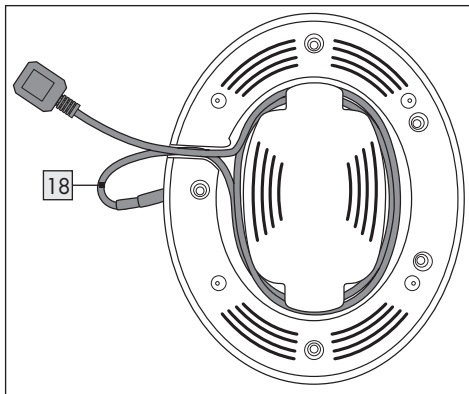
- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale <sup>[2]</sup>.
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale <sup>[2]</sup> immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher <sup>[5]</sup> (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

## ● Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie die Reisschale **2** in den unteren Garbehälter **6**.
- Stellen Sie den unteren Garbehälter **6** mit der Reisschale **2** in den mittleren Garbehälter **4**.
- Stellen Sie die beiden Garbehälter **6**, **4** und die Reisschale **2** in den oberen Garbehälter **3**.
- Stellen Sie die Garbehälter **3**, **4**, **6** und die Reisschale **2** auf die Kondensat-Auffangschale **7** und legen Sie den Deckel **1** oben auf.
- Wickeln Sie die Netzleitung mit Netzstecker **18** um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes.



## ● Basisgerät / Wassertank entkalken

### **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **18**.

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

## **Leichte und hartnäckige Verkalkungen:**

- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

## **Basisgerät / Wassertank entkalken:**

- Stellen Sie den Turboring **8** mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement **11** (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung **19**.
- Füllen Sie das Innere des Turborings **8** mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

## ● Reinigung und Pflege

### **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **18**.

### **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.

### **VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel. Diese können die Gehäuseoberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank **10** mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser mit einer Spülbürste. Spülen Sie die

Teile anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.

## ● Service

**⚠️ WARNUNG!** Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

**⚠️ WARNUNG!** Lassen Sie den Austausch des Netzsteckers oder der Netzleitung immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen.

Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

## ● Garantie

**Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.**

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden

und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### DE

**Service Deutschland**

**Tel.: 01805772033**

**(0,14 EUR / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR / Min.)**

**E-Mail: kompennass@lidl.de**

**IAN 71108**

### AT

**Service Österreich**

**Tel.: 0820 201 222**

**(0,15 EUR / Min.)**

**E-Mail: kompennass@lidl.at**

**IAN 71108**

### CH

**Service Schweiz**

**Tel.: 0842 665566**

**(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)**

**E-Mail: kompennass@lidl.ch**

**IAN 71108**

## ● Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



**Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!**

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● **Konformitätserklärung / Hersteller CE**

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklären hiermit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen, normativen Dokumenten und EG-Richtlinien übereinstimmt:

### **EG-Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EC)**

### **Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EC)**

#### **Typ / Gerätebezeichnung:**

Dampfgarer SDG 800 A1

#### **Seriennummer: IAN 71108**

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu  
- Qualitätsmanager -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.



## ● Rezepte

### Spargelcremesuppe

(4 Portionen)

#### Zutaten

500 g frischer Spargel  
250 ml Wasser  
50 g Butter  
20 g Mehl  
2 Eigelb  
6 EL Weißwein  
250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Schälen Sie den Spargel, schneiden Sie ihn in kleine Stücke und lassen Sie ihn im Garbehälter ca. 25 Minuten garen.
2. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf auf dem Herd, rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie es kurz durchschwitzen.
3. Löschen Sie die Mehlschwitze mit der Spargelbrühe aus der Kondensat-Auffangschale und dem Wasser ab. Lassen Sie alles unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und legieren Sie die Suppe mit den zwei Eigelben.
5. Rühren Sie die Sahne und den Weißwein unter. Würzen Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat.
6. Geben Sie die heißen Spargelstücke aus dem Dampfgarer in die Suppe.

### Hähnchenfilets mit Tomaten und Kartoffeln

(4 Portionen)

#### Zutaten

4 kleine Hähnchenfilets  
1 Tomate  
1 Knoblauchzehe  
4 kleine Scheiben Emmentaler  
800 g kleine Kartoffeln  
½ TL Oregano  
1 Bund Dill

#### Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Schneiden Sie den Knoblauch in dünne Scheiben. Zupfen Sie den Dill von den Stielen und hacken Sie ihn.
2. Schälen Sie die Kartoffeln, legen Sie sie in den obersten Garbehälter und bestreuen Sie sie mit reichlich Dill.
3. Waschen Sie die Hähnchenfilets und tupfen Sie diese trocken. Legen Sie die Hähnchenfilets in den untersten Garbehälter.
4. Legen Sie Tomaten und den Knoblauch auf die Hähnchenfilets.
5. Garen Sie die Kartoffeln ca. 40 Minuten und die Hähnchenfilets ca. 35 Minuten im Dampfgarer.
6. Verwenden Sie eine große Auflaufform für die Filets und die Kartoffeln.
7. Legen Sie je eine Scheibe Emmentaler auf die Filets. Würzen Sie jede Portion kräftig mit Oregano.
8. Lassen Sie das Gericht im Backofen ca. 10–15 Minuten bei 200 °C backen. Der Käse sollte zerlaufen sein.

#### Germknödel

(3 Portionen)

#### Zutaten

##### für den Teig:

180 g Mehl  
1 Ei  
75 ml Milch  
30 g Zucker  
30 g Margarine  
15 g Trockenhefe

##### für die Füllung:

3 EL Pflaumenmus  
2 EL Rum  
1 TL Zimt

##### für den Belag:

150 g Butter  
3 EL Mohn  
3 EL Zucker

## Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Stellen Sie aus dem Mehl, dem Ei, der Milch, der Hefe, dem Zucker und der Margarine einen Teig her. Lassen Sie diesen 30 Minuten aufgehen.
2. Verrühren Sie das Pflaumenmus mit Rum und Zimt.
3. Teilen Sie den Teig in 3 gleich große Teile und drücken Sie die Portionen flach.
4. Geben Sie einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Portionen und formen Sie dann Klöße daraus.
5. Legen Sie jeweils einen Kloß in eine Dampfschale.
6. Lassen Sie die Klöße noch ca. 10 Minuten gehen. Dämpfen Sie sie dann ca. 30 Minuten im Dampfgarer.
7. Zerlassen Sie die Butter kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne. Rühren Sie den Zucker und den Mohn unter.
8. Richten Sie die Germknödel auf einem Teller an und gießen Sie sie mit der Mohn-Sauce.

## Quarkknödel mit Füllung

(20 kleine Knödel / Portionen)

### Zutaten

#### für den Teig:

- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 5 EL Semmelbrösel
- 6–8 EL Mehl
- 2 EL Öl

#### für die Füllung:

- 1 Vollmilchschokolade (oder nach Belieben Pflaumenmus)

#### für das Rösten:

- ca. 20 g Butter
- ca. 30 g Semmelbrösel

## Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Verkneten Sie den Quark, das Ei, das Salz, die Semmelbrösel und das Öl zu einem glatten

Teig. Lassen Sie den Teig etwas stehen, damit dieser sich besser verarbeiten lässt.

2. Schneiden Sie den Teig in 20 gleich große Teile. Füllen Sie diese Teile jeweils mit maximal einem halben Stück Vollmilchschokolade. Formen Sie daraus Knödel mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Achten Sie darauf, dass sich die Schokolade weiterhin in der Mitte des Knödels befindet, so dass diese unter Hitzeeinwirkung nicht heraus laufen kann.
3. Positionieren Sie die Knödel mit etwa 1 cm Abstand in die Behälter. Die Knödel lassen Sie 6 Minuten im Dampfgarer garen.
4. Rösten Sie die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der Butter an. Wenden Sie die Knödel in den gerösteten Bröseln, so dass die Knödel mit den Bröseln bedeckt sind.

## Lachsforelle und Gemüse

(2 Portionen)

### Zutaten

- Lachsforelle, bis maximal 300 g
- 1 Paprikaschote, rot oder gelb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- ½ Zwiebel

#### für die Sauce:

- 3 EL Natur-Joghurt
- 1 EL getrockneter Dill
- 3 EL Crème-fraîche
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Zitronensaft

## Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Lachsforelle gründlich. Bestreuen Sie die Lachsforelle innen und außen mit Pfeffer und Salz.
2. Waschen und putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ca. 1 x 1 cm große Würfel.
3. Füllen Sie den Fisch mit dem Gemüse.
4. Legen Sie den Fisch in den Reisbehälter. Falls der Fisch nicht in die Reisbehälter passt, halbieren Sie den Fisch vor dem Garen. Legen Sie das

- übrige Gemüse dazu und bestreuen Sie das Gemüse mit etwas Dill. Garen Sie den Fisch mit dem Gemüse mit dem Dampfgarer etwa 25–30 Minuten.
5. Vermischen Sie den Joghurt, die Crème-fraîche, den Zitronensaft und eine kleine Portion von dem Dill zu einer Masse. Würzen Sie diesen Sud mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Sud für die letzten 10–15 Minuten zu dem Fisch und dem Gemüse in den Dampfgarer.
  6. Schälen Sie Kartoffeln und garen Sie sie mit dem Dampfgarer in einem zusätzlichen Garbehälter. Servieren Sie diese als Beilage.
2. Lassen Sie das Gemüse ca. 5 Minuten abkühlen, damit Sie es zum Zerkleinern anfassen können. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Möhren in ca. 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in ca. 2 x 2 cm große Stücke.
  3. Verwenden Sie eine große Auflaufform für das Gemüse.
  4. Vermengen Sie die Sahne, den Pfeffer, die Muskatnussportion, den Senf und die Instant-Gemüsebrühe.
  5. Begießen Sie das Gemüse gleichmäßig mit der Soße.
  6. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben. Verteilen Sie den Mozzarella über das Gemüse.
  7. Decken Sie die Auflaufform ab. Lassen Sie den Auflauf im Backofen ca. 10–15 Minuten backen. Der Käse sollte verlaufen sein.

## Gemüse-Mozzarella-Auflauf

(4–6 Portionen)

### Zutaten

250 g Möhren, geschält  
 250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert  
 250 g Brokkoli, nur die Röschen  
 250 g Blumenkohl, nur die Röschen  
 1 große Zucchini (ganz)  
 400 g Mozzarella

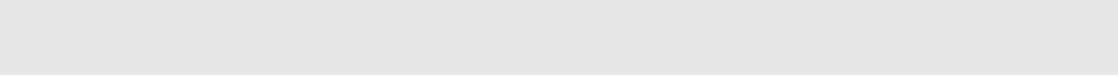
### für die Soße:

1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe  
 ½ Teelöffel Muskatnuss, gerieben  
 ½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer  
 150 g Sahne  
 1 Messerspitze Senf

### Flüssigkeitsmenge im Wassertank:

maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen und die Zucchini. Legen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen in den untersten Garbehälter. Waschen und schälen Sie die Möhren. Schälen und halbieren Sie die Kartoffeln. Legen Sie die Kartoffeln und Möhren in den untersten Dampfbehälter. Lassen Sie den Dampfgarer das Gemüse 25–30 Minuten garen. Zerkleinern Sie die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben und geben Sie diese nach ca. 15 Minuten in den obersten Garbehälter dazu.



**Introduction**

Utilisation conforme .....	Page 24
Caractéristiques.....	Page 24
Fourniture.....	Page 25
Description des pièces.....	Page 25

**Sécurité**

.....	Page 25
Utiliser les accessoires d'origine .....	Page 26

**Avant la première mise en service**

Page 26

**Mise en service**

Page 26

Réglage de l'heure.....	Page 27
Utiliser la fonction de démarrage immédiat.....	Page 27
Programmer l'heure de cuisson.....	Page 28
Mode maintien de chaleur .....	Page 29
Utiliser plusieurs paniers de cuisson.....	Page 29
Conseils .....	Page 29
Table des durées de cuisson .....	Page 30
Rangement compact du cuiseur vapeur .....	Page 34
Détartrer le réservoir d'eau .....	Page 34

**Nettoyage et entretien**

Page 34

**Service**

Page 35

**Garantie**

Page 35

**Mise au rebut**

Page 35












**Déclaration de conformité / Fabricant**

Page 36

**Recettes**

Page 36

### Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi / appliqués sur l'appareil :

	Lire le mode d'emploi !		Attention, surfaces très chaudes !
	Respecter les avertissements et les consignes de sécurité !		Tenir les enfants à l'écart des outils électriques !
	Risque d'explosion !	<b>W</b>	Watt (Puissance appliquée)
	Risque d'électrocution ! Danger de mort !	<b>V~</b>	Volt (Tension alternative)
	Qualité alimentaire !		Contrôler l'état irréprochable de l'appareil, du cordon secteur et de la fiche secteur !
	Voici le bon comportement recommandé !		Risque d'incendie !
	Mettez l'emballage et l'appareil au rebut dans le respect de l'environnement.		

## Cuiseur vapeur SDG 800 A1

### ● Introduction



Merci d'avoir choisi ce produit. Avant la première mise en service, veuillez déplier la page des illustrations et prendre

connaissance des fonctions de l'appareil. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. L'appareil doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Soigneusement conserver ces instructions. Remettez les documents aux utilisateurs lorsque vous prêtez l'appareil.

### ● Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments à la vapeur. Le cuiseur vapeur doit uniquement être utilisé dans des locaux secs et fermés.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être sources de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil est exclusivement destiné à l'utilisation dans le cadre de ménages privés. Ne pas utiliser l'appareil dans un but commercial!

### ● Caractéristiques

Désignation de type :	SDG 800 A1
Tension nominale :	220-240V~, 50 Hz
Puissance nominale :	800W
Capacité panier de cuisson :	3 l
Capacité panier à riz :	1 l
Dimensions :	env. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (l x h x p)
Poids :	2,05 kg

## ● Fourniture

Immédiatement après le déballage, veuillez contrôler que la fourniture est au complet et que l'appareil et toutes les pièces se trouvent en parfait état.

- 1 Socle
- 1 Couronne turbo
- 1 Collecteur de condensation
- 3 Paniers de cuisson
- 1 Panier à riz (1 l)
- 1 Couvercle
- 1 Mode d'emploi

## ● Description des pièces

- 1 Couvercle
- 2 Panier à riz
- 3 Panier de cuisson supérieur (3)
- 4 Panier de cuisson intermédiaire (2)
- 5 Coquetier (alvéoles)
- 6 Panier de cuisson inférieur (1)
- 7 Collecteur de condensation
- 8 Couronne turbo
- 9 Marquage minimum
- 10 Socle / réservoir d'eau
- 11 Élément de chauffage
- 12 Indicateur de niveau d'eau
- 13 Écran ACL
- 14 Touche MARCHÉ / ARRÊT
- 15 Témoin de contrôle
- 16 Touche PLUS / MOINS
- 17 Touche PROG (« programmer »)
- 18 Câble secteur avec fiche secteur
- 19 Marquage MAX
- 20 Horloge
- 21 Symbole PROG (« programmer »)
- 22 Symbole Maintien au chaud


## ● Sécurité

**AVERTISSEMENT !** Veuillez lire toutes les consignes de sécurité et instructions. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou de graves blessures.


CONSERVER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !




### Prévention de blessures et d'endommagements de l'appareil :

- 



**DANGER DE MORT ET D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !**

Ne jamais laisser les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage et le produit. Il existe un risque d'étouffement par le matériel d'emballage et un danger de mort par brûlures. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Toujours tenir les enfants à l'écart du produit.
- 

Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère explosive contenant des liquides ou des gaz inflammables.
- Les enfants ou personnes manquant de connaissances ou d'expérience dans la manipulation de l'appareil, ou limitées dans leurs capacités physiques, sensoriques ou mentales, ne doivent pas utiliser cet appareil sauf ou la surveillance ou direction d'une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ATTENTION !** Ne jamais laisser le cuiseur vapeur fonctionner sans surveillance.
- 


**ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !** L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ou les aliments chauds.
- Toujours soulever le couvercle **1** lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser un chiffon isolant pour saisir le couvercle **1** et les paniers de cuisson **3**, **4**, **6**. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.
- Débrancher la fiche secteur **18** après chaque utilisation. Ne pas laisser le cordon secteur

dépasser le bord du plan de travail pour prévenir toute chute suite à une traction involontaire sur le câble.

- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de vider l'eau résiduelle du réservoir d'eau **10**.
-  **ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !** Ne pas faire fonctionner le cuiseur vapeur à proximité ou sous des rideaux, des armoires murales ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas installer l'appareil sur une surface sensible à la chaleur (donc pas sur du bois vernis ou une nappe). Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur (four, flamme de gaz). Autrement, vous risquez d'endommager l'appareil et/ou des meubles.
- Poser l'appareil sur une surface plane et stable. Respecter un écart suffisant par rapport aux murs et armoires. Ceci permet d'éviter d'endommager ces surfaces par la vapeur d'eau qui s'échappe.
- Veiller à ce que le réservoir d'eau **10** soit suffisamment rempli pendant la cuisson. Ne pas recouvrir le réservoir d'eau **10** avec une feuille de papier alu ou autre. Absolument respecter cette consigne sous peine de surchauffer l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau et toujours débrancher la fiche secteur avant de le nettoyer ou transporter.
-  **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'altère aucunement les propriétés de goût et d'arôme.



## Prévention de risques mortels par électrocution :

- Contrôler que la tension secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique. Uniquement brancher l'appareil sur du courant alternatif.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil par l'intermédiaire d'une minuterie ou d'une commande distante externe.
-  Contrôler régulièrement si le cordon secteur **18** est endommagé ou altéré.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble secteur **18** ou la fiche secteur ne sont pas en parfait état de fonctionnement.  
**ATTENTION !** Un câble **18** défectueux représente un risque mortel d'électrocution. Immédiatement faire inspecter et réparer les appareils qui ne fonctionnent pas parfaitement ou sont endommagés par le service technique.
- Ne jamais utiliser le câble **18** de manière non conforme en tirant dessus pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant. Tenir le cordon **18** secteur à l'écart des surfaces chaudes, des arêtes vives et ne pas le soumettre à des sollicitations mécaniques. Des câbles **18** tordus ou enchevêtrés augmentent les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air. Veiller à ce que le câble secteur **18** ne prenne jamais l'humidité durant l'utilisation.
- Débrancher la fiche secteur **18** de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## ● Utiliser les accessoires d'origine

- Uniquement utiliser les accessoires et équipements indiqués dans le mode d'emploi. L'usage de produits ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans ce mode d'emploi peut signifier un risque de blessure pour l'utilisateur.

## ● Avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, rincer toutes les pièces démontables à l'eau tiède et les sécher soigneusement. Essuyer les parois internes du socle / réservoir d'eau **10** avec un chiffon humide.

## ● Mise en service

Respecter la tension secteur. La tension de la source de courant doit correspondre aux indications de la plaque signalétique de l'appareil. Les appareils certifiés pour 230V fonctionnent aussi avec du 220V.

- Poser le socle **10** sur une surface plane et stable.



- Poser ensuite la couronne turbo noire [8] sur l'élément de chauffe [11] central. Veiller à ce que le côté plus large soit en bas.

- Remplir à présent le réservoir [10] d'eau froide jusqu'au marquage MAX [19].

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau [10] contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum [9].

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

**ATTENTION !** Ne rien ajouter d'épices ou autres ingrédients à l'eau de cuisson. Ceux-ci peuvent affecter la circulation de vapeur et / ou endommager les surfaces du réservoir d'eau [10] et de l'élément de chauffe [11].

- Placer le collecteur de condensation noir [7] sur le socle [10]. Veiller à ce que le bord surélevé en demi cercle soit dirigé vers l'avant en direction des boutons de commande et repose à l'horizontale. Ceci permet de fixer la position de la couronne turbo [8].

- Placer les aliments dans les paniers de cuisson [3], [4], [6].

- Vérifier que toutes les pièces sont correctement positionnées avant de mettre l'appareil en marche.

**ATTENTION !** Ne jamais utiliser de paniers ou pièces autres que celles spécialement fabriquées pour cet appareil. Autrement, vous risquez de provoquer des blessures et / ou d'endommager l'appareil.

- Placer les paniers de cuisson [3], [4], [6] dans l'ordre 1 - 2 - 3 (voir marquage sur les poignées) sur le collecteur de condensation [7].

- Poser le couvercle [1] centré de manière à couvrir complètement le panier de cuisson supérieur [3] et exclure tout échappement de vapeur.

- Brancher la fiche secteur [18] dans une prise de courant adéquate.

- L'écran à cristaux liquides [13] affiche « 45 » (voir ill. B).

Votre cuiseur vapeur est à présent prêt à fonctionner.

## ● Réglage de l'heure

### Procéder comme suit :

- Enfoncer simultanément les touches PROG [17] et MARCHÉ / ARRÊT [14] pendant 2-3 secondes. Un signal sonore retentit lorsque vous relâchez les touches.
- Appuyer à présent sur la touche PLUS [16] pour incrémenter l'horloge [20] de 10 minutes à chaque pression. Appuyer sur la touche MOINS [16] pour diminuer l'horloge [20] d'une minute à chaque pression.
- Appuyer sur la touche PROG [17] pour confirmer votre entrée.
- L'écran ACL [13] affiche maintenant l'heure actuelle (mode horloge).

## ● Utiliser la fonction de démarrage immédiat

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau [10] contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum [9]. Vérifier que la couronne turbo [8] et le collecteur de condensation [7] soient correctement positionnés.

- Appuyer sur la touche MARCHÉ / ARRÊT [14]. L'écran ACL [13] affiche alors la durée de cuisson préprogrammée de 45 minutes (voir ill. B).
- Appuyer sur la touche PLUS / MOINS [16] pour augmenter ou réduire la durée de cuisson par étapes de 5 minutes ou d'1 minute.

**Remarque :** le temps de cuisson maximum est 90 minutes.

**Remarque :** ne pas omettre, le cas échéant, de rajouter de l'eau en cas de cuisson prolongée. Remplir par l'orifice latéral du collecteur de condensation [7]. Rempli jusqu'au marquage MAX [19], le réservoir d'eau [10] suffit pour une cuisson d'env. 1 heure.

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

- Appuyer sur la touche MARCHÉ / ARRÊT [14]. Un signal sonore retentit. Le témoin de contrôle [15]

s'éclaire en rouge et l'appareil commence automatiquement la cuisson-vapeur.

- L'écran ACL **13** affiche le temps de cuisson restant.

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.

- Dès que la durée de cuisson réglée est écoulée, l'appareil commute automatiquement en mode de maintien de chaleur (voir « Mode de maintien de chaleur »).

**Remarque :** pendant la cuisson, vous pouvez à tout moment augmenter ou réduire la durée par étapes de 5 minutes ou d'1 minute en appuyant sur la touche PLUS/MOINS **16**. Si vous réglez manuellement la durée de cuisson sur « 0 », l'appareil commute automatiquement en mode de maintien de chaleur (voir « Mode de maintien de chaleur »).

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Toujours soulever le couvercle **1** lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser des chiffons isolants pour saisir le couvercle **1** et les paniers de cuisson **3**, **4**, **6**. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.

- Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT **14** pour arrêter la cuisson plus tôt que prévu ou éteindre l'appareil. L'affichage de l'écran ACL **13** retourne à l'horloge **20** (voir ill. A).

**Remarque :** un signal sonore retentit dès que la réserve d'eau est nulle lors du fonctionnement. La cuisson est alors interrompue. L'affichage de l'écran ACL **13** repasse à l'horloge **20** (voir ill. A). Il faut donc contrôler régulièrement la quantité restante sur l'indicateur de niveau d'eau **12** et rajouter suffisamment d'eau à temps.

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX **19**. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

## ● Programmer l'heure de cuisson

**Remarque :** veiller à ce que le socle / réservoir d'eau **10** contienne de l'eau au moins jusqu'au marquage minimum **9**. Vérifier que la bague turbo **8** et le collecteur de condensation **7** soient correctement positionnés.

- Appuyer sur la touche PROG **17**. L'écran ACL **13** affiche l'horloge **20** et le symbole PROG **21** (voir ill. A).
- Appuyer sur la touche PLUS/MOINS **16** pour augmenter ou réduire le délai désiré par étapes de 10 minutes ou d'1 minute.
- **Remarque :** le délai réglé se réfère à l'heure actuelle. Ainsi, si vous réglez un délai de 30 minutes à 13:00, la cuisson démarrera à 13:30. Le délai maximum programmable est 24 heures.
- Appuyer de nouveau sur la touche PROG **17**.
- Appuyer sur la touche PLUS/MOINS **16** pour augmenter ou réduire la durée de cuisson par étapes de 5 minutes ou d'1 minute.

**Remarque :** le temps de cuisson maximum est 90 minutes.

**Remarque :** ne pas omettre, le cas échéant, de rajouter de l'eau en cas de cuisson prolongée. Remplir par l'orifice latéral du collecteur de condensation **7**. Rempli jusqu'au marquage MAX **19**, le réservoir d'eau **10** suffit pour une cuisson d'env. 1 heure.

- Appuyer de nouveau sur la touche PROG **17**. L'écran ACL **13** affiche à présent l'horloge **20** et le symbole PROG **21**. La programmation est activée.
- Lorsque le délai réglé s'écoule, un signal sonore retentit, le témoin de contrôle **15** s'éclaire en rouge et l'appareil commence automatiquement la cuisson.

### **⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.

**Remarque :** un signal sonore retentit dès que la réserve d'eau est nulle lors du fonctionnement. La cuisson est alors interrompue. Il faut donc contrôler régulièrement la quantité restante

sur l'indicateur de niveau d'eau [12] et rajouter suffisamment d'eau à temps.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Veiller à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le marquage MAX [19]. Autrement, de l'eau bouillante peut gicler du cuiseur vapeur lors de la cuisson.

- Appuyer sur la touche PROG [17] pour annuler le délai programmé. Le symbole PROG [21] disparaît de l'écran ACL [13].

## ● Mode maintien de chaleur

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de chaleur.

- L'écran ACL [13] affiche l'horloge [20] et le symbole Maintien de chaleur [22].
- Le témoin de contrôle [15] s'éclaire en vert.
- En mode de maintien de chaleur, l'eau est réchauffée par intervalles. Ceci permet de maintenir les aliments à une température d'env. 60 à 70 °C.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur d'eau ascendante ou les pièces de l'appareil.

- Le mode de maintien de chaleur reste actif jusqu'à ce que la réserve d'eau soit épuisée ou une touche actionnée.
- Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT [14] pour quitter le mode de maintien de chaleur.

## ● Utiliser plusieurs paniers de cuisson

- Mettre les plus gros aliments ou ceux nécessitant la plus longue durée de cuisson dans le panier de cuisson inférieur [6].
- Tenir compte que la durée de cuisson dans les paniers supérieur [3] et moyen [4] augmente de 5-10 minutes. Régler la durée de cuisson en conséquence.

- Le goût des aliments peut se transmettre par l'eau condensée. Par principe, il faut donc poser le poisson et la viande dans le panier de cuisson inférieur [6]. Pour préparer des aliments avec une longue durée de cuisson, laisser le panier inférieur [6] vide. Placer le poisson ou la viande au moment voulu dans le panier de cuisson inférieur [6].

**⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Toujours soulever le couvercle [1] lentement, dirigé vers le côté opposé à soi et ainsi laisser la vapeur s'échapper vers l'arrière. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci produit de la vapeur. Utiliser des chiffons isolants pour saisir le couvercle [1] et les paniers de cuisson [3], [4], [6]. Pour vérifier le degré de cuisson des aliments, utiliser une fourchette ou une pince dotée d'un long manche.

- Pour cuire des aliments avec différentes durées de cuisson, placer les aliments avec la plus longue durée dans le panier de cuisson inférieur [6]. Retirer prudemment le couvercle [1] et poser le panier de cuisson suivant [3], [4] sur celui en dessous lorsque la durée de cuisson restante correspond aux aliments suivants. Replacer prudemment le couvercle [1].



## Conseils

Les durées de cuisson indiquées dans la table sont des recommandations. Elles peuvent varier selon la taille des aliments, la quantité remplie dans les paniers de cuisson [3], [4], [6], l'état de fraîcheur et les préférences personnelles. Avec un peu de pratique avec le cuiseur vapeur, vous pourrez affiner la durée de cuisson.

- Tenir compte qu'une couche seule cuit plus vite que plusieurs superposées. La durée de cuisson augmente donc avec la quantité d'ingrédients, cuire par ex. 1000g de chou est plus long que 500g.
- Veiller à ce que les morceaux soient de taille similaire. Vous obtiendrez ainsi une cuisson optimale. Si les morceaux doivent être superposés et sont de tailles différentes, poser les plus petits en haut.

- Ne pas bourrer les aliments dans les paniers de cuisson [3], [4], [6]. Laisser de l'espace entre les morceaux. Ceci permet d'assurer une circulation optimale de la vapeur.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités, remuer les aliments après la moitié de la durée de cuisson avec une grande cuillère en bois.
- Ne jamais cuire de la viande, de la volaille ou des fruits de mer congelés. Les aliments doivent d'abord être entièrement décongelés. Autrement, les ingrédients ne peuvent pas cuire complètement.
- Toutes les valeurs indiquées dans la table de durée de cuisson se basent sur l'utilisation d'eau froide. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau chaude (non bouillante) pour réduire un peu la durée de cuisson.
- Le panier à riz [2] convient aussi pour cuire d'autres aliments tels que fruits, légumes, pudding, etc.

## ● Table des durées de cuisson

Les durées de cuisson indiquées dans la table sont des recommandations. Les durées varient selon la taille des aliments, la quantité remplie dans les paniers de cuisson [3], [4], [6], l'état de fraîcheur et les préférences personnelles. Nous recommandons donc de vérifier le degré de cuisson un peu avant l'écoulement de la durée programmée avec un ustensile long (fourchette ou brochette). Les durées de cuisson se réfèrent aux quantités indiquées dans la table. Sauf autre spécification, les durées de cuisson se réfèrent à l'utilisation du panier de cuisson inférieur [6]. Les aliments dans les paniers de cuisson supérieur et intermédiaire [3], [4] requièrent 5-10 minutes de plus.

Toutes les durées indiquées dans la table se basent sur l'utilisation d'eau froide.

Légumes	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Artichauts	frais	2-3, taille moyenne	50-55 minutes	
Asperges	fraîches	400 g	15-20 minutes	poser à plat dans le panier [3], [4], [6]
	congelées	400 g	15-20 minutes	2. superposer en croix pour la circulation de la vapeur
Haricots, verts	frais	400 g	25-30 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelés	400 g	35-40 minutes	
Brocoli	frais	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelé	400 g	20-25 minutes	
Chou de Bruxelles	frais	400 g	20-25 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Chou	frais, coupé en petits morceaux	400 g	35-40 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson

Légumes	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Carottes	fraîches, en rondelles	400 g	20-25 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Épis de maïs	frais, entier	2 pièces	env. 15 minutes	tourner de 180° après la moitié de la durée de cuisson
Chou-fleur	frais, en florets	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
	congelé	400 g	20-25 minutes	
Courgette	fraîche, en rondelles	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Champignons	frais	200 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Petits pois	congelés	400 g	15-20 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Pommes de terre	épluchées et en petits morceaux	900 g	25-30 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson
Pommes de terre nouvelles	fraîches, entières	400 g	30-35 minutes	
Épinards	frais	250 g	10-15 minutes	
	congelés	400 g	15-20 minutes	

**Conseils :**

- Enlever les grosses queues des choux-fleurs, brocolis et choux.
- Cuire les légumes à feuilles vertes le plus rapidement possible, car ils perdent aisément leur couleur.
- Pour un résultat optimal, saler et épicer les légumes après la cuisson.
- Les légumes congelés peuvent être cuits sans devoir décongeler.

Poisson et fruits de mer	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Queues de homard	frais	2 pièces	20-25 minutes	la chair devient opaque ; au besoin cuire plus longtemps

Poisson et fruits de mer	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Filet de poisson	congelé	250 g	10-15 minutes	
	frais	250 g	10-15 minutes	
Poisson, tranche épaisse	Saumon, cabillaud	250/400 g	10-15 minutes	
	Thon	400 g	15-20 minutes	
Moules	fraîches	400 g	10-15 minutes	la cuisson est terminée lorsque les moules sont largement ouvertes
Huîtres	fraîches	6 pièces	15-20 minutes	la cuisson est terminée lorsque les huîtres sont largement ouvertes
Crevettes	fraîches	400 g	10-15 minutes	remuer après la moitié de la durée de cuisson

**Conseils :**

- Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque.
- Le poisson congelé peut être cuit sans décon-

geler, mais il faut séparer les morceaux avant la cuisson et augmenter la durée de cuisson.

- Pour affiner le goût du poisson, ajouter des zestes de citron et des épices pendant la cuisson.

Volaille	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Poulet	Poitrine, désossée	400 g	15-20 minutes	Enlever la peau avant la cuisson
	Cuisses	400 g	20-30 minutes	après la cuisson, éventuellement griller au four (fonction grill)

Viande et saucisses	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Bœuf	en tranches, filet ou roastbeef	250 g	10-15 minutes	Bien dégraisser la viande, le bœuf à la vapeur possède une texture ferme
Mouton	Côtelette, avec ou sans os	4 côtelettes	15-20 minutes	Retirer toute la graisse
Porc	Filet, steak ou longe	400 g ou 4 pièces	10-15 minutes	Retirer toute la graisse

Viande et saucisses	État	Quantité	Durée de cuisson	Remarques
Saucisses (précuites)	Saucisses viennoises	400 g	10-15 minutes	Piquer la peau avant de cuire
	Saucisses de Francfort	400 g	env. 15 minutes	

**Conseils :**

- L'avantage de la cuisson vapeur est que la graisse s'écoule complètement pendant la cuisson. La chaleur douce convient uniquement pour une viande tendre et maigre, entièrement dégraissée. La viande à griller est idéale pour la cuisson vapeur.
- Vous pouvez servir la viande et la volaille cuite à la vapeur accompagnée de sauces savoureuses ou marinée avant la cuisson.
- Contrôler le degré de cuisson avec soin avant de servir. Piquer la viande avec un objet long (couteau ou brochette) pour vérifier si elle est bien cuite.
- Les saucisses doivent être cuites avant la cuisson vapeur.
- Vous pouvez affiner le goût en ajoutant des herbes fraîches aux aliments cuits à la vapeur.

Riz	État	Quantité	Quantité d'eau	Durée de cuisson	Remarques
Riz	blanc	200 g	300 ml	25 minutes	2 portions
		300 g	600 ml	35 minutes	4 portions
	brun	300 g	600 ml	40 minutes	4-6 portions
Pudding au riz	Riz rond	100 g riz + 30 g sucre en poudre	lait chaud	75-80 minutes	

**Conseils :**

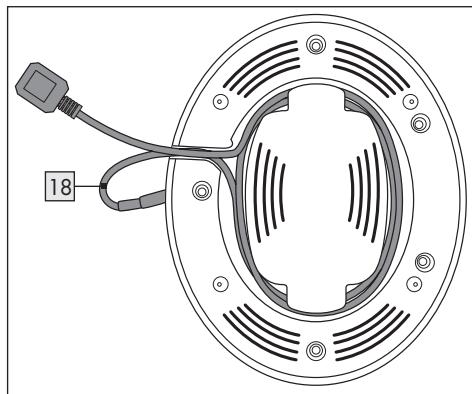
- Verser la quantité d'eau requise avec le riz dans le panier à riz [2].
- Pour cuire un menu, toujours placer le panier à riz [2] dans le panier de cuisson supérieur pour que l'eau condensée transmette l'arôme des autres ingrédients.

Œufs	Quantité	Quantité d'eau	Durée de cuisson	Remarques
À la coque	max. 6	400 ml	8 minutes	Placer les œufs dans les coque-tiers [5] (alvéoles du panier de cuisson)
Durs			15 minutes	

Pour les œufs à la coque, régler l'appareil sur 10 minutes et retirer les œufs à temps.

## ● Rangement compact du cuiseur vapeur

- Placer le panier à riz [2] dans le panier de cuisson inférieur [6].
- Placer le panier de cuisson inférieur [6] avec le panier à riz [2] dans le panier de cuisson intermédiaire [4].
- Placer les deux paniers de cuisson [6], [4] et le panier à riz [2] dans le panier de cuisson supérieur [3].
- Placer les paniers de cuisson [3], [4], [6] et le panier à riz [2] sur le collecteur de condensation [7] et poser le couvercle [1].
- Enrouler le câble secteur avec la fiche secteur [18] autour de l'enroulement de câble du socle de l'appareil.



## ● Détartrer le réservoir d'eau

### ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

Avant d'effectuer n'importe quelle tâche sur l'appareil, il faut l'éteindre et débrancher la fiche secteur [18].

### ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !

Laisser le cuiseur vapeur complètement refroidir avant d'effectuer le détartrage.

- Détartrer régulièrement le réservoir d'eau [10]. Ceci permet de conserver la production de vapeur optimale et d'augmenter la longévité de la résistance de l'appareil. L'épaisseur du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau. Détartrer le réservoir [10] après sept à dix utilisations.

## Entartrage léger et tenace :

- Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour éliminer les fines couches de tartre.
- Essuyer les zones entartrées.
- Utiliser plus de vinaigre pour éliminer les dépôts de tartre tenaces.
- Rincer minutieusement l'appareil et le sécher avec soin.

## Détartrage du socle :

- Placer la couronne turbo [8] avec la partie supérieure vers le bas sur l'élément de chauffage [11] (le côté large dirigé vers le haut).
- Verser de l'eau froide dans le réservoir d'eau [10] jusqu'au marquage MAX [19].
- Verser le détartrant dans la couronne turbo [8].
- Ne pas faire chauffer l'appareil.
- Laisser agir le détartrant pendant une nuit.
- Déverser le détartrant et rincer soigneusement l'appareil.
- Essuyer ensuite l'appareil avec soin et le sécher minutieusement.

## ● Nettoyage et entretien

### ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES !

Avant d'effectuer n'importe quelle tâche sur l'appareil, il faut l'éteindre et débrancher la fiche secteur [18].

**ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES !** Laisser le cuiseur vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer.

### PRUDENCE ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

Ne pas utiliser de détergents agressifs tels que poudre à récurer, éponge à gratter, paille de fer, soude de commerce ou décolorant. Ceux-ci peuvent endommager la surface du boîtier.

- Nettoyer régulièrement le cuiseur vapeur, de préférence après chaque usage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau.
- Essuyer le socle [10] avec un chiffon humide.
- Brosser toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer abondamment les pièces et les sécher avec soin.



## ● Service

**⚠ AVERTISSEMENT !** Confier la réparation de vos appareils au S.A.V. ou à un électricien qualifié et exiger l'utilisation exclusive de pièces de rechange d'origine. Ceci permet d'assurer la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Afin d'éviter tout danger, toujours confier le remplacement de la fiche ou du cordon secteur au fabricant de l'appareil ou à son S.A.V. Ceci permet d'assurer la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

## ● Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages

et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

### FR

**Service France**

**Tel.: 0800 919270**

**e-mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)**

**IAN 71108**

### CH

**Service Suisse**

**Tel.: 0842 665566**

**(0,08 CHF/Min., mobile  
max. 0,40 CHF/Min.)**

**e-mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)**

**IAN 71108**

## ● Mise au rebut



L'emballage se compose exclusivement de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.



**Ne pas jeter les outils électriques dans les ordures ménagères !**

Conformément à la directive européenne 2002/96/EC relative aux appareils électriques et électroniques usés, et à son application dans les législations nationales, les outils électriques usés doivent être collectés séparément et faire l'objet d'un recyclage écophile.

Renseignez-vous auprès de votre mairie ou de l'administration municipale concernant les possibilités de mise au rebut des appareils usés.

## ● **Déclaration de conformité / Fabricant CE**

Nous soussignés, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par la présente que ce produit est en conformité avec les normes, documents normatifs et référentiels, et directives CE suivants :

**Directive CE Basse tension (2006 / 95 / EC)**

**Compatibilité électromagnétique (2004 / 108 / EC)**

**Type / Désignation de l'appareil :**  
Cuiseur vapeur SDG 800 A1

**Numéro de série : IAN 71108**

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu  
- Responsable qualité -

Tous droits de modifications techniques à fins d'amélioration réservés.

## ● **Recettes**

**Velouté d'asperges**  
(4 portions)

### **Ingrédients**

500 g d'asperges fraîches  
250 ml d'eau  
50 g de beurre  
20 g de farine  
2 jaunes d'oeuf  
6 cuil. soupe de vin blanc  
250 ml de crème liquide  
Sel, poivre, noix de muscade

**Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :**  
quantité maximale de remplissage

1. Éplucher les asperges, les couper en petits morceaux et les faire cuire pendant env. 25 minutes dans le panier de cuisson.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole sur la cuisinière, mélanger la farine et faire revenir brièvement.
3. Mouiller le roux avec le bouillon d'asperge du collecteur de condensation et l'eau. Laisser frémir en remuant régulièrement pendant 5 minutes.
4. Retirer la casserole de la cuisinière et lier la soupe avec les deux jaunes d'oeuf.
5. Incorporer la crème liquide et le vin blanc. Assaisonner la soupe avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
6. Verser les morceaux d'asperge chauds du panier de cuisson dans la soupe.

**Filet de poulet avec tomates et pommes de terre**  
(4 portions)

### **Ingrédients**

4 petits filets de poulet  
1 tomate  
1 gousse d'ail  
4 petites tranches d'emmental  
800 g de petites pommes de terre  
½ cuil. à café d'origan  
1 botte d'aneth

**Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :**

quantité maximale de remplissage

1. Laver et couper les tomates en morceaux. Emincer l'ail. Équeuter l'aneth et le hacher.
2. Éplucher les pommes de terre, les placer dans le panier de cuisson supérieur et abondamment saupoudrer d'aneth.
3. Laver les filets de poulet et les sécher dans un torchon. Placer les filets de poulet dans le panier de cuisson inférieur.
4. Placer les tomates et l'ail sur les filets de poulet.
5. Cuire les pommes de terre pendant env. 40 minutes et les filets de poulet pendant env. 35 minutes dans le cuiseur vapeur.
6. Utiliser un grand moule à gratin pour les filets et les pommes de terre.
7. Placer une tranche d'emmental sur chaque filet. Assaisonner abondamment chaque portion avec de l'origan.
8. Cuire au four pendant env. 10–15 minutes à 200 °C. Le fromage doit fondre.

**Quenelle fourrée**

(3 portions)

**Ingrédients****pour la pâte :**

- 180 g de farine
- 1 oeuf
- 75 ml de lait
- 30 g de sucre
- 30 g de margarine
- 15 g de levure déshydratée

**pour la garniture :**

- 3 cuil. à soupe de compote de prunes
- 2 cuil. à soupe de rhum
- 1 cuil. à café de cannelle

**pour le nappage :**

- 150 g de beurre
- 3 cuil. à soupe de pavot
- 3 cuil. à soupe de sucre

**Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :**

quantité maximale de remplissage

1. Mélanger la farine, l'oeuf, le lait, la levure, le sucre et la margarine pour faire une pâte. Laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Mélanger la compote de prune avec le rhum et la cannelle.
3. Diviser la pâte en 3 parts égales et les étaler.
4. Verser une cuillère à café de compote de prunes sur les portons et former des boules.
5. Placer séparément les boules dans les paniers.
6. Laisser reposer les boules pendant encore env. 10 minutes. Cuire à la vapeur pendant env. 30 minutes dans le cuiseur vapeur.
7. Faire fondre le beurre dans une poêle peu avant la fin de la durée de cuisson. Incorporer le sucre et le pavot.
8. Dresser les germknödel sur une assiette et les napper avec la sauce au pavot.

**Boulette au fromage blanc garnie**

(20 petites boulettes / portions)

**Ingrédients****pour la pâte :**

- 250 g de fromage blanc maigre
- 1 oeuf
- 1 prise de sel
- 5 cuil. à soupe de chapelure
- 6 à 8 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe d'huile

**pour la garniture :**

- 1 tablette de chocolat au lait (ou compote de prune au choix)

**pour colorer :**

- env. 20 g de beurre
- env. 30 g de chapelure

**Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :**

quantité maximale de remplissage

1. Pétrir le fromage blanc, l'oeuf, le sel, la chapelure et l'huile pour faire une pâte lisse. Laisser la pâte reposer un peu pour mieux pouvoir la travailler.

- Découper la pâte en 20 portions de taille égale. Remplir les portions avec au plus un demi carré de chocolat au lait. Former des boulettes d'un diamètre d'environ 4 cm. Veiller à ce que le chocolat reste au centre de la boulette pour qu'il ne puisse pas s'écouler sous l'effet de la cuisson.
- Positionner les boulettes avec un écart d'environ 1 cm dans les paniers. Cuire les boulettes pendant 6 minutes au cuiseur vapeur.
- Rissoler la chapelure dans une poêle avec le beurre. Tourner les boulettes dans la chapelure rissolée de manière à les recouvrir de chapelure.

## Truite saumonée et légumes

(2 portions)

### Ingrédients

Truite saumonée, maximum 300 g

1 poivron rouge ou jaune

1 gousse d'ail

1 carotte

½ oignon

### pour la sauce :

3 cuil. à soupe de yaourt nature

1 cuil. à soupe d'aneth déshydraté

3 cuil. à soupe de crème fraîche

Sel, poivre

3 cuil. à soupe de jus de citron

### Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :

quantité maximale de remplissage

- Laver soigneusement la truite saumonée. Saler et poivrer le poisson de l'intérieur et de l'extérieur.
- Laver et éplucher les légumes et couper en cubes d'env. 1 x 1 cm.
- Garnir le poisson avec les légumes.
- Placer le poisson dans le panier à riz. Si la truite ne passe pas dans le panier à riz, la couper en deux avant la cuisson. Ajouter les légumes et les saupoudrer d'un peu d'aneth. Cuire le poisson avec les légumes dans le cuiseur vapeur pendant environ 25 à 30 minutes.
- Mélanger le yaourt, la crème fraîche, le jus de citron et un peu d'aneth pour faire une masse.

- Assaisonner avec sel et poivre. Ajouter ce mélange au poisson et aux légumes pour les dernières 10 à 15 minutes dans le cuiseur vapeur.
- Éplucher les pommes de terre et les cuire dans le cuiseur vapeur dans un panier supplémentaire. Servir comme accompagnement.

## Gratin aux légumes et mozzarella

(4 à 6 portions)

### Ingrédients

250 g de carottes épluchées

250 g de pommes de terre de taille moyenne, épluchées et coupées en 2

250 g de broccoli, seulement les fleurs

250 g de chou-fleur, seulement les fleurs

1 grosse courgette (entière)

400 g de mozzarella

### pour la sauce :

1 cuil. à café de bouillon de légume instantané

½ cuil. à café de noix de muscade râpée

½ cuil. à café de poivre fraîchement moulu

150 g de crème liquide

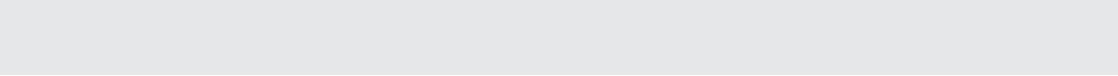
1 pointe de moutarde

### Quantité de liquide dans le réservoir d'eau :

quantité maximale de remplissage

- Laver les fleurs de broccoli et de chou-fleur et la courgette. Placer le broccoli et le chou-fleur dans le panier de cuisson inférieur. Laver et éplucher les carottes. Éplucher et couper les pommes de terre en 2. Placer les pommes de terre et les carottes dans le panier de cuisson vapeur inférieur. Cuire les légumes au cuiseur vapeur pendant 25 à 30 minutes. Couper la courgette en tranches fines d'env. 1 cm et l'ajouter après env. 15 minutes dans le panier de cuisson supérieur.
- Laisser les légumes refroidir env. 5 minutes de manière à pouvoir les saisir pour les couper en petits morceaux. Couper les pommes de terre et les carottes en tranches fines d'env. 1 cm. Couper les fleurs de broccoli et de chou-fleur en morceaux d'env. 2 x 2 cm.

3. Utiliser un grand moule à gratin pour les légumes.
4. Mélanger la crème liquide, le poivre, la noix de muscade, la moutarde et le bouillon de légumes.
5. Répartir régulièrement la sauce sur les légumes.
6. Couper la mozzarella en tranches fines. Répartir la mozzarella sur les légumes.
7. Couvrir le moule à gratin. Mettre le moule au four et cuire pendant env. 10 à 15 minutes. Le fromage doit fondre.



**Introduzione**

Usò corrispondente alle norme .....	Pagina 42
Dati tecnici .....	Pagina 42
Volume di consegna .....	Pagina 43
Descrizione dei componenti .....	Pagina 43

<b>Sicurezza</b> .....	Pagina 43
Faccia uso degli accessori originali .....	Pagina 44

<b>Prima della prima messa in funzione</b> .....	Pagina 44
--	-----------

**Messa in funzione**

Impostare l'orario .....	Pagina 45
Faccia uso della funzione della messa in funzione immediata .....	Pagina 46
Faccia uso dell'attivazione ritardata .....	Pagina 47
Modalità di tenuta a caldo .....	Pagina 47
Faccia uso di diversi contenitori per la vaporizzazione .....	Pagina 48
Consigli .....	Pagina 48
Tabella dei tempi di vaporizzazione .....	Pagina 49
Conservi l'apparecchiatura di cottura a vapore risparmiando posto .....	Pagina 53
Elimini il calcare dal serbatoio dell'acqua .....	Pagina 53

<b>Pulizia e cura</b> .....	Pagina 54
-----------------------------	-----------

<b>Assistenza</b> .....	Pagina 54
-------------------------	-----------












<b>Garanzia</b> .....	Pagina 54
-----------------------	-----------

<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 55
--------------------------	-----------

<b>Dichiarazione di conformità / Fabbriante</b> .....	Pagina 55
---	-----------

<b>Ricette</b> .....	Pagina 56
----------------------	-----------

**In questo manuale vengono usati i seguenti pittogrammi / simboli:**

	Leggere il manuale d'uso!		Attenzione alle superfici calde!
	Osservare le note di avvertenza e di sicurezza!		Pericoli di vita e di incidenti per bambini piccoli e bambini!
	Pericolo d'esplosione!	<b>W</b>	Watt (Potenza attiva)
	Attenzione da scosse elettriche! Pericolo di vita!	<b>V~</b>	Volt (Tensione alternata)
	Adatto per generi alimentari!		Fare attenzione a che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati!
	Questo è il comportamento corretto!		Pericolo di incendio!
	Smaltire l'imballaggio dell'apparecchio in modo ecocompatibile!		

## Vaporiera elettrica SDG 800 A1

### ● Introduzione



Siamo molti lieti che Lei abbia deciso di acquistare questo prodotto. Estragga la pagina contenente le illustrazioni e

familiarizzi con le funzioni dell'apparecchiatura prima della prima messa in funzione. A questo scopo legga con attenzione le istruzioni d'uso e gli avvisi di sicurezza riportati qui a seguito. Impieghi l'apparecchiatura secondo le indicazioni fornite dalla descrizione e si attenga agli ambiti di impiego indicati. Conservi queste istruzioni in un luogo sicuro. Le trasmetta anche a terzi nel caso in cui intenda affidare loro l'apparecchiatura.

### ● Uso corrispondente alle norme

L'apparecchiatura è concepita per cuocere alimenti a vapore. L'apparecchiatura per la cottura a vapore può essere messa in funzione esclusivamente in locali asciutti e chiusi. Altri impieghi o modifiche

dell'apparecchiatura sono contrari alle norme e celano importanti pericoli di incidenti. Il costruttore non si assume alcun tipo di responsabilità per gli eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura. Questo apparecchio è destinato esclusivamente per l'uso in ambienti privati domestici. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

### ● Dati tecnici

Definizione delle tipologie:	SDG 800 A1
Tensione nominale:	220-240V~, 50 Hz
Ricezione nominale:	800 W
Volume del contenitore a vapore:	3 l
Volume del contenitore per il riso:	1 l
Misure:	circa 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (L x H x P)
Peso:	2,05 kg



## ● Volume di consegna

Immediatamente dopo il disimballaggio La preghiamo di controllare se il volume di consegna è completo e se il prodotto e tutti i suoi componenti è in stato non danneggiato.

- 1 apparecchiatura di base
- 1 anello turbo
- 1 ciotola di ricezione condensata
- 3 contenitore vapore
- 1 ciotola per il riso (1 l)
- 1 coperchio
- 1 istruzioni d'uso

## ● Descrizione dei componenti

- 1 Coperchio
- 2 Ciotola per il riso
- 3 Contenitore superiore vapore (3)
- 4 Contenitore mediano vapore (2)
- 5 Coppe per le uova (incavature)
- 6 Contenitore inferiore vapore (1)
- 7 Ciotola di ricezione condensata
- 8 Anello turbo
- 9 Marcatura minima
- 10 Apparecchiatura di base / Serbatoio dell'acqua
- 11 Elemento di riscaldamento
- 12 Indicatore livello dell'acqua
- 13 Schermo LCD
- 14 Tasto ACCENSIONE / SPEGNIMENTO
- 15 Lampadina di controllo
- 16 Tasto PIÙ / MENO
- 17 Tasto di Progr ("Programmazione")
- 18 Cavo di rete con presa di rete
- 19 Marcatura livello MASSIMO
- 20 Timer
- 21 Simbolo Progr ("Programmazione")
- 22 Simbolo di tenuta a caldo




## ● Sicurezza

**⚠ ATTENZIONE!** Legga con attenzione tutti gli avvisi di sicurezza e tutte le indicazioni. Il non attenersi agli avvisi e alle indicazioni di sicurezza può causare scossa elettrica, incendio e/o gravi ferite.

## CONSERVI TUTTI GLI AVVISI E LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL FUTURO!



### Eviti ferite e danneggiamenti dell'apparecchiatura elettrica:

-  **PERICOLO DI VITA E DI INCIDENTI PER BAMBINI PICCOLI E BAMBINI!** Non lasci mai i bambini senza sorveglianza con il materiale di imballaggio e il prodotto. Vi è il rischio di asfissia causato dal materiale di imballaggio e pericolo di vita causato da ustioni. I bambini spesso sottovalutano i pericoli. Tenga sempre i bambini a dovuta distanza dal prodotto.
-  Non metta in funzione l'apparecchiatura in un ambiente ove si siano pericoli di esplosioni e ove si trovano liquidi o gas infiammabili.
- Bambini o persone che non hanno sufficiente conoscenza o esperienza nel maneggiare l'apparecchiatura, oppure aventi limitazioni nelle capacità fisiche, sensoriali o intellettuali, non possono far uso dell'apparecchiatura senza la sorveglianza e le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE!** Non lasci mai l'apparecchiatura per la cottura a vapore senza controllarla, quando questa è in funzione.
-  **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!** L'apparecchiatura durante l'uso si surriscalda di molto. Faccia attenzione a non entrare in contatto con il vapore ascendente o con alimenti caldi.
- Alzi sempre lentamente il coperchio **1** tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezzi per pentole quando tocca il coperchio **1** e il contenitore per la cottura a vapore **3**, **4**, **6**. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettoni lungo o di una pinza da cucina.

- Estragga la presa di rete **18** dopo ogni uso. Non faccia pendere il cavo di rete oltre il bordo della superficie di lavoro affinché l'apparecchiatura non possa venir tirata verso il basso per errore.
- Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura, prima di eliminare l'acqua restante dal serbatoio dell'acqua **10**.



### **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**


- Non metta in funzione l'apparecchiatura di cottura a vapore vicino o al di sotto delle tende, degli armadi appesi o di altri materiali infiammabili.
- Non collochi l'apparecchiatura su una superficie sensibile al calore (non far uso di tavoli verniciati e di tovaglie). Non metta in funzione l'apparecchiatura vicino ad altre fonti di calore (forno, fiamma a gas). Altrimenti ci sono pericoli di danneggiamenti dell'apparecchiatura e/o di mobili.
- Collochi l'apparecchiatura su una superficie piana e stabile. Faccia attenzione a mantenere una distanza adeguata dalle pareti e dagli armadi. In questo modo evita danneggiamenti causati dal vapore ascendente.
- Faccia attenzione che il serbatoio dell'acqua **10** durante il processo di vaporizzazione sia riempito di acqua sufficiente. Disponga la carta stagnola all'interno del serbatoio **10**. Nel caso di violazione di questa regola si può causare un surriscaldamento dell'apparecchiatura. Conseguono danneggiamenti dell'apparecchiatura.
- Non immerga mai l'apparecchiatura nell'acqua ed estragga sempre il cavo di rete prima di pulirla o trasportarla.
- **ADATTO PER GENERI ALIMENTARI!** Le proprietà gustative ed olfattive degli alimenti non vengono compromesse dall'utilizzo di questo prodotto.



### **Eviti il pericolo di vita causato da scossa elettrica:**

- Faccia attenzione a mantenere la tensione di rete pari al livello indicato nella targhetta

identificativa del prodotto. Colleghi l'apparecchiatura esclusivamente alla corrente alternata.

- Non metta mai in funzione l'apparecchiatura servendosi di un orologio esterno o un sistema separato con effetto a distanza.
-  Verifichi la prestazione di rete **18** in modo regolare per rilevare eventuali danneggiamenti o invecchiamenti del prodotto.
- Non metta mai in funzione l'apparecchiatura servendosi di un cavo di rete **18** danneggiato o di una presa di rete danneggiata.  
**ATTENZIONE!** Cavi di rete **18** danneggiati significano pericolo di vita causato da scossa elettrica. Faccia immediatamente controllare e riparare esclusivamente da parte del servizio clienti le apparecchiature che non funzionano perfettamente o che sono state danneggiate.
- Non danneggi il cavo di rete **18** per estrarre l'apparecchiatura dalla presa. Tenga il cavo di rete **18** a dovuta distanza da superfici calde, bordi acuti e carichi meccanici. Cavi di rete **18** danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di una scossa elettrica.
- Non metta in funzione l'apparecchiatura all'aperto. Faccia attenzione che il cavo di rete **18** non si bagni o inumidisca mai durante il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Estragga il cavo di rete **18** dalla presa quando non usa l'apparecchiatura.

## ● **Faccia uso degli accessori originali**

- Faccia uso esclusivamente di accessori e apparecchiature aggiuntive indicate nelle istruzioni d'uso. L'uso di altri prodotti diversi da quelli indicati nelle istruzioni d'uso o di altri accessori può portare con sé il pericolo di ferite per Lei.

## ● **Prima della prima messa in funzione**

- Prima della prima messa in funzione La preghiamo di pulire tutti i componenti estraibili con acqua calda e di asciugarli per bene. Asciughi

la parte interna dell'apparecchiatura di base/il serbatoio dell'acqua **10** con una pezza umida.

## ● Messa in funzione

Faccia attenzione alla tensione di rete. La tensione di rete della fonte dell'energia elettrica deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta identificativa dell'apparecchiatura. Le apparecchiature che sono contrassegnate con 230 V, possono essere messe in funzione anche a 220 V.

- Collochi l'apparecchiatura di base **10** su una superficie stabile e piana.
- Inserisca poi l'anello turbo nero **8** sul componente di riscaldamento collocato in posizione mediana **11**. Faccia attenzione al fatto che la parte più grande deve essere posta sul lato inferiore.
- Riempia ora il serbatoio dell'acqua **10** con acqua fredda fino alla linea di marcatura del livello MASSIMO **19**.

**Avviso:** Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base/il serbatoio **10** sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo **9**.

### **▲ ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la linea di marcatura del livello MASSIMO **19**. In caso contrario durante il procedimento di cottura a vapore l'acqua calda potrebbe spruzzare dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

**ATTENZIONE!** Non metta nessuna aggiunta quale spezie o simili nell'acqua. Queste possono limitare la circolazione del vapore e/o danneggiare le superfici del serbatoio dell'acqua **10** e del componente di riscaldamento **11**.

- Metta ora la ciotola di ricezione del condensato **7** sull'apparecchiatura di base **10**. Faccia attenzione al fatto che l'innalzamento semicircolare verso la parte anteriore sia orientato verso i tasti di comando e sia posizionato a livello piano. In questo modo l'anello turbo **8** viene mantenuto nella sua posizione.

- Metta ora gli alimenti all'interno del contenitore per la vaporizzazione **3**, **4**, **6**.
- Si assicuri che tutti i componenti siano posizionati correttamente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

**ATTENZIONE!** Non faccia mai uso di ciotole e altri componenti che non sono stati prodotti e concepiti appositamente per quest'apparecchiatura. In caso contrario vi è il pericolo di ferirsi e/oppure di arrecare danni all'apparecchiatura.

- Collochi il contenitore per la vaporizzazione **3**, **4**, **6** sulla ciotola di ricezione del condensato **7**, attenendosi alla sequenza 1-2-3 (vedi marcatura sui listelli di impugnatura).
- Collochi il coperchio **1** sulla parte media di modo che il contenitore di vaporizzazione superiore **3** sia completamente chiuso senza che possa fuoriuscire del vapore.
- Inserisca la presa di rete **18** all'interno di una presa di corrente adeguata.
- Sul display a cristalli liquidi **13** appare la visualizzazione "45" (vedi fig. B).

Ora la Sua apparecchiatura di vaporizzazione è pronta per essere messa in funzione.

## ● Impostare l'orario

### **Prosegua nel modo indicato a seguito:**

- Prema contemporaneamente sui tasti PROG **17** e ACCESO/SPENTO **14** per 2-3 secondi. Dopo aver abbandonato i tasti, risuona un tono segnaleico.
- Prema ora il tasto più **16** per aumentare l'indicazione dell'orario **20** di rispettivamente 10 minuti. Prema sul tasto meno **16** per ridurre l'indicazione dell'orario **20** di rispettivamente 1 minuti.
- Prema sul tasto PROG **17** per confermare il Suo inserimento.
- Lo schermo LCD **13** mostra ora l'orario attuale (secondo la modalità orario).

### ● Faccia uso della funzione della messa in funzione immediata

**Avviso:** Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base/il serbatoio [10] sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo [9]. Si assicuri che l'anello turbo [8] e la ciotola di ricezione del condensato [7] siano posizionati in modo corretto.

- Prema il tasto ACCESO / SPENTO [14]. Lo schermo LCD [13] mostra ora il tempo di vaporizzazione preimpostato di 45 minuti (vedi immagine B).
- Premere il tasto PLUS-/MINUS [16] per aumentare il tempo di cottura al vapore in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.

**Avviso:** Il tempo massimo di vaporizzazione è di 90 minuti.

**Avviso:** Faccia attenzione al fatto che nel caso di un tempo di vaporizzazione prolungato deve eventualmente aggiungere dell'acqua. Faccia uso delle aperture laterali sulla ciotola di ricezione del condensato [7] per inserire l'acqua. Un serbatoio [10] riempito di acqua fino alla marcatura del livello MASSIMO [19] è sufficiente per un tempo di vaporizzazione di ca. 1 ora.

#### ⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO [19]. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

- Premere il tasto ON / OFF [14]. Risuona un segnale acustico. La spia di controllo [15] si illumina di colore rosso e l'apparecchio avvia automaticamente la procedura di cottura al vapore.
- Lo schermo LCD [13] mostra il tempo di vaporizzazione rimanente.

#### ⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.

- Non appena il tempo di vaporizzazione impostato è terminato, l'apparecchiatura passa automaticamente alla modalità di mantenimento

del calore (vedi "modalità di mantenimento del calore").

**Nota:** Durante la cottura è possibile aumentare in ogni momento il tempo di cottura in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno premendo il tasto PLUS-/MINUS [16]. Non appena il tempo di cottura al vapore viene impostato manualmente a livello "0", l'apparecchio si commuta automaticamente nel modo di mantenimento del calore (vedere il capitolo "Mantenimento del calore").

#### ⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Alzi sempre lentamente il coperchio [1] tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezzi per pentole quando tocca il coperchio [1] e il contenitore per la cottura a vapore [3], [4], [6]. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettono lungo o di una pinza da cucina.

- Prema il tasto ACCESO / SPENTO [14] per interrompere la procedura di vaporizzazione prima del tempo o per spegnere l'apparecchiatura. L'indicazione sullo schermo LCD [13] passa nuovamente all'indicazione dell'orario [20] (vedi immagine A).

**Avviso:** Non appena finisce l'approvvigionamento di acqua durante il funzionamento, risuona un tono di segnalazione. La procedura di vaporizzazione viene interrotta. L'indicazione sullo schermo LCD [13] passa nuovamente all'indicazione dell'orario [20] (vedi immagine A). Verifichi dunque regolarmente l'indicatore del livello dell'acqua [12] e riempia in tempo il serbatoio con acqua.

#### ⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!**

Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO [19]. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

## ● Faccia uso dell'attivazione ritardata

**Avviso:** Faccia attenzione al fatto che l'apparecchiatura di base/il serbatoio [10] sia riempito di acqua almeno fino al livello di marcatura minimo [9]. Si assicuri che l'anello turbo [8] e la ciotola di ricezione del condensato [7] siano collocati in modo corretto.

- Prema il tasto di PROG [17]. Sullo schermo LCD [13] appaiono l'indicazione del tempo [20] e il simbolo PROG [21] (vedi immagine A).
- Premere il tasto PLUS-/MINUS [16] per aumentare il tempo di ritardo desiderato in passi da 10 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.

**Avviso:** Il tempo di ritardo impostato si riferisce all'orario attuale. Ovvero: Se Lei imposta un tempo di ritardo di 30 minuti alle ore 13:00, la procedura di vaporizzazione viene avviata alle ore 13:30. Il tempo massimo di impostazione ritardata è di 24 ore.

- Prema nuovamente il tasto PROG [17].
- Premere il tasto PLUS-/MINUS [16] per aumentare il tempo di cottura al vapore in passi da 5 minuti o per ridurlo in passi da 1 minuto ciascuno.

**Avviso:** Il massimo tempo di vaporizzazione è di 90 minuti.

**Avviso:** Faccia attenzione che nel caso di un tempo prolungato di vaporizzazione deve eventualmente riempire il serbatoio di acqua. Faccia uso delle aperture laterali sulla ciotola di ricezione del condensato [7] per inserire l'acqua. Un serbatoio dell'acqua [10] riempito completamente fino alla marcatura del livello MASSIMO [19] è sufficiente per ca. 1 ora di tempo di vaporizzazione.

- Prema nuovamente il tasto PROG [17]. Sullo schermo LCD [13] appaiono solamente l'indicazione del tempo [20] e il simbolo PROG [21]. Il ritardo di avvio ora è attivo.
- Non appena il tempo ritardato che Lei ha impostato è terminato, risuona un tono di segnalazione, la lampadina di controllo [15] lampeggia in rosso e l'apparecchiatura avvia automaticamente il processo di vaporizzazione.

## ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!

Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.

**Nota:** Qualora durante il funzionamento la riserva di acqua si consumasse risuoneranno dei segnali acustici. La procedura di cottura al vapore viene interrotta. Controllare quindi con regolarità il livello dell'acqua attraverso l'indicatore di livello dell'acqua [12] e aggiungere per tempo dell'acqua in misura sufficiente.

## ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!

Faccia attenzione al fatto che l'acqua non oltrepassi la marcatura del livello MASSIMO [19]. In caso contrario durante il processo di vaporizzazione l'acqua calda può fuoriuscire dall'apparecchiatura di cottura a vapore.

- Prema il tasto PROG [17] al fine di interrompere il ritardo dell'avvio. Il simbolo PROG [21] sullo schermo LCD [13] sparisce.

## ● Modalità di tenuta a caldo

Dopo il termine del tempo di vaporizzazione impostato l'apparecchiatura passa automaticamente alla modalità di tenuta a caldo.

- Sullo schermo LCD [13] vengono evidenziati sia l'indicazione del tempo [20] che il simbolo della tenuta a caldo [22].
- La lampadina di controllo [15] lampeggia in verde.
- In modalità di mantenimento di calore l'acqua viene riscaldata ciclicamente. In questo modo i cibi vengono mantenuti a una temperatura di circa 60-70 °C.

## ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!

Durante l'uso l'apparecchiatura si surriscalda notevolmente. Faccia attenzione al fatto di non venire a contatto con il vapore ascendente o con i componenti dell'apparecchiatura.

- La modalità di tenuta a caldo rimane attiva finché l'approvvigionamento dell'acqua non è consumato oppure Lei attiva un tasto.
- Prema il tasto ACCESO/SPENTO [14] al fine di terminare la modalità della tenuta a caldo.

### ● Faccia uso di diversi contenitori per la vaporizzazione

- Porre gli alimenti più grandi o quelli caratterizzati dal più lungo tempo di cottura nel recipiente di cottura inferiore [6].
- Faccia attenzione al fatto che i tempi di vaporizzazione nel contenitore superiore [3] e in quello mediano [4] vanno aumentati di 5-10 minuti. Tenga conto di ciò quando imposta il tempo di vaporizzazione.
- Il sapore degli alimenti può essere trasmesso mediante l'acqua condensata. Per questo in linea di massima La preghiamo di mettere il pesce e la carne nel contenitore inferiore dell'apparecchiatura di cottura a vapore [6]. Lasci vuoto il contenitore di vaporizzazione inferiore [6], se desidera innanzitutto preparare alimenti aventi tempi di vaporizzazione più lunghi. Metta allora il pesce e la carne all'interno del contenitore di vaporizzazione inferiore [6] al momento desiderato.

### ▲ ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!

- Alzi sempre lentamente il coperchio [1] tenendolo a distanza, e faccia fuoriuscire il vapore verso il lato posteriore. Non si inchini al di sopra dell'apparecchiatura, mentre questa produce il vapore. Faccia uso di pezzi per pentole quando tocca il coperchio [1] e il contenitore per la cottura a vapore [3], [4], [6]. Quando desidera controllare, se gli alimenti sono cotti, La preghiamo di far uso di un forchettono lungo o di una pinza da cucina.
- Metta gli alimenti aventi un tempo di vaporizzazione più lunga all'interno del contenitore di vaporizzazione inferiore [6], se desidera preparare alimenti aventi tempi di vaporizzazione diversa. Levi con cautela il coperchio [1] e metta il contenitore di vaporizzazione successivo [3], [4] al di sopra di quello inferiore, se il tempo di vaporizzazione restante corrisponde a quello degli alimenti ancora da cuocere a vapore. Rimetta con cautela il coperchio [1].



### Consigli

I tempi di vaporizzazione indicati nella tabella sono solo valori indicativi. I tempi possono variare, a seconda delle dimensioni degli alimenti, del volume di riempimento dei contenitori di vaporizzazione [3], [4], [6] e a seconda della freschezza degli alimenti e dei gusti personali di ciascuno. Se Lei ha già dimestichezza con il contenitore di vaporizzazione, può adeguare i tempi di vaporizzazione.

- Faccia attenzione al fatto che uno strato di alimenti viene cotto prima di diversi strati. Per questo il tempo di vaporizzazione aumenta con la quantità di alimenti, ad es. 1000g di cavolfiore necessitano un tempo di cottura più lungo rispetto a 500g dello stesso alimento.
- Faccia attenzione al fatto che tutti i pezzi siano di dimensioni eguali. In questo modo ottiene un ottimo risultato. Metta i pezzi più piccoli in una posizione più alta, quando i pezzi hanno diverse dimensioni e devono essere messi uno strato sopra l'altro.
- Non riempia il contenitore di vaporizzazione di alimenti [3], [4], [6]. Lasci spazio tra i pezzi. In questo modo si garantisce una circolazione ottimale del vapore.
- Dopo la metà del tempo di vaporizzazione, mescoli gli alimenti con un mestolo lungo, nel caso in cui Lei desideri cuocere a vapore quantità maggiori.
- Non cuocia mai a vapore la carne, il pollame o i pesci di mare in condizioni congelate. Li scongeli prima completamente. In caso contrario gli ingredienti non possono cuocere completamente.
- I tempi indicati nella tabella dei tempi di vaporizzazione si riferiscono all'applicazione con acqua fredda. Faccia uso di acqua calda (non bollente) per diminuire leggermente i tempi di vaporizzazione.
- La ciotola di riso [2] è adatta in modo ideale anche per cuocere a vapore altri tipi di alimenti quali frutta, verdura, budino, ecc.

## ● Tabella dei tempi di vaporizzazione

I tempi di vaporizzazione indicati nella tabella sono solo valori indicativi. I tempi variano, a seconda delle dimensioni degli alimenti, del livello di riempimento del contenitore di vaporizzazione [3], [4], [6], della freschezza degli alimenti e dei gusti personali di ciascuno.

Per questo motivo raccomandiamo di controllare il livello di vaporizzazione verso la fine del tempo di

vaporizzazione impostato, servendosi di un oggetto lungo (forchetta o spiedino). I tempi di vaporizzazione si riferiscono alle quantità indicate nella tabella. Se non vi sono indicazioni diverse, tutti i tempi di vaporizzazione si riferiscono all'impiego del contenitore di vaporizzazione inferiore [6]. Gli alimenti collocati all'interno del contenitore di vaporizzazione superiore e in quello mediano [3], [4], necessitano 5-10 minuti di più.

Tutti i tempi indicati in tabella si riferiscono all'applicazione con acqua fredda.

Verdura	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Carciofi	freschi	2-3, dimensioni medie	50-55 minuti	
Asparagi	freschi	400 g	15-20 minuti	Mettere in posizione orizzontale all'interno del contenitore di vaporizzazione [3], [4], [6]
	congelati	400 g	15-20 minuti	2. strato da collocare a croce in direzione della circolazione del vapore
Fagiolini, verdi	freschi	400 g	25-30 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelati	400 g	35-40 minuti	
Broccoli	freschi	400 g	15-20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelati	400 g	20-25 minuti	
Cavolino di Bruxelles	fresco	400 g	20-25 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Cavolo	Fresco, tagliato piccolo	400 g	35-40 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Carote	Fresche, tagliate a fette	400 g	20-25 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Pannocchia	Fresca, al pezzo	2 pezzi	ca. 15 minuti	Voltare di 180° dopo la metà del tempo di vaporizzazione

Verdura	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Cavolfiore	Fresco, a fiori	400 g	15-20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
	congelato	400 g	20-25 minuti	
Zucchini	Freschi, tagliati a fette	400 g	15-20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Funghi	Freschi	200 g	15-20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Piselli	Congelati	400 g	15-20 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Patate	Sbucciate e tagliate piccole	900 g	25-30 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione
Patate novelle	Fresche, intere	400 g	30-35 minuti	
Spinaci	Freschi	250 g	10-15 minuti	
	Congelati	400 g	15-20 minuti	

**Consigli:**

- Elimini parti dure del cavolfiore, dei broccoli e delle verdure di cavolo.
- Cuocia a vapore la verdura a foglie verdi quanto breve possibile, affinché non perda facilmente il suo colore.
- Il miglior risultato di cottura lo può raggiungere condendo con sale e spezie la verdura dopo la vaporizzazione.
- La verdura congelata non deve essere sgelata prima della cottura a vapore.

Pesce e frutti di mare	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Code di gamberi	freschi	2 pezzi	20-25 minuti	La carne perde la sua trasparenza; in caso di necessità cuocere a vapore più a lungo
Filetto di pesce	Congelato	250 g	10-15 minuti	
	Fresco	250 g	10-15 minuti	
Pesce, steaks grossi	Salmone, merluzzo	250 / 400 g	10-15 minuti	
	Tonno	400 g	15-20 minuti	



Pesce e frutti di mare	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Conchiglie	Fresche	400 g	10-15 minuti	Il tempo di vaporizzazione si considera concluso, quando le conchiglie si sono definitivamente aperte
Ostriche	Fresche	6 pezzi	15-20 minuti	Il tempo di vaporizzazione si considera concluso, quando le conchiglie si sono definitivamente aperte
Gamberetti di mare	Freschi	400 g	10-15 minuti	Mescolare dopo la metà del tempo di vaporizzazione

**Consigli:**

- Il pesce è considerato cotto non appena ha assunto un colore privo di trasparenza.
- Il pesce congelato può essere cotto a vapore senza prima essere scongelato, se il pezzi vengono separati l'uno dall'altro prima del

procedimento di vaporizzazione e si prolunga il tempo di cottura a vapore.

- Durante la cottura a vapore La preghiamo di aggiungere spicchi di limone e spezie al pesce al fine di raffinare il suo sapore.

Pollame	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Pollo	Petto di pollo, senza ossi	400 g	15-20 minuti	Togliere la pelle prima della cottura a vapore
	Coscia di pollo	400 g	20-30 minuti	Dopo la vaporizzazione dorare eventualmente nel forno (funzione grill)

Carne e salamini	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Carne di manzo	Tagliata a fette, steak di filetto oppure roastbeef	250 g	10-15 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi, la carne di manzo cotta a vapore è dotata di maggior solidità

Carne e salamini	Tipo	Quantità	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Agnello	Cotoletta, con o senza ossi	4 cotolette	15-20 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi
Carne suina	Filetto, steak di lombo oppure pezzi di lombo	400g oppure 4 pezzi	10-15 minuti	Eliminare tutti i componenti grassi
Salamini (precotti)	Frankfurter	400g	10-15 minuti	Infilzare la pelle prima della cottura a vapore
	Knacker	400g	ca. 15 minuti	

**Consigli:**

- La cottura a vapore ha il vantaggio che i grassi durante la procedura di vaporizzazione colano completamente. A causa del calore lieve La preghiamo di scegliere esclusivamente carne morbida e magra dalla quale riesce ad eliminare tutti i componenti di grasso. La carne adatta per essere grigliata si addice idealmente per la cottura a vapore.
- Serva la carne e il pollame cotti a vapore con salse saporite o marini il tutto prima della cottura a vapore.
- Cuocia con attenzione gli alimenti prima di servirli. Per controllare la cottura a vapore infilzi la carne mediante un oggetto lungo (coltello oppure spiedino).
- I salamini prima della cottura a vapore devono essere completamente cotti.
- Per un risultato più raffinato dal punto di vista del sapore, La preghiamo di aggiungere erbe aromatiche fresche agli alimenti cotti a vapore.

Riso	Tipo	Quantità	Quantità di acqua	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Riso	Bianco	200g	300ml	25 minuti	2 porzioni
		300g	600ml	35 minuti	4 porzioni
	Integrale	300g	600ml	40 minuti	4-6 porzioni
Budino di riso	Riso di budino	100g riso+ 30g zucchero a velo	Latte caldo	75-80 minuti	

**Consigli:**

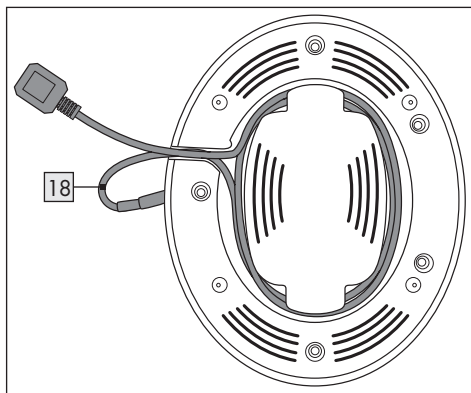
- Metta la quantità necessaria di acqua all'interno della ciotola del riso insieme al riso **2**.
- Per la cottura a vapore di un menu collochi sempre la ciotola del riso **2** all'interno del contenitore di vaporizzazione superiore visto che l'aroma degli altri alimenti si può trasmettere mediante l'acqua condensata.

Ova	Quantità	Quantità di acqua	Tempo di vaporizzazione	Osservazioni
Cottura bazzotta	Massimo 6	400 ml	8 minuti	Collocare le uova all'interno del contenitore delle uova <b>5</b> (nelle apposite profondità all'interno dei contenitori di cottura a vapore)
Cottura soda			15 minuti	

Per uova con cottura bazzotta La preghiamo di impostare l'apparecchiatura sui 10 minuti e di prelevare le uova al momento giusto.

### ● Conservi l'apparecchiatura di cottura a vapore risparmiando posto

- Porre la ciotola del riso **2** nel contenitore di cottura inferiore **6**.
- Porre il contenitore di cottura inferiore **6** con la ciotola del riso **2** nel contenitore di cottura centrale **4**.
- Porre i due contenitori di cottura **6**, **4** e la ciotola del riso **2** nel contenitore di cottura superiore **3**.
- Porre i contenitori di cottura **3**, **4**, **6** e la ciotola del riso **2** sul contenitore di raccolta della condensa **7** e porre su di esso il coperchio **1**.
- Avvolgere il cavo di alimentazione con spina **18** attorno all'avvolgicavo sul fondo dell'apparecchio.



### ● Elimini il calcare dal serbatoio dell'acqua

**ATTENZIONE! PERICOLO DI FERIRSI!** Prima di eseguire qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchiatura elettrica, La preghiamo di spegnere l'apparecchiatura e di estrarre il cavo dalla presa di rete **18**.

**ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!** Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura di vaporizzazione prima di eliminare il calcare.

- Elimini regolarmente il calcare dal serbatoio dell'acqua **10**. In questo modo mantiene la formazione del vapore nell'apparecchiatura, prolungando anche la sua durata di vita. L'intensità della deposizione del calcare dipende dalla durezza dell'acqua **10**. Elimini il calcare dal serbatoio dopo ogni 7 - 8 applicazioni.

### Deposizioni di calcare lievi e resistenti:

- Nel caso di deposizioni di calcare lievi, La preghiamo di far uso di una pezza umidificata con aceto.
- Pulisca con questa pezza i punti che evidenziano deposizioni di calcare.
- Nel caso di deposizioni di calcare più resistenti, aumenti la quantità di aceto impiegato per la pulizia.
- Infine pulisca a fondo l'apparecchiatura e la asciughi con attenzione.

### Elimini le deposizioni di calcare nell'apparecchiatura di base:

- Collochi l'anello turbo **8** con la parte superiore rivolta verso il basso sul componente di riscaldamento **11** (con il lato più grande rivolto verso l'alto).

- Riempia il serbatoio dell'acqua **10** con acqua fredda fino a raggiungere la marcatura del livello MASSIMO **19**.
- Riempia la parte interna dell'anello turbo **8** con un anti-calcare in commercio.
- Non scaldi l'apparecchiatura.
- Faccia penetrare l'anti-calcare nell'apparecchiatura durante la notte.
- Svuoti l'anti-calcare e risciacqui a fondo l'apparecchiatura.
- Pulisca dunque a fondo l'apparecchiatura e la asciughi bene.

## ● Pulizia e cura

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI FERITE!**

Prima di eseguire qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchiatura elettrica, La preghiamo di spegnere l'apparecchiatura e di estrarre il cavo dalla presa di rete **18**.

**ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONE!** Faccia raffreddare completamente l'apparecchiatura di vaporizzazione prima di procedere a pulirla.

**ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI:** Non utilizzare alcun detergente aggressivo quale polvere abrasiva nonché spugne abrasive, lana d'acciaio, soda per sbiancare o sbiancante. Tali prodotti potrebbero danneggiare la superficie dell'allongamento.

- Pulisca regolarmente l'apparecchiatura di vaporizzazione, idealmente dopo ogni uso.
- Non immerga assolutamente l'apparecchiatura nell'acqua.
- Pulisca sempre l'apparecchiatura di base **10** con una pezza umida.
- Pulire tutti i componenti rimuovibili in acqua da risciacquo calda con una spazzola da risciacquo. In seguito risciacquare a fondo i componenti e asciugarli con cura.

## ● Assistenza

**⚠ ATTENZIONE!** Fare riparare l'apparecchio dal Centro di Assistenza o da un elettricista specializzato e solo con

pezzi di ricambio originali. In questo modo viene garantita la sicurezza dell'apparecchio.

**⚠ ATTENZIONE!** Fare eseguire una sostituzione della spina o del cavo di alimentazione solamente dal produttore dell'apparecchio o dal suo Centro di Assistenza. In questo modo viene garantita la sicurezza dell'apparecchio.

## ● Garanzia

**Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.**

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

**IT**

**Assistenza Italia**

**Tel.: 02 36003201**

**e-mail: kompernass@lidl.it**

**IAN 71 108**

**CH**

**Assistenza Svizzera**

**Tel.: 0842 665566**

**(0,08 CHF/Min.,**

**telefonia mobile**

**max. 0,40 CHF/Min.)**

**e-mail: kompernass@lidl.ch**

**IAN 71 108**

## ● Smaltimento



L'imballaggio è composto da materiali ecologici, che possono essere smaltiti presso i siti di riciclaggio locali.



**Non gettare apparecchi elettrici nella spazzatura di casa!**

In conformità alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e relativa trasposizione nel diritto nazionale, gli utensili elettrici usati devono essere raccolti separatamente e riciclati in maniera compatibile con l'ambiente.

Informazioni sulle possibilità di smaltimento di apparecchi giunti al termine della loro vita utile sono disponibili presso le amministrazioni comunali.

## ● Dichiarazione di conformità / Fabbricante CE

Noi, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germania, dichiarano con la presente che questo prodotto è conforme con le seguenti norme, documenti normativi e direttive dell'Unione Europea:

**Direttiva CE sulla bassa tensione (2006 / 95 / EC)**

**Compatibilità elettromagnetica (2004 / 108 / EC)**

**Tipo / Denominazione dell'apparecchio:**  
Vaporiera elettrica SDG 800 A1

**Numero di serie: IAN 71 108**

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu

- Direttore del Reparto Qualità -

Si riservano modifiche tecniche ai fini di ulteriori sviluppi.

## ● Ricette

### Minestra alla crema di asparagi

(4 porzioni)

#### Ingredienti:

500 g di asparagi freschi  
 250 ml di acqua  
 50 g di burro  
 20 g di farina  
 2 tuorli d'uovo  
 6 cucchiaini di vino bianco  
 250 ml di panna  
 Sale, pepe, noce moscata

#### Quantità di acqua da versare nel serbatoio:

livello massimo consentito

1. Pulire gli asparagi, disporli nel recipiente di cottura e lasciarli cuocere per 25 minuti.
2. Scaldare il burro in una pentola, aggiungere la farina e lasciarla rapprendere brevemente.
3. Mescolare sempre, fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere l'acqua, insieme all'acqua di cottura degli asparagi prelevata dalla vaschetta raccogliogocce. Fare cuocere per 5 minuti mescolando costantemente.
4. In seguito togliere dal fornello e aggiungere i due tuorli.
5. Versare mescolando vino e panna nella pentola. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.
6. Aggiungere gli asparagi ancora caldi dal cuocivapore e servire immediatamente.

### Filetti di pollo con pomodori e patate

(4 porzioni)

#### Ingredienti:

4 piccoli filetti di pollo  
 1 pomodoro  
 1 spicchio d'aglio  
 4 piccole fette di Emmentaler  
 800 g di piccole patate  
 ½ cucchiaino di origano  
 1 manciata di aneto

#### Quantità di acqua da versare nel serbatoio:

livello massimo consentito

1. Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Tagliare l'aglio in fettine sottili. Lavare, pulire e tritare l'aneto.
2. Pelare le patate, metterle nel recipiente di cottura superiore e cospargerle con abbondante aneto.
3. Lavare i filetti di pollo e asciugarli. Porre i filetti di pollo nel recipiente di cottura inferiore.
4. Porre i pomodori e l'aglio sul filetto di pollo.
5. Fare cuocere le patate per circa 40 minuti e i filetti di pollo per circa 35 minuti nel cuocivapore.
6. Per i filetti e le patate utilizzare uno stampo per sformati grande.
7. Porre una fettina di Emmentaler sui filetti. Condire abbondantemente ogni porzione con l'origano.
8. Lasciare cuocere il piatto nel forno per circa 10-15 minuti a 200 °C. Nel frattempo il formaggio deve essersi sciolto.

### Tortelli lievitati

(3 porzioni)

#### Ingredienti

##### per l'impasto:

180 g di farina  
 1 uovo  
 75 ml di latte  
 30 g di zucchero  
 30 g di margarina  
 15 g di lievito in polvere

##### per il ripieno:

3 cucchiaini di marmellata di prugne  
 2 cucchiaini di rum  
 1 cucchiaino di cannella

##### per la glassatura:

150 g di burro  
 3 cucchiaini di semi  
 3 cucchiaini di zucchero

#### Quantità di acqua da versare nel serbatoio:

livello massimo consentito

1. Preparare un impasto con la farina, l'uovo, il latte, il lievito, lo zucchero e la margarina. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.
2. Mescolare la marmellata di prugne con rum e cannella.
3. Dividere l'impasto in 3 porzioni uguali, e in seguito premerle fino ad appiattirle.
4. Aggiungere un cucchiaino di marmellata di prugne sulle porzioni e da essi formare dei tortelli.
5. Porre un tortello in ciascuna vaschetta per cottura a vapore.
6. Lasciare riposare i tortelli per altri 10 minuti circa. In seguito farli cuocere per circa 30 minuti nel cuocivapore.
7. Fare sciogliere il burro poco prima della fine della cottura in una padella. Aggiungere lo zucchero e i semi di papavero.
8. Disporre i tortelli su un piatto e cospargerli con la salsa di semi.

### **Knödel al formaggio quark con ripieno**

(20 piccoli knödel / porzioni)

#### **Ingredienti:**

##### **per l'impasto:**

250 g di formaggio quark magro

1 uovo

1 pizzico di sale

5 cucchiaino di pan grattato

6-8 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di olio

##### **per il ripieno:**

1 cioccolato al latte (o se si preferisce, marmellata di prugne)

##### **per la tostatura:**

circa 20 g di burro

circa 30 g di pan grattato

##### **Quantità di acqua da versare nel serbatoio:**

livello massimo consentito

1. Lavorare insieme il formaggio Quark, l'uovo, il sale, il pan grattato e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Lasciare un poco riposare l'impasto, affinché possa essere lavorabile più facilmente.

2. Tagliare l'impasto in 20 porzioni aventi le medesime dimensioni. Riempire queste porzioni ciascuna con al massimo una metà di cioccolato al latte. Da tali porzioni realizzare un knödel del diametro di circa 4 cm. Fare attenzione a che il cioccolato si trovi sempre al centro dello knödel, così che esso non si scioglia per effetto del calore.
3. Porre i knödel nel contenitore a una distanza di 1 cm l'uno dall'altro. Fare cuocere i knödel per 6 minuti nel cuocivapore.
4. Tostare il pan grattato in una pentola mescolandolo a del burro. Girare i knödel nel pan grattato tostato, in modo tale che essi siano completamente ricoperti di pan grattato.

### **Trota salmonata e verdura**

(2 porzioni)

#### **Ingredienti:**

Trota salmonata, fino a un massimo di 300 g

1 peperone, rosso o giallo.

1 spicchio d'aglio

1 carota

½ cipolla

#### **per la salsa:**

3 cucchiaini di yogurt naturale

1 cucchiaino di aneto essiccato

3 cucchiaini di panna acida

Sale, pepe

3 cucchiaini di succo di limone

##### **Quantità di acqua da versare nel serbatoio:**

livello massimo consentito

1. Lavare la trota salmonata accuratamente. Spargere pepe e sale sulla trota salmonata all'interno e all'esterno.
2. Lavare e pulire la verdura e tagliarla in dadi aventi le dimensioni di 1 x 1 cm circa.
3. Riempire il pesce con la verdura.
4. Porre il pesce nel contenitore del riso. Qualora il pesce non entrasse nel contenitore del riso, tagliarlo in due prima della cottura. Aggiungere il resto della verdura e spargere un poco di aneto nella verdura medesima. Cuocere il pe-

sce e la verdura con il cuocivapore per circa 25–30 minuti.

5. Mescolare lo yogurt, la panna acida, il succo di limone e una piccola porzione dell'aneto per farla diventare una massa. Condire questo brodo con sale e pepe. Aggiungere questo brodo al pesce e alla verdura nel cuocivapore per gli ultimi 10–15 minuti di cottura.
6. Pelare le patate e cuocerle con il cuocivapore in un recipiente di cottura aggiuntivo. In seguito servirle come contorno.

### **Sformato di verdura e mozzarella**

(4-6 porzioni)

#### **Ingredienti:**

250 g di carote, pelate

250 g di patate di dimensioni medie, pelate e tagliate a metà

250 g di broccoli, solamente le roselline

250 g di cavolfiori, solamente le roselline

1 zucchini grande (intero)

400 g di mozzarella

#### **per la salsa:**

1 cucchiaino di brodo di verdure istantaneo

½ cucchiaino di noce moscata, grattata

½ cucchiaino di pepe macinato fresco

150 g di panna

1 punta di coltello di senape

#### **Quantità di acqua da versare nel serbatoio:**

livello massimo consentito

1. Lavare le roselline di broccoli e cavolfiore e gli zucchini. Porre le roselline di broccoli e di cavolfiori nel recipiente di cottura inferiore. Lavare e pelare le carote. Pelare e dividere in due le patate. Porre le patate e le carote nel recipiente di cottura inferiore. Fare cuocere la verdura nel cuocivapore per 25–30 minuti. Sminuzzare gli zucchini in fette aventi lo spessore di 1 cm circa e aggiungerle dopo 15 minuti nel recipiente di cottura superiore.
2. Fare raffreddare la verdura per circa 5 minuti affinché l'utilizzatore possa prenderla in mano per sminuzzarla. Sminuzzare le patate, le caro-

te in fette di circa 1 cm. Tagliare le roselline di broccoli e cavolfiori in pezzi delle dimensioni di 2 x 2 cm circa.

3. Per la verdura utilizzare uno stampo per sformati grande.
4. Mescolare la panna, il pepe, la porzione di noce moscata, la senape e la minestra di verdure istantanea.
5. Versare uniformemente la salsa sulla verdura.
6. Tagliare la mozzarella in fette sottili. Distribuire la mozzarella sulla verdura.
7. Coprire la forma per sformati. Lasciare cuocere lo stampo per circa 10–15 minuti. Nel frattempo il formaggio deve essersi sciolto.



**Inleiding**

Doelmatig gebruik.....	Pagina 60
Technische gegevens .....	Pagina 60
Leveringsomvang .....	Pagina 60
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 61




**Veiligheid**.....Pagina 61

Origineel toebehoren gebruiken .....	Pagina 62
--------------------------------------	-----------

**Vóór de eerste ingebruikname**.....Pagina 62**Ingebruikname**.....Pagina 62


Kloktijd instellen.....	Pagina 63
Directe startfunctie gebruiken.....	Pagina 63
Startvertraging gebruiken.....	Pagina 64
Warmhoudmodus .....	Pagina 65
Meerdere stoommanden gebruiken .....	Pagina 65
Tips.....	Pagina 65
Tabel met stoomtijden .....	Pagina 66
Stoomkoker plaatsbesparend opbergen.....	Pagina 69
Basisapparaat / Watertank ontkalken.....	Pagina 70

**Reiniging en onderhoud**.....Pagina 70**Service**.....Pagina 70**Garantie**.....Pagina 71**Afvoer**.....Pagina 71**Conformiteitsverklaring / Producent**.....Pagina 72**Recepten**.....Pagina 72

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende pictogrammen/ symbolen gebruikt:			
	Lees de gebruiksaanwijzing!		Waarschuwing voor hete oppervlakken!
	Waarschuwings- en veiligheidsinstructies in acht nemen!		Houd kinderen van het elektrische gereedschap verwijderd!
	Explosiegevaar!	<b>W</b>	Watt (Werkvermogen)
	Let op voor elektrische schokken! Levensgevaar!	<b>V~</b>	Volt (Wisselspanning)
	Geschikt voor levensmiddelen!		Op intactheid van apparaat, netkabel en netstekker letten!
	Zo handelt u correct!		Brandgevaar!
	Dank de verpakking en het apparaat op een milieuvriendelijke manier af!		

## Stoomkoker SDG 800 A1

### ● Inleiding

 Hartelijk dank dat u voor dit product hebt gekozen. Klap de pagina met de afbeeldingen open en maak uzelf vóór de eerste ingebruikname vertrouwd met de functies van het apparaat. Lees daarvoor de volgende handleiding en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door. Gebruik het apparaat alléén op de beschreven manier en alleen voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze handleiding goed. Wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden, geef dan ook alle documenten door.

### ● Doelmatig gebruik

Het apparaat is bedoeld voor het stoomkoken van levensmiddelen. De stoomkoker mag alléén in droge ruimtes en gesloten ruimtes worden gebruikt. Ander gebruik van of wijzigingen aan het apparaat gelden als ondoelmatig en houden aanzienlijke ongevallen-gevaaren in. De fabrikant is niet aansprakelijk voor

schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik in particuliere huishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

### ● Technische gegevens

Typebenaming: SDG 800 A1  
 Nominale spanning: 220~240V~, 50 Hz  
 Nominaal opgenomen vermogen: 800 W  
 Capaciteit stoommand: 3 l  
 Volume rijstschaal: 1 l  
 Afmeting: ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm  
 (B x H x D)  
 Gewicht: 2,05 kg

### ● Leveringsomvang

Controleer de levering altijd direct na het uitpakken op volledigheid en de optimale staat van het product en alle onderdelen.

- 1 Basisapparaat
- 1 Turboring
- 1 Opvangschaal voor het condensaat
- 3 Stoommanden
- 1 Rijtschaal (11)
- 1 Deksel
- 1 Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Deksel
- 2 Rijtschaal
- 3 Bovenste stoommand (3)
- 4 Middelste stoommand (2)
- 5 Eierdopjes (inkepingen)
- 6 Onderste stoommand (1)
- 7 Opvangschaal voor condensaat
- 8 Turboring
- 9 MIN-markering
- 10 Basisapparaat / watertank
- 11 Verwarmingselement
- 12 Waterpeilindicator
- 13 LC-display
- 14 AAN- / UIT-toets
- 15 Controlelampje
- 16 PLUS- / MINUS-toets
- 17 PROG-toets ("programmeren")
- 18 Netkabel met netstekker
- 19 MAX-markering
- 20 Tijdweergave
- 21 PROG-symbool ("programmeren")
- 22 Warmhoudsymbool

## ● Veiligheid

**⚠ WAARSCHUWING!** Lees alle veiligheidsinstructies en aanwijzingen. Nalatigheden bij de naleving van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen kunnen elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel tot gevolg hebben.

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTECHNISCHE INSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE EVENTUEEL LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!**



**Vermijd persoonlijk letsel evenals schade aan het elektrische apparaat.**





### ■ LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR KLEINE KINDEREN EN JONGEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht hanteren met het product. Hier bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal en levensgevaar door verbrandingen. Kinderen onderschatten de gevaren vaak. Houd kinderen steeds verwijderd van het product.



Werk met het apparaat niet in een explosiegevaarlijke omgeving met brandbare vloeistoffen of gassen.

- Kinderen of personen met onvoldoende kennis over en ervaring in de omgang met het apparaat of met beperkte lichamelijke, sensorische of geestige vermogens mogen het apparaat niet zonder toezicht of voorafgaande instructie door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon gebruiken. Op kinderen dient toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- **VOORZICHTIG!** Laat de stoomkoker nooit zonder toezicht wanneer hij in gebruik is.
- **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of de levensmiddelen in contact komt.
- Til het deksel **1** altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterstoom naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl de waterdamp wordt opgewekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel **1** en de stoommanden **3**, **4**, **6** vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen gaar gestoomd zijn.
- Trek na ieder gebruik de netstekker **18** uit de contactdoos. Laat de netkabel niet over de rand van het werkoppervlak hangen, zodat het apparaat niet per ongeluk van het werkoppervlak kan worden getrokken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het resterende water uit de watertank **10** verwijderd.

-  **VOORZICHTIG! BRANDGEVAAR!** Gebruik de stoomkoker niet in de buurt van of onder gordijnen, hangkasten of andere brandbare materialen.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond (geen gelakte tafels, geen tafelkleden). Gebruik het apparaat niet in de buurt van andere warmtebronnen (fornuis, gasvlam). In het andere geval dreigt gevaar voor schade aan het apparaat en / of de meubelstukken.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Let op een voldoende grote afstand tot wanden en kasten. Zo vermijdt u schade door opstijgende waterdamp.
- Let op dat de watertank **10** tijdens het gaarproces met voldoende water gevuld is. Leg geen aluminiumfolie of iets dergelijks in de watertank **10**. Bij negeren van deze aanwijzing kan het apparaat oververhit raken. Schade aan het apparaat is het gevolg.
- Dompel het apparaat nooit onder water en trek altijd de netstekker uit de contactdoos voordat u het reinigt of transporteert.
-  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

## **Waarschuwing! Levensgevaar door elektrische schokken:**

- Let op dat de netspanning overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje. Sluit het apparaat alléén aan op wisselstroom.
- Gebruik het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
-  Controleer de netkabel **18** regelmatig op beschadigingen en veroudering.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de netkabel **18** of de netstekker beschadigd is. **VOORZICHTIG!** Bij beschadigde netkabels **18** bestaat levensgevaar door elektrische schokken. Laat niet optimaal functionerende of beschadigde apparaten per omgaande en uitsluitend door de klantenservice controleren en repareren.

- Gebruik de netkabel **18** niet om de netstekker uit de contactdoos te trekken. Houd de netkabel **18** verwijderd van hete oppervlakken en scherpe randen en stel de kabel niet bloot aan mechanische belastingen. Verwarde of opgerolde kabels **18** verhogen het risico voor elektrische schokken.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht. Let op dat de netkabel **18** tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt.
- Trek de netstekker **18** uit de contactdoos wanneer u het apparaat reinigt.

## ● **Origineel toebehoren gebruiken**

- Gebruik alléén toebehoren en hulpgereedschappen /-apparaten die in deze handleiding vermeld staan. Het gebruik van andere dan in deze handleiding aanbevolen producten of ander toebehoren kan gevaar voor letsel vormen.

## ● **Vóór de eerste ingebruikname**

- Reinig alle verwijderbare onderdelen vóór het eerste gebruik met een warme zeepsop en droog ze vervolgens goed af. Veeg de binnenzijde van het basisapparaat / de watertank **10** schoon met een vochtige doek.

## ● **Ingebruikname**

Let op de netspanning. De netspanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Met 230V gekenmerkte apparaten kunnen ook met 220V worden bediend.

- Plaats het basisapparaat **10** op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Steek vervolgens de zwarte turboring **8** op het in het midden aangebrachte verwarmingselement **11**. Let op dat de grotere zijde daarbij onder ligt.
- Vul de watertank **10** nu tot aan de MAX-markering **19** met koud water.

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank **10** minimaal tot aan de MIN-markering **9** met water gevuld moet zijn.

- ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering **19** niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.

**VOORZICHTIG!** Voeg geen additieven zoals bijv. kruiden of iets dergelijks aan het water toe. Hierdoor kan de stoomcirculatie negatief worden beïnvloed en / of het oppervlak van de watertank **10** en het verwarmings-element **11** beschadigd raken.

- Leg nu de zwarte opvangschaal voor het condensaat **7** op het basisapparaat **10**. Let op dat de verhoging in de vorm van een halve cirkel naar voren in de richting van de bedieningstoetsen wijst en vlak ligt. Daardoor wordt de turboring **8** op zijn plaats gehouden.
  - Doe nu de levensmiddelen in de stoommanden **3**, **4**, **6**.
  - Waarborg dat alle onderdelen correct geplaatst zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- VOORZICHTIG!** Gebruik nooit schotels en andere onderdelen die niet speciaal voor dit apparaat geproduceerd werden. In het andere geval dreigt gevaar voor letsel en / of schade aan het apparaat.
- Plaats de stoommanden **3**, **4**, **6** in de volgorde 1-2-3 (zie markering op de handgrepen) op de opvangschaal voor het condensaat **7**.
  - Plaats het deksel **1** zodanig in het midden dat de bovenste stoommand **3** compleet gesloten is en geen stoom kan ontsnappen.
  - Steek de netstekker **18** in een geschikte contactdoos.
  - Op het LC-display **13** verschijnt de weergave "45" (zie afb. B).

Uw stoomkoker is nu gereed voor gebruik.

## ● Kloktijd instellen

### Werkwijze:

- Druk tegelijkertijd gedurende 2-3 seconden op de toetsen PROG **17** en AAN/UIT **14**. Wanneer u de toetsen loslaat, klinkt een signaal.

- Druk nu op de PLUS-toets **16** om de tijdweergave **20** met telkens 10 minuten vooruit te zetten. Druk op de MINUS-toets **16** om de tijdweergave **20** telkens 1 minuut terug te zetten.
- Druk op de PROG-toets **17** om uw invoer te bevestigen.
- Het LC-display **13** geeft nu de actuele tijd weer (kooktijdmodus).

## ● Directe startfunctie gebruiken

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank **10** minimaal tot aan de MIN-markering **9** met water gevuld moet zijn. Waarborg dat de turboring **8** en de opvangschaal voor het condensaat **7** correct geplaatst zijn.

- Druk op de AAN-/UIT-toets **14**. Het LC-display **13** geeft nu de voorgeprogrammeerde stoomtijd van 45 minuten aan (zie afb. B).
- Druk op de PLUS-/MINUS-toets **16** om de stoomtijd in stappen van 5 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.

**Opmerking:** de maximale stoomtijd bedraagt 90 minuten.

**Opmerking:** let op dat u in geval van een langere stoomtijd eventueel water moet bijvullen. Gebruik voor het bijvullen de openingen opzij van de opvangschaal voor het condensaat **7**. Een tot de MAX-markering **19** gevulde watertank **10** is voldoende voor ca. 1 uur stoomtijd.

- ⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering **19** niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.
- Druk op de AAN-/UIT-toets **14**. U hoort een signaal. Het controlelampje **15** brandt rood en het apparaat start het stoomproces automatisch.
  - Het LC-display **13** geeft de resterende stoomtijd aan.

**⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.

- Zodra de ingestelde stoomtijd afgelopen is, schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus (zie "Warmhoudmodus").  
**Opmerking:** u kunt de stoomtijd tijdens het stoomproces te allen tijde in stappen van 5 minuten verlengen of van 1 minuut verkorten door op de PLUS-/MINUS-toets [16] te drukken. Zodra u de stoomtijd handmatig op "0" stelt, schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus (zie "Warmhoudmodus").
- ▲ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Til het deksel [1] altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterstoom naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl het waterdamp opwekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel [1] en de stoommanden [3], [4], [6] vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen klaar gestoomd zijn.
- Druk op de AAN-/UIT-toets [14] om het stoomproces vroegtijdig te onderbreken of om het apparaat uit te schakelen. Het LC-display [13] schakelt weer over naar de tijdweergave [20] (zie afb. A).  
**Opmerking:** zodra de watervoorraad tijdens het bedrijf verbruikt is, klinkt een signaal. Het stoomproces wordt onderbroken. Het LC-display [13] schakelt weer over naar de tijdweergave [20] (zie afb. A). Controleer daarom regelmatig het waterpeil met behulp van de waterpeil-indicator [12] en vul op tijd voldoende water bij.
- ▲ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering [19] niet overschrijdt. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.

## ● Startvertraging gebruiken

**Opmerking:** let op dat het basisapparaat / de watertank [10] minimaal tot aan de MIN-markering [9] met water gevuld moet zijn. Waarborg dat de turboring [8] en de opvangschaal voor het condensaat [7] correct geplaatst zijn.

- Druk op de PROG-toets [17]. Op het LC-display [13] verschijnen de tijdweergave [20] en het PROG-symbool [21] (zie afb. A).
- Druk op de PLUS-/MINUS-toets [16] om de gewenste vertragingstijd in stappen van 10 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.  
**Opmerking:** de ingestelde vertragingstijd heeft betrekking op de actuele kloktijd. D.w.z. wanneer u om 13:00 uur een vertragingstijd van 30 minuten instelt, start het stoomproces om 13:30 uur. De maximale vertragingstijd bedraagt 24 uur.
- Druk opnieuw op de PROG-toets [17].
- Druk op de PLUS-/MINUS-toets [16] om de stoomtijd in stappen van 5 minuten te verlengen resp. in stappen van 1 minuut te verkorten.  
**Opmerking:** de maximale stoomtijd bedraagt 90 minuten.  
**Opmerking:** let op dat u in geval van een langere stoomtijd eventueel water moet bijvullen. Gebruik voor het bijvullen de openingen opzij van de opvangschaal voor het condensaat [7]. Een tot de MAX-markering [19] gevulde watertank [10] is voldoende voor ca. 1 uur stoomtijd.
- Druk opnieuw op de PROG-toets [17]. Op het LC-display [13] verschijnen nu de tijdweergave [20] en het PROG-symbool [21]. De startvertraging is nu actief.
- Zodra de ingestelde vertragingstijd is afgelopen, klinkt een signaal, het controlelampje [15] brandt rood en het apparaat start het stoomproces automatisch.
- ▲ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.  
**Opmerking:** zodra de watervoorraad tijdens het bedrijf verbruikt is, klinkt een signaal. Het stoomproces wordt onderbroken. Controleer daarom regelmatig het waterpeil met behulp van de waterpeilindicator [12] en vul op tijd voldoende water bij.
- ▲ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Let op dat u bij vullen van de watertank de MAX-markering [19] niet over-

schrijft. In het andere geval kan tijdens het gaarproces heet water uit de stoomkoker spatten.

- Druk op de PROG-toets [17] om de startvertraging te annuleren. Het PROG-symbool [21] op het LC-display [13] dooft.

## ● Warmhoudmodus

Na afloop van de ingestelde stoomtijd schakelt het apparaat automatisch naar de warmhoudmodus.


- Op het LC-display [13] verschijnen de tijdweergave [20] en het warmhoudsymbool [22].
- Het controlelampje [15] brandt groen.
- In de warmhoudmodus wordt het water cyclisch opnieuw verwarmd. Zo worden de gerechten bij een temperatuur van ca. 60-70 °C warm gehouden.

### **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u niet met de opstijgende waterdamp of met onderdelen van het apparaat in contact komt.

- De warmhoudmodus blijft actief totdat de water-voorraad verbruikt is of u op een toets drukt.
- Druk op de AAN-/UIT-toets [14] in de warmhoudmodus te onderbreken.

## ● Meerdere stoommanden gebruiken

- Doe de grootste levensmiddelen of de levensmiddelen met de langste stoomtijd (bijv. ook rijst) in de onderste stoommand [6].
- Let op dat de stoomtijden in de bovenste [3] en middelste stoommand [4] 5-10 minuten langer zijn. Houd daarmee rekening wanneer u de stoomtijd instelt.
- De smaak van de levensmiddelen kan via het condenswater worden overgedragen. Leg vis en vlees daarom principieel in de onderste stoommand [6]. Laat de onderste stoommand [6] leeg wanneer u eerst levensmiddelen met langere stoomtijden wilt bereiden. Leg vis en vlees dan op het gewenste tijdstip in de onderste stoommand [6].

 **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Til het deksel [1] altijd langzaam en van u weg gericht op en laat de waterstoom naar achter ontwijken. Leun niet over het apparaat terwijl de waterdamp wordt opgewekt. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel [1] en de stoommanden [3], [4], [6] vastpakt. Gebruik een lange steelvork of een tang om te controleren of de levensmiddelen klaar gestoomd zijn.

- Leg de levensmiddelen met een langere stoomtijd in de onderste stoommand [6] wanneer u levensmiddelen met verschillende stoomtijden wilt bereiden. Verwijder het deksel [1] voorzichtig en plaats de volgende stoommand [3], [4] op de daaronder staande mand zodra de resterende stoomtijd overeenstemt met de stoomtijd voor de nog te stomen levensmiddelen. Plaats het deksel [1] voorzichtig weer terug.



### Tips

De in de tabel vermelde stoomtijden zijn richtwaarden. De tijden kunnen al naargelang de grootte van de levensmiddelen, de vulhoeveelheid in de stoommanden [3], [4], [6], de versheid van de gerechten en de persoonlijke smaak variëren. Wanneer u meer ervaring in het gebruik van de stoomkoker hebt, kunt u de stoomtijden aanpassen.

- Denk eraan dat één laag levensmiddelen sneller gaar wordt dan meerdere lagen levensmiddelen. Daarom wordt de gaartijd langer naarmate u meer levensmiddelen stoomt, 1.000 g bloemkoolrosjes moeten bijv. langer stomen dan bijv. 500 g.
- Let op dat alle stukjes ongeveer gelijk groot zijn. Zo bereikt u een optimaal resultaat. Leg kleinere stukjes naar boven, wanneer de stukjes verschillend groot zijn en in lagen gelegd moeten worden.
- Druk de levensmiddelen niet in de stoommanden [3], [4], [6]. Laat plaats tussen de stukken. Op deze wijze is een optimale stoomcirculatie gewaarborgd.
- Roer de levensmiddelen na de helft van de stoomtijd met een lange kooklepel door wanneer u grotere hoeveelheden stoomt.

- Stoom vlees, gevogelte of zeevruchten nooit in bevroren toestand. Ontdooi eerst alles volledig. In het andere geval kunnen de ingrediënten niet goed gaar worden.
- Alle in de tabel met stoomtijden vermelde tijden hebben betrekking op gebruik met koud water. Gebruik warm (geen kokend) water om de stoomtijden iets te verkorten.
- De rijtschaal [2] is ook ideaal voor het stomen van andere levensmiddelen zoals bijv. vruchten, groente, pudding enz.

gerechten en de persoonlijke smaak variëren. Wij adviseren daarom, tegen het einde van de ingestelde stoomtijd met een lang voorwerp (vork of spies) te testen of de levensmiddelen gaar zijn. De stoomtijden gelden voor de in de tabel aangegeven hoeveelheden. Indien niet anders vermeld, hebben alle stoomtijden betrekking op het gebruik van de onderste stoommand [6]. De levensmiddelen in het bovenste en middelste stoommand [3], [4] hebben 5-10 minuten langer nodig.

Alle in de tabel vermelde tijden hebben betrekking op gebruik met koud water.

## ● Tabel met stoomtijden

De in de tabel vermelde stoomtijden zijn richtwaarden. De tijden kunnen al naargelang de grootte van de levensmiddelen, de vulhoeveelheid in de stoommanden [3], [4], [6], de versheid van de

Groente	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Artisjokken	vers	2-3, middelgroot	50-55 minuten	
Asperges	vers	400 g	15-20 minuten	vlak in de stoommand [3], [4], [6] leggen
	bevroren	400 g	15-20 minuten	2e laag kruisgewijs leggen ten behoeve van de stoomcirculatie
Bonen, groen	vers	400 g	25-30 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	35-40 minuten	
Broccoli	vers	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	20-25 minuten	
Spruitjes	vers	400 g	20-25 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Kool	vers, klein gesneden	400 g	35-40 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Wortelen	vers, in schijven	400 g	20-25 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren



Groente	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Maïskolven	vers, aan het stuk	2 stuks	ca. 15 minuten	na de helft van de stoomtijd 180° draaien
Bloemkool	vers, in roosjes	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
	bevroren	400 g	20-25 minuten	
Courgettes	vers, in schijven	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Paddenstoelen	vers	200 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Erwten	bevroren	400 g	15-20 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Aardappelen	geschild en klein gesneden	900 g	25-30 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren
Nieuwe aardappelen	vers, heel	400 g	30-35 minuten	
Spinazie	vers	250 g	10-15 minuten	
	bevroren	400 g	15-20 minuten	

**Tips:**

- Verwijder dikke stonken van bloemkool, broccoli en koolgroenten.
- Stoom groen bladgroen zo kort mogelijk omdat het snel kleur verliest.
- Het beste kookresultaat verkrijgt u wanneer u de groente na het stomen zout en kruidt.
- Bevroren groenten hoeven vóór het stomen niet te worden ontdooid.

Vis en zeevruchten	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Kreeftstaarten	vers	2 stuks	20-25 minuten	vlees wordt ondoorzichtig; desgewenst langer stomen
Visfilets	bevroren	250 g	10-15 minuten	
	vers	250 g	10-15 minuten	
Vis, dikke steaks	zalm, kabeljauw	250 / 400 g	10-15 minuten	
	tonijn	400 g	15-20 minuten	

Vis en zeevruchten	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Mosselen	vers	400 g	10-15 minuten	gaartijd is afgelopen wanneer de schelpen volledig geopend zijn
Oesters	vers	6 stuks	15-20 minuten	gaartijd is afgelopen wanneer de schelpen volledig geopend zijn
Garnalen	vers	400 g	10-15 minuten	na de helft van de stoomtijd doorroeren

## Tips:

- Vis is klaargestoomd zodra hij een ondoorzichtige kleur heeft gekregen.
- Bevroren vis kan zonder ontdooien worden gestoomd wanneer de stukken vóór het stoomproces van elkaar gescheiden werden en de gaartijd verlengd wordt.
- Voeg tijdens het stomen citroenpartjes en kruiden aan de vis toe om de smaak te verfijnen.

Gevogelte	Type	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Kip	borst, zonder bot	400 g	15-20 minuten	huid vóór het stomen verwijderen
	bout	400 g	20-30 minuten	na het stomen eventueel in de oven (grilfunctie) bruin laten worden

Vlees en worstjes	Typ	Hoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Rundvlees	in schijven, filetsteak of rosbief	250 g	10-15 minuten	vet volledig verwijderen, gestoomd rundvlees heeft een vaste consistentie
Lam	kotelet, met of zonder bot	4 koteletten	15-20 minuten	vet volledig verwijderen
Varkensvlees	filet, lendesteak of lendestukken	400 g of 4 stuks	10-15 minuten	vet volledig verwijderen
Worstjes (voorgekookt)	Frankfurter	400 g	10-15 minuten	velletje vóór het stomen inprikken
	knakworstjes	400 g	ca. 15 minuten	

**Tips:**

- Stomen heeft het voordeel dat vetten tijdens het gaarproces volledig weglopen. Kies op grond van de milde hitte uitsluitend voor zacht, mager vlees waarvan u het vet volledig verwijderd. Grilvlees is optimaal geschikt om te stomen.
- Serveer gestoomd vlees en gevogelte met smakelijke sauzen of marineer het vóór het garen.
- Gaar de te koken levensmiddelen zorgvuldig voordat u ze serveert. Steek met een lang voorwerp (mes of spies) in het vlees om te testen of het vlees gaar is.
- Worstjes moeten vóór het stomen goed gekookt zijn.
- Voeg een paar frisse kruiden aan het te stomen product toe om het resultaat te verfijnen.

Rijst	Type	Hoeveelheid	Waterhoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Rijst	wit	200 g	300 ml	25 minuten	2 porties
		300 g	600 ml	35 minuten	4 porties
	bruin	300 g	600 ml	40 minuten	4-6 porties
Rijstpudding	puddingrijst	100 g rijst + 30 g fijne suiker	warme melk	75-80 minuten	

**Tips:**

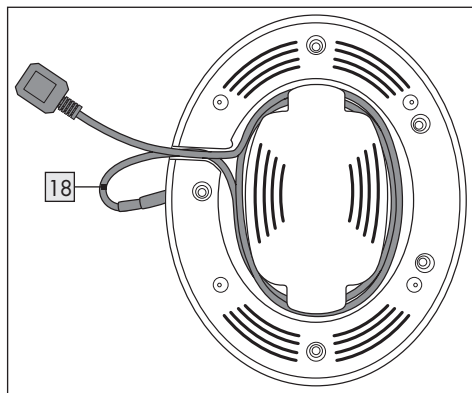
- Doe de vereiste hoeveelheid water samen met de rijst in de rijstschaal [2].
- Voor het garen plaats u de rijstschaal [2] altijd in de bovenste stoommand omdat het aroma van de andere gerechten via het condenswater kan worden overgedragen.

Eieren	Hoeveelheid	Waterhoeveelheid	Stoomtijd	Opmerkingen
Zachtgekookt	max. 6	400 ml	8 minuten	eieren in de eierdopjes [5] (inkepingen in de stoommand) plaatsen
Hardgekookt			15 minuten	

Voor zachtgekookte eieren stelt u het apparaat in op 10 minuten en verwijdert u de eieren op tijd.

● **Stoomkoker plaatsbesparend opbergen**

- Plaats de rijstschaal [2] in de onderste stoommand [6].
- Plaats de onderste stoommand [6] met de rijstschaal [2] in de middelste stoommand [4].
- Plaats de beide stoommanden [6], [4] en de rijstschaal [2] in de bovenste stoommand [3].
- Plaats de stoommanden [3], [4], [6] en de rijstschaal [2] op de opvangschaal voor het condensaat [7] en leg het deksel [1] er bovenop.
- Wikkel de netkabel met netstekker [18] om de kabelomkering aan de onderzijde van het apparaat.



## ● Basisapparaat/Watertank ontkalken

### VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

Schakel het apparaat altijd eerst uit voordat u met werkzaamheden aan het elektrische apparaat begint en trek de netstekker **18** uit de contactdoos.

**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!** Laat de stoomkoker eerst volledig afkoelen voordat u hem ontkalkt.

- Ontkalk de watertank **10** regelmatig. Op deze wijze blijft de opwekking van de waterstoom behouden en wordt de levensduur van het apparaat verlengd. De mate van kalkaanslag hangt af van de waterhardheid. Ontkalk de tank **10** echter nadat u de stoomkoker zeven of tien keer hebt gebruikt.

### Lichte en hardnekkige kalkaanslag

- Gebruik bij lichte kalkaanslag een met azijn bevochtigde doek.
- Veeg daarmee de kalkvlekken weg.
- Gebruik bij hardnekkige kalkaanslag dienovereenkomstig meer azijn.
- Spoel het apparaat vervolgens goed uit en droog het zorgvuldig af.

### Basisapparaat ontkalken

- Plaats de turboring **8** met de bovenzijde naar beneden op het verwarmingselement **11** (grotere zijde wijst naar boven).
- Vul de watertank **10** nu tot aan de MAX-markering **19** met koud water.

- Vul de binnenzijde van de turboring **8** met een in de handel verkrijgbare ontkalker.
- Verhit het apparaat niet.
- Laat het apparaat gedurende de nacht staan om te ontkalken.
- Giet de ontkalker weg en spoel het apparaat daarna zorgvuldig uit.
- Veeg het apparaat vervolgens goed uit en droog het zorgvuldig af.

## ● Reiniging en onderhoud

### VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

Schakel het apparaat vóór alle werkzaamheden aan het elektrische apparaat uit en trek de netstekker **18** uit de contactdoos.

### VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR VERBRANDING!

Laat de stoomkoker eerst volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

**VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR MATERIEËLE SCHADE!** Gebruik géén agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddelen, schuurspons, staalwol, wassoda of bleekmiddel. Deze kunnen het oppervlak van de behuizing beschadigen.

- Reinig de stoomkoker regelmatig, het best na ieder gebruik.
- Dompel het apparaat nooit onder water.
- Veeg het basisapparaat **10** schoon met een vochtige doek.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met een afwasborstel in een heet zeepsop. Spoel de onderdelen vervolgens goed uit en droog ze zorgvuldig af.

## ● Service

**⚠ WAARSCHUWING!** Laat uw apparaten door het servicepunt of een gekwalificeerd vakpersoneel en alléén met originele onderdelen repareren. Op deze wijze wordt gewaarborgd dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

**⚠ WAARSCHUWING!** Laat de stekker of de aansluitleiding altijd door de fabrikant van het apparaat of door diens

**technische dienst repareren.** Op deze wijze wordt gewaarborgd dat de veiligheid van het apparaat behouden blijft.

## ● Garantie

**U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.**

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

**NL**

**Service Nederland**

**Tel.: 0900 0400223**

**(0,10 EUR/Min.)**

**e-mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)**

**IAN 71 108**

**SILVERCREST®**

## ● Afvoer



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.



**Voer elektrische apparaten niet af via het huisafval!**

Conform de Europese richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan naar nationaal recht moeten oude elektrische gereedschappen separaat worden ingezameld en op milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.

Uw gemeentelijke milieudienst kan u informatie geven over de afvalverwijdering van uitgediende apparaten.

## ● Conformiteitsverklaring / Producent C€

Wij, Kompersaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Duitsland, verklaren hiermee dat dit product voldoet aan de volgende normen, normatieve documenten en EG-richtlijnen:

### EG-laagspanningsrichtlijn (2006 / 95 / EC)

### Elektromagnetische verdraagzaamheid (2004 / 108 / EC)

**Type / Benaming:**  
Stoomkoker SDG 800 A1

**Serienummer: IAN 71108**

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu  
- Kwaliteitsmanager -

Technische wijzigingen binnen het kader van de verderontwikkeling zijn voorbehouden.

## ● Recepten

### gebonden aspergesoep (4 porties)

#### Ingrediënten

500 g verse asperges  
250 ml water  
50 g boter  
20 g bloem  
2 eidooiers  
6 eetl. witte wijn  
250 ml slagroom  
zout, peper, nootmuskaat

#### Vloeistofhoeveelheid in de watertank: maximaal vulniveau

1. Schil de asperges, snijd ze in kleine stukjes en laat ze ca. 25 minuten garen in de stoommand.
2. Laat de boter in een pan op het fornuis smelten, roer het meel erdoor en laat het iets bruin worden.
3. Blus de roux met het aspergenat uit de condenssaatschaal en met het water. Laat alles 5 minuten sudderen onder voortdurend roeren .
4. Neem de pan van het fornuis en bind de soep met twee eidooiers.
5. Roer de slagroom en de witte wijn door de soep. Breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
6. Voeg de hete stukjes asperges uit de stoomkoker toe aan de soep.

### Kipfilets met tomaten en aardappelen (4 porties)

#### Ingrediënten

4 kleine kipfilets  
1 tomaat  
1 teentje knoflook  
4 kleine plakken emmentaler  
800 g kleine aardappelen  
½ theel. oregano  
1 bosje dille

#### Vloeistofhoeveelheid in de watertank: maximaal vulniveau

1. Was de tomaat en snijd ze in blokjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Pluk de dille van de stelen en hak ze fijn.
2. Schil de aardappelen, leg ze in de bovenste stoommand en bestrooi ze rijkelijk met dille.
3. Was de kipfilets en dep ze droog. Leg de kipfilets in de onderste stoommand.
4. Leg de tomaten en de knoflook op de kipfilets.
5. Gaar de aardappelen ca. 40 minuten en de kipfilets ca. 35 minuten in de stoomkoker.
6. Gebruik een grote ovenschotel voor de filets en de aardappelen.
7. Leg een plakje emmentaler op elke filet. Kruid iedere portie goed met oregano.
8. Laat het gerecht ca. 10-15 minuten in de bakoven bakken bij 200 °C. De kaas moet gesmolten zijn.

### Germknoedels

(3 porties)

#### Ingrediënten

##### Voor het deeg:

180 g bloem  
1 ei  
75 ml melk  
30 g suiker  
30 g margarine  
15 g droge gist

##### Voor de vulling:

3 eetl. pruimenmoes  
2 eetl. rum  
1 theel. bakpoeder

##### Voor het garneren:

150 g boter  
3 eetl. maanzaad  
3 eetl. suiker

#### Vloeistofhoeveelheid in de watertank:

maximaal vulniveau

1. Maak een deeg van het meel, het ei, de melk, de gist, de suiker en de margarine. Laat het deeg 30 minuten rijzen.

2. Meng de pruimenmoes met rum en kaneel.
3. Deel het deeg in 3 gelijk grote stukken en druk de porties plat.
4. Voeg een theelepel pruimenmoes toe aan iedere portie en vorm deze vervolgens tot knoedels.
5. Plaats een knoedel in elke stoommand.
6. Laat de knoedels nog ca. 10 minuten rijzen. Stoom de knoedels vervolgens ca. 30 minuten in de stoomkoker.
7. Laat de boter kort voor afloop van de gaartijd in een pan smelten. Roer de suiker en het maanzaad erdoor.
8. Serveer de germknoedels op een bord en giet de maanzaad-saus voorzichtig erover.

### Kwarkknoedels met vulling

(20 kleine knoedels / porties)

#### Ingrediënten

##### Voor het deeg:

250 g magere kwark  
1 ei  
1 snufje zout  
5 eetl. paneermeel  
6-8 eetl. meel  
2 eetl. olie

##### Voor de vulling:

1 blok volle melkchocolade (of desgewenst pruimenmoes)

##### Voor het roosteren:

ca. 20 g boter  
ca. 30 g paneermeel

#### Vloeistofhoeveelheid in de watertank:

maximaal vulniveau

1. Kneed de kwark, het ei, het zout, het paneermeel en de olie tot een glad deeg. Laat het deeg even staan, zodat het beter kan worden verwerkt.
2. Snijd het deeg in 20 gelijk grote stukken. Vul deze stukken met maximaal een half stukje volle melkchocolade. Vorm daaruit vervolgens knoedels met een diameter van ca. 4 cm. Let op dat de chocolade zich nog steeds in het midden

- van de knoedel bevindt, zodat deze onder hitte-inwerking niet kan lekken.
3. Positioneer de knoedels met een onderlinge afstand van ca. 1 cm in de manden. Laat de knoedels ca. 6 minuten in de stoomkoker garen.
  4. Rooster het paneermeel in een pan met boter. Draai de knoedels door het geroosterde paneermeel, zodat de knoedels daarna met paneermeel bedekt zijn.

## Zalmforel en groenten

(2 porties)

### Ingrediënten

Zalmforel, tot max. 300 g

1 paprika, rood of geel

1 teentje knoflook

1 wortel

½ ui

### Voor de saus

3 eetl. onbehandelde yoghurt

1 eetl. gedroogde dille

3 eetl. crème-fraîche

zout, peper

3 eetl. citroensap

### Vloeistofhoeveelheid in de watertank:

maximaal vulniveau

1. Was de zalmforel zorgvuldig af. Bestrooi de zalmforel aan de binnen- en de buitenzijde met peper en zout.
2. Was de groenten en snijd ze in ca. 1 x 1 cm grote blokjes.
3. Vul de vis met de groenten.
4. Leg de vis in de rijstmand. Als de vis niet in de rijstmand past, halveert u de vis vóór het garen. Leg de andere groenten erbij en bestrooi de groenten met een beetje dille. Gaar de vis met de groenten ca. 25–30 minuten in de de stoomkoker.
5. Meng de yoghurt, de crème-fraîche, het citroensap en een kleine portie dille tot een massa. Kruid deze saus met zout en peper. Giet de saus voor de laatste 10–15 minuten over de vis en de groenten in de stoomkoker.

6. Schil de aardappelen en gaar ze in een extra mand in de stoomkoker. Serveer ze als bijgerecht.

## Groenten-mozzarella-ovenshotel

(4–6 porties)

### Ingrediënten

250 g wortelen, geschild

250 g middelgrote aardappelen, geschild en gehalveerd

250 g broccoli, alleen de roosjes

250 g bloemkool, alleen de roosjes

1 grote courgette (heel)

400 g mozzarella

### Voor de saus:

1 theelepel instant groentebouillon

½ theelepel nootmuskaat, geraspt

½ theelepel vers gemalen peper

150 g slagroom

1 mespunt mosterd

### Vloeistofhoeveelheid in de watertank:

maximaal vulniveau

1. Was de broccoli- en de bloemkoolroosjes en de courgette. Leg de broccoli- en bloemkoolroosjes in de onderste stoommand. Was en schil de wortelen. Schil en halveer de aardappelen. Leg de aardappelen en de wortelen in de onderste stoommand. Laat de groenten in de stoomkoker 25–30 minuten garen. Snijd de courgette in ca. 1 cm dikke stukken en leg ze na ca. 15 minuten in de bovenste stoommand.
2. Laat de groenten ca. 5 minuten afkoelen om ze bij het kleinsnijden te kunnen aanraken. Snijd de aardappelen en de wortelen in ca. 1 cm dikke plakjes. Snijd de broccoli- en de bloemkoolroosjes in ca. 2 x 2 cm grote stukken.
3. Gebruik een grote ovenschaal voor de groenten.
4. Meng de slagroom, de peper, de portie nootmuskaat, de mosterd en de instant groentebouillon.
5. Giet de saus gelijkmatig over de groenten.
6. Snijd de mozzarella in dunne plakjes. Verdeel de mozzarella over de groenten.



7. Dek de ovenschotel af. Laat het ovengerecht ca. 10-15 minuten in de bakoven bakken. De kaas moet gesmolten zijn.