

BOMANN®

DAMPFGARER DG 2204 CB

Stoomkookketel • Appareil de cuisson à l'étuvée • Cocedor al vapor • Aparelho de cozer a vapor
Pentola per la cottura a vapore • Dampkoker • Steam Cooker • Urządzenie do gotowania na parze
Přístroj pro přípravu pokrmů v páře • Pároló • Пароварка



Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации



DEUTSCH NORSK

Inhalt

| | | |
|------------------------------------|-------|---|
| Übersicht der Bedienelemente | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung | Seite | 4 |
| Technische Daten | Seite | 8 |
| Garantiebedingungen | Seite | 8 |

Innhold

| | | |
|---|------|----|
| Översikt over betjeningselementene..... | Side | 3 |
| Bruksanvisning..... | Side | 35 |
| Tekniske data | Side | 39 |

NEDERLANDS

Inhoud

| | | |
|---|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen..... | Pagina | 3 |
| Gebruiksaanwijzing | Pagina | 10 |
| Technische gegevens | Pagina | 14 |

ENGLISH

Contents

| | | |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components | Page | 3 |
| Instruction Manual..... | Page | 40 |
| Technical Data..... | Page | 44 |

FRANÇAIS

Sommaire

| | | |
|--|------|----|
| Liste des différents éléments de commande..... | Page | 3 |
| Mode d'emploi..... | Page | 15 |
| Données techniques | Page | 19 |

JĘZYK POLSKI

Spis treści

| | | |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi | Strona | 3 |
| Instrukcja obsługi | Strona | 45 |
| Dane techniczne | Strona | 49 |
| Gwarancja | Strona | 49 |

ESPAÑOL

Índice

| | | |
|--|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo..... | Página | 3 |
| Instrucciones de servicio..... | Página | 20 |
| Datos técnicos..... | Página | 24 |

ČESKY

Obsah

| | | |
|-------------------------------|--------|----|
| Přehled ovládacích prvků..... | Strana | 3 |
| Návod k použití..... | Strana | 51 |
| Technické údaje | Strana | 55 |

PORTUGUÊS

Índice

| | | |
|--------------------------------|--------|----|
| Descrição dos elementos..... | Página | 3 |
| Manual de instruções..... | Página | 25 |
| Características técnicas | Página | 29 |

MAGYARUL

Tartalom

| | | |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése | Oldal | 3 |
| Használati utasítás..... | Oldal | 56 |
| Műszaki adatok | Oldal | 60 |

ITALIANO

Indice

| | | |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando | Pagina | 3 |
| Istruzioni per l'uso | Pagina | 30 |
| Dati tecnici..... | Pagina | 34 |

РУССКИЙ

Содержание

| | | |
|----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора..... | стр. | 3 |
| Руководство по эксплуатации..... | стр. | 61 |
| Технические данные | стр. | 66 |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

JĘZYK POLSKI

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

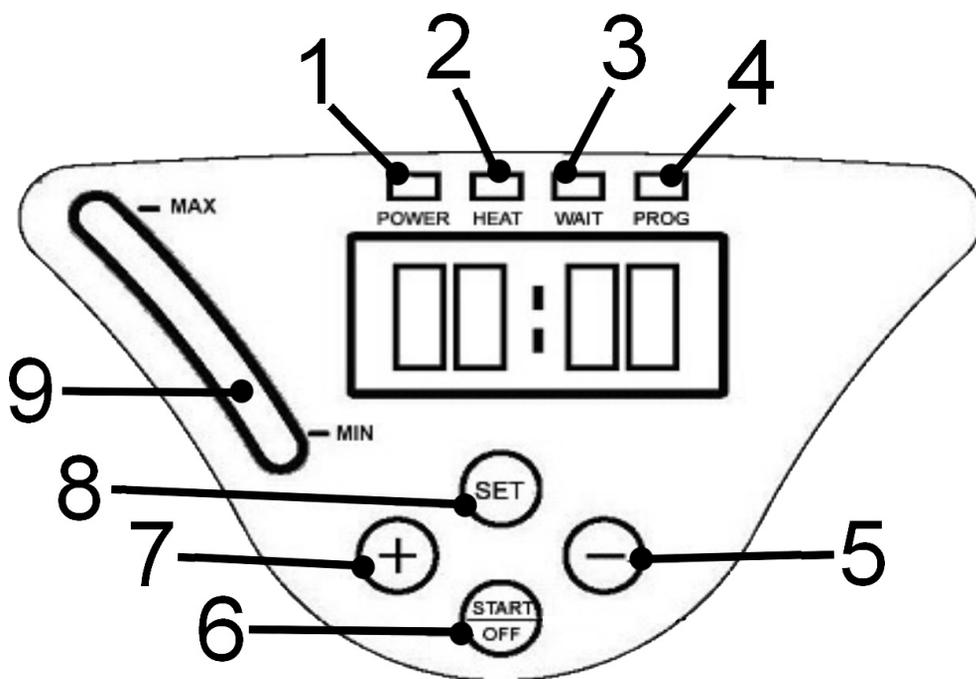
ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Dampfgarer nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit einer Netzspannung von 230 V, 50 Hz anschließen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser, wenn der Netzstecker gezogen ist! Danach nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn der Dampfgarer heruntergefallen ist.
- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. heißes Wasser, heißer Wasserdampf, Heizelement). Benutzen Sie die Griffe zum Anfassen von Haube und Schüsseln. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht zu nahe an eine Wand (Mindestabstand: 10 cm) oder unter einen Hängeschrank. Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät. Decken Sie die Dampföffnungen während des Betriebes nicht ab. Der Dampf muss ungehindert entweichen können.

WARNUNG:

- Aus den Dampföchern und beim Öffnen der Haube tritt heißer Dampf aus! Verbühungsgefahr!
- Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe!

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Schalten Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser ein!
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wir empfehlen Ihnen, das Zubehör wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Lieferumfang

- 1 X Dampfgarer Basisgerät
- 1 X Auffangschale für Kondenswasser
- 3 X Dampfschale
- 1 X Reisschale
- 1 X Deckel

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Leuchte POWER (Netzanschluss)
- 2 Leuchte HEAT (Heizen)
- 3 Leuchte WAIT (Warten)
- 4 Leuchte PROG (Programm)
- 5 „-“ Taste
- 6 START/OFF-Taste
- 7 „+“ Taste
- 8 SET-Taste
- 9 Skala für den Wasserstand

Aufbau und Anwendungshinweise

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche mit ausreichend Abstand zur Wand oder zum Mobilgar.

⚠ ACHTUNG:

- Platzieren Sie den Dampfgarer nicht unter Hängeschränken!
- Die Dampfeinheit und die Zubehörteile sind nicht zur Benutzung im Herd (Mikrowelle, Umluft oder konventionell) oder auf dem Herd geeignet!

Sofortige Dampffunktion

Durch das spezielle Dampfrohr erhalten Sie nach wenigen Sekunden den ersten Dampf. Dieses Bauteil deckt das Heizelement ab und reguliert das nachlaufende Wasser.

Wasser einfüllen

ⓘ HINWEIS:

- Eine Wasserstandsanzeige mit MIN- und MAX- Marke finden Sie im Bedienfeld.
- Gießen Sie nur klares, sauberes Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Behälter. Es darf auch kein Salz, Pfeffer etc. hineingegeben werden.
- An der Wasserstandsanzeige können Sie den Füllstand im Wasserbehälter ablesen.
- Füllen Sie Wasser bis zur Maximalmarkierung ein.
- Für Garzeiten von mehr als 15min sollten Sie den Tank immer bis zur Maximalmarke befüllen.

Auffangschale für Kondenswasser

Legen Sie die Auffangschale in das Unterteil.

Benutzung von nur einer Dampfschale

ⓘ HINWEIS:

- Um die Arbeit zu erleichtern, wurden die Dampfschalen mit den Aufschriften 1, 2 und 3 versehen.
- Nur die Dampfschale mit der Aufschrift „1“ passt auf das Basisgerät des Dampfgarers.
- Stellen Sie die Dampfschale „1“ auf die Auffangschale.

- Legen Sie Gemüse, Fisch oder andere Speisen ohne Soße oder Flüssigkeit in die Dampfschale. Die Dampfaustritte dürfen dabei nicht vollständig bedeckt werden!
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung von zwei Dampfschalen

- Stellen Sie die Dampfschale „1“ auf die Auffangschale.
- Legen Sie das größte zu kochende Stück, mit der längsten Kochzeit, in die untere Dampfschale.
- Stellen Sie die Dampfschale „2“ auf die Dampfschale „1“.
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung von drei Dampfschalen

- Stellen Sie die Dampfschale „1“ auf die Auffangschale.
- Legen Sie das größte zu kochende Stück, mit der längsten Kochzeit, in die untere Dampfschale.
- Stellen Sie die Dampfschale „2“ auf die Dampfschale „1“.
- Legen Sie dort Ihr Gargut ein.
- Stellen Sie die Dampfschale „3“ auf die Dampfschale „2“.
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung der Reisschüssel

Geben Sie Reis oder andere Speisen mit Soße oder Flüssigkeit in die Reisschüssel.

ⓘ HINWEIS:

Bitte beachten Sie weiterhin unsere „Zubereitungshinweise“. Hier finden Sie Empfehlungen für die Zugabe von Wasser bei verschiedenen Reissorten.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben, legen Sie die Dampfschalen und den Deckel auf.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.
- Im Display erscheint „00:00“. Die Kontrollleuchten „POWER“ und „PROG“ gehen an.

Funktionen

Der Dampfgarer bietet Ihnen verschiedene Funktionen:

- Wählen Sie eines der 7 Garprogramme aus
- oder bestimmen Sie unter Programm „8“ selber eine Garzeit.
- Sie können den Dampfgarer auch zeitverzögert starten, damit Ihr Essen termingerecht fertig wird.

Garprogramme

Wenn das Display „00:00“ zeigt, drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um eines der Garprogramme auszuwählen:

| Anzeige | Programm | Zeit in Minuten |
|---------|--|-----------------|
| 1 | Reis (für ca. 180g) | 33 |
| 2 | Huhn (für ca. 450g) | 30 |
| 3 | Fisch (für ca. 500g) | 26 |
| 4 | Eier (6 Stück) | 23 |
| 5 | Schellfisch/Languste (für ca. 400g) | 21 |
| 6 | Frisches Gemüse (für ca. 700g) | 35 |
| 7 | Obst (für ca. 800g) | 20 |
| 8 | Freie Zeitwahl von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. | |
| 0 | Stopp | |

- Drücken Sie die START/OFF-Taste. Die Leuchte „HEAT“ geht an.
- Ein Countdown beginnt. Ist dieser abgelaufen, wird die Kochzeit beendet.

Freie Zeitwahl im Programm 8

- Wenn das Display „00:00“ zeigt, drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um das Programm „8“ auszuwählen.
- Drücken Sie die START/OFF -Taste. In der Anzeige blinkt die erste Ziffer.
- Drücken Sie die „+“-Taste, um eine Zahl einzugeben.
- Drücken Sie die „-“-Taste. Die zweite Ziffer blinkt.
- Drücken Sie erneut die „+“-Taste, um eine Zahl einzugeben.
- Verfahren Sie in gleicher Weise, um die nächsten beiden Ziffern einzugeben.
- Drücken Sie zum Abschluss die START/OFF -Taste. Die Leuchte „HEAT“ geht an.
- Ein Countdown beginnt. Ist dieser abgelaufen, wird die Kochzeit beendet.

Zeitverzögert starten

HINWEIS:

Sie können den Kochvorgang zeitverzögert starten. Die Zeit, die Sie wählen, ist dabei immer inklusive der Kochzeit.

Möchten Sie zum Beispiel Reis in 2 Stunden fertig haben, so wählen Sie 2 Stunden im Display aus und das Gericht wird in 2 Stunden fertig sein.

- Wenn das Display „00:00“ zeigt, drücken Sie die SET-Taste. In der Anzeige blinkt die erste Ziffer.
- Drücken Sie die „+“-Taste, um eine Zahl (die Zeit) einzugeben.
- Drücken Sie die „-“-Taste. Die zweite Ziffer blinkt.
- Drücken Sie erneut die „+“-Taste, um eine Zahl einzugeben.
- Verfahren Sie in gleicher Weise, um die nächsten beiden Ziffern einzugeben.
- Drücken Sie die SET -Taste.
- Wählen Sie ein Programm wie zuvor beschrieben.
- Drücken Sie zum Abschluss die START/OFF -Taste. Die Leuchte „WAIT“ geht an.
- Ein Countdown beginnt. Ist dieser abgelaufen, ist der Kochvorgang beendet.

Betrieb unterbrechen

Drücken Sie die START/OFF-Taste. Die Leuchte „HEAT“ geht aus.

Standby Schaltung

Drücken Sie zweimal die START/OFF-Taste. Die Leuchte „HEAT“ geht aus und im Display erlischt die Anzeige.

HINWEIS:

Im Standby bleiben die „POWER“ Leuchte, die „PROG“ Leuchte und die Hintergrundbeleuchtung des Displays eingeschaltet.

Wasser nachfüllen

Wird kein Dampf mehr erzeugt? Hat sich das Wasser während des Garvorgangs verbraucht? Nun müssen Sie Wasser nachfüllen.

- Drücken Sie die START/OFF-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie die Lade rechts an der Auffangschale.
- Füllen Sie das Wasser bis zur MAX- Marke auf.
- Setzen Sie den Betrieb fort.

Betrieb beenden

Drücken Sie die START/OFF-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG:

Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe, um sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen!

Reinigung

⚠️ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Basisgerät des Dampfgeräts auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Basisgerät von Außen

Wischen Sie das Basisgerät von Außen nur mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Tank

- Schütten Sie das Restwasser aus dem Tank aus.
- Wischen Sie den Tank anschließend mit einem Tuch trocken.

Deckel, Dampfschalen, Auffangschale, Reisschale

- ⚠ ACHTUNG:**
- Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler.
 - Die klaren Kunststoffflächen könnten stumpf werden.
 - Diese Teile können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.
 - Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Entkalkung

Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Dies kann zu vorzeitigem Dampfen führen, bevor die Speisen gar sind.

- Um dies zu vermeiden, geben Sie bitte nach 7–10-maliger Benutzung 3 Tassen Essig in den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf.
- Legen Sie den Deckel nicht auf und stellen Sie weder die Dampf- und Reisschüsseln, noch die Auffangschale in den Dampfgarer.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und stellen Sie die Uhr auf 30 Minuten ein. Ist die Zeit abgelaufen, ziehen Sie den Stecker wieder aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Gießen Sie erst dann den Inhalt des Wasserbehälters ab. Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser aus.

Zubereitungshinweise

Allgemeines

- Die folgenden Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.
- Wenn Sie mehrere Dampfschalen benutzen, wird sich die gesamte Zubereitungszeit um ca. 5 Minuten verlängern.
- Große Stücke oder Lebensmittel mit erfahrungsgemäß langer Garzeit, legen Sie immer auf das unterste Gartablett.
- Wählen Sie nicht zu große oder zu viele Lebensmittel, damit der Dampf durch die freibleibenden Löcher des Gartabletts ziehen kann.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird.
- Flüssigkeiten, die sich in der Auffangschale sammeln, können Sie für Suppen und Soßen gewinnen.

Reis

1. Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
2. Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reisschüssel. Legen Sie den Deckel auf und schalten Sie den Dampfgarer ein.
3. Prüfen Sie für jede Sorte zur festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
4. Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in die Reisschüssel tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
5. Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

| Reissorte | Zusammen in Reisschüssel | | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|--------------------------|--------------|--------------------------|
| | Reismenge | Wasser | |
| Brauner Reis | | | |
| - Normal | 1/2 Tasse | 1 Tasse | 42-45 |
| - Halbgar („Parboiled“) | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 45-50 |
| Mix aus Langkorn und wildem Reis | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 56-58 |
| - Schnellkochreis | 1 Tasse | 1 3/4 Tassen | 18-20 |
| Instantreis | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 12-15 |
| Weißer Reis | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 45-50 |
| - Langkorn | 1 Tasse | 1 2/3 Tassen | 50-55 |

Gemüse/Obst

1. Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
2. Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
3. Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

| Gemüse-/Obst | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Artischocken, ganz | 4 ganze Stücke | 30-32 |
| Spargel, Spitzen | 500 g | 12-14 |
| Bohnen | | |
| - Grün/Wachs | 250 g | 12-14 |
| - geschnitten oder ganz | 500 g | 20-22 |
| - dicke Bohnen | 500 g, enthüls | 12-13 |
| Rote Beete | 500 g, geschnitten | 25-28 |
| Broccoli, Spitzen | 500 g | 20-22 |
| Rosenkohl | 500 g | 24-26 |
| Weißkohl | 500 g, geschnitten | 16-18 |
| Sellerie | 250 g, in Scheiben | 14-16 |
| Karotten | 500 g, in Scheiben | 18-20 |
| Blumenkohl, ganz | 500 g | 20-22 |
| Mais am Kolben | 3-5 Kolben | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, ganz | 500 g | 10-12 |
| Zwiebeln | 250 g, dünn scheidiert | 12-14 |
| Paprika, ganz | bis zu 4 mittelgr. (ungef.) | 12-13 |
| Kartoffeln ca. | 500 g | 30-32 |
| Steckrübe | 1 mittelgroße, gewürfelt | 28-30 |
| Spinat | 250 g | 14-16 |
| Kürbis | 500 g | 16-18 |
| Rüben | 500 g, in Scheiben | 20-22 |
| gefrorenes Gemüse | 285 g | 28-50 |
| Apfel | 500 g, in Stücken | 10-15 |
| Birnen | 500 g, in Stücken | 10-15 |

Fisch und Meeresfrüchte

1. Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.

- Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
- Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
- Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.
- Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

| Meeresfrucht/Fisch | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|--|------------------------|--------------------------|
| Große Muscheln in Schale | 500 g | 10-12 |
| Krabben | 250 g | 20-22 |
| Hummer | | |
| - Schwanz | 2-4 | 16-18 |
| - zerschnitten | 500-600 g | 18-20 |
| Kleine Muscheln (frisch in der Schale) | 500 g | 14-16 |
| Austern (frisch in der Schale) | 1500 g | 18-20 |
| Kammuscheln (frisch) | 500 g | 16-18 |
| Garnelen | | |
| - mittelgroß in Schale | 500 g | 10-12 |
| - groß/supergroß in Schale | 500 g | 16-18 |
| Fisch | | |
| - ganz | 250-375 g | 10-12 |
| - Filet | 500 g | 10-12 |
| - Steak | 500 g, 2,5 cm dick | 16-18 |

Fleisch

| Fleisch-Sorte | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---------------------------|------------------------|--------------------------|
| Rind | | |
| - Stücke | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / Frikadellen | 500 g | 16-18 |
| - Hackbällchen | 500 g | 22-24 |
| Huhn | | |
| - Stücke / Scheiben | 2-4 | 24-26 |
| Lamm | | |
| - Stücke / Scheiben | 500 g | 26-28 |
| Schwein | | |
| - Stücke / Scheiben | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Würstchen | 500 g | 14-18 |

Eier

| Art | Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|----------------|-----------|--------------------------|
| In der Schale | | |
| - weichgekocht | 1-12 | 15-18 |
| - hartgekocht | 1-12 | 19-22 |

| Art | Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|--|-----------|--------------------------|
| Pochiert | | |
| 1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reisschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen. | | 7-8 |
| 2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist. | | 7-8 |
| Rührei | | |
| 6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren. | | 20-22 |

Technische Daten

Modell:..... DG 2204 CB
 Spannungsversorgung:..... 230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 800 W
 Schutzklasse:..... I
 Nettogewicht:..... 2,10 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät DG 2204 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistung zur Verfügung gestellt werden.

- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation. Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsaanwijzingen

- Sluit het stoomapparaat alleen aan op een correct geïnstalleerde contactdoos met een netspanning van 230 V, 50 Hz.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Let op dat netkabel en apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen worden geplaatst. Leg de netkabel zodanig dat hij niet in contact komt met scherpe voorwerpen of kanten.
- Knik de netkabel niet en wikkel hem niet om het apparaat.
- Wanneer het apparaat toch eens in het water mocht zijn gevallen, neem het dan pas uit het water nadat u de stekker uit de contactdoos hebt getrokken! Neem hem daarna niet meer in gebruik, maar laat hem eerst nakijken door een erkend vakman. Dit geldt ook voor het geval dat de netkabel of het apparaat zelf beschadigd is of wanneer het apparaat is gevallen.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door ondeskundig gebruik of onjuiste bediening!
- Bij het bedrijf van elektrische warmteapparatuur ontstaan hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen (bijv. heet water, hete stoom of verwarmingselement). Pak de kap en de schotels steeds aan de handgrepen beet. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren!
- Plaats het stoomapparaat nooit te dicht bij de muur (minimaal 10 cm afstand) of onder een hangkast. Zet nooit iets op het apparaat. Dek de stoomopeningen tijdens het bedrijf nooit af. De stoom moet ongehinderd kunnen ontsnappen.

WAARSCHUWING:

- Uit de stoomopeningen en bij het openen van de kap komt hete stoom vrij! Verbrandingsgevaar!
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u hete onderdelen vastpakt of verwijderd.

- Laat het apparaat altijd helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Schakel het stoomapparaat nooit in zonder water!
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voeding en nooit voor andere doeleinden.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Wij adviseren u, het toebehoren te reinigen zoals onder „Reiniging“ beschreven staat.

Leveringsomvang

- 1 X Stoomkoker basisapparaat
- 1 X Opvangschaal voor condenswater
- 3 X Stoomschaal
- 1 X Rijstschaal
- 1 X Deksel

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Lampje POWER (netaansluiting)
- 2 Lampje HEAT (verwarmen)
- 3 Lampje WAIT (wachten)
- 4 Lampje PROG (programma)
- 5 Toets “-“
- 6 Toets START/OFF
- 7 Toets “+“
- 8 Toets SET
- 9 Schaalverdeling voor waterpomp

Opbouw en gebruiksaanwijzingen

Plaats het apparaat in de buurt van een contactdoos. Let daarbij op dat de ondergrond warmtebestendig, vlak, droog en niet glad moet zijn en dat er voldoende afstand is ten opzichte van de muur of van meubilair.

OPGELET:

- Plaats het stoomapparaat nooit onder een hangkast!
- De stoomeenheid en de hulpstukken zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, in de conventionele of heteluchtovens en ook niet voor gebruik op kooktoestellen!

Directe stoomfunctie

Dankzij de speciale stoombuis hebt u na enkele seconden de eerste stoom. Dit onderdeel dekt het verwarmingselement af en reguleert het nalopende water.

Water bijvullen

OPMERKING:

- In het bedieningsveld bevindt zich een waterpeilindicator met MIN- en MAX-markering.
- Giet alleen schoon, helder water in de watertank. Vul nooit andere vloeistoffen in de tank. U mag ook geen zout, peper enz. aan het water toevoegen!
- Aan het waterpeilglas kunt u de vulstand in het waterreservoir aflezen.
- Vul het apparaat met water tot aan de “maximum”-markering.
- Voor gaartijden van meer dan 15 minuten dient u de tank altijd tot de maximale markering te vullen.

Opvangschaal voor condenswater

Leg de opvangschaal in het onderstuk.

Gebruik van slechts een stoomschaal

OPMERKING:

- De stoomschalen zijn met 1, 2 en 3 gekenmerkt om het werk te vereenvoudigen.
- Alleen de stoomschaal met nummer “1” past op het basisapparaat van de stoomkoker.
- Plaats de stoomschaal „1” op de opvangschaal.
- Leg groenten, vis of andere ingrediënten zonder saus of vloeistof in de stoomschaal. U mag de stoomopeningen niet helemaal afdekken!
- Plaats tot slot het deksel erop.

Gebruik van twee stoomschalen

- Plaats de stoomschaal „1” op de opvangschaal.
- Leg het grootste te stomen stuk met de langste gaartijd in de onderste stoomschaal.
- Plaats stoomschaal “2” op stoomschaal “1”.
- Plaats tot slot het deksel erop.

Gebruik van drie stoomschalen

- Plaats de stoomschaal „1” op de opvangschaal.
- Leg het grootste te stomen stuk met de langste gaartijd in de onderste stoomschaal.
- Plaats stoomschaal “2” op stoomschaal “1”.
- Leg daar ook te stomen product in.
- Plaats stoomschaal “3” op stoomschaal “2”.
- Plaats tot slot het deksel erop.

Gebruik van de rijstchaal

Vul rijst of een ander product met saus of vloeistof in de rijstchaal.

OPMERKING:

Let bovendien op onze “Bereidingsaanwijzingen”. Hier vindt u de aanbevelingen voor de bijmenging van water bij verschillende rijstsoorten.

Ingebruikname

- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
- Nadat u water in het apparaat gevuld hebt, plaatst u de schalen en het deksel.

Elektrische aansluiting

- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos 230 V, 50 Hz.
- Op het display verschijnt “00:00”. De controlelampjes “POWER” en “PROG” gaan branden.

Functies

De stoomkoker biedt u verschillende functies:

- kies één van de zeven gaarprogramma’s
- of bepaal onder programma “8” zelf een gaartijd.
- u kunt de stoomkoker ook tijvertraagd starten, zodat uw eten op het gewenste tijdstip gaar is.

Gaarprogramma’s

Wanneer op het display “00:00” verschijnt, drukt u op de toets “+” of “-” om een gaarprogramma te kiezen.

| Weergave | Programma | Tijd in munten |
|----------|------------------------------------|----------------|
| 1 | Rijst (voor ca. 180 g) | 33 |
| 2 | Kip (voor ca. 450 g) | 30 |
| 3 | Vis (voor ca. 500 g) | 26 |
| 4 | Eieren (6 stuks) | 23 |
| 5 | Schelvis/langoest (voor ca. 400 g) | 21 |
| 6 | Verse groente (voor ca. 700 g) | 35 |
| 7 | Fruit (voor ca. 800 g) | 20 |

| Weergave | Programma | Tijd in munten |
|----------|---|----------------|
| 8 | Vrije tijdkeuze van 1 minuut tot 23 uur 59 minuten. | |
| 0 | Stop | |

- Druk op de toets START/OFF. Het lampje "HEAT" gaat branden.
- Een countdown begint. Wanneer deze afgelopen is, stopt de kooktijd.

Vrije tijdkeuze in programma 8

- Wanneer op het display "00:00" verschijnt, drukt u op de toets "+" of "-" om programma "8" te kiezen.
- Druk op de toets START/OFF. Op het display knippert het eerste cijfer.
- Druk op de toets "+" om een cijfer in te stellen.
- Druk op de toets "-". Het tweede cijfer knippert.
- Druk opnieuw op de toets "+" om een cijfer in te stellen.
- Ga op dezelfde wijze te werk om de volgende twee cijfers in te stellen.
- Druk tot slot op de toets START/OFF. Het lampje "HEAT" gaat branden.
- Een countdown begint. Wanneer deze afgelopen is, stopt de kooktijd.

Tijdvertraagd starten

i OPMERKING:

U kunt het kookproces met een tijdvertraging starten. De tijd die u instelt, is daarbij altijd inclusief de kooktijd.

Wanneer u bijvoorbeeld rijst in 2 uur klaar wilt hebben, stelt u 2 uur in op het display en het gerecht is in 2 uur klaar.

- Wanneer "00:00" op het display verschijnt, drukt u op de toets SET. Op het display knippert het eerste cijfer.
- Druk op de toets "+" om een cijfer (de tijd) in te stellen.
- Druk op de toets "-". Het tweede cijfer knippert.
- Druk opnieuw op de toets "+" om een cijfer in te stellen.
- Ga op dezelfde wijze te werk om de volgende twee cijfers in te stellen.
- Druk op de toets SET.
- Kies een programma zoals tevoren beschreven.
- Druk tot slot op de toets START/OFF. Het lampje "WAIT" gaat branden.
- Een countdown begint. Wanneer deze afgelopen is, stopt het kookproces.

Bedrijf onderbreken

Druk op de toets START/OFF. Het lampje "HEAT" dooft.

Stand-by-schakeling

Druk twee keer op de toets START/OFF. Het lampje "HEAT" en de weergave op het display doven.

i OPMERKING:

In de stand-by-modus blijven het lampje "POWER", het lampje "PROG" en de achtergrondverlichting van het display ingeschakeld.

Water bijvullen

Wordt geen stoom opgewekt? Werd het water tijdens het gaarproces verbruikt? Nu moet u water bijvullen.

- Druk op de toets START/OFF en trek de netstekker uit de contactdoos.
- Open de lade rechts van het opvangschaaltje.
- Vul de watertank niet verder dan tot de MAX-markering met water.
- U kunt het kookproces voorzetten.

Na het gebruik

Druk op de toets START/OFF en trek de netstekker uit de contactdoos.

⚠ WAARSCHUWING:

Gebruik altijd pannenlappen of kookhandschoenen wanneer u hete componenten beetpakt of verwijdert. Zo voorkomt u verbrandingsgevaar!

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit de contactdoos en wacht totdat het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het basisapparaat van de stoomkoker voor de reiniging in géén geval onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

⚠ OPGELET:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Basisapparaat aan de buitenzijde

Veeg het basisapparaat aan de buitenzijde alléén af met een vochtige doek en droog het vervolgens met een droge doek.

Tank

- Giet het resterende water uit de tank.
- Veeg de tank vervolgens droog met een doek.

Deksel, stoomschalen, opvangschaal, rijtschaal

⚠ OPGELET:

- Reinig de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- De heldere kunststofoppervlakken zouden dof kunnen worden.
- U kunt deze onderdelen in een sopje reinigen.
- Spoel ze vervolgens af met schoon water en droog ze af.

Ontkalken

Bij hard water vormt zich aanslag op het verwarmingselement. Dit kan ertoe leiden dat het apparaat ophoudt te stomen voordat de gerechten gaar zijn.

- Om dit te vermijden, kunt u het best na 7 – 10 maal bereiden 3 kopjes azijn in de watertank gieten en de tank tot aan de markering „MAX“ bijvullen met water.
- Leg het deksel er niet op en plaats ook geen stoom- of rijstschaal of opvangschaal in het apparaat.
- Steek de netstekker in een contactdoos en stel de klok in op 30 minuten. Wanneer de schakeltijd is verstreken, trek u de stekker weer uit de contactdoos. Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Giet eerst de inhoud van de watertank weg. Spoel daarna de watertank meerdere malen uit met koud water.

Bereidingswijze

Algemeen

- De volgende tijdgegevens vormen slechts richtwaarden en kunnen al naargelang de omstandigheden variëren.
- Wanneer meerdere stoomschalen gebruikt worden, wordt de totale bereidingstijd met ca. 5 minuten verlengd.
- Grote stukken of levensmiddelen waarvan bekend is dat zij een langere gaartijd hebben, legt u altijd op de onderste gaarplaat.
- Kies niet voor te grote of te veel levensmiddelen, zodat de stoom door de vrijblijvende gaten van de gaarplaat kan trekken.
- Ontdooi vlees en gevogelte voordat u het gaart.
- Vloeistoffen die zich in de opvangschaal verzamelen, kunt u voor soepen en sauzen gebruiken.

Rijst

1. Er zijn verschillende rijstsoorten. Houd u dus altijd aan de kookvoorschriften voor de desbetreffende soort.
2. Doe de rijst met het water exact afgemeten in de rijstschaal. Leg het deksel erop en schakel het stoomapparaat in.
3. Controleer na de voor elke rijstsoort vastgelegde minimale kooktijd of de rijst overal even gaar is. Roer de rijst om.
4. Let, wanneer u de rijst controleert / omroert, op dat geen condenswater in de rijstschotel drupt. Het verandert namelijk de kwaliteit en de smaak van de rijst.
5. Na het stomen kunt u de rijst op smaak brengen met peper, zout of boter.

| Rijstsoort | Samen in de rijstschaal | | Gemiddelde tijd (minuten) |
|--|-------------------------|--------------|---------------------------|
| | Rijsthoeveelheid | Water | |
| Bruine rijst | | | |
| - normaal | 1/2 kopje | 1 kopje | 42-45 |
| - half gaar („parboiled“) | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 45-50 |
| Mix van lange korrel en wilde rijst | | | |
| - normaal | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 56-58 |
| - snelkookrijst | 1 kopje | 1 3/4 kopjes | 18-20 |
| Instant-rijst | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 12-15 |
| Witte rijst | | | |
| - normaal | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 45-50 |
| - lange korrel | 1 kopje | 1 2/3 kopjes | 50-55 |

Groente/fruit

1. Was de groente zorgvuldig; snijd stelen af. Indien nodig kunt u de groente schillen, hakken of snijden. Kleine stukjes garen natuurlijk sneller dan grote.
2. De hoeveelheid, kwaliteit, versheid en grootte / gelijkmaticheid, temperatuur van de diegevroren producten kunnen de stoomtijd beïnvloeden. De waterhoeveelheid en de kooktijd variëren al naargelang het gewenste resultaat.
3. Diegevroren groente hoeft voor het stomen niet ontdooit te worden.

| Groente-/Fruitsoort | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---------------------|------------------------|---------------------------|
| Artisjokken, heel | 4 hele stukken | 30-32 |
| Asperges, punten | 500 g | 12-14 |
| Bonen | | |
| - groen / geel | 250 g | 12-14 |
| - gesneden of heel | 500 g | 20-22 |
| - tuinbonen | 500 g, gedopt | 12-13 |
| Rode bieten | 500 g, gesneden | 25-28 |
| Broccoli, roosjes | 500 g | 20-22 |
| Spruitjes | 500 g | 24-26 |
| Witte kool | 500 g, gesneden | 16-18 |
| Selderie | 250 g, in schijfjes | 14-16 |
| Wortelen | 500 g, in schijfjes | 18-20 |
| Bloemkool, heel | 500 g | 20-22 |
| Mais, kolven | 3-5 kolven | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, heel | 500 g | 10-12 |
| Uien | 250 g, dunne schijfjes | 12-14 |
| Paprika, heel | ca. 4 middelgrote | 12-13 |
| Aardappelen. | ca. 500 g | 30-32 |
| Knolraap | 1 middelgroot, blokjes | 28-30 |
| Spinazie | 250 g | 14-16 |
| Pompoen | 500 g | 16-18 |
| Penen | 500 g, in schijfjes | 20-22 |
| Bevroren groente | 285 g | 28-50 |
| Appels | 500 g, in stukjes | 10-15 |
| Peren | 500 g, in stukjes | 10-15 |

Vis en zeevruchten

1. De in de tabel aangegeven stoomtijden gelden voor verse, bevroren en ontdooide zeevruchten en vis. Maak de verse zeevruchten en de vis goed schoon vóór het stomen.
2. Bijna alle soorten vis en zeevruchten zijn zeer snel gaar. Stoom kleine porties of de aangegeven hoeveelheden.
3. Grote en kleine oesters openen niet gelijktijdig. Controleer de schelpen om verkoken te voorkomen. Voorkom een visvergiftiging en eet nooit mossels waarvan de schelp na het stomen niet open is!
4. U kunt visfilet sook in de rijstschaal stomen.
5. Stel de desbetreffende stoomtijden in.

| Zeevrucht / vis | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|--------------------------|-------------------|---------------------------|
| Grote mosselen in schelp | 500 g | 10-12 |
| Krabben | 250 g | 20-22 |
| Kreeft | | |
| - slaart | 2-4 | 16-18 |
| - gesneden | 500-600 g | 18-20 |

| Zeevrucht / vis | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Kleine mosselen (vers in de schelp) | 500 g | 14-16 |
| Oesters (vers in de schelp) | 1500 g | 18-20 |
| Mantelschelp (vers) | 500 g | 16-18 |
| Garnalen | | |
| - middelgroot, ongepeld | 500 g | 10-12 |
| - groot/supergroot, ongepeld | 500 g | 16-18 |
| Vis | | |
| - heel | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, 2,5 cm dik | 16-18 |

Vlees

| Vleessoort | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|-----------------------------|-------------------|---------------------------|
| Rund | | |
| - stukken | 500 g | 28-30 |
| - hamburgers / gehaktballen | 500 g | 16-18 |
| - kleine gehaktballetjes | 500 g | 22-24 |
| Kip | | |
| - stukken/ filets | 2-4 | 24-26 |
| Lam | | |
| - stukken/ filets | 500 g | 26-28 |
| Varken | | |
| - stukken/ filets | 500 g | 26-28 |
| Hot dogs / worstjes | 500 g | 14-18 |

Eieren

| Soort | Aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|--------|---------------------------|
| In de schaal | | |
| - zachtgekookt | 1-12 | 15-18 |
| - hardgekookt | 1-12 | 19-22 |
| Gepocheerd | | |
| 1e stap: 2 kopjes water in de rijstschaal gieten, stomen om water te verhitten. | | 7-8 |
| 2e stap: Ei in een kleine schaal openslaan, schaal in de rijstschaal met heet water zetten totdat het ei gepocheerd is. | | 7-8 |
| Roerei | | |
| Zes (6) eieren iets opkloppen en samen met 2 eetlepels melk in de rijstschaal vullen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Het mengsel gedurende de eerste minuten van de kooktijd omroeren. | | 20-22 |

Technische gegevens

Model:..... DG 2204 CB
 Spanningstoever:230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:800 W
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht:2,10 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne branchez votre cuiseur à vapeur que dans une prise de courant de 230 V, 50 Hz en bon état de fonctionnement.
- Placez l'appareil sur une surface plane. Veillez à ce que l'appareil et son câble d'alimentation ne se trouvent jamais sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec des objets à angles vifs.
- Ne pliez pas le câble. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- S'il arrivait, par hasard, que l'appareil tombe dans l'eau, ne le retirez de l'eau qu'après avoir débranché le câble d'alimentation! Ne mettez ensuite pas l'appareil en marche. Laissez-le plutôt être vérifié dans un service après-vente agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés ou lorsque le cuiseur à vapeur est tombé.
- Les endommagements causés par une utilisation non conforme ou une erreur d'utilisation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant!
- Le fonctionnement des appareils électriques produisant de la chaleur se fait avec des hautes températures, pouvant entraîner des brûlures (par exemple, eau chaude, vapeur d'eau chaude, résistance). Utilisez les poignées des couvercles et récipients. Informez aussi les personnes susceptibles d'utiliser l'appareil!
- Ne placez pas votre cuiseur à vapeur trop près d'un mur (au moins 10 cm d'écart) ou sous un meuble de cuisine fixé au mur. Ne posez jamais rien sur l'appareil. N'obstruez pas les orifices à vapeur de l'appareil pendant le fonctionnement. La vapeur doit pouvoir sortir sans problème.

DANGER:

- La vapeur sortant des orifices de l'appareil et à l'ouverture de l'appareil est brûlante! Risque de brûlure!
- Lorsque vous touchez ou enlevez des éléments chauds, prière de vous servir impérativement de la manique ou des gants de cuisine!
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer puis de le ranger.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau!
- N'utilisez votre cuiseur à vapeur que pour la préparation d'aliments, exclusivement.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nous vous recommandons de nettoyer les accessoires conformément à la description faite sous « nettoyage ».

Pièces livrées

- 1 X Socle cuit vapeur
- 1 X Bac collecteur d'eau de condensation
- 3 X Bac à vapeur
- 1 X Bac à riz
- 1 X Couvercle

Liste des différents éléments de commande

- 1 Voyant lumineux POWER (branchement au secteur)
- 2 Voyant lumineux HEAT (chauffer)
- 3 Voyant lumineux WAIT (patienter)
- 4 Voyant lumineux PROG (programme)
- 5 Touche „-“
- 6 Touche START/OFF
- 7 Touche „+“
- 8 Touche SET
- 9 Graduation pour le niveau d'eau

Montage et utilisation

Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant. Veillez à choisir un emplacement plane, sec, stable et résistant à la chaleur. Pensez à prévoir un écart suffisant entre le mur ou le mobilier et l'appareil.

⚠ ATTENTION:

- Ne placez jamais votre appareil sous des meubles de cuisine fixés au mur!
- L'unité à vapeur et les accessoires ne sont pas appropriés pour une utilisation dans le four (four à micro-ondes, à chaleur tournante ou conventionnelle) ou sur une plaque de cuisson!

Fonction vapeur immédiate

Grâce au tube vapeur spécial, vous obtenez la première vapeur après quelques secondes. Ce tube couvre la résistance et régule l'alimentation en eau.

Remplissage de l'eau

ⓘ REMARQUE:

- Vous trouverez un affichage du niveau d'eau avec une marque MIN et MAX dans la zone de commande.
- Ne versez que de l'eau clair et propre dans le récipient à eau. Ne versez aucun autre liquide dans le récipient. Ne pouvez ni ne salez en aucun cas l'eau.
- Vous pouvez lire le niveau de remplissage du réservoir à eau sur l'affichage du niveau d'eau.
- Remplissez de l'eau jusqu'au marquage maximum.
- Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 min. il est conseillé de toujours remplir le réservoir jusqu'à la marque maximale.

Bac collecteur d'eau de condensation

Placez le bac collecteur dans la partie inférieure.

Utilisation d'un bac vapeur seulement

ⓘ REMARQUE:

- Pour faciliter le travail, les bacs à vapeur portent des inscriptions 1, 2 et 3.
- Seul le bac à vapeur portant l'inscription « 1 » peut se placer sur l'appareil de base du cuiseur à la vapeur.
- Placez le bac à vapeur „1“ sur le bac de récupération.
- Placez des légumes, du poisson ou d'autres produits alimentaires sans sauce ni liquide dans le bac à vapeur. Les orifices d'échappement de la vapeur ne doivent pas être complètement couverts!
- Installez ensuite le couvercle sur l'appareil.

Utilisation de deux bacs à vapeur

- Placez le bac à vapeur „1“ sur le bac de récupération.
- Placez le plus gros morceau à cuire nécessitant la plus longue durée de cuisson dans le bac à vapeur inférieur.
- Placez le bac à vapeur „2“ sur le bac à vapeur „1“.
- Installez ensuite le couvercle sur l'appareil.

Utilisation de trois bacs à vapeur

- Placez le bac à vapeur „1“ sur le bac de récupération.
- Placez le plus gros morceau à cuire nécessitant la plus longue durée de cuisson dans le bac à vapeur inférieur.
- Placez le bac à vapeur „2“ sur le bac à vapeur „1“.
- Placez-y vos produits à cuire.
- Placez le bac à vapeur „3“ sur le bac à vapeur „2“.
- Installez ensuite le couvercle sur l'appareil.

Utilisation du récipient à riz

Versez du riz ou tout autre aliment avec de la sauce ou tout autre liquide dans le récipient à riz.

ⓘ REMARQUE:

Il est recommandé de suivre nos „Indications de préparations“. Vous trouverez ci-après des conseils de remplissage d'eau pour différentes sortes de riz.

Avant la première utilisation

- Posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- Après y avoir rempli de l'eau, posez les bacs à vapeur et le couvercle.

Branchement électrique

- Branchez l'appareil sur une prise de protection 230 V, 50 Hz installée selon les normes.
- L'écran affiche „00:00“. Les voyants de contrôle „POWER“ et „PROG“ s'allument.

Fonctions

Le cuiseur à la vapeur vous offre différentes fonctions:

- Sélectionnez l'un des 7 programmes de cuisson
- ou déterminez vous-même un temps de cuisson sous le programme „8“.

- Vous pouvez également démarrer le cuseur à la vapeur avec un temps de retard pour que votre repas soit terminé en temps voulu.

Programme de cuisson

Lorsque l'écran affiche „00:00“ appuyez sur la touche „+“ ou „-“ pour sélectionner l'un des programmes de cuisson:

| Affichage | Programme | Temps en minutes |
|-----------|---|------------------|
| 1 | Riz (pour env. 180 g) | 33 |
| 2 | Poulet (pour env. 450 g) | 30 |
| 3 | Poisson (pour env. 500 g) | 26 |
| 4 | Œufs (6 œufs) | 23 |
| 5 | Morue / langouste (pour env. 400 g) | 21 |
| 6 | Légumes frais (pour env. 700 g) | 35 |
| 7 | Fruits (pour env. 800 g) | 20 |
| 8 | Sélection du temps libre d'1 min. à 23 h, 59 min. | |
| 0 | Stop (arrêt) | |

- Appuyez sur la touche START/OFF. Le voyant lumineux „HEAT“ s'allume.
- Un compte à rebours commence. Lorsque celui-ci est terminé, le temps de cuisson est fini.

Sélection libre du temps au programme 8

- Lorsque l'écran affiche „00:00“, appuyez sur la touche „+“ ou „-“ pour sélectionner le programme „8“.
- Appuyez sur la touche START/OFF. Le premier chiffre clignote à l'écran.
- Appuyez sur la touche „+“ pour y saisir un chiffre.
- Appuyez sur la touche „-“. Le deuxième chiffre clignote.
- Appuyez de nouveau sur la touche „+“ pour y saisir un chiffre.
- Procédez de la même manière pour saisir les deux chiffres suivants.
- Pour terminer, appuyez sur la touche START/OFF. Le voyant lumineux „HEAT“ s'allume.
- Un compte à rebours commence. Lorsque celui-ci est terminé, le temps de cuisson est fini.

Démarrage avec retardement dans le temps

REMARQUE:

Vous pouvez démarrer le processus de cuisson avec un retardement dans le temps. Le temps que vous sélectionnez s'entend alors toujours temps de cuisson inclus.

P. ex., si vous souhaitez que du riz soit terminé d'ici 2 heures, sélectionnez les 2 heures à l'écran et le repas sera terminé d'ici 2 heures.

- Lorsque l'écran affiche „00:00“, appuyez sur la touche SET. Le premier chiffre clignote à l'écran.
- Appuyez sur la touche „+“ pour y saisir un chiffre (le temps).
- Appuyez sur la touche „-“. Le deuxième chiffre clignote.
- Appuyez de nouveau sur la touche „+“ pour y saisir un chiffre.
- Procédez de la même manière pour saisir les deux chiffres suivants.
- Appuyez sur la touche SET

- Sélectionnez un programme conformément à la description faite ci-dessus.
- Pour terminer, appuyez sur la touche START/OFF. Le voyant lumineux „WAIT“ s'allume.
- Un compte à rebours commence. Lorsque celui-ci est terminé, le temps de cuisson est fini.

Interrompre le fonctionnement

Appuyez sur la touche START/OFF. Le voyant lumineux „HEAT“ s'éteint.

Mise en mode veille

Appuyez deux fois sur la touche START/OFF. Le voyant lumineux „HEAT“ s'éteint et l'affichage à l'écran s'éteint.

REMARQUE:

Au mode veille, le voyant lumineux „POWER“, le voyant lumineux „PROG“ et l'éclairage du fond de l'écran restent allumés.

Rajouter de l'eau

L'appareil ne génère plus de vapeur du tout? Est-ce que l'eau a été consommée pendant la cuisson? Vous devez alors rajouter de l'eau.

- Appuyez sur la touche START/OFF et débranchez la fiche de la prise électrique.
- Ouvrez le couvercle à droite sur le bac de récupération.
- Remplissez l'eau jusqu'au marquage MAX.
- Continuez le service.

Pour éteindre l'appareil

Appuyez sur la touche START/OFF et débranchez la fiche de la prise électrique.

DANGER:

Lorsque vous voulez toucher ou retirer une partie chaude de l'appareil, utilisez toujours un torchon ou des gants à four, pour éviter de vous brûler!

Nettoyage

DANGER:

- Débranchez toujours la fiche du secteur avant le nettoyage et patientez que l'appareil soit refroidi.
- En aucun cas immerger l'appareil de base du cuseur à la vapeur dans de l'eau en vue de le nettoyer. Cela risquerait sinon de provoquer une électrocution ou un incendie.

ATTENTION:

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Appareil de base de l'extérieur

Essayez la face extérieure de l'appareil de base seulement à l'aide d'un chiffon mouillé et séchez-le ensuite avec un chiffon sec.

Réservoir

- Videz le réservoir de son eau résiduelle.
- Essuyez le réservoir ensuite à l'aide d'un chiffon sec.

Couvercle, bacs à vapeur, bac de récupération, bac à riz

⚠ ATTENTION:

- Ne pas nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.
- Les surfaces claires en matière plastique risqueraient sinon de devenir mates.
- Vous pouvez nettoyer ces pièces à la main dans un bain rinçant.
- Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.

Détartrage

Selon la dureté de l'eau, du calque s'accumule progressivement sur la résistance. Cela peut raccourcir le temps de cuisson, alors que les aliments ne sont pas encore cuits.

- Pour éviter cela, versez, après 7 à 10 utilisations, 3 tasses de vinaigre dans le récipient à eau puis remplissez d'eau jusqu'à la marque „MAX“.
- Ne fermez pas avec le couvercle et ne placez ni les récipients de cuisson, ni celui à riz, ni le bac collecteur dans l'appareil.
- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant puis réglez le minuteur pour 30 minutes. Lorsque la minuterie est arrivée à la fin, débranchez de nouveau la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Videz ensuite le contenu du récipient à eau. Rincez le récipient plusieurs fois à l'eau froide.

Conseils de préparation

Généralités

- Les indications de temps ne sont que des repères et peuvent varier selon les cas.
- Si vous utilisez tous les bacs vapeur, la durée totale de cuisson augmente d'env. 5 minutes.
- Placez toujours les gros morceaux ou les aliments nécessitant un plus long temps de cuisson sur le plateau inférieur de l'appareil.
- Ne déposez pas des aliments trop gros ou en trop grande quantité de manière à ce que la vapeur puisse circuler par les trous.
- Décongelez la viande et la volaille avant de les cuire.
- Vous pouvez utiliser le liquide récupéré dans le bac collecteur pour préparer des soupes ou des sauces.

Riz

1. Il existe différentes sortes de riz. Respectez les conseils de cuisson indiqués pour chaque sorte.
2. Versez le riz et l'eau, après les avoir mesurés précisément, dans le récipient à riz. Fermez avec le couvercle et mettez l'appareil en marche.
3. Vérifiez, à la fin du temps de cuisson minimum conseillé pour la sorte de riz choisie, si le riz est uniformément cuit. Mélangez le riz.

4. Lorsque vous contrôlez et mélangez le riz, veillez à ne pas laisser tomber de goutte d'eau de condensation dans le récipient. Ce la modifie la qualité et le goût du riz.
5. Après la fin de la cuisson, vous pouvez agrémente le riz de sel, poivre ou de beurre.

| Sortes de riz | Ensemble dans le récipient à riz | | Temps approx. (minutes) |
|---|----------------------------------|--------------|-------------------------|
| | Quantité de riz | Eau | |
| Riz brun | | | |
| - Normal | 1/2 Tasse | 1 Tasse | 42-45 |
| - Mi-cuit („par-boiled“) | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 45-50 |
| Mélange de riz long et riz sauvage | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 56-58 |
| - Riz à cuisson rapide | 1 Tasse | 1 3/4 Tasses | 18-20 |
| Riz instantané | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 12-15 |
| Riz blanc | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 45-50 |
| - Longs grains | 1 Tasse | 1 2/3 Tasses | 50-55 |

Légumes/Fruits

1. Lavez consciencieusement les légumes et coupez les tiges. Nettoyez-les, épluchez-les ou tranchez-les à votre guise. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2. Le temps de cuisson peut être influencé par la quantité, la qualité, la fraîcheur, la grosseur/l'uniformité et la température, pour les produits congelés. La quantité d'eau et le temps de cuisson varient selon les résultats désirés.
3. Il est déconseillé de décongeler les légumes surgelés au préalable.

| Sortes de légumes/fruits | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Artichauts, entiers | 4 pièces entières | 30-32 |
| Asperges, pointes | 500 g | 12-14 |
| Haricots | | |
| - Haricots verts/jaunes | 250 g | 12-14 |
| - Coupés ou entiers | 500 g | 20-22 |
| - Haricots blancs | 500 g, écosés | 12-13 |
| Betteraves | 500 g, coupés | 25-28 |
| Brocoli, pointes | 500 g | 20-22 |
| Chou de Bruxelles | 500 g | 24-26 |
| Chou blanc | 500 g, coupés | 16-18 |
| Céleri | 250 g, en tranches | 14-16 |
| Carottes | 500 g, en tranches | 18-20 |
| Chou fleur, entier | 500 g | 20-22 |
| Epi de maïs | 3-5 épis | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, entiers | 500 g | 10-12 |
| Oignons | 250 g, émincés | 12-14 |
| Poivrons, entiers | jusqu'à 4 de taille moyenne (env.) | 12-13 |
| Pommes de terre | env. 500 g | 30-32 |
| Rutabaga | 1 seule, coupée en dés | 28-30 |
| Epinards | 250 g | 14-16 |
| Citrouille | 500 g | 16-18 |
| Navet | 500 g, tranché | 20-22 |
| Légumes congelés | 285 g | 28-50 |
| Pommes | 500 g, en morceaux | 10-15 |
| Poires | 500 g, en morceaux | 10-15 |

Poissons et fruits de mer

1. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau s'appliquent pour les poissons et fruits de mer frais, congelés et décongelés. Lavez et nettoyez les poissons et fruits de mer avant de les cuisiner.
2. Presque toutes les sortes de poissons et fruits de mer cuisent très vite. Ne faites cuire que de petites proportions ou les quantités indiquées.
3. Les coquillages et les huîtres ne cuisent pas tous à la même vitesse, selon leur grosseur. Contrôlez les coques afin d'éviter de les faire trop cuire. Ne mangez en aucun cas de fruits de mer qui ne se sont pas ouverts pendant la cuisson, afin d'éviter tout risque d'empoisonnement!
4. Vous pouvez également cuire les filets de poisson dans le récipient à riz.
5. Réglez le temps de cuisson qui convient.

| Fruits de mer / poissons | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|--|---------------------------|-------------------------|
| Gros coquillages avec coque | 500 g | 10-12 |
| Crabes | 250 g | 20-22 |
| Homard | | |
| - queue | 2-4 | 16-18 |
| - en morceaux | 500-600 g | 18-20 |
| Petits coquillages (frais, avec coque) | 500 g | 14-16 |
| Huîtres (frais, avec coque) | 1500 g | 18-20 |
| Coquille Saint-Jacques (fraîches) | 500 g | 16-18 |
| Crevettes | | |
| - moyennes, non décortiquées | 500 g | 10-12 |
| - grosses / très grosses, non décortiquées | 500 g | 16-18 |
| Poissons | | |
| - entiers | 250-375 g | 10-12 |
| - en filets | 500 g | 10-12 |
| - en tranches | 500 g, 2,5 cm d'épaisseur | 16-18 |

Viandes

| Sortes de viandes | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------|
| Boeuf | | |
| - en morceaux | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / steaks hachés | 500 g | 16-18 |
| - Boulettes hachées | 500 g | 22-24 |
| Poulet | | |
| - en morceaux, en tranches | 2-4 | 24-26 |
| Agneau | | |
| - en morceaux, en tranches | 500 g | 26-28 |
| Porc | | |
| - en morceaux, en tranches | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Saucisses | 500 g | 14-18 |

Oeufs

| Type de cuisson | Quantité | Temps approx. (minutes) |
|--|----------|-------------------------|
| Avec la coque | | |
| - Oeufs à la coque | 1-12 | 15-18 |
| - Oeufs durs | 1-12 | 19-22 |
| Pochés | | |
| 1ère étape: 2 tasses d'eau dans le récipient à riz. Mettre en marche pour faire bouillir l'eau | | 7-8 |
| 2ème étape: Casser l'oeuf dans le petit récipient. Placer le petit récipient dans celui à riz rempli d'eau bouillante, jusqu'à ce que l'oeuf soit poché. | | 7-8 |
| Oeufs brouillés | | |
| Mélanger 6 oeufs avec 2 cuillerées à soupe de lait. Verser dans le récipient à riz. Saler et poivrer. Mélanger les oeufs pendant les premières minutes de cuisson. | | 20-22 |

Données techniques

Modèle:.....DG 2204 CB
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation:800 W
 Classe de protection: I
 Poids net:2,10 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad

- El cocedor al vapor solamente lo puede conectar a una caja de enchufe instalada por la norma y con una tensión a la red de 230 V, 50 Hz.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Tenga atención de que el cable de red y el aparato nunca estén sobre superficies calientes o en la cercanía de fuentes de calor. Situe el cable de red de tal manera que no entre en contacto con objetos agudos.
- No doble el cable de red ni lo vuelva alrededor del aparato.
- ¡En caso de que el aparato se haya caído en agua, solamente lo debe sacar del agua cuando haya sacado la clavija de red de la caja de enchufe! Después no lo ponga más en marcha, sino déjelo revisar primero de un punto de servicio. Esto también debe hacerlo cuando se haya estropeado el cable de red o el aparato o cuando se haya caído el cocedor al vapor al suelo.
- ¡En caso de que no haya utilizado el aparato debidamente o correctamente, el fabricante no se hará responsable de los daños!
- En la utilización de aparatos de calor eléctrico se producen temperaturas altas, que pueden causar quemaduras (p.ej. agua caliente, vapor de agua caliente, elemento calefactor). Utilice los asideros para agarrar la tapadera y las fuentes. ¡Informe también a los demás usuarios sobre los peligros!
- No situe el cocedor al vapor cerca de una pared (distancia mínima de 10 cm) o debajo de un armario colgante. Nunca ponga otro objeto sobre el aparato. Durante el funcionamiento no atape las aperturas para el vapor. El vapor tiene que escaparse sin estorbo.



AVISO:

- ¡De los agujeros de vapor y al abrir la tapadera sale vapor caliente! ¡Existe peligro de escaldarse!
- ¡Al agarrar o retirar componentes calientes utilice sin falta agarradores o guantes para cocinar!

- Deje enfriarse completamente el aparato, antes de que lo limpie o recoja.
- ¡Nunca conecte el cocedor al vapor sin agua!
- Solamente utilice el aparato para la preparación de comidas, nunca para otros fines.

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Le recomendamos limpiar el accesorio como indicado bajo „Limpieza“.

Contenido del suministro

- 1 X Equipo básico del cocedor al vapor
- 1 X Recipiente para agua condensada
- 3 X Fuente de vapor
- 1 X Fuente de arroz
- 1 X Tapa

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Luz POWER (conexión de red)
- 2 Luz HEAT (calentar)
- 3 Luz WAIT (esperar)
- 4 Luz PROG (programa)
- 5 Botón „-“
- 6 Botón START/OFF
- 7 Botón „+“
- 8 Botón SET
- 9 Indicador de nivel de agua

Montaje y avisos de uso

Coloque el aparato cerca de una caja de enchufe. Tenga atención de que el aparato esté sobre una superficie plana como antideslizante y resistente al calor con distancia suficiente a la pared o al mobiliario.

⚠ ATENCIÓN:

- ¡No coloque el cocedor al vapor debajo de armarios colgantes!
- ¡La unidad de vapor y los accesorios no están destinados para la utilización en el horno (microondas, con aire o convencional) o encima de la cacerola!

Función de vapor inmediata

Por el tubo especial de vapor, después de pocos segundos ya obtendrá el primer vapor. Esta parte del equipo cubre el elemento eléctrico y regula el agua.

Llenar de agua

ℹ INDICACIÓN:

- Un indicador del nivel de agua con las marcas MIN- y MAX se encuentra en la pantalla de control.
- Solamente vierta agua clara y limpia en el recipiente de agua. No vierta otros líquidos en el recipiente. Tampoco no se puede verter sal, pimienta etc.
- En el indicador de agua podrá ver la cantidad de agua en el recipiente correspondiente.
- Vierta agua hasta la marcación máxima.
- Para un tiempo de cocción de más de 15 min. debería rellenar el recipiente siempre hasta la marca máxima.

Recipiente para agua condensada

Coloque la bandeja de condensación en la parte inferior.

Uso de una sola fuente de vapor

ℹ INDICACIÓN:

- Para facilitar el trabajo, los recipientes de vapor han sido marcados con las inscripciones 1, 2 y 3.
- Sólo el cuenco de vapor con el sobrescrito „1“ encaja en el aparato base del aparato para cocer al vapor.
- Ponga la fuente de vapor „1“ sobre el recipiente.
- Ponga verduras, pescado u otros productos alimenticios sin salsa o líquido en el recipiente de vapor. ¡Las salidas del vapor no deben estar por completo cubiertas!
- Ponga la tapa al final.

Uso de dos recipientes de vapor

- Ponga la fuente de vapor „1“ sobre el recipiente.
- Meta la mayor pieza con el tiempo de cocción más largo en el inferior recipiente de vapor.
- Coloque el recipiente de vapor „2“ encima del recipiente de vapor „1“.
- Ponga la tapa al final.

Uso de tres recipientes de vapor

- Ponga la fuente de vapor „1“ sobre el recipiente.
- Meta la mayor pieza con el tiempo de cocción más largo en el inferior recipiente de vapor.
- Coloque el recipiente de vapor „2“ encima del recipiente de vapor „1“.
- Meta allí los productos alimenticios que desea cocinar.
- Coloque el recipiente „3“ encima de la fuente de vapor „2“.
- Ponga la tapa al final.

Utilización de la fuente de arroz

Ponga arroz u otros alimentos con salsa o líquidos en la fuente de arroz.

ℹ INDICACIÓN:

Por favor, siga observando nuestros „avisos de preparación“. En ellos podrá encontrar recomendaciones para añadir agua a diversos tipos de arroz.

Puesta en funcionamiento

- Coloque el equipo encima de una superficie resistente al calor.
- Después de que haya rellenado agua, meta los recipientes de vapor y la tapa.

Conexión Eléctrica

- Conecte el equipo con un receptáculo aislado de tierra de 230 V, 50 Hz debidamente instalado.
- En la pantalla de control figura „00:00“. Las lámparas de control „POWER“ y „PROG“ se encienden.

Funciones

El cocedor a vapor tiene distintas funciones:

- Elija uno de los 7 programas de cocción
- o determine un tiempo de cocción debajo de programa „8“.
- Asimismo puede programar el cocedor a vapor de manera retrasada, para que la comida esté lista a tiempo.

Programas de cocción

Si se indica „00:00“ en la pantalla de control, pulse los botones „+“ o „-“ respectivamente, para elegir uno de los programas de cocción:

| Indicador | Programa | Tiempo en minutos |
|-----------|----------------------------|-------------------|
| 1 | Arroz (para aprox. 180g) | 33 |
| 2 | Pollo (para aprox. 450g) | 30 |
| 3 | Pescado (para aprox. 500g) | 26 |

| Indicador | Programa | Tiempo en minutos |
|-----------|--|-------------------|
| 4 | Huevos (6 piezas) | 23 |
| 5 | Egolfino/Langosta (para aprox. 400g) | 21 |
| 6 | Verdura fresca (para aprox. 700g) | 35 |
| 7 | Frutas (para aprox. 800g) | 20 |
| 8 | Selección individual del tiempo de cocción de 1 min. a 23 horas, 59 min. | |
| 0 | Stop | |

- Pulse el botón START/OFF. La luz „HEAT“ se enciende.
- Empieza un Countdown. Al final del Countdown, se termina el tiempo de cocción.

Selección individual del tiempo de cocción en el programa 8

- Si en la pantalla de control se indica „00:00“, pulse los botones „+“ o „-“ respectivamente, para seleccionar el programa „8“.
- Pulse el botón START/OFF. En la pantalla de control destella la primera cifra.
- Pulse el botón „+“, para meter una cifra.
- Pulse el botón „-“. La segunda cifra destella.
- Pulse el botón „+“ otra vez, para meter una cifra.
- Haga lo mismo para meter las dos cifras siguientes.
- Para terminar el proceso pulse el botón START/OFF. La luz „HEAT“ se enciende.
- Empieza un Countdown. Al final del Countdown, se termina el tiempo de cocción.

Empezar la cocción de manera retrasada

¡ INDICACIÓN:

Puede empezar el proceso de cocción de manera retrasada. El tiempo que selecciona, siempre se entiende con el tiempo de cocción inclusive.

En el caso de que desee que el arroz esté listo en 2 horas, seleccione 2 horas en la pantalla de control y la comida esté lista en dos horas.

- Si en la pantalla de control se indica „00:00“, pulse el botón SET. La primera cifra destella en la pantalla de control.
- Pulse el botón „+“, para meter una cifra (el tiempo de cocción).
- Pulse el botón „-“. La segunda cifra destella.
- Pulse el botón „+“ otra vez, para meter una cifra.
- Haga lo mismo para meter las dos cifras siguientes.
- Pulse el botón SET.
- Elija un programa como descrito anteriormente.
- Para terminar el proceso pulse el botón START/OFF. La luz „WAIT“ se enciende.
- Empieza Countdown. Al final del Countdown, se termina el proceso de cocción.

Interrumpir el funcionamiento

Pulse el botón START/OFF. La luz „HEAT“ se apaga.

Interruptor Standby

Pulse el botón START/OFF dos veces. La luz „HEAT“ se apaga y desaparece en la pantalla de control.

¡ INDICACIÓN:

En el modo Standby las luces „POWER“ y „PROG“ así como la iluminación de fondo de la pantalla de control siguen siendo encendidas.

Rellenar agua

¿No se produce más vapor? ¿Se ha consumido todo el agua durante el proceso de cocción? Ahora debe volver a llenar más agua.

- Pulse el botón START/OFF y desconecte el enchufe.
- Abra la caja a la derecha del recipiente.
- Llène más agua hasta la marcación MAX.
- Continúe con el funcionamiento.

Terminar el uso

Pulse el botón START/OFF y desconecte el enchufe.

⚠ AVISO:

¡Cuando toque o aparte los componentes calientes utilice por favor agarradores o guantes de cocinar para no escaldarse con el vapor caliente!

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No limpie la base del cocedor al vapor de ninguna manera en agua. Podría producirse un calambre o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

La base del equipo por fuera

Límpie la base del equipo por fuera con un paño húmedo y séquela después con otro paño.

Depósito de agua

- Quite el agua restante del depósito de agua.
- Luego seque el depósito de agua por medio de un paño.

Tapa, fuentes de vapor, recipiente, fuente de arroz

⚠ ATENCIÓN:

- No limpie estas partes en el lavavajillas.
- Las superficies claras de plástico podrían volverse mates.
- Puede limpiar estas partes manualmente en agua con lavavajillas.
- Luego límpie las partes con agua clara y séquelas.

Descalcificación

En caso de tener agua dura se almacena poco a poco cal sobre el elemento calefactor. Esto podría ocasionar que el proceso de vaporización termine antes de que estén los alimentos cocidos.

- Para evitar esto, después de haber utilizado de 7-10 veces el aparato, vierta 3 tazas de vinagre en el recipiente de agua y llénelo hasta la indicación „MAX“ con agua.
- No ponga la tapadera, ni coloque las fuentes de vapor y de arroz ni la bandeja de condensación en el cocedor al vapor.
- Conecte el enchufe y ponga el reloj a 30 minutos. Cuando el temporizador haya terminado de contar, retire de nuevo la clavija de la caja de enchufe. Deje enfriar por completo el aparato.
- Ahora vierta el contenido del recipiente de agua. Debe enjuagar varias veces con agua fría el recipiente de agua.

Indicaciones para la preparación

Avisos generales

- Los siguientes tiempos sólo sirven de orientación y podrán variar circunstancialmente.
- Si utiliza varias bandejas de vapor, el entero tiempo de cocción se prolongará aprox. 5 minutos.
- Siempre ponga piezas grandes o productos alimenticios con un tiempo largo de cocción en la bandeja inferior.
- No elija productos alimenticios demasiado grandes o de mayor cantidad, para evitar que el vapor no pueda pasar por los agujeros de la bandeja de cocción.
- Descongele carne y aves antes de la cocción.
- Podrá preparar sopas o salsas de los líquidos en el recipiente.

Arroz

1. Existen varios tipos de arroz. Atienda a las instrucciones de cocción de cada tipo de arroz.
2. Ponga el arroz y el agua exactamente medido en la fuente de arroz. Coloque la tapadera y conecte el cocedor al vapor.
3. Revise en cada tipo, si en el tiempo mínimo indicado el arroz está uniformemente cocido. Revuelva el arroz.
4. Cuando revise / revuelva el arroz, tenga atención que no gotee agua de condensación en la fuente de arroz. Esto podría cambiar la calidad y el sabor del arroz.
5. Después de la vaporación puede condimentar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

| Clase de arroz | Junto en la fuente de arroz | | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|-----------------------------|------------|-------------------------|
| | Cantidad de arroz | Agua | |
| Arroz marrón | | | |
| - Normal | 1/2 taza | 1 taza | 42-45 |
| - Medio cocido („Parboiled“) | 1 taza | 1 1/2 taza | 45-50 |
| Mezcla entre arroz grano largo y arroz salvaje | | | |
| - Normal | 1 taza | 1 1/2 taza | 56-58 |
| - Arroz rápido cocido | 1 taza | 1 3/4 taza | 18-20 |
| Arroz instantáneo | 1 taza | 1 1/2 taza | 12-15 |

| Clase de arroz | Junto en la fuente de arroz | | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---------------------|-----------------------------|------------|-------------------------|
| | Cantidad de arroz | Agua | |
| Arroz blanco | | | |
| - Normal | 1 taza | 1 1/2 taza | 45-50 |
| - Arroz grano largo | 1 taza | 1 2/3 taza | 50-55 |

Verduras/fruta

1. Lave a fondo la verdura, corte los tallos. Dependiendo de la necesidad lave, pele o trocee la verdura. Trozos pequeños vaporan antes que trozos grandes.
2. La cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad, temperatura de alimentos congelados pueden influir en el tiempo de vaporación. La cantidad de agua y el tiempo de cocción son variables, dependiendo del resultado deseado.
3. Verdura congelada no se debería descongelar antes de la vaporación.

| Clase de verdura/ de fruta | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Alcachofas, enteras | 4 piezas enteras | 30-32 |
| Espárragos, puntas | 500 g | 12-14 |
| Judías | | |
| - verdes | 250 g | 12-14 |
| - cortadas o enteras | 500 g | 20-22 |
| - alubias | 500 g, sin vaina | 12-13 |
| Remolacha colorada | 500 g, cortada | 25-28 |
| Brocoli, puntas | 500 g | 20-22 |
| Col de Bruselas | 500 g | 24-26 |
| Col blanca | 500 g, cortada | 16-18 |
| Apio | 250 g, en rodajas | 14-16 |
| Zanahorias | 500 g, en rodajas | 18-20 |
| Coliflor, entera | 500 g | 20-22 |
| Mazorcas | 3-5 mazorcas | 14-16 |
| Berenjenas | 500 g | 16-18 |
| Champiñones, enteros | 500 g | 10-12 |
| Cebollas | 250 g, en rodajas delgadas | 12-14 |
| Pimiento, enteros | aprox. hasta 4 medianas | 12-13 |
| Patatas | aprox. 500 g | 30-32 |
| Nabo | 1 mediana, en dados | 28-30 |
| Espinacas | 250 g | 14-16 |
| Calabaza | 500 g | 16-18 |
| Nabos | 500 g, en rodajas | 20-22 |
| Verdura congelada | 285 g | 28-50 |
| Manzanas | 500 g, en trozos | 10-15 |
| Peras | 500 g, en trozos | 10-15 |

Pescado y frutos de mar

1. Los tiempos de vaporación indicados en la tabla valen para frutos de mar y pescado fresco, congelado o descongelado. Lave y limpie los frutos de mar frescos y el pescado antes de la vaporación.
2. Casi todas las clases de pescado y frutos de mar están rápidamente cocidos. Vapore cantidades pequeñas o las cantidades indicadas.
3. Almejas pequeñas o grandes y ostras se abren en diferente tiempo. Revise las cáscaras para evitar que se pasen cociendo.

¡De ninguna forma coma almejas, cuya cáscara no se haya abierto después de la cocción, para evitar una posible intoxicación por pescado!

4. Los filetes de pescado también los puede vaporizar en la fuente de arroz.
5. Ajuste el tiempo de cocción correspondiente.

| Frutos de mar / pescado | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|--|----------------------|-------------------------|
| Almejas grandes en su cáscara | 500 g | 10-12 |
| Gambas | 250 g | 20-22 |
| Langosta de mar | | |
| - Cola | 2-4 | 16-18 |
| - Troceados | 500-600 g | 18-20 |
| Almejas Pequeñas (Frescas en su cáscara) | 500 g | 14-16 |
| Ostras (Frescas en su cáscara) | 1500 g | 18-20 |
| Vieiras (Frescas) | 500 g | 16-18 |
| Gámbaros | | |
| - Medianos en su cáscara | 500 g | 10-12 |
| - Grandes/super-grandes en su cáscara | 500 g | 16-18 |
| Pescado | | |
| - Entero | 250-375 g | 10-12 |
| - Filete | 500 g | 10-12 |
| - Bistec | 500 g, 2,5 cm grosor | 16-18 |

Carne

| Clase de carne | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|-------------------------------|---------------|-------------------------|
| Carne de vaca | | |
| - Piezas | 500 g | 28-30 |
| - Hamburguesas/ Filetes Rusos | 500 g | 16-18 |
| - Almóndigas | 500 g | 22-24 |
| Pollo | | |
| - Piezas/rodajas | 2-4 | 24-26 |
| Cordero | | |
| - Piezas/rodajas | 500 g | 26-28 |
| Cerdo | | |
| - Piezas/rodajas | 500 g | 26-28 |
| Perrito caliente/salchichas | 500 g | 14-18 |

Huevos

| Clase | Cantidad | Tiempo aprox. (Minutos) |
|-------------------|----------|-------------------------|
| En la cáscara | | |
| - Pasado por agua | 1-12 | 15-18 |
| - Huevos duros | 1-12 | 19-22 |

| Clase | Cantidad | Tiempo aprox. (Minutos) |
|--|----------|-------------------------|
| Huevos escalfados | | |
| 1. paso: Verter 2 tazas de agua en la fuente de arroz: Vaporizar para calentar el agua | | 7-8 |
| 2. paso: Cascar el huevo y verter el contenido en una fuente pequeña, introducir la fuente en la fuente de arroz con el agua caliente hasta que el huevo se haya escalfado. | | 7-8 |
| Huevos revueltos | | |
| Revolver 6 huevos y junto con dos cucharas soperas de leche verter el líquido en la fuente de arroz. Condimentar con sal y pimienta. Durante los primeros minutos del tiempo de cocción revolver los huevos. | | 20-22 |

Datos técnicos

Modelo:.....DG 2204 CB
 Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz
 Consumo de energía:800 W
 Clase de protección: I
 Peso neto:2,10 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança

- Ligar o aparelho apenas a uma tomada instalada convenientemente, com uma tensão de 230 V, 50 Hz.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana. Atenção: não colocar o fio nem o aparelho sobre superfícies quentes, nem nas proximidades de fontes de calor. Posicionar o fio de forma a que não toque em objectos com esquinas afiadas.
- Não dobrar o fio, nem enrolar o mesmo à volta do aparelho.
- No caso de o aparelho cair dentro de água, retirá-lo da mesma só depois de se ter desligado a ficha da tomada! Não o pôr a funcionar mais, até o mesmo ser examinado pelos serviços autorizados de assistência técnica. Deverá proceder-se da mesma forma, no caso de o fio ou o aparelho apresentarem quaisquer estragos, ou de o aparelho cair ao chão.
- Se o aparelho não for utilizado para os fins a que se destina, ou se for manejado de forma incorrecta, não se assumirá qualquer responsabilidade pelos danos que daí possam resultar!
- Durante o funcionamento de aparelhos eléctricos, persistirão temperaturas muito elevadas que poderão provocar queimaduras (p. ex. água escaldante, vapor muito quente, elemento térmico). Utilizar as asas para se pegar na tampa e nos recipientes. Chamar a atenção de outros utilizadores para os perigos!
- Não colocar o aparelho de cozer a vapor muito próximo da parede (distância mínima: 10 cm), nem por baixo de armários. Nunca colocar nada sobre o aparelho. Não tapar os orifícios para saída do vapor durante o funcionamento. O vapor terá de poder sair sem quaisquer obstáculos.

AVISO:

- Sairá vapor muito quente dos orifícios e ao tirar-se a tampa! Perigo de queimaduras!
- Utilize imprescindivelmente pegas ou luvas de cozinha para agarrar ou retirar componentes quentes!
- Deixar o aparelho arrefecer completamente antes de se proceder à sua limpeza e de se o guardar.
- Não ligar nunca o aparelho sem água!
- Utilizar o aparelho apenas para a preparação de comidas e de forma alguma para quaisquer outros fins.

Antes da primeira utilização

- Remova a embalagem.
- Aconselhamos a limpeza dos acessórios como descrito na rubrica „Limpeza“.

Volume do fornecimento

- 1 X Aparelho básico de cozer a vapor
- 1 X Recipiente colector de água condensada
- 3 X Tijela para vapor
- 1 X Tigela para arroz
- 1 X Tampa

Descrição dos elementos de serviço

- 1 Lâmpada POWER (Ligação à rede)
- 2 Lâmpada HEAT (Aquecer)
- 3 Lâmpada WAIT (Esperar)
- 4 Lâmpada PROG (Programa)
- 5 Botão „-“
- 6 Botão START/OFF
- 7 Botão „+“
- 8 Botão SET
- 9 Escala para o nível de água

Montagem e indicações para a utilização

Colocar o aparelho, nas proximidades de uma tomada, sobre uma superfície que terá de ser plana e seca, assim como não escorregadia e à prova de calor. O aparelho terá de ficar a distância suficiente da parede e dos móveis.

⚠ ATENÇÃO:

- Não colocar o aparelho por baixo de armários!
- O aparelho e os seus acessórios não são apropriados para qualquer espécie de fogões, nem para o microondas!

Função de vapor imediato

Obtém por meio do tubo de vapor depois de poucos segundos o primeiro vapor. Esta componente tapa o elemento de aquecimento e regula a água que circula.

Encher de água

ℹ INDICAÇÃO:

- Encontra uma indicação do nível da água com uma marca MIN e uma marca MAX no painel de comando.
- Deitar apenas água limpa no recipiente para a água. Não utilizar quaisquer outros líquidos, nem adicionar sal, pimenta, etc.
- Na indicação do nível da água pode ler o grau de enchimento da mesma.
- Encha com água até à marcação máxima.
- Para tempos de cozedura de mais de 15 min deve encher o tanque até à marca máxima.

Recipiente colector de água condensada

Colocar o recipiente para recolha da água de condensação na parte inferior do aparelho.

Utilização de apenas uma tigela de vapor

ℹ INDICAÇÃO:

- Para facilitar o trabalho as tigelas para vapor forma inumeradas com os números 1, 2 e 3.
- Só a tigela de vapor com o número „1“ se encaixa na componente de base do cozedor a vapor.
- Coloque a tigela a vapor „1“ em cima da tigela colectora.
- Coloque legumes, peixe ou outros alimentos sem molho ou qualquer líquido na tigela para vapor. As saídas para vapor não poderão ficar completamente cobertas!
- Por fim coloque a tampa.

Utilização de duas tigelas para vapor

- Coloque a tigela a vapor „1“ em cima da tigela colectora.
- Coloque a maior peça de alimento a cozer, a peça de alimento com o maior período de tempo de cozedura, na tigela para vapor de baixo.
- Coloque a tigela para vapor „2“ em cima da tigela para vapor „1“.
- Por fim coloque a tampa.

Utilização de três tigelas para vapor

- Coloque a tigela a vapor „1“ em cima da tigela colectora.
- Coloque a maior peça de alimento a cozer, a peça de alimento com o maior período de tempo de cozedura, na tigela para vapor de baixo.
- Coloque a tigela para vapor „2“ em cima da tigela para vapor „1“.
- Coloque os alimentos para cozer nesta tigela para vapor.
- Coloque a tigela para vapor „3“ em cima da tigela para vapor „2“.
- Por fim coloque a tampa.

Utilização do recipiente para arroz

Deitar arroz ou outros alimentos, com molho ou líquido, no recipiente para arroz.

ℹ INDICAÇÃO:

Observe por favor ainda as nossas „Indicações de preparação“. Nestas encontra conselhos para o adicionamento de água em diferentes tipos de arroz.

Colocação em funcionamento

- Coloque o aparelho numa base que suporte o calor.
- Depois de ter enchido água, coloque as tigelas para vapor e a tampa em cima.

Ligação eléctrica

- Ligue o aparelho a uma tomada de contacto de segurança 230 V, 50 Hz instalada segundo as regras.
- No ecrã visualiza-se „00:00“. As lâmpadas de controlo „POWER“ e „PROG“ acendem.

Funções

O aparelho de cozer a vapor oferece diferentes funções:

- Selecione um dos 7 programas de cozedura
- ou determine você mesmo com o programa „8“ um tempo de cozedura.
- Também pode iniciar o aparelho de cozer a vapor de modo retardado, para que a sua refeição esteja pronta a tempo.

Programas de cozedura

Quando visualizar „00:00“ no ecrã, prima o botão „+“ ou o botão „-“, para seleccionar um dos programas de cozedura:

| Indicação | Programa | Tempo em minutos |
|-----------|--|------------------|
| 1 | Arroz (para aprox. 180g) | 33 |
| 2 | Galinha (para aprox. 450g) | 30 |
| 3 | Peixe (para aprox. 500g) | 26 |
| 4 | Ovos (6 unidades) | 23 |
| 5 | Bacalhau fresco/Lagosta (para aprox. 400g) | 21 |
| 6 | Legumes frescos Gemüse (para aprox. 700g) | 35 |
| 7 | Fruta (para aprox. 800g) | 20 |
| 8 | Seleção livre do tempo de cozedura de 1 min. até 23 horas, 59 min. | |
| 0 | Stopp | |

- Prima o botão START/OFF. A lâmpada „HEAT“ acende.
- Inicia-se um countdown. Quando este se encontra concluído, o tempo de cozedura também se encontra concluído.

Seleção livre do tempo de cozedura no Programa 8

- Quando se visualiza „00:00“ no ecrã, prima o botão „+“ ou o botão „-“, para seleccionar o Programa „8“.
- Prima o botão START/OFF. No ecrã pisca o primeiro algarismo.
- Prima o botão „+“, para inserir um algarismo.
- Prima o botão „-“. O segundo algarismo pisca.
- Prima de novo o botão „+“, para introduzir um algarismo.
- Proceda do mesmo modo, para introduzir os dois algarismos seguintes.
- Para terminar prima o botão START/OFF. A lâmpada „HEAT“ acende.
- Inicia-se um countdown. Quando este se encontra concluído, o tempo de cozedura também se encontra concluído.

Começar retardado

! INDICAÇÃO:

Pode começar o procedimento de cozedura de modo retardado. O tempo que selecciona é também sempre o tempo de cozedura.

Se por exemplo desejar cozer arroz para estar pronto 2 horas mais tarde, então selecione 2 horas no ecrã e o prato estará pronto dentro de 2 horas.

- Quando se visualiza „00:00“ no ecrã, prima o botão SET. No ecrã pisca o primeiro algarismo.
- Prima o botão „+“, para introduzir um algarismo (o tempo).
- Prima o botão „-“. O segundo algarismo pisca.

- Prima de novo o botão „+“, para introduzir um algarismo.
- Proceda do mesmo modo para introduzir os dois algarismos que se seguem.
- Prima o botão SET.
- Selecione um programa como descrito acima.
- Prima para terminar o botão START/OFF. A lâmpada „WAIT“ acende.
- Inicia-se um countdown. Quando este se encontra concluído, o tempo de cozedura também se encontra concluído.

Interromper o funcionamento

Prima o botão START/OFF. A lâmpada „HEAT“ apaga-se.

Ligação standby

Prima duas vezes o botão START/OFF. A lâmpada „HEAT“ apaga-se e no ecrã apaga-se a indicação.

! INDICAÇÃO:

Em standby a lâmpada „POWER“, a lâmpada „PROG“ e a iluminação do fundo do ecrã mantêm-se acesas.

Reabastecer com água

Se já não é produzido vapor, porque a água se consumiu durante o procedimento de cozedura, então tem de voltar a encher o aparelho com água.

- Prima o botão START/OFF e retire a ficha da rede da tomada.
- Abra o compartimento à direita no recipiente colectador.
- Encha o aparelho com água até à marca MAX.
- Volte a colocar o aparelho em funcionamento.

Concluir o funcionamento

Prima o botão START/OFF e retire a ficha da rede da tomada.

! AVISO:

É absolutamente necessário usarem-se pegas ou luvas quando se tocar em componentes quentes, ou quando se retirarem os mesmos do aparelho, pois de contrário, o vapor escaldará as mãos!

Limpeza

! AVISO:

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não imergir, em caso algum, o aparelho de base do aparelho para cozer a vapor em água. Poderia dar-se um curto-circuito ou um fogo.

! ATENÇÃO:

- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.

Aparelho de base por fora

Limpe o aparelho de base por fora com um pano húmido e seque depois com um pano.

Tanque

- Despeje a água restante para fora do tanque.
- Seque de seguida o tanque com um pano.

Tampa, tijelas de cozedura, recipiente colector, tigela para arroz

⚠ ATENÇÃO:

- Não lave estas peças na máquina de lavar a loiça.
- As superfícies claras de plástico poderiam debotar.
- Lavar estas peças à mão em água e detergente suave.
- Enxaguar depois com água fresca e secar as peças.

Descalcificação

No caso de água dura, o elemento térmico ficará a pouco e pouco calcina-do, o que poderá provocar um final prematuro da formação de vapor, antes de a comida estar cozida.

- Para se evitar tal, após se ter utilizado o aparelho 7 a 10 vezes, deitar 3 chávenas de vinagre no recipiente da água e acrescentar água limpa até à marcação „max“.
- Não colocar a tampa, nem introduzir os outros recipientes no aparelho.
- Enfie a ficha numa tomada e ponha o relógio em 30 minutos. Quando o relógio temporizador chegou ao fim, retire a ficha de novo da tomada. Deixar o aparelho arrefecer completamente.
- Só então se deverá deitar fora o conteúdo do recipiente da água. Passar seguidamente este recipiente várias vezes por água fria.

Indicações para cozinhados

Generalidades

- As indicações de tempo seguintes apenas representam valores de referência e podem variar com as circunstâncias.
- Quando utiliza várias tigelas de vapor, o tempo de preparação prolonga-se de aprox. 5 minutos.
- Coloque sempre no tabuleiro de cozedura inferior as peças de alimentos grandes ou os alimentos com longo tempo de cozedura.
- Não utilize peças de alimentos demasiadamente grandes ou em quantidade demasiada, para o vapor poder subir pelos orifícios desimpedidos do tabuleiro de cozedura.
- Descongele a carne e as aves antes de as por a cozer.
- Líquidos que são recolhidos no recipiente colector podem ser usados em sopas e molhos.

Arroz

1. Existem várias qualidades de arroz. Seguir as indicações individuais para a cozedura de cada uma delas.
2. Deitar as quantidades necessárias de arroz e de água no recipiente. Colocar a tampa e ligar o aparelho.
3. Verificar, na altura do tempo indicado para a cozedura mínima, se o arroz está cozido de forma homogénea. Mexer o arroz.
4. Quando se examinar/mexer o arroz, não deixar cair água de condensação no recipiente; tal iria alterar a qualidade e o gosto do arroz.

5. Depois de cozido, o arroz poderá ser temperado com sal, pimenta ou manteiga.

| Espécie de arroz | Juntamente no recipiente de arroz | | Tempo aprox. (minutos) |
|--|-----------------------------------|----------------|------------------------|
| | Quantidade de arroz | Água | |
| Arroz escuro | | | |
| - Normal | 1/2 chávena | 1 chávena | 42-45 |
| - Meio-cozido („paraboiled“) | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 45-50 |
| Mistura de arroz agulha e de arroz selvagem | | | |
| - Normal | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 56-58 |
| - Arroz rápido | 1 chávena | 1 3/4 chávenas | 18-20 |
| Arroz instantâneo | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 12-15 |
| Arroz branco | | | |
| - Normal | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 45-50 |
| - Arroz agulha | 1 chávena | 1 2/3 chávenas | 50-55 |

Legumes/Fruta

1. Lavar muito bem os legumes; cortar os talos. Descascar ou cortar os legumes conforme as qualidades. A cozedura será tanto mais rápida quanto mais pequenos forem os bocados.
2. A qualidade, a quantidade, a frescura, o tamanho/a homogeneidade e a temperatura de alimentos congelados poderão influenciar a duração da cozedura. A quantidade de água e a duração da cozedura são variáveis, dependendo do resultado desejado.
3. Não descongelar legumes congelados antes de serem cozidos.

| Espécie de legumes/ de frutas | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Alcachofras, inteiras | 4 inteiras | 30-32 |
| Espargos, cabeças | 500 g | 12-14 |
| Feijão | | |
| - Verde, amarelo | 250 g | 12-14 |
| - cortado ou inteiro | 500 g | 20-22 |
| - Favas | 500 g, sem vagem | 12-13 |
| Beterraba | 500 g, aos bocados | 25-28 |
| Brócolos, cabeças | 500 g | 20-22 |
| Couve de Bruxelas | 500 g | 24-26 |
| Couve lombarda | 500 g, aos bocados | 16-18 |
| Aipo | 250 g, às rodela | 14-16 |
| Cenouras | 500 g, às rodela | 18-20 |
| Couve-flor, inteira | 500 g | 20-22 |
| Milho, maçaroca | 3-5 maçarocas | 14-16 |
| Beringela | 500 g | 16-18 |
| Coqumelos, inteiros | 500 g | 10-12 |
| Cebolas | 250 g, rodela finas | 12-14 |
| Pimento, inteiro | 4 médios (aprox.) | 12-13 |
| Batatas | aprox. 500 g | 30-32 |
| Nabo ponteagudo | 1 médios, aos bocados | 28-30 |
| Espinagre | 250 g | 14-16 |
| Abóbora | 500 g | 16-18 |
| Nabos | 500 g, às rodela | 20-22 |
| Legumes congelados | 285 g | 28-50 |
| Maças | 500 g, aos bocadas | 10-15 |
| Peras | 500 g, aos bocadas | 10-15 |

Peixe e mariscos

- Os tempos de cozedura indicados na tabela referem-se a peixe e mariscos frescos, congelados e descongelados. Lavar e amanho muito bem o peixe e os mariscos, antes de serem cozidos.
- A maior parte do peixe e do marisco cozem muito rapidamente. Cozer quantidades pequenas ou as quantidades indicadas.
- Os mariscos de concha, ao serem cozidos, não se abrem todos ao mesmo tempo. Ir tirando os que se abrem primeiro. Não comer os que não se abrem durante a cozedura, pois há perigo de intoxicação!
- Os filetes de peixe podem ser cozidos igualmente no recipiente de arroz.
- Regular o temporizador para os tempos de cozedura necessários.

| Mariscos / Peixe | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Marisco grande de concha | 500 g | 10-12 |
| Camarão | 250 g | 20-22 |
| Laçosta | | |
| - sem cabeça | 2-4 | 16-18 |
| - cortada | 500-600 g | 18-20 |
| Marisco pequeno (fresco, com conchas) | 500 g | 14-16 |
| Ostras (frescas, com concha) | 1500 g | 18-20 |
| Vieiras (frescas) | 500 g | 16-18 |
| Gambas | | |
| - médias com casca | 500 g | 10-12 |
| - grandes/muito grandes com casca | 500 g | 16-18 |
| Peixe | | |
| - inteiro | 250-375 g | 10-12 |
| - filetes | 500 g | 10-12 |
| - postas | 500 g, 2,5 cm de grossura | 16-18 |

Carne

| Espécie de carne | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---------------------------|------------------|------------------------|
| Carne de vaca | | |
| - aos bocados | 500 g | 28-30 |
| - hamburgers | 500 g | 16-18 |
| - almondegas | 500 g | 22-24 |
| Galinha | | |
| - aos bocados / às fatias | 2-4 | 24-26 |
| Borrego | | |
| - aos bocados / às fatias | 500 g | 26-28 |
| Carne de porco | | |
| - aos bocados / às fatias | 500 g | 26-28 |
| Cachorros / Salsichas | 500 g | 14-18 |

Ovos

| Maneira | Unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|--|----------|------------------------|
| Com casca | | |
| - mal cozidos | 1-12 | 15-18 |
| - bem cozidos | 1-12 | 19-22 |
| Escalfados | | |
| 1º: Deitar 2 chávenas de água no recipiente do arroz; vaporizar, para aquecer água. | | 7-8 |
| 2º: Abrir o ovo e deitá-lo no recipiente pequeno; colocar este recipiente dentro do recipiente de arroz com água quente, até o ovo ficar escalfado. | | 7-8 |
| Ovos mexidos | | |
| Bater 6 ovos e acrescentar 2 colheres de sopa de leite; deitar a mistura no recipiente de arroz. Temperar com sal e pimenta. Mexer durante os primeiros minutos. | | 20-22 |

Características técnicas

Modelo:.....DG 2204 CB
 Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz
 Consumo de energia:.....800 W
 Categoria de protecção:..... I
 Peso líquido:2,10 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se aos locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze speciali per la sicurezza

- Collegare gli apparecchi per la cottura al vapore solo a prese regolarmente installate con una tensione di rete di 230 V, 50 Hz.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana. Fare attenzione che il cavo di collegamento alla rete e l'apparecchio non poggino mai su superfici bollenti o in prossimità di fonti di calore. Disporre il cavo di collegamento alla rete in modo che non sia a contatto con oggetti dagli spigoli vivi.
- Non piegare il cavo di collegamento alla rete e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, prima di tirarlo fuori staccare la spina! Poi non rimetterlo in funzione, ma farlo controllare da un centro assistenza autorizzato. Lo stesso discorso vale anche se il cavo di collegamento alla rete o l'apparecchio sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto.
- Se l'apparecchio non viene usato in conformità alle istruzioni o se viene usato scorrettamente, non possiamo assumerci nessuna responsabilità per i danni che ne derivano!
- Durante il funzionamento di apparecchi elettrici che producono calore si generano temperature elevate che possono causare ustioni (per esempio acqua bollente, vapore bollente, elemento scaldante). Usare i manici per afferrare il coperchio e i cestelli. Far presente il pericolo anche agli altri utenti!
- Non mettere mai l'apparecchio per la cottura a vapore troppo vicino ad una parete (distanza minima: 10 cm) o sotto un armadietto pensile. Non appoggiare mai nulla sull'apparecchio. Le aperture per la fuoriuscita del vapore non devono mai essere chiuse quando l'apparecchio è in funzione. Il vapore deve poter fuoriuscire liberamente.

AVVISO:

- Dai fori per la fuoriuscita del vapore e quando si solleva il coperchio c'è fuoriuscita di vapore bollente! Pericolo di ustioni!
- Usare la presina o guantoni da cucina se si desidera toccare o estrarre componenti troppo calde!
- Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo e riporlo.
- Non accendere mai l'apparecchio per la cottura a vapore senza acqua!
- Usare l'apparecchio solo per preparare cibi, mai per altri scopi.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- Togliere l'imballaggio.
- Consigliamo di pulire gli accessori come descritto in "Pulizia".

Volume di consegna

- 1 X Apparecchio base per vaporiera
- 1 X Bacinella di raccolta per l'acqua di condensa
- 3 X Bacinella vapore
- 1 X Contenitore per la cottura del riso
- 1 X Coperchio

Elementi di comando

- 1 Indicatore luminoso POWER (collegamento di rete)
- 2 Indicatore luminoso HEAT (riscaldare)
- 3 Indicatore luminoso WAIT (attendere)
- 4 Indicatore luminoso PROG (programma)
- 5 Tasto "-"
- 6 Tasto START/OFF
- 7 Tasto "+"
- 8 Tasto SET
- 9 Scala per il livello dell'acqua

Indicazioni per il montaggio e l'uso

Mettere l'apparecchio nelle vicinanze di una presa. Fare attenzione che la superficie di appoggio sia piana, asciutta, inoltre non scivolosa e resistente al calore, ad una distanza sufficiente dalla parete o dai mobili.

ATTENZIONE:

- Non mettere l'apparecchio per la cottura a vapore sotto armadietti pensili!
- L'unità di vapore e gli accessori non sono idonei all'uso nel forno (microonde, ad aria calda o tradizionale) né sul fuoco!

Funzione vapore immediata

Grazie allo speciale tubo vapore avrete il primo vapore entro pochi secondi. Questo pezzo copre l'elemento radiante e regola l'acqua che fuoriesce in seguito.

Versare l'acqua

i **NOTA:**

- Nel pannello di comando c'è un indicatore di livello dell'acqua con la tacca MIN e MAX.
- Versare solo acqua limpida e pulita nel contenitore per l'acqua. Non aggiungere altri liquidi nel contenitore. Non aggiungere nemmeno sale, pepe eccetera.
- Sull'indicatore di livello dell'acqua potete leggere il livello di riempimento nel serbatoio dell'acqua.
- Versare acqua fino alla tacca max.
- Per tempi di cottura superiori a 15 minuti dovrete riempire sempre il serbatoio fino alla tacca massima.

Bacinella di raccolta per l'acqua di condensa

Mettere il recipiente di raccolta nella base.

Utilizzo di una sola bacinella vapore

i **NOTA:**

- Per facilitare il procedimento di lavoro, le vaschette per la cottura portano le iscrizioni con 1, 2 e 3.
- Solo la vaschetta che porta la scritta „1“ è adatta ad essere posizionata sull'apparecchio base del bollitore a vapore.
- Porre la bacinella vapore „1“ sulla bacinella di raccolta per l'acqua di condensa.
- Mettere verdura, pesce o altri alimenti senza salsa né liquidi nella bacinella vapore. I fori per la fuoriuscita del vapore non devono essere completamente ricoperti!
- Infine mettete il coperchio.

Uso delle due vasche

- Porre la bacinella vapore „1“ sulla bacinella di raccolta per l'acqua di condensa.
- Mettere il pezzo più grosso da cucinare, che richiede il tempo di cottura più lungo, nel cestello per la cottura in basso.
- Poggiare la vaschetta „2“ sulla vaschetta „1“.
- Infine mettete il coperchio.

Uso delle tre vaschette

- Porre la bacinella vapore „1“ sulla bacinella di raccolta per l'acqua di condensa.
- Mettere il pezzo più grosso da cucinare, che richiede il tempo di cottura più lungo, nel cestello per la cottura in basso.
- Poggiare la vaschetta „2“ sulla vaschetta „1“.
- Mettervi gli alimenti da cuocere.
- Poggiare la vaschetta „3“ sulla vaschetta „2“.
- Infine mettete il coperchio.

Uso del cestello per il riso

Mettere riso o altri cibi con sughi o liquidi nel cestello per il riso.

i **NOTA:**

Osservate anche le nostre "Indicazioni per la preparazione". Qui trovate consigli per l'aggiunta di acqua nelle diverse qualità di riso.

Messa in funzione

- Porre l'apparecchio su un piano resistente al calore.
- Dopo aver versato l'acqua, mettere le bacinelle vapore e il coperchio.

Allacciamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
- Nel display appare "00:00" Gli indicatori luminosi "POWER" e "PROG" si accendono.

Funzioni

La vaporiera offre varie funzioni:

- selezionare uno dei sette programmi di cottura

- oppure stabilire direttamente un tempo di cottura nel programma 8
- l'avvio della vaporiera può essere anche posticipato in modo che il pasto sia pronto in orario.

Programmi di cottura

Se il display indica "00:00", premere il tasto "+" o "-" per selezionare uno dei programmi di cottura:

| Display | Programma | Tempo in minuti |
|---------|--|-----------------|
| 1 | Riso (per 180 g ca.) | 33 |
| 2 | Pollo (per 450 g ca.) | 30 |
| 3 | Pesce (per 500 g ca.) | 26 |
| 4 | Uova (6 uova) | 23 |
| 5 | Eglefino/aragosta (per 400 g ca.) | 21 |
| 6 | Verdura fresca (per 700 g ca.) | 35 |
| 7 | Frutta (per 800 g ca.) | 20 |
| 8 | Selezione a scelta del tempo da 1 min. a 23 ore, 59 min. | |
| 0 | Stop | |

- Premere il tasto START/OFF. L'indicatore luminoso "HEAT" si accende.
- Ha inizio un countdown. Al termine la cottura è finita.

Selezione a scelta del tempo nel programma 8

- Se il display indica "00:00", premere il tasto "+" o "-" per selezionare il programma "8".
- Premere il tasto START/OFF. Nel visore lampeggia la prima cifra.
- Premere il tasto "+" per immettere una cifra.
- Premere il tasto "-". La seconda cifra lampeggia.
- Premere di nuovo il tasto "+" per immettere una cifra.
- Procedere allo stesso modo per immettere le prossime due cifre.
- Premere infine il tasto START/OFF. L'indicatore luminoso "HEAT" si accende.
- Ha inizio un countdown. Al termine la cottura è finita.

Impostare la cottura posticipata

NOTA:

La cottura può essere avviata anche in un momento successivo. Il tempo selezionato comprende sempre anche il tempo di cottura.

Se, per esempio, si desidera che il riso sia pronto tra due ore, selezionare nel display 2 ore e la pietanza sarà pronta tra due ore.

- Se il display indica "00:00", premere il tasto SET. Nel visore lampeggia la prima cifra.
- Premere il tasto "+" per immettere una cifra (il tempo).
- Premere il tasto "-". La seconda cifra lampeggia.
- Premere di nuovo il tasto "+" per immettere una cifra.
- Procedere allo stesso modo per immettere le prossime due cifre.
- Premere il tasto SET.
- Ora selezionare un programma come descritto in precedenza.

- Premere infine il tasto START/OFF. L'indicatore luminoso "WAIT" si accende.
- Ha inizio un countdown. Al termine la cottura è finita.

Interrompere il funzionamento

Premere il tasto START/OFF. L'indicatore luminoso "HEAT" si spegne.

Attivare lo stato di standby

Premere due volte il tasto START/OFF. L'indicatore luminoso "HEAT" e l'indicazione nel display si spengono.

NOTA:

In standby rimangono accesi gli indicatori luminosi „POWER“ e „PROG“ e la luce di fondo del display.

Ricaricare l'acqua

L'apparecchio non genera più vapore? L'acqua è stata consumata durante il procedimento di cottura? Bisogna allora aggiungere dell'acqua.

- Premere il tasto START/OFF e staccare la spina dalla presa.
- Aprire il cassetto a destra della bacinella di raccolta.
- Versare l'acqua fino alla marcatura MAX.
- Continuare la funzione.

Terminare il funzionamento

Premere il tasto START/OFF e staccare la spina dalla presa.

AVVISO:

Quando si afferrano o rimuovono parti bollenti, usare assolutamente presine o guanti da forno per evitare di scottarsi con il vapore bollente!

Pulizia

AVVISO:

- Prima della pulizia staccare sempre la spina e attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non immergere in nessun caso nell'acqua la base della pentola per cottura a vapore, se si vuole pulirla. Potrebbe causare un incendio o una scossa elettrica.

ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

Apparecchio base dall'esterno

Pulire l'apparecchio base dall'esterno solo con un panno umido e poi asciugarlo con un canovaccio.

Serbatoio

- Buttare via l'acqua restante dal serbatoio.
- Pulire infine il serbatoio con un panno.

Coperchio, bacinelle vapore, bacinella di raccolta, contenitore per la cottura del riso

ATTENZIONE:

- Non lavare i pezzi nella lavastoviglie.
- Le superfici di plastica lucenti potrebbero diventare opache.
- Questi pezzi possono essere lavati a mano in acqua e detersivo per stoviglie.
- Infine sciacquare con acqua corrente e asciugare.

Decalcificazione

Se si utilizza acqua molto calcarea, nel corso del tempo si deposita calcare sull'elemento scaldante. Questo può causare la fine anzitempo della fuoriuscita del vapore, prima che i cibi siano cotti.

- Per evitare questo inconveniente, dopo aver usato l'apparecchio 7 - 10 volte versare 3 tazze di aceto nel contenitore per l'acqua e riempirlo di acqua fino alla tacca "MAX".
- Non chiudere con il coperchio e non mettere né i cestelli per la cottura a vapore né il cestello del riso né il recipiente di raccolta.
- Inserite la spina in una presa e impostate l'orologio su 30 minuti. Quando il tempo impostato con il timer è scaduto, estrarre la spina dalla presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente.
- Solo allora buttare via il contenuto del serbatoio dell'acqua. Sciacquare bene il contenitore per l'acqua con acqua fredda.

Istruzioni per la preparazione

Informazioni generali

- Le seguenti indicazioni di tempi costituiscono solo valori di riferimento e possono variare a seconda delle circostanze.
- Se utilizzate più bacinelle vapore, il tempo complessivo di preparazione aumenterà di 5 minuti ca.
- Mettete sempre sul cestello per la cottura più in basso i pezzi grossi o i generi alimentari che, per esperienza, richiedono tempi di cottura più lunghi.
- Non scegliete mai alimenti troppo grossi o in quantità eccessive, così il vapore può passare attraverso i fori del cestello per la cottura.
- Scongelate carne e volatili prima di cuocerli.
- I liquidi che fluiscono nella bacinella di raccolta possono essere utilizzati per minestre e salse.

Riso

1. Ci sono diversi tipi di riso. Attenersi alle istruzioni per la cottura di ogni sorta.
2. Versare le dosi esatte di riso e acqua nel cestello per il riso. Mettere il coperchio ed accendere l'apparecchio per la cottura a vapore.
3. Controllare dopo la durata di cottura minima per ogni sorta se il riso è cotto uniformemente. Mescolare il riso.
4. Quando si controlla/mescola il riso, fare attenzione che non goccioli condensa nel cestello del riso. Cambia la qualità e il sapore del riso.

5. Dopo la cottura a vapore il riso può essere insaporito con sale, pepe o burro.

| Tipo di riso | Insieme nel cestello del riso | | Tempo approssimativo (Minuti) |
|--|-------------------------------|-------------|-------------------------------|
| | Riso | Acqua | |
| Riso integrale | | | |
| - Normale | 1/2 tazza | 1 tazza | 42-45 |
| - Parboiled | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 45-50 |
| Misto riso a grani lunghi e selvatico | | | |
| - Normale | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 56-58 |
| - Riso a cottura rapida | 1 tazza | 1 3/4 tazza | 18-20 |
| Riso comune | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 12-15 |
| Riso perlato | | | |
| - Normale | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 45-50 |
| - a grani lunghi | 1 tazza | 1 2/3 tazza | 50-55 |

Verdura/frutta

1. Lavare bene la verdura; togliere i gambi. Pulire, sbucciare o tritare a seconda della necessità. I pezzi piccoli si cuociono più rapidamente dei pezzi grandi.
2. La quantità, la qualità, la freschezza, le dimensioni, l'uniformità delle pietanze congelate possono condizionare i tempi di cottura. La quantità di acqua e i tempi di cottura sono variabili a seconda del risultato desiderato.
3. La verdura congelata non dovrebbe essere scongelata prima della cottura a vapore.

| Tipo di verdura/frutta | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Carciofi interi | 4 interi | 30-32 |
| Asparagi, punte | 500 g | 12-14 |
| Fagioli | | |
| - fagiolini/fagioli gialli | 250 g | 12-14 |
| - tagliati o interi | 500 g | 20-22 |
| - fagioli Borlotti | 500 g, sgranati | 12-13 |
| Papa rossa | 500 g, tagliata | 25-28 |
| Broccoli, cime | 500 g | 20-22 |
| Cavolini di Bruxelles | 500 g | 24-26 |
| Cavolo cappuccio | 500 g, tagliato | 16-18 |
| Sedano | 250 g, a fettine | 14-16 |
| Carote | 500 g, a fettine | 18-20 |
| Cavolfiore intero | 500 g | 20-22 |
| Mais sulla pannocchia | 3-5 pannocchie | 14-16 |
| Melanzane | 500 g | 16-18 |
| Champignon interi | 500 g | 10-12 |
| Cipolle | 250 g, a fettine sottili | 12-14 |
| Peperoni interi | fino a 4 di media grandezza | 12-13 |
| Patate | ca. 500 g | 30-32 |
| Ravizzone | 1 di media grandezza, a dadini | 28-30 |
| Spinaci | 250 g | 14-16 |
| Zucca | 500 g | 16-18 |
| Rape | 500 g, a fettine | 20-22 |
| Verdura surgelata | 285 g | 28-50 |
| Mele | 500 g, in pezzettini | 10-15 |
| Pere | 500 g, in pezzettini | 10-15 |

Pesce e frutti di mare

1. I tempi di cottura indicati nella tabella valgono per frutti di mare e pesce freschi, congelati e scongelati. Lavare e ripulire i frutti di mare freschi e il pesce prima della cottura a vapore.
2. Quasi tutti i tipi di pesce e frutti di mare si cuociono molto rapidamente. Cuocere al vapore piccole porzioni o le quantità indicate.
3. Conchiglie e ostriche piccole e grandi si aprono in tempi diversi. Controllare i gusci per evitare una cottura eccessiva. Non consumare mai conchiglie il cui guscio non si è aperto dopo la cottura per evitare un avvelenamento da pesce!
4. Il filetto di pesce si può cuocere anche nel cestello del riso.
5. Regolare i relativi tempi di cottura.

| Frutti di mare / Pesce | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|------------------------|-------------------------------|
| Conchiglie grandi nel guscio | 500 g | 10-12 |
| Granchi | 250 g | 20-22 |
| Astice | | |
| - coda | 2-4 | 16-18 |
| - a pezzi | 500-600 g | 18-20 |
| Conchiglie piccole (fresche nel guscio) | 500 g | 14-16 |
| Ostriche (fresche nel guscio) | 1500 g | 18-20 |
| Pettini (freschi nel guscio) | 500 g | 16-18 |
| Gamberetti | | |
| - di media grandezza | 500 g | 10-12 |
| - grandi o molto grandi nel guscio | 500 g | 16-18 |
| Pesce | | |
| - intero | 250-375 g | 10-12 |
| - filetto | 500 g | 10-12 |
| - fettina | 500 g, spessore 2,5 cm | 16-18 |

Carne

| Vleessoort | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|------------------------|--------------|-------------------------------|
| Manzo | | |
| - n pezzi | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / polpette | 500 g | 16-18 |
| - polpentine | 500 g | 22-24 |
| Pollo | | |
| - pezzi / fettine | 2-4 | 24-26 |
| Agnello | | |
| - pezzi / fettine | 500 g | 26-28 |
| Maiale | | |
| - pezzi / fettine | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Salsicce | 500 g | 14-18 |

Uova

| Tipo | Quantità | Tempo approssimativo (Minuti) |
|-------------------|----------|-------------------------------|
| Nel guscio | | |
| - alla coque | 1-12 | 15-18 |
| - sode | 1-12 | 19-22 |

| Tipo | Quantità | Tempo approssimativo (Minuti) |
|--|----------|-------------------------------|
| Affogate | | |
| 1) Versare due tazze di acqua nel cestello del riso; cuocere per riscaldare l'acqua. | | 7-8 |
| 2) Sbattere l'uovo e versarlo nel cestello piccolo, mettere il cestello piccolo nel cestello del riso con acqua bollente finché l'uovo è affogato. | | 7-8 |
| Uovo strapazzato | | |
| Sbattere insieme 6 uova e versarle nel cestello del riso con due cucchiaini di latte. Insaporire con sale e pepe. Mescolare durante i primi minuti di cottura. | | 20-22 |

Dati tecnici

Modello:..... DG 2204 CB
 Alimentazione rete:230 V, 50 Hz
 Consumo di energia:..... 800 W
 Classe di protezione:..... I
 Peso netto:2,10 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

**Significato del simbolo „Eliminazione“**

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet. Fest tilbehørsdelene for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledding er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. De kan kveles!

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

TIPS:

Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Dampkokeren må kun kobles til en forskriftsmessig installert, jordet kontakt med en nettspenning på 230 V, 50 Hz.
- Sett apparatet på et jevnt underlag. Pass på at ikke

ledningen og apparatet plasseres på varme overflater eller i nærheten av varmekilder. Legg ledningen slik at den ikke kommer i kontakt med gjenstander med skarpe kanter.

- Ledningen må ikke knekkes og heller ikke vikles rundt apparatet.
- Hvis apparatet skulle falle ned i vann, må du ikke ta det opp av vannet før støpselet er trukket ut! Du må ikke ta det i bruk igjen før du har fått det kontrollert av et autorisert serviceverksted. Dette gjelder også dersom ledningen eller apparatet er skadet, eller dersom dampkokeren har falt ned.
- Hvis apparatet brukes galt eller på en annen måte enn tiltenkt, kan vi ikke påta oss ansvar for skader som oppstår av i den forbindelse!
- Ved bruk av elektriske varmeapparater oppstår det høye temperaturer som kan føre til forbrenning (f.eks. varmt vann, varm vanddamp, varmeelement). Bruk håndtakene når du skal ta tak i dekselet og skålene. Gjør også andre brukere oppmerksom på farene!
- Ikke sett dampkokeren nært en vegg (minimumsavstand: 10 cm) eller under et hengeskap. Sett aldri noe opp på apparatet. Ikke dekk til dampåpningene mens apparatet er i bruk. Dampen må kunne slippe uhindret ut.

ADVARSEL:

- Det kommer varm damp ut av dampullene og når dekselet åpnes! Fare for forbrenning!
- Når du skal berøre eller fjerne varme komponenter, må du alltid bruke grytelapper eller grytevotter!
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør det og rydder det bort.
- Slå aldri på dampkokeren uten vann!
- Apparatet skal brukes til tilberedning av mat, aldri til andre formål.

Før første gangs bruk

- Fjern emballasjen.
- Vi anbefaler å rengjøre tilbehøret som beskrevet under "Rengjøring".

Leveringsinnhold

- 1 X Dampkoker basisapparat
- 1 X Oppsamlingsbeholder for kondensvann
- 3 X Dampskåler
- 1 X Riskoker
- 1 X Løkk

Oversikt over betjeningselementene

- 1 Lampe POWER (strømmilkobling)
- 2 Lampe HEAT (oppvarming)
- 3 Lampe WAIT (vent)
- 4 Lampe PROG (program)
- 5 + -tast
- 6 START/OFF-tast
- 7 + -tast
- 8 SET-tast
- 9 Skala for vannstanden

Oppbygning og oversikt over bruk av delene

Sett apparatet i nærheten av en stikkontakt. Sørg for at underlaget er jevnt og tørt, samt at det er sklisikkert og tåler varme. Pass også på at det er tilstrekkelig avstand til vegg eller møblement.

OBS:

- Ikke plasser dampkokeren under hengeskap!
- Dampenheden og tilbehørsdelene er ikke egnet til bruk i ovn (mikrobølgeovn, varmluft eller vanlig) eller på komfyr!

Øyeblikkelig dampfunksjon

Ved hjelp av det spesielle damprøret vil det etter få sekunder produseres damp. Denne delen dekker varmeelementet og regulerer det tilbakestrømmende vannet.

Påfylling av vann

TIPS:

- Du finner en vannstandsviser med MIN- og MAX- merke i betjeningsfeltet.
- Det må bare fylles klart, rent vann i vannbeholderen. Ikke hell noen andre væsker i beholderen. Det må heller ikke tømmes oppi salt, pepper osv.
- Oppfyllingshøyden i vannbeholderen kan avleses på vannstandsviseren.
- Fyll på vann til maks.-merket.
- For koketider over 15 minutter må beholderen alltid fylles opp til maksimalmerket.

Oppsamlingsbeholder for kondensvann

Legg oppsamlingskålen inn i underdelen.

Bruk av kun én dampfylle

TIPS:

- For å lette arbeidet, er dampskålene merket med påskriftene 1, 2 og 3.
- Kun dampskålen med påskriften „1“ passer på dampkokerens basisapparat.
- Still dampskålen „1“ på oppsamlingskålen.
- Legg grønnsaker, fisk eller andre matvarer uten saus eller væsker i dampskålen. Damputslippene må ikke være helt tildekket!
- Sett til slutt på lokket.

Bruke to dampskåler

- Still dampskålen „1“ på oppsamlingskålen.
- Legg det største stykket som skal kokes med lengst koketid i den nederste dampskålen.
- Sett dampskål „2“ på dampskål „1“.
- Sett til slutt på lokket.

Bruke tre dampskåler

- Still dampskålen „1“ på oppsamlingskålen.
- Legg det største stykket som skal kokes med lengst koketid i den nederste dampskålen.

- Sett dampskål „2“ på dampskål „1“.
- Legg det som skal dampes oppi denne.
- Sett dampskål „3“ på dampskål „2“.
- Sett til slutt på lokket.

Bruk av risskålen

Hell ris eller andre matvarer med saus eller væsker i risskålen.

TIPS:

Les vennligst også våre „Tilberedningsanvisninger“. Her finner du anbefalinger for påfylling av vann for ulike ristyper.

Damping og koking

- Plasser apparatet på et varmebestandig underlag.
- Når du har fylt på vann, legger du på dampskålene og lokket.

Elektrisk tilkobling

- Koble apparatet til en forskriftsmessig installert beskyttelsesstikkontakt 230 V, 50 Hz.
- På displayet står det „00:00“. Kontrolllampene „POWER“ og „PROG“ slås på.

Funksjoner

Dampkokeren tilbyr ulike funksjoner:

- Velg et av de 7 kokeprogrammene
- eller velg selv en koketid i programmet „8“.
- Du kan også tidsforskyve starttiden til dampkokeren, slik at maten blir ferdig til riktig tid.

Kokeprogrammer

Når displayet viser „00:00“, trykker du på „+“ eller „-“ tasten for å velge et av kokeprogrammene:

| Anvisning | Program | Tid i minutter |
|-----------|---|----------------|
| 1 | Ris (for ca. 180g) | 33 |
| 2 | Kylling (for ca. 450g) | 30 |
| 3 | Fisk (for ca. 500g) | 26 |
| 4 | Egg (6 stykker) | 23 |
| 5 | Skalldyr/langust (for ca. 400g) | 21 |
| 6 | Ferske grønnsaker (for ca. 700g) | 35 |
| 7 | Frukt (for ca. 800g) | 20 |
| 8 | Fritt tidsvalg fra 1 min. til 23 timer, 59 min. | |
| 0 | Stopp | |

- Trykk på START/OFF-tasten. Lampen „HEAT“ lyser opp.
- En nedtelling begynner. Når denne er ferdig, blir kokeprosessen avsluttet.

Fritt tidsvalg i program 8

- Når displayet „00:00“ vises, trykker du på „+“ eller „-“ tasten for å velge programmet „8“.
- Trykk på START/OFF -tasten. Det første tallet i anvisningen blinker.
- Trykk på „+“-tasten for å angi et tall.
- Trykk på „-“-tasten. Det andre tallet blinker.

- Trykk igjen på „+“-tasten for å angi et tall.
- Gjør på samme måte for å angi de neste to tallene.
- Trykk til slutt på START/OFF -tasten. Lampen „HEAT“ lyser opp.
- En nedtelling begynner. Når denne er ferdig, blir kokeprosessen avsluttet.

Tidsforskjøvet start

i TIPS:

Du kan tidsforskyve starttiden på kokeprosessen. Tiden du velger er da alltid inkludert koketiden.

Ønsker du for eksempel å ha ris ferdig om 2 timer, så velger du 2 timer på displayet, og retten er ferdig om 2 timer.

- Når displayet viser „00:00“, trykker du på SET-tasten. Det første tallet blinker på anvisningen.
- Trykk på „+“-tasten for å angi et tall (tiden).
- Trykk på „-“-tasten. Det andre tallet blinker.
- Trykk igjen på „+“-tasten for å angi et tall.
- Gjør på samme måte for å angi de neste to tallene.
- Trykk på SET-tasten.
- Velg et program, som beskrevet tidligere.
- Trykk til slutt på START/OFF -tasten. Lampen „WAIT“ lyser opp.
- En nedtelling begynner. Når denne er ferdig, blir kokeprosessen avsluttet.

Avbryte drift

Trykk på START/OFF-tasten. Lampen „HEAT“ slukker.

Standby-drift

Trykk to ganger på START/OFF-tasten. Lampen „HEAT“ slukker og anvisningen slukker på displayet.

i TIPS:

I standby forblir „POWER“-lampen, „PROG“-lampen og bakgrunnsbelysningen på displayet slått på.

Etterfyll vann

Blir det ikke produsert mer damp? Er vannet brukt opp i løpet av dampkokingen? Da må du etterfylle vann.

- Trykk på START/OFF-tasten og trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Åpne skuffentil høyre på oppsamlingsskålen.
- Fyll på vann til MAX-merket.
- Fortsett driften.

Avslutte bruk

Trykk på START/OFF-tasten og trekk støpselet ut av stikkontakten.

⚠ ADVARSEL:

Når du skal ta i eller fjerne varme komponenter, er det svært viktig at du bruker grytekluter eller en grillvott så du ikke brenner deg på den varme dampen!

Rengjøring

⚠ ADVARSEL:

- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Dampkokerens basisapparat må aldri dyppes i vann for rengjøring. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.

⚠ OBS:

- Bruk ikke stålborste eller andre skurende gjenstander.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

Basisapparatet utvendig

Tørk av basisapparatet utvendig med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Tank

- Tøm resten av vannet ut fra tanken.
- Tørk deretter tanken med en tørr klut.

Lokk, dampskåler, oppsamlingsskål, riskoker

⚠ OBS:

- Rengjør ikke disse delene i oppvaskmaskinen.
- De klare plastflatene kan bli uklare.
- Disse delene kan du rengjøre for hånd i såpevann.
- Skyll deretter med rent vann og tørk av delene.

Avkalking

Hvis vannet er hardt, oppstår det kalkavleiringer på varmelementet etter en stund. Dette kan føre til at dampen slutter for tidlig, før matvaren er kokt.

- For å unngå dette heller du 3 kopper eddik i vannbeholderen etter 7–10 gangers bruk, og fyller den opp med vann til „MAX“-merket.
- Lokket skal ikke legges på, og verken damp-, risskålene eller oppsamlingsskålen skal settes inn i dampkokeren.
- Sett i kontakten i en veggkontakt og still klokken inn på 30 minutter. Når tiden er utløpt trekker du støpselet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøles helt.
- Først da tømmer du ut innholdet i vannbeholderen. Skyll ut av vannbeholderen med kaldt vann, gjenta dette flere ganger.

Tilberedningshenvisninger

Generelt

- Følgende tidsangivelser er kun referanseverdier og kan variere alt etter omstendighetene.
- Når flere damphyller brukes, forlenges den samlede tilberedningstiden med ca. 5 minutter.
- Store stykker, eller matvarer man av erfaring vet tar lenger tid å dampkoke, må alltid legges på den nederste damphyllen.
- Ikke velg for store eller for mange matvarer, slik at dampen kan sive gjennom de hullene i damphyllen som ikke dekkes.
- Tin kjøtt og fjærkre før det dampkokes.
- Væsker som samles i oppsamlingsbeholderen kan brukes i supper og sauser.

Ris

1. Det finnes ulike rissorter. Forhold deg til de individuelle kokeanvisningene for hver sort.
2. Tøm den nøye oppmålte risen og vannet i risbollen. Legg på lokket og slå på dampkokeren.
3. Sjekk etter endt koketid for hver sort om risen er skikkelig kokt. Rør i risen.
4. Sørg for at ikke noe kondensvann drypper inn i risbollen når du sjekker/rører i risen. Dette vil forandre risens kvalitet og smak.
5. Etter dampkokingen kan risen smakes til med salt, pepper eller smør.

| Rissorter | Sammen i risbollen | | Omtrent tid (minutter) |
|---------------------------------------|--------------------|------------|------------------------|
| | Rismengde | Vann | |
| Brun ris | | | |
| - normal | 1/2 kopp | 1 kopp | 42-45 |
| - Halvkokt („Parboiled“) | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 45-50 |
| Blanding av langkornet ris og villris | | | |
| - normal | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 56-58 |
| - hurtigkokt ris | 1 kopp | 1 3/4 kopp | 18-20 |
| Instantris | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 12-15 |
| Hvit ris | | | |
| - normal | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 45-50 |
| - langkornet | 1 kopp | 1 2/3 kopp | 50-55 |

Grønnsaker/frukt

1. Vask grønnsaken grundig og kutt av stengelen. Prens, skrell eller kutt opp etter behov. Små stykker dampkokes raskere enn store stykker.
2. Mengde, kvalitet, ferskhet og størrelse/enhet og temperatur fra frose matvarer kan påvirke koketiden. Vannmengden og koketiden er variable alt etter ønsket resultat.
3. Frose grønnsaker skal ikke tines før dampkoking.

| Grønnsaks-/frukttype | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|----------------------|-------------------|------------------------|
| Artisjokker, hele | 4 hele stykker | 30-32 |
| Asparages, spisser | 500 g | 12-14 |
| Bønner | | |
| - Grønne/voks | 250 g | 12-14 |
| - Snitt- eller hele | 500 g | 20-22 |
| - tykke bønner | 500 g, skolmet | 12-13 |

| Grønnsaks-/frukttype | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| Rødbeter | 500 g, oppkuttet | 25-28 |
| Brokkoli, buketter | 500 g | 20-22 |
| Rosenkål | 500 g | 24-26 |
| Hvitkål | 500 g, oppkuttet | 16-18 |
| Selleri | 250 g, i skiver | 14-16 |
| Gulrøtter | 500 g, i skiver | 18-20 |
| Blomkål, hel | 500 g | 20-22 |
| Maiskolber | 3-5 kolber | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Sjampinjonger, hele | 500 g | 10-12 |
| Løk | 250 g, i tynne skiver | 12-14 |
| Paprika, hele | Opp til 4 mellomstore (ca.) | 12-13 |
| Poteter | ca. 500 g | 30-32 |
| Kålrot | 1 mellomstor, i terninger | 28-30 |
| Spinat | 250 g | 14-16 |
| Gresskar | 500 g | 16-18 |
| Nepe | 500 g, i skiver | 20-22 |
| Frosne grønnsaker | 285 g | 28-50 |
| Epler | 500 g, i biter | 10-15 |
| Pærer | 500 g, i biter | 10-15 |

Fisk og skaldyr

1. Koketiden som er oppgitt i tabellen gjelder for ferske, frosne og opptinte skaldyr og fisk. Vask og rensk de ferske skaldyrene og fisken før dampkoking.
2. Nesten alle fiske- og skaldyrsorter dampkokes svært raskt. Dampkok små porsjoner eller den oppgitte mengden.
3. Store og små skjell og østers åpner seg til ulike tider. Sjekk skallene for å unngå å overkoke dem. Spis aldri skjell dersom ikke skallene åpnet seg under koking, for å unngå en eventuell fiskeforgiftning!
4. Fiskefileter kan også dampkokes i risbollen.
5. Still inn tilsvarende koketider.

| Skaldyr/fisk | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|--------------------------------|--------------------|------------------------|
| Store skjell | 500 g | 10-12 |
| Krabber | 250 g | 20-22 |
| Hummer | | |
| - hale | 2-4 | 16-18 |
| - oppskjært | 500-600 g | 18-20 |
| Små skjell (ferske i skjellet) | 500 g | 14-16 |
| Østers (ferske i skjellet) | 1500 g | 18-20 |
| Kamskjell (ferske) | 500 g | 16-18 |
| Reker | | |
| - mellomstore med skall | 500 g | 10-12 |
| - store/konge med skall | 500 g | 16-18 |
| Fisk | | |
| - hel | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - stek | 500 g, 2,5 cm tykk | 16-18 |

Kjøtt

| Kjøtttype | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|--------------------------|-------------------|------------------------|
| Storfe | | |
| - Stykke | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / kjøttkaker | 500 g | 16-18 |
| - kjøttboller | 500 g | 22-24 |
| Høns | | |
| - Stykke / skiver | 2-4 | 24-26 |
| Lam | | |
| - Stykke / skiver | 500 g | 26-28 |
| Svin | | |
| - Stykke / skiver | 500 g | 26-28 |
| Dog / pølser | 500 g | 14-18 |

Egg

| Type | Antall | Omtrent tid (minutter) |
|---|--------|------------------------|
| Med skall | | |
| - bløtkokt | 1-12 | 15-18 |
| - hardkokt | 1-12 | 19-22 |
| Posjert | | |
| 1. trinn: ha 2 kopper vann i risbollen; damp for å varme opp vannet. | | 7-8 |
| 2. trinn: knekk egget og ha innholdet i en liten bolle, plasser bollen oppi risbollen med varmt vann til egget er posjert. | | 7-8 |
| Eggerøre | | |
| Rør sammen 6 egg, tilsett 2 spiseskjeer melk og tøm alt sammen oppi risbollen. Krydre med salt og pepper. Rør om i eggene de første minuttene av koketiden. | | 20-22 |

Tekniske data

Modell:.....DG 2204 CB

Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm:800 W

Beskyttelsesklasse:..... I

Nettovekt:2,10 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

NORSK

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Special safety instructions

- Connect the steam cooker only to a duly installed 230 V, 50 Hz socket.
- Place the appliance on a level surface. Make sure that the wire and the appliance are not placed on hot surfaces or near sources of heat. Lay out the wire so that it does not come into contact with sharp objects.
- Do not bend the wire and do not wind around the appliance.
- Should the appliance fall into water, pull it out of the water only if the wire is not connected to the socket! Do not use it until it has been examined by an authorized technician. The same applies also if the wire or the appliance are damaged or if the steam cooker has fallen.
- If the appliance is not used according to the instructions or incorrectly, the manufacturer is not liable for the resulting damage!
- When using electrical heating devices extremely high temperatures (e.g. hot water, hot steam, heating element) capable of causing severe burns are generated. Use the handles to hold the lid and the locks. Inform also other users of the potential dangers!
- Do not place the steam cooker near a wall (minimum distance: 10 cm) or under hanging cabinet. Never place anything on the appliance. Do not cover the steam openings during use. The steam must be able to escape freely.

WARNING:

- Hot steam escapes from the steam holes and when opening the lid! Danger of scalding!
- When handling or removing hot components it is essential to use oven cloths or oven gloves!

- Leave the appliance to cool before cleaning and packing!
- Never use the steam cooker without water in it!
- Use the appliance only for the cooking of food. Never use it for other purposes.

Before Using for the First Time

- Remove the packaging.
- We recommend that you clean the accessories as described under „Cleaning“.

Scope of Supply

- 1 X Steam cooker basic device
- 1 X Drip tray for condensation
- 3 X Steaming dishes
- 1 X Rice bowl
- 1 X Lid

Overview of the Components

- 1 POWER lamp (mains connection)
- 2 HEAT lamp
- 3 WAIT lamp
- 4 PROG lamp (programme)
- 5 "-" button
- 6 START/OFF button
- 7 "+" button
- 8 SET button
- 9 Scale for the water level

Information on Installation and Use

Position the appliance near a socket. Make sure that the surface is level, dry, non-slip and resistant to heat and that there is no enough space from the wall or the furniture.

CAUTION:

- Do not place the steam cooker under hanging cabinets!
- The steam unit and the accessories are not to be used in stoves (microwave, re-circulated air or traditional) or on stoves!

Instant Steam Function

By means of the special steam pipe you can obtain the first steam after a few seconds. This component covers the heating element and regulates the subsequent water.

Filling with Water

NOTE:

- A water level indicator with MIN and MAX mark is to be found on the control panel.
- Pour only clear, clean water into the water container. Do not use other liquids in the container. Do not add any salt, pepper, etc.
- The filling level of the water container can be read off on the water level indicator.
- Fill in water up to the maximum mark.
- For cooking times of more than 15 min you should always fill the tank up to the maximum mark.

Drip tray for condensation

Insert the collection dish in the bottom part.

Using only one Steaming Dish

NOTE:

- In order to make working with the device easier the steaming dishes have been marked with the numbers 1, 2 and 3.
- Only the steaming dish marked „1“ fits on the base of the steam cooker.
- Place the steaming dish „1“ on the collection dish.
- Place vegetables, fish or other food - without sauces or liquids - into the steaming dish. The steam escape holes must not be covered completely!
- Finally, place the lid in position.

Using Two Steaming Dishes

- Place the steaming dish „1“ on the collection dish.
- Put the largest piece of food to be cooked with the longest cooking time in the bottom steaming dish.
- Place steaming dish „2“ on steaming dish „1“.
- Finally, place the lid in position.

Use of Three Steaming Dishes

- Place the steaming dish „1“ on the collection dish.
- Put the largest piece of food to be cooked with the longest cooking time in the bottom steaming dish.

- Place steaming dish „2“ on steaming dish „1“.
- Now place the food to be cooked here.
- Place steaming dish „3“ on steaming dish „2“.
- Finally, place the lid in position.

Use of the Rice Bowl

Place the rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl.

NOTE:

Please also note our „Preparation Instructions“. Here you will find recommendations for adding water to various types of rice.

Initial Operation

- Place the device on a heat-resistant surface.
- After you have filled in some water, place the steaming dishes and the lid in position.

Electrical Connection

- Connect the device to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing a contact.
- “00:00” appears in the display. The “POWER” and “PROG” control lamps go on.

Functions

The steam cooker offers you various functions:

- Select one of the 7 cooking programmes
- or choose your own cooking time under programme “8”.
- You can also start the steam cooker after a time-delay so that your meal is ready at the right time.

Cooking Programmes

When the display shows “00:00” press the “+” or “-” button to select one of the cooking programmes:

| Display | Programme | Time in Minutes |
|---------|--|-----------------|
| 1 | Rice (for approx. 180 g) | 33 |
| 2 | Chicken (for approx. 450 g) | 30 |
| 3 | Fish (for approx. 500 g) | 26 |
| 4 | Eggs (6 in number) | 23 |
| 5 | Haddock/spiny lobster (for approx. 400 g) | 21 |
| 6 | Fresh vegetables (for approx. 700 g) | 35 |
| 7 | Fruit (for approx. 800 g) | 20 |
| 8 | Free time selection from 1 min. to 23 hours, 59 min. | |
| 0 | Stop | |

- Press the START/OFF button. The “HEAT” lamp goes on.
- A countdown begins. Once this has run down the cooking time is over.

Free Time Selection in Programme 8

- When the display shows “00:00” press the “+” or “-” button in order to select programme “8”.
- Press the START/OFF button. The first figure in the display flashes.

- Press the "+" button to enter a figure.
- Press the "-" button. The second figure flashes.
- Press the "+" button again to enter a figure.
- Proceed in the same manner in order to enter the next two figures.
- Press the START/OFF button to finish. The "HEAT" lamp goes on.
- A countdown begins. When this has run down the cooking time is over.

Starting after a Time-Delay

i NOTE:

You can start the cooking process after a delay. The time you select always includes the cooking time.

For example, if you would like your rice to be ready in 2 hours, select 2 hours in the display and the dish will be ready in 2 hours.

- When the display shows "00:00" press the SET button. The first figure flashes in the display.
- Press the "+" button in order to enter a figure (the time).
- Press the "-" button. The second figure flashes.
- Press the "+" button again to enter a figure.
- Proceed in the same manner in order to enter the next two figures.
- Press the SET button.
- Select a programme as described above.
- Press the START/OFF button to finish. The "WAIT" lamp goes on.
- A countdown begins Once this has run down the cooking process is finished.

Stopping Operation

Press the START/OFF button. The "HEAT" lamp goes off.

Standby Switch

Press the START/OFF button twice. The "HEAT" lamp goes off, as do the words in the display.

i NOTE:

In standby mode the „POWER" lamp, the „PROG" lamp and the background illumination of the display remain on.

Replenishing with Water

Is no more steam been produced? Has the water been used up during the cooking process? Water now has to be replenished.

- Press the START/OFF button and remove the mains plug from the socket.
- Open the drawer on the right of the collection dish.
- Fill the water up to the MAX mark.
- Continue operation.

Stopping Operation

Press the START/OFF button and remove the mains plug from the socket.

⚠ WARNING:

When handling or removing the hot components always use oven cloths or oven gloves to avoid getting burned by the hot steam!

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always remove the mains plug before cleaning and wait until the device has cooled down.
- Under no circumstances should you immerse the base of the steam cooker in water in order to clean it, as otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or scouring agents.

Cleaning the Outside of the Base

Wipe the outside of the base only with a damp cloth and then dry with a different cloth.

Tank

- Pour any residual water out of the tank.
- Then wipe the tank dry with a cloth.

Cleaning the Lid, Steaming Dishes, Collection Dish, Rice bowl

⚠ CAUTION:

Do not clean these parts in the dishwasher. The clear plastic surfaces might become dull.

- These parts can be cleaned by hand in soapy water.
- Rinse off with clear water and dry the parts off.

Decalcifying

In case of hard water lime gradually deposits on the heating element. This can lead to the premature end of the steaming process before the food is cooked.

- To avoid this problem, after using the appliance 7-10 times put 3 cups of vinegar in the water container and fill it to the MAX mark with water.
- Do not put the lid on the appliance nor the steam and rice bowls nor the collection dish in the steam cooker.
- Insert the mains plug into a socket and set the clock to 30 minutes. A Once the timer has run down, remove the plug from the socket. Leave the appliance to cool.
- Pour out the contents of the water container. Rinse the water container several times with cold water.

Preparation Instructions

General

- The following times are only a guide and may vary depending upon circumstances.
- If you are using several steaming dishes the total preparation time will be approximately 5 minutes longer.
- Large pieces or foods known to have a long cooking time should always be placed on the bottom cooking tray.
- Do not choose too large a quantity of food or food which is itself too large so that the steam can pass through the unblocked holes of the cooking tray.
- Defrost meat and poultry before cooking it.
- Liquids which collect in the drip tray can be used for soups and sauces.

Rice

- There are various types of rice. Follow the specific cooking instructions for each type.
- Measure the rice and water precisely and pour into the rice bowl. Put the lid on and switch on the steam cooker.
- Check whether the rice is cooked as specified by the cooking time. Stir the rice.
- When checking/stirring the rice, make sure that the condensed water does not drip into the rice bowl. It will alter the quality and the taste of the rice.
- After steaming the rice, spice it with salt, pepper or butter.

| Rise types | Together in the Rice Bowl | | Estimated time (Minutes) |
|-------------------------------------|---------------------------|------------|--------------------------|
| | Rice quantity | Water | |
| Brown rice | | | |
| - Normal | 1/2 cup | 1 cup | 42-45 |
| - Parboiled | 1 cup | 1 1/2 cups | 45-50 |
| Long grain and wild rice mix | | | |
| - Normal | 1 cup | 1 1/2 cups | 56-58 |
| - Precooked rice | 1 cup | 1 3/4 cups | 18-20 |
| Instant rice | 1 cup | 1 1/2 cups | 12-15 |
| White rice | | | |
| - Normal | 1 cup | 1 1/2 cups | 45-50 |
| - Long grain | 1 cup | 1 2/3 cups | 50-55 |

Vegetables/Fruit

- Wash the vegetables well. Cut the stems and peel or chop the vegetables as required by the recipe. Smaller pieces cook faster than large ones.
- The quantity, freshness, size/consistency and the temperature of frozen foods can influence the steaming time. The quantity of water and the cooking time vary according to the desired result.
- Frozen vegetables are not to be thawed before steaming.

| Type of vegetable/fruit | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|-------------------------|------------------|--------------------------|
| Artichokes, whole | 4 whole pieces | 30-32 |
| Asparagus, tips | 500 g | 12-14 |
| Beans | | |
| - Green/wax | 250 g | 12-14 |
| - cut or whole | 500 g | 20-22 |
| - thick beans | 500 g, shelled | 12-13 |

| Type of vegetable/fruit | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|-------------------------|------------------------|--------------------------|
| Red beets | 500 g, cut | 25-28 |
| Broccoli, tips | 500 g | 20-22 |
| Brussels sprouts | 500 g | 24-26 |
| White cabbage | 500 g, cut | 16-18 |
| Celery | 250 g, diced | 14-16 |
| Carrots | 500 g, diced | 18-20 |
| Cauliflower, whole | 500 g | 20-22 |
| Corn on the cob | 3-5 cobs | 14-16 |
| Eggplant | 500 g | 16-18 |
| Champignon, whole | 500 g | 10-12 |
| Onions | 250 g, finely diced | 12-14 |
| Pepper, whole | up to 4 average-sized | 12-13 |
| Potatoes | ca. 500 g | 30-32 |
| Turnips | 1 average-sized, diced | 28-30 |
| Spinach | 250 g | 14-16 |
| Pumpkin | 500 g | 16-18 |
| Beets | 500 g, sliced | 20-22 |
| Frozen vegetables | 285 g | 28-50 |
| Apples | 500 g, in Pieces | 10-15 |
| Pears | 500 g, in Pieces | 10-15 |

Fish and Seafood

- The cooking time provided in the table is for fresh, frozen and thawed seafood and fish. Clean and wash the fresh seafood and fish well before steaming.
- Almost all types of fish and seafood cook fast. Steam cook them in small portions or in the specified quantities.
- The time varies for the opening of large and small mussels and oysters. Check the shells to avoid that they boil. Do not eat mussels whose shell does not open after steaming to avoid food poisoning!
- Fish filets can be steamed also in the rice bowl.
- Set the corresponding cooking time.

| Seafood/Fish | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| Whole mussels in the shell | 500 g | 10-12 |
| Crabs | 250 g | 20-22 |
| Lobster | | |
| - Tail | 2-4 | 16-18 |
| - cut | 500-600 g | 18-20 |
| Small mussels (fresh in the shell) | 500 g | 14-16 |
| Oysters (fresh in the shell) | 1500 g | 18-20 |
| Scallops (fresh) | 500 g | 16-18 |
| Shrimps | | |
| - average-sized in shell | 500 g | 10-12 |
| - large/jumbo in shell | 500 g | 16-18 |
| Fish | | |
| - whole | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, 2,5 cm thick | 16-18 |

Meat

| Meat type | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|-----------------------|------------------|--------------------------|
| Beef | | |
| - Pieces | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger/Rissoles | 500 g | 16-18 |
| - Meatballs | 500 g | 22-24 |
| Chicken | | |
| - Pieces/slices | 2-4 | 24-26 |
| Lamb | | |
| - Pieces/slices | 500 g | 26-28 |
| Pork | | |
| - Pieces/slices | 500 g | 26-28 |
| Hot dogs/Frankfurters | 500 g | 14-18 |

Eggs

| Type | Quantity | Estimated time (Minutes) |
|---|----------|--------------------------|
| In the shell | | |
| - soft-boiled | 1-12 | 15-18 |
| - hard-boiled | 1-12 | 19-22 |
| Poached | | |
| 1st step: Put 2 cups of water in the rice bowl; Steam to heat the water. | | 7-8 |
| 2nd step: Beat the eggs and put the contents in the small bowl, put the bowl in the rice bowl with hot water until the egg is poached. | | 7-8 |
| Scrambled eggs | | |
| Beat 6 eggs with 2 tablespoons of milk and pour into the rice bowl. Spice with salt and pepper. Beat the eggs during the first minutes of the cooking. | | 20-22 |

Technical Data

Model:..... DG 2204 CB
 Power supply:..... 230 V, 50 Hz
 Power consumption:..... 800 W
 Protection class:..... I
 Net weight: 2.10 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyciągnąć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Szybkowar należy podłączać wyłącznie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z napięciem sieciowym 230 V, 50 Hz.
 - Urządzenie należy postawić na płaskiej powierzchni. Proszę zwracać uwagę aby kabel podłączenia do sieci oraz samo urządzenie nie były ustawione na gorącej powierzchni lub w bezpośrednim sąsiedztwie źródła ciepła. Proszę starać się ułożyć kabel podłączenia do sieci w takiej pozycji, aby nie wchodził w kontakt z ostrymi przedmiotami.
 - Proszę nigdy nie zginać kabla ani nie okręcać go wokół urządzenia.
 - Jeżeli zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, proszę wyjąć je dopiero po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka! Następnie proszę przed ponownym użyciem oddać go do kontroli do odpowiedniego serwisu. Proszę postępować tak również wtedy, gdy urządzenie lub kabel zostaną uszkodzone, lub jeżeli szybkowar spadnie Państwu na podłogę.
 - Jeżeli urządzenie będzie użytkowane niezgodnie z przeznaczeniem lub w sposób niewłaściwy, na powstałe wskutek tego szkody nie udziela się żadnej gwarancji!
 - Podczas pracy elektrycznych urządzeń grzewczych powstają wysokie temperatury, co wiąże się z niebezpieczeństwem poparzenia (np. gorąca woda, gorąca para wodna, elementy grzewcze). Przy unoszeniu pokrywy i naczyń proszę chwycić za odpowiednie uchwyty. Proszę poinformować także innych użytkowników o istniejącym niebezpieczeństwie.
 - Proszę nie stawiać szybkowaru zbyt blisko ściany (minimalny odstęp: 10 cm) lub pod wiszącą półką. Proszę nigdy nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów. Podczas pracy urządzenia proszę nie zakrywać otworów wylotu pary. Para musi wydobywać się z urządzenia bez przeszkód.
- #### OSTRZEŻENIE:
- Z otworów wylotu pary i przy unoszeniu pokrywy wydostaje się gorąca para! Niebezpieczeństwo poparzenia!
 - Chwytnąc za gorące części lub zdejmując je, używaj szmatki do chwytania garnków lub rękawic kuchennych.
- Zanim zaczną Państwo czyścić urządzenie, lub będą Państwo chcieli je odstawić, proszę odczekać aż ostygnie.
 - Proszę nigdy nie włączać szybkowaru nie upewniwszy się wcześniej, że jest napełniony wodą.

- Proszę używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw, w żadnym wypadku do innych celów.

Przed pierwszym użyciem

- Proszę usunąć opakowanie.
- Wskazane jest oczyszczenie osprzętu wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

Zestaw obejmuje

- 1 X Urządzenie do gotowania na parze – część bazowa
- 1 X Miska zbiorcza na kondensat
- 3 X Miski do parowania
- 1 X Miska do ryżu
- 1 X Pokrywka

Przegląd elementów obsługi

- 1 Lampka POWER (zasilanie)
- 2 Lampka HEAT (grzanie)
- 3 Lampka WAIT (oczekiwanie)
- 4 Lampka PROG (program)
- 5 Przycisk „-”
- 6 Przycisk START/OFF
- 7 Przycisk „+”
- 8 Przycisk SET
- 9 Skala poziomu wody

Budowa i zasady użytkowania

Proszę ustawić urządzenie w pobliżu gniazdka. Proszę zwracać przy tym uwagę, aby znalazło się ono na płaskiej, suchej, nie ślizgającej się i odpornej na ciepło powierzchni, z odpowiednim odstępem do ściany lub mebli.

⚠ UWAGA:

- Proszę nie ustawiać szybkowaru pod wiszącymi półkami!
- Pojemnik wydzielania pary jak również akcesoria nie nadają się do użytkowania w piecu (kuchenka mikrofalowa, konwencjonalna lub z powietrzem obiegowym) lub na kuchence!

Błyskawiczna funkcja pary

Po kilku sekundach z rury parowej zacznie wydostawać się para. Ta część osłania grzałkę i reguluje dopływ wody.

Wlewanie wody

i WSKAZÓWKA:

- Wskaźnik poziomu wody z oznaczeniami MIN i MAX znajduje się w panelu obsługowym.
- Pojemnik proszę napełniać wyłącznie czystą, przejrzystą wodą. Proszę nie wlewać do niego żadnych innych cieczy. Nie wolno dosypywać do pojemnika również soli, pieprzu itd.
- Na wskaźniku poziomu wody można odczytać poziom wody w zbiorniku.

- Napełnij zbiornik wodą do kreski maksimum.
- Dla czasów gotowania ponad 15 minut należy napełnić zbiorniku zawsze do maksymalnego poziomu.

Miska zbiorcza na kondensat

Proszę w dolnej części umieścić naczynie na skropliny.

Gotowanie z jedną miską do parowania

i WSKAZÓWKA:

- Dla ułatwienia obsługi miski do parowania zostały opatrzone napisami 1, 2 i 3.
- Części bazowej urządzenia do gotowania na parze można używać tylko z miską do parowania z oznaczeniem „1”.
- Postaw miskę „1” na misce zbiorczej.
- Włóż do miski warzywa, rybę lub inne potrawy, bez sosu lub innych płynów. Należy pamiętać, aby otwory wylotu pary nie były przy tym całkowicie zakryte!
- Następnie załóż pokrywkę.

Używanie dwóch misek

- Postaw miskę „1” na misce zbiorczej.
- Do dolnej miski włóż największy kawałek potrawy, o najdłuższym czasie gotowania.
- Postaw miskę „2 na miskę „1”.
- Następnie załóż pokrywkę.

Używanie trzech misek

- Postaw miskę „1” na misce zbiorczej.
- Do dolnej miski włóż największy kawałek potrawy, o najdłuższym czasie gotowania.
- Postaw miskę „2 na miskę „1”.
- Włóż do niej produkty.
- Postaw miskę „3” na miskę „2”.
- Następnie załóż pokrywkę.

Używanie naczyń na ryż

W naczyniu na ryż proszę umieścić ryż lub inną potrawę z sosem lub innym płynem.

i WSKAZÓWKA:

Dalej postępuj zgodnie z naszymi „Wskazówkami gotowania”. Znajdziesz tu zalecane ilości wody do różnych gatunków ryżu.

Uruchomienie

- Ustaw urządzenie na żaroodpornym podłożu.
- Po wlewniu wody włóż miski do parowania i załóż pokrywkę.

Podłączenie elektryczne

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.
- Na wyświetlaczu ukazuje się „00:00”. Włączają się lampki kontrolne „POWER” i „PROG”.

Funkcje

Urządzenie do gotowania na parze jest wyposażone w różne funkcje:

- Wybierz jeden z 7 programów gotowania
- lub ustaw samodzielnie czas, wybierając program „8”.
- Urządzenie można uruchomić z opóźnieniem czasowym, tak aby posiłek był gotowy o wybranej porze.

Programy gotowania

Gdy na wyświetlaczu ukaże się „00:00”, naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby wybrać jeden z następujących programów gotowania:

| Wskaźnik | Program | Czas w minutach |
|----------|---|-----------------|
| 1 | Ryż (ok. 180 g) | 33 |
| 2 | Drób (ok. 450 g) | 30 |
| 3 | Ryba (ok. 500 g) | 26 |
| 4 | Jajka (6 sztuk) | 23 |
| 5 | Skorupiaki/langusta (ok. 400 g) | 21 |
| 6 | Świeże warzywa (ok. 700 g) | 35 |
| 7 | Owoce (ok. 800 g) | 20 |
| 8 | Wybór czasu od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut | |
| 0 | Stop | |

- Naciśnij przycisk START/OFF. Włączy się lampka „HEAT”
- Rozpoczyna się odliczanie. Po upływie odliczania gotowanie zostaje zakończone.

Samodzielny wybór czasu na programie 8

- Gdy na wyświetlaczu ukaże się „00:00”, naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby wybrać program „8”.
- Naciśnij przycisk START/OFF. Na wyświetlaczu ukaże się pierwsza cyfra.
- Naciśnij przycisk „+”, aby podać liczbę.
- Naciśnij przycisk „-”. Będzie migać druga cyfra.
- Naciśnij ponownie przycisk „+”, aby podać liczbę.
- Postępuj podobnie w celu wprowadzenia kolejnych dwóch cyfr.
- Na koniec naciśnij przycisk START/OFF. Włączy się lampka „HEAT”
- Rozpoczyna się odliczanie. Po upływie odliczania gotowanie zostaje zakończone.

Uruchamianie z opóźnieniem

! WSKAZÓWKA:

Gotowanie można rozpocząć z opóźnieniem. Wybrany czas jest uwzględniany w czasie gotowania.

Jeżeli ryż ma być gotowy za 2 godziny, wybierz na wyświetlaczu dwie godziny. Potrawa będzie gotowa po upływie tego czasu.

- Gdy na wyświetlaczu ukaże się „00:00”, naciśnij przycisk SET. Na wyświetlaczu ukaże się pierwsza cyfra.
- Naciśnij przycisk „+”, aby podać liczbę (czas).
- Naciśnij przycisk „-”. Będzie migać druga cyfra.
- Naciśnij ponownie przycisk „+”, aby podać liczbę.
- Postępuj podobnie w celu wprowadzenia kolejnych dwóch cyfr.

- Naciśnij przycisk SET.
- Wybierz program w sposób opisany wcześniej.
- Na koniec naciśnij przycisk START/OFF. Włączy się lampka „WAIT”.
- Rozpoczyna się odliczanie. Po upływie odliczania gotowanie jest zakończone.

Przerywanie pracy

Naciśnij przycisk START/OFF. Wyłączy się lampka „HEAT”.

Włączanie trybu oczekiwania

Naciśnij dwukrotnie przycisk START/OFF. Wyłączy się lampka „HEAT” i znikną wskazania z wyświetlacza.

! WSKAZÓWKA:

W trybie oczekiwania lampki „POWER”, „PROG” i podświetlenie pozostają włączone.

Dolewanie wody

Nie wydziela się para? Woda została zużyta w trakcie gotowania? Oznacza to, że należy dolać wody.

- Naciśnij przycisk START/OFF i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Otwórz szufladę znajdującą się po prawej stronie miski zbiorczej.
- Napełnij zbiornik wody do kreski MAX.
- Kontynuuj korzystanie z urządzenia.

Zakończenie pracy

Naciśnij przycisk START/OFF i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

! OSTRZEŻENIE:

Przy chwytaniu lub przestawianiu gorących elementów proszę koniecznie używać ściereczek lub rękawic kuchennych, aby nie poparzyć się parą.

Czyszczenie urządzenia

! OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazda i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Bazowej części urządzenia do gotowania na parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

! UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Bazowa część urządzenia z zewnątrz

Od zewnątrz bazową część urządzenia przecieraj tylko wilgotną szmatką a następnie wysusz ściereką.

Zbiornik

- Wylej resztę wody ze zbiornika.
- Następnie wytrzyj zbiornik ścierką do sucha.

Pokrywa, miski do parowania, miska zbiorcza, miska do ryżu

△ UWAGA:

- Tych części nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Mogłoby to spowodować zmatowienie przezroczystych powierzchni z tworzywa sztucznego.
- Te części można umyć ręcznie w kąpieli wodnej.
- Spłucz części czystą wodą i wysusz je.

Usuwanie osadu i kamienia

Jeżeli woda, której Państwo używacie jest twarda, na elemencie grzewczym osadza się kamień. Może to z czasem powodować ograniczenie wytwarzania pary, zanim potrawa będzie gotowa.

- Aby temu zapobiec po 7 - 10krotnym użyciu proszę włączyć do pojemnika na wodę 3 filiżanki octu i napełnić go wodą do poziomu oznakowanego przez „MAX”.
- Proszę nie zakładać pokrywy i nie umieszczać w urządzeniu ani pojemników na ryż ani pojemników parowych ani też pojemnika na skropliny.
- Włóż wtyczkę sieciową do gniazda i ustaw zegar na 30 minut. Po upływie czasu ustawionego na programatorze wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. Proszę poczekać aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Dopiero wtedy proszę wylać zawartość pojemnika na wodę. Proszę kilkakrotnie przepłukać pojemnik zimną wodą.

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Ogólne informacje

- Poinższe dane czasowe stanowią wartości orientacyjne i mogą zmieniać się zależnie od warunków.
- Wykorzystanie wszystkich misek do parowania przedłuża całkowity czas gotowania o ok. 5 minut.
- Duże kawałki lub żywność, o której wiadomo z doświadczenia, że wymaga długiego czasu gotowania, należy układać zawsze na dolnej tacy.
- Nie układaj zbyt dużych kawałków żywności lub ich zbyt dużej liczby, aby para mogła przepływać przez nie zasłonięte otwory w tacy.
- Przed gotowaniem mięso i drób należy rozmrozić.
- Płyn zbierające się w misce zbiorczej można wykorzystać do zup i sosów.

Ryż

1. Istnieją różne gatunki ryżu. Proszę stosować się do indywidualnych zaleceń gotowania poszczególnych gatunków.
2. Proszę dokładnie odmierzyć ilość wody i ryżu i umieścić je w naczyniu na ryż. Proszę następnie założyć pokrywę i włączyć szybkowar.
3. Po upływie czasu minimalnego, odpowiedniego dla danego gatunku ryżu, proszę sprawdzić, czy ryż jest już gotowy. Proszę go zamieszać.

4. Gdy będą Państwo próbować/ mieszać ryż proszę zwrócić uwagę na to, aby do naczynia z wodą nie dostały się skropliny. Zmienia to jakość i smak ryżu.
5. Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

| Gatunek ryżu | Razem w pojemniku na ryż | | Przybliżony czas (Minuty) |
|--|--------------------------|-----------------|---------------------------|
| | Ilość ryżu | Woda | |
| Ryż brązowy | | | |
| - zwykły | 1/2 filiżanka | 1 filiżanka | 42-45 |
| - zbity | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 45-50 |
| Ryż długoziarnisty połączony z ryżem dzikim | | | |
| - zwykły | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 56-58 |
| - na szybko | 1 filiżanka | 1 3/4 filiżanki | 18-20 |
| Ryż instant | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 12-15 |
| Ryż biały | | | |
| - zwykły | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 45-50 |
| - długoziarnisty | 1 filiżanka | 1 2/3 filiżanki | 50-55 |

Warzywa/owoce

1. Proszę dokładnie umyć warzywa; oczyścić je z niejadalnych części. Proszę oczyścić, obrać lub skroić warzywa według zyczenia. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż większe.
2. Na czas gotowania na parze mogą mieć wpływ ilość, jakość, stopień świeżości jak również wielkość/ jednolitość oraz temperatura zamrożonych potraw. Ilość wody oraz czas gotowania są dowolne, w zależności od oczekiwanego wyniku.
3. Warzyw zamrożonych nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

| Rodzaj warzyw/owoców | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|-------------------------|--|---------------------------|
| Karczochy, w całości | 4 sztuki w całości | 30-32 |
| Szparagi, końcówki | 500 g | 12-14 |
| Fasola | | |
| - zielona/ żółta | 250 g | 12-14 |
| - krojona lub w całości | 500 g | 20-22 |
| - duże ziarna | 500 g, łuskane | 12-13 |
| Buraki ćwikłowe | 500 g, krojona | 25-28 |
| Brokuły, koszyczki | 500 g | 20-22 |
| Bruksełka | 500 g | 24-26 |
| Kapusta | 500 g, krojona | 16-18 |
| Seler | 250 g, w plastrach | 14-16 |
| Marchew | 500 g, w plastrach | 18-20 |
| Kalafior, w całości | 500 g | 20-22 |
| Kaczany kukurydzy | 3-5 kaczany | 14-16 |
| Bakłażan | 500 g | 16-18 |
| Pieczarki, w całości | 500 g | 10-12 |
| Cebula | 250 g, w cienkich plastrach | 12-14 |
| Papryka, w całości | do 4 średniej wielkości (mniej więcej) | 12-13 |
| Ziemniaki. | ok. 500 g | 30-32 |
| Rzepa | 1 średniej wielkości, krojona | 28-30 |
| Szpinak | 250 g | 14-16 |
| Dynia | 500 g | 16-18 |
| Buraki | 500 g, w plastrach | 20-22 |
| Warzywa mrożone | 285 g | 28-50 |
| Jabłka | 500 g, w kawałkach | 10-15 |
| Gruszki | 500 g, w kawałkach | 10-15 |

Ryby i owoce morza

1. Czasy gotowania podane w tabelach dotyczą świeżych, zamrożonych i rozmrożonych owoców morza i ryb. Przed gotowaniem proszę umyć i oczyścić świeże owoce morza oraz ryby.
2. Prawie wszystkie gatunki ryb i owoców morza gotują się bardzo szybko. Proszę gotować małe porcje lub podane ilości.
3. Duże i małe małże oraz ostrygi otwierają się w różnym czasie gotowania. Proszę sprawdzać muszle, aby zapobiec przegotowaniu. Proszę w żadnym wypadku nie spożywać małż, które nie otworzyły się po ugotowaniu, może to spowodować zatrucie.
4. Filety z ryb mogą Państwo gotować również w naczyniu na ryż.
5. Proszę ustawić odpowiedni czas gotowania.

| Owoce morza/ryby | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Duże małże w muszlach | 500 g | 10-12 |
| Kraby | 250 g | 20-22 |
| Homary | | |
| - ogony | 2-4 | 16-18 |
| - w kawałkach | 500-600 g | 18-20 |
| Małe małże (świeże w muszlach) | 500 g | 14-16 |
| Ostrygi (świeże w skorupkach) | 1500 g | 18-20 |
| Skorupiaki morskie (świeże) | 500 g | 16-18 |
| Krewetki | | |
| - średniej wielkości w skorupkach | 500 g | 10-12 |
| - duże/ bardzo duże w skorupkach | 500 g | 16-18 |
| Ryby | | |
| - w całości | 250-375 g | 10-12 |
| - filety | 500 g | 10-12 |
| - steki | 500 g, grubość 2,5 cm | 16-18 |

Mięso

| Rodzaje mięs | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| Wołowina | | |
| - w kawałkach | 500 g | 28-30 |
| - hamburgery/zrazy | 500 g | 16-18 |
| - klopsy | 500 g | 22-24 |
| Drób | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 2-4 | 24-26 |
| Jagnięcina | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 500 g | 26-28 |
| Wieprzowina | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 500 g | 26-28 |
| Hot dog/ kiełbaski | 500 g | 14-18 |

Jaja

| Rodzaj | Ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|-------------|---------------------------|
| W skorupce | | |
| - gotowane na miękko | 1-12 | 15-18 |
| - gotowane na twardo | 1-12 | 19-22 |
| W koszulkach | | |
| 1. Czynność: Do pojemnika na ryż wlać 2 filiżanki wody; poczekać, aż wydzielająca się para podgrzeje wodę. | | 7-8 |
| 2. Czynność: Rozbić jajo i wlać zawartość do malej miseczki, wstawić miseczkę do pojemnika na ryż z gorącą wodą, poczekać aż jajo się zetnie. | | 7-8 |
| Jajecznica | | |
| Roztrzepać razem 6 jaj, dodać 2 łyżki stołowe mleka i wlać do pojemnika na ryż. | | 20-22 |
| Mieszać jaja przez pierwsze minuty gotowania. | | |

Dane techniczne

Model:.....DG 2204 CB
 Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz
 Pobór mocy:800 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto:2,10 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenci-ckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176)



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.
Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Přístroj připojujte jen do předpisově instalované zásuvky o napětí 230 V, 50 Hz.
- Přístroj postavte na rovnou plochu. Dbejte na to, aby síťový kabel a přístroj nebyly umístěny na horkém podkladu nebo v blízkosti zdrojů tepla. Síťový kabel položte tak, aby se nedotýkal předmětů s ostrými hranami.
- Síťový kabel nepřelamujte ani jej nenavíjejte kolem přístroje.
- Pokud by snad přístroj spadl do vody, vyndejte jej z vody teprve tehdy, až vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Poté jej již neuvádějte do provozu a nechte jej přikontrolovat autorizovanou servisní opravou. To platí i tehdy, jestliže dojde k poškození síťového kabelu nebo přístroje samotného nebo jestliže přístroj spadl na zem.
- Záruka se nevztahuje na škody, které vzniknou nesprávným používáním nebo chybnou obsluhou!
- V případě tepelných elektrospotřebičů dochází ke vzniku vysokých teplot, které mohou zapříčinit popálení (např. horká voda, horká vodní pára, topný článek). K uchopení poklopu a mís používejte jen k tomu určené rukojetě. Upozorněte i další uživatele na tato nebezpečí!
- Neinstalujte přístroj příliš blízko u zdi (minimální vzdálenost od zdi má činit 10 cm) nebo pod závěsnou skříňku. Na přístroj nic nestavte. Otvory pro výstup páry v průběhu provozu ničím nezakrývejte. Pára musí unikat bez jakéhokoliv omezení.

VÝSTRAHA:

- Z otvorů pro výstup páry a při otevření poklopu vystupuje horká pára! Nebezpečí popálení!
 - Při uchopení nebo odstraňování horkých předmětů bezpodmínečně použijte chňapku nebo kuchyňské rukavice.
- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
 - Nikdy neprovodíte přístroj bez vody!
 - Používejte přístroj jen k přípravě pokrmů, v žádném případě pro nějaké jiné účely.

Před prvním použitím

- Odstraňte obalový materiál.
- Doporučujeme vám vyčistit příslušenství tak, jak je popsáno pod „Čištění“.

Obsah balení

- 1 X Parní vařič - základní přístroj
- 1 X Sběrná miska pro kondenzát
- 3 X Parní miska
- 1 X Miska na rýži
- 1 X Víko

Přehled ovládacích prvků

- 1 Kontrolka POWER (síťová přípojka)
- 2 Kontrolka HEAT (ohřívání)
- 3 Kontrolka WAIT (čekání)
- 4 Kontrolka PROG (program)
- 5 Tlačítko „-“
- 6 Tlačítko START/OFF
- 7 Tlačítko „+“
- 8 Tlačítko SET
- 9 Stupnice pro hladinu vody

Montáž a pokyny k použití

Přístroj instalujte v blízkosti elektrické zásuvky a s dostatečným odstupem od zdi nebo nábytku. Dbejte přitom na to, aby instalační plocha byla rovná, suchá, neklouzavá a odolná vůči působení vysokých teplot.

POZOR:

- Neinstalujte přístroj pod závěsné skříňky!
- Parní jednotka a příslušenství není vhodné k používání v troubě (ani mikrovlnné, ani teplovzdušné ani konvenční) ani na sporáku!

Okamžitá funkce páry

Speciálním přívodem páry začnou po několika vteřinách vycházet první proudy páry. Tento montážní prvek zakrývá topný článek a reguluje přicházející páru.

Nalévání vody

UPOZORNĚNÍ:

- Ukazatel hladiny vody se značkou MIN. a MAX. naleznete na ovládacím panelu.
- Do nádržky na vodu nalévejte jen čistou pitnou vodou. Do nádržky nelijte žádné jiné tekutiny. Nesmí být přidávána ani sůl, pepř atd.
- Na ukazateli hladiny vody můžete zjistit stav hladiny v nádržce na vodu.
- Dolijte vodu až po maximální označení.
- Pokud je doba přípravy delší jak 15 min. měli byste nádržku naplnit až po značku maximální hladiny.

Sběrná miska pro kondenzát

Do spodního dílu vložte misku na zachycování kondenzátu.

Použití pouze jedné parní misky

UPOZORNĚNÍ:

- Pro usnadnění práce jsou parní misky opatřeny nápisy 1, 2 a 3.
- Pouze parní miska s nápisem „1“ pasuje na základní přístroj parního vařiče.
- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Zeleninu, ryby či jiné potraviny položte bez omáčky či jiných kapalin do parní misky. Otvory pro výstup páry při tom nesmějí být úplně zakryty!
- Na závěr nasadte víko.

Použití dvou parních misek

- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Položte největší z kusů, který se má vařit a má nejdelší dobu vaření do spodní parní misky.
- Postavte parní misku „2“ na parní misku „1“.
- Na závěr nasadte víko.

Použití tří parních misek

- Postavte parní misku „1“ na sběrnou misku.
- Položte největší z kusů, který se má vařit a má nejdelší dobu vaření do spodní parní misky.
- Postavte parní misku „2“ na parní misku „1“.
- Vložte tam Vaši potravinu.
- Postavte parní misku „3“ na parní misku „2“.
- Na závěr nasadte víko.

Používání misky pro přípravu rýže

Vložte rýži nebo jiné pokrmy s omáčkou nebo tekutinou do misky pro přípravu rýže.

UPOZORNĚNÍ:

Nadále prosím věnujte pozornost našim „pokynům k přípravě“. Zde naleznete doporučení pro přidání vody u různých druhů rýže.

Uvedení do provozu

- Položte přístroj na tepluvzdornou podložku.
- Poté, co jste nalili vodu, nasadte parní misku a víčko.

Elektrické připojení

- Připojte přístroj na chráněnou zásuvku 230 V, 50 Hz instalovanou podle předpisů.
- Na displeji se objeví „00:00“. Kontrolky „POWER“ a „PROG“ se rozsvítí.

Funkce

Přístroj pro přípravu pokrmů v páře Vám nabízí různé funkce:

- vyberte jeden ze 7 varných programů
- nebo v rámci programu „8“ navolte sami dobu přípravy.
- můžete přístroj pro přípravu pokrmů v páře rovněž spustit se zpožděním, aby Váš pokrm byl hotov v požadovaném čase.

Varné programy

Když displej zobrazí „00:00“, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“, abyste vybrali jeden z varných programů:

| Ukazatel | Program | Doba v minutách |
|----------|---------------------------------|-----------------|
| 1 | Rýže (cca pro 180g) | 33 |
| 2 | Kuře (cca pro 450g) | 30 |
| 3 | Ryby (cca pro 500g) | 26 |
| 4 | Vejsce (6 ks) | 23 |
| 5 | Treska/langusta (cca pro 400g) | 21 |
| 6 | Čerstvá zelenina (cca pro 700g) | 35 |
| 7 | Ovoce (cca pro 800g) | 20 |

| Ukazatel | Program | Doba v minutách |
|----------|---|-----------------|
| 8 | Volné nastavení času od 1 min. až po 23 hod., 59 min. | |
| 0 | Zastavení | |

- Stiskněte tlačítko START/OFF. Rozsvítí se kontrolka „HEAT“.
- Začne odpočítávání. Po jeho uplynutí se ukončí doba vaření.

Volné nastavení času v programu 8

- Když displej zobrazí „00:00“, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“, abyste vybrali program „8“.
- Stiskněte tlačítko START/OFF. Na ukazateli bliká první číslice.
- Stiskněte tlačítko „+“, abyste zadali počet.
- Stiskněte tlačítko „-“. Bliká druhá číslice.
- Opět stiskněte tlačítko „+“, abyste zadali počet.
- Postupujte stejným způsobem, abyste zadali obě další číslice.
- Na závěr stiskněte tlačítko START/OFF. Rozsvítí se kontrolka „HEAT“.
- Začne odpočítávání. Po jeho uplynutí se ukončí doba vaření.

Spuštění se zpožděním

i UPOZORNĚNÍ:

Přejete si vaření spustit se zpožděním. Doba, kterou zvolíte, vždy zahrnuje dobu vaření.

Pokud chcete mít například rýži hotovou za 2 hodiny, na displeji tedy zvolíte 2 hodiny a pokrm bude hotový za 2 hodiny.

- Když se na displeji zobrazí „00:00“, stiskněte tlačítko SET. Na ukazateli bliká první číslice.
- Stiskněte tlačítko „+“, abyste zadali číslo (dobu).
- Stiskněte tlačítko „-“. Bliká druhá číslice.
- Opět stiskněte tlačítko „+“, abyste zadali počet.
- Postupujte stejným způsobem, abyste zadali obě další číslice.
- Stiskněte tlačítko SET.
- Vyberte program, jak bylo popsáno výše.
- Na závěr stiskněte tlačítko START/OFF. Rozsvítí se kontrolka „WAIT“.
- Začne odpočítávání. Po jeho uplynutí se ukončí vaření.

Přerušení provozu

Stiskněte tlačítko START/OFF. Kontrolka „HEAT“ se vypne.

Pohotovostní režim

Stiskněte dvakrát tlačítko START/OFF. Kontrolka „HEAT“ se vypne a na displeji zhasne ukazatel.

i UPOZORNĚNÍ:

V pohotovostním režimu zůstanou zapnuty kontrolky „POWER“, „PROG“ a prosvětlení pozadí displeje.

Dolévání vody

Již se nevytváří žádná pára? Spotřebovala se voda během průběhu vaření? Nyní musíte doplnit vodu.

- Stiskněte tlačítko START/OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Otevřete přihrádku vpravo na sběrné misce.
- Vodu dolijte až po značku MAX.
- Pokračujte v provozu.

Ukončení provozu

Stiskněte tlačítko START/OFF a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



VÝSTRAHA:

Při uchopení nebo odnímání horkých dílů bezpodmínečně použijte „chňapky“ nebo ochranné rukavice, abyste se neopálii horkou párou!

Čištění



VÝSTRAHA:

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Základní přístroj parního vařiče z důvodu mytí nenořte v žádném případě do vody. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem či požáru.



POZOR:

- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.

Základní přístroj z vnějšku

Otřete základní přístroj z vnějšku pouze navlhčeným hadříkem a poté osušte látkou.

Nádržka

- Zbytkovou vodu vylijte z nádržky.
- Následně nádržku vyřete dosucha látkou.

Víčko, parní misky, sběrná miska, miska na rýži



POZOR:

- Tyto části nemýjte v myčce nádobí.
- Jasně plochy z plastové hmoty by se mohly stát matnými.
- Tyto části můžete ručně omýt ve dřezu.
- Části opláchněte čistou vodou a osušte je.

Odvápňování

Jestliže je používána tvrdá voda, tak topný článek pozvolna pokrývají usazeniny vápníku, tzv. vodní kámen. To může vést k předčasnému ukončení doby přípravy, v důsledku čehož pak pokrm není dostatečně hotov.

- Abyste tomuto jevu předešli, po každém 7 - 10 použití dejte do nádržky na vodu 3 lžice octa a doplňte ji vodou až po značku „MAX“.
- Nenasazujte víko a nevkládejte do přístroje ani mísy pro přípravu rýže a napařování, ani misku pro zachycování kondenzátu.
- Vložte zástrčku do zásuvky a nastavte hodiny na 30 minut. Jestliže čas na spinacích hodinách uběhl, opět zástrčku vytáhněte ze zásuvky. Nechte přístroj úplně vychladnout.
- Teprve poté vylijte obsah nádržky na vodu. Nádržku na vodu několikrát vypláchněte studenou vodou.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Obecně

- Následující časové údaje představují pouze orientační hodnoty a mohou kolísat v závislosti na okolnostech.
- Pokud používáte několik parních misek, celková doba přípravy se prodlouží cca o 5 minut.
- Podle Vašich zkušeností pokládejte velké kousky či potraviny, které vyžadují delší dobu přípravy vždy na nejspodnější táč na vaření.
- Nevybírejte příliš velké či příliš mnoho potravin, aby se pára mohla volnými otvory tácu na vaření dostatečně šířit.
- Dříve než budete tímto způsobem vařit maso a drůbež, nechte je rozmrazit.
- Kapaliny, které se hromadí ve sběrné misce, můžete využít na polévky a omáčky.

Rýže

1. Existují různé druhy rýže. Řiďte se pokyny pro vaření každého jednotlivého druhu.
2. Rýži a vodu vkládejte do mísy pro přípravu rýže v přesně odměřeném poměru. Nasadte víko a přístroj zapněte.
3. Zkontrolujte, vždy po uplynutí minimální doby stanovené pro ten který druh rýže, zda je rýže rovnoměrně připravována. Promíchejte ji.
4. Při kontrole / promíchávání rýže dbejte na to, aby mísy pro přípravu rýže neodkapávala žádná kondenzovaná voda. Ta by totiž změnila kvalitu a chuť rýže.
5. Po dokončení přípravy můžete rýži osolit, opepřit nebo ochutit máslem.

| Druh rýže | Dohromady v míse pro přípravu rýže | | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|--|------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| | Množství rýže | Vody | |
| Hnědá rýže | | | |
| - normální | 1/2 šálek | 1 šálek | 42-45 |
| - trvanlivá | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 45-50 |
| Směs z dlouhozrné a divoké rýže | | | |
| - normální | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 56-58 |
| - rychlovárná rýže | 1 šálek | 1 3/4 šálku | 18-20 |
| Instantní rýže | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 12-15 |

| Druh rýže | Dohromady v míse pro přípravu rýže | | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|------------------|------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| | Množství rýže | Vody | |
| Bílá rýže | | | |
| - normální | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 45-50 |
| - dlouhozrná | 1 šálek | 1 2/3 šálku | 50-55 |

Zelenina/ovoce

1. Zeleninu důkladně omyjte a odřízněte lodyhy. Podle potřeby ji můžete připravovat vcelku, oloupanou nebo nasekanou. Menší kousky potřebují kratší dobu přípravy než velké kusy.
2. Doba přípravy mohou ovlivnit množství, kvalita, velikost / jednotnost, to, zda je zelenina čerstvá, a také teplota zmrazených potravin. Množství vody a doba přípravy jsou proměnné, vždy podle požadovaného výsledku.
3. Zmrazená zelenina by před přípravou neměla být rozmrazována.

| Druh zeleniny/ovoce | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Artyčoky, celé | 4 celé kusy | 30-32 |
| Chřest, špičky | 500 g | 12-14 |
| Fazolevé lusky | | |
| - zelené/voskové žluté | 250 g | 12-14 |
| - krájené nebo celé | 500 g | 20-22 |
| - velké fazole | 500 g, vyloupané | 12-13 |
| Červená řepa | 500 g, krájená | 25-28 |
| Brokolice, špičky | 500 g | 20-22 |
| Růžičková kapusta | 500 g | 24-26 |
| Bílá kapusta | 500 g, krájená | 16-18 |
| Celer | 250 g, na kolečka | 14-16 |
| Karotka | 500 g, na kolečka | 18-20 |
| Květák, celý | 500 g | 20-22 |
| Kukuřičný klas | 3-5 klasů | 14-16 |
| Baklažán | 500 g | 16-18 |
| Zampióny, celé | 500 g | 10-12 |
| Cibule | 250 g, na tenká kolečka | 12-14 |
| Paprika, celá | 4 střední velikosti (přibližně) | 12-13 |
| Brambory | přibližně 500 g | 30-32 |
| Tuřín | 1 středně velké, krájená | 28-30 |
| Špenát | 250 g | 14-16 |
| Dýně | 500 g | 16-18 |
| Řepy | 500 g, na kolečka | 20-22 |
| Mražená zelenina | 285 g | 28-50 |
| Jablka | 500 g, na kousky | 10-15 |
| Hrušky | 500 g, na kousky | 10-15 |

Ryby a plody moře

1. Časy přípravy, uvedené v tabulce, platí pro čerstvé, zmrazené a rozmražené plody moře a ryby. Čerstvé ryby a plody moře před přípravou v páře vždy očistěte.
2. Téměř všechny druhy ryb a mořských plodů jsou velmi rychle hotové. Připravujte proto malé porce nebo uvedená množství.
3. Velké a malé mušle a ústřice se otevírají po různých časech přípravy. Kontrolujte proto lastury, abyste zamezili vyvaření. V žádném případě nepožívejte mušle, které se po uvaření neotevřely, abyste se vyvarovali eventuální otravy z ryb!

4. Rybí filé lze připravovat také v mise pro přípravu rýže.
5. Vždy nastavujte odpovídající dobu přípravy.

| Plody moře / ryby | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Velké mušle ve skořápce | 500 g | 10-12 |
| Krabi | 250 g | 20-22 |
| Humři | | |
| - ocas | 2-4 | 16-18 |
| - rozkrájený | 500-600 g | 18-20 |
| Malé mušle (čerstvé v lasturách) | 500 g | 14-16 |
| Ušnice (čerstvé v lasturách) | 1500 g | 18-20 |
| Hřebenatky (čerstvé) | 500 g | 16-18 |
| Garnáti | | |
| - středně velké v lastuře | 500 g | 10-12 |
| - velké/obří v lastuře | 500 g | 16-18 |
| Ryba | | |
| - celá | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, silný 2,5 cm | 16-18 |

Maso

| Druh masa | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Hovězí | | |
| - kousky | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / karbanátek | 500 g | 16-18 |
| - masové kuličky | 500 g | 22-24 |
| Kuře | | |
| - kousky / plátky | 2-4 | 24-26 |
| Jehněčí | | |
| - kousky / plátky | 500 g | 26-28 |
| Vepřové | | |
| - kousky / plátky | 500 g | 26-28 |
| Párek v rohlíku / klobásky | 500 g | 14-18 |

Vejsce

| Druh | Počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|------------|--------------------------------------|
| Ve skořápce | | |
| - na hniličku | 1-12 | 15-18 |
| - natvrdo | 1-12 | 19-22 |
| Ztracená vejce | | |
| 1. krok: Do misky pro přípravu rýže nalijte dva šálky vody; zapněte přístroj, aby se voda zahřála. | | 7-8 |
| 2. krok: Vejce rozbijte a obsah vložte do malé misky, mísu vložte do misky pro přípravu rýže s horkou vodou, a vyčkejte, dokud se vejce „neztratí“. | | 7-8 |

| Druh | Počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|------------|--------------------------------------|
| Míchaná vejce | | |
| Rozmíchejte šest vajec a společně s 2 polévkovými lžícemi mléka vložte do misky pro přípravu rýže. Osolte a opepřete. Během prvních minut doby přípravy vejce míchejte. | | 20-22 |

Technické údaje

Model:.....DG 2204 CB
 Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz
 Příkon:800 W
 Třída ochrany: I
 Čistá hmotnost:2,10 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předělit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélyeganyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a bevásárlóközponttól vagy hasonló képzettséggű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetőleges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippetek és információkat emel ki.

Speciális biztonsági rendszabályok

- Párolókat csak szabályszerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es hálózati feszültségű konnektorba szabad csatlakoztatni.
- Sík felületre állítsa a készüléket! Ügyeljen rá, hogy sohasse tegye a hálózati csatlakozó kábelt és a készüléket forró felületre vagy hőforrások közelébe! Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne érintkezzen éles szélű tárgyakkal!
- Ne törje meg a kábelt, és ne tekerje a készülék köré!
- Ha a készülék valahogy vízbe esne, csak akkor vegye ki belőle, amikor már kihúzta a konnektorból! Utána ne helyezze nyomban újra üzembe a készüléket, hanem vizsgáltsa meg előbb egy megfelelő engedéllyel rendelkező szervizzel! Ugyanez érvényes akkor is, ha a hálózati csatlakozó kábel vagy a párolóedény megsérült, vagy ha az edény leesett.
- Ha nem rendeltetészerűen használták, vagy hibásan kezelték a készüléket, nem vállalunk felelősséget a keletkező hibákért.
- Elektromos melegítő készülékek működtetésekor nagy hő keletkezik, ami égési sérülést okozhat (pl. forró víz, forró vízgőz, fűtőelem). Mindig a fűleknél fogva nyúljon a fedőhöz vagy az edényekhez! Figyelmeztessen másokat is erre a veszélyre!
- Ne tegye a párolót túl közel a falhoz (minimális távolság: 10 cm) vagy faliszekrény alá! Semmit ne tegyen rá a készülékre! Működés közben ne fedje le a gőzkieresztő nyílásokat! A gőznek akadálytalanul kell távoznia.

FIGYELMEZTETÉS:

- A gőzkieresztő nyílásokból és a fedő felnyitásokor forró gőz lép ki. Egési sérülés veszélye!
- Mindenképpen használjon edényfogót vagy fűzőkesztyűt, ha megérinti vagy leveszi a forró elemeket!
- Tisztítás, ill. elrakás előtte hagyja a készüléket teljesen lehűlni!
- Soha ne kapcsolja be a párolót úgy, hogy nincs benne víz!
- Csak ételek elkészítésére használja a készüléket, semmi esetre se valami egyéb célra!

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el a csomagolást!
- Azt javasoljuk, hogy a tartozékokat a „Tisztítás” fejezet alapján tisztítsa.

A szállítás alkotórészei

- 1 db Gőzpároló alapkészülék
- 1 db A kondenzvíz felfogótája
- 3 db Gőzölőtal
- 1 db Rizstál
- 1 db Fedő

A kezelőelemek áttekintése

- 1 POWER lámpa (hálózati csatlakozás)
- 2 HEAT lámpa (fűtés)
- 3 WAIT fűtés (karbantartás)
- 4 PROG lámpa (program)
- 5 „+” gomb
- 6 START/OFF gomb
- 7 „+” gomb
- 8 SET gomb
- 9 a vízszint skálája

Felépítés és használati tudnivalók

Állítsa a készüléket konnektor közelébe! Ügyeljen rá, hogy sima, száraz, csúszásmentes és hőálló legyen a felület, amelyre ráteszi, és hogy a készülék megfelelő távolságban álljon a faltól és a bútorzattól!

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne helyezze a párolót faliszekrények alá!
- A gőztermelő egység és a tartozékok nem alkalmasak (mikrohullámú, légcirkulációs vagy hagyományos) sütőben vagy tűzhelyen való használatra.

Azonnali gőzölési funkció

A speciális gőzölő cső segítségével néhány másodperc elteltével gőz keletkezik. Ez az elem takarja a fűtőelemet és szabályozza az utánfolyó vizet.

Víz betöltése

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

- A MIN és MAX jelzést tartalmazó vízszintjelzés a kezelőmezőben található.
- Mindig átlátszó, tiszta vizet öntsön a víztartályba! Ne tegyen bele semmilyen más folyadékot! Sót, borsot stb. sem szabad beletenni.
- A vízszintjelzőn lehet leolvasni a víztartályban lévő víz szintjét.
- Töltse bele a vizet a maximum jelzésig.
- 15 percnél tovább tartó párolás esetén a tartályt minden esetben a legfelső jelzésig kell megöltetni.

A kondenzvíz felfogótálja

Tegye bele a felfogótálat a talpba!

A gőzölőtál használata

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

- A munka megkönnyítése érdekében a párolótálat 1-es, 2-es és 3-as jelzéssel láttuk el.
- Csak a „1-as” feliratú párolóedény illik a párolóedény alapkészülékére.
- Helyezzen egy gőzölőtálcát „1” a felfogótálba.
- Helyezze a zöldséget, halat vagy egyéb ételeket mártás vagy folyadék nélkül a párolótálba. A gőzkiereszto nyílásokat működés közben nem szabad teljesen fedeni!
- Végezetül helyezze fel a fedelet.

Két párolótál használata

- Helyezzen egy gőzölőtálcát „1” a felfogótálba.
- A leghosszabb párolási időt igénylő legnagyobb élelmiszert az alsó párolótálba helyezze.
- Helyezze a „2”-es számú párolótálat a „1”-es számúra.
- Végezetül helyezze fel a fedelet.

Három párolótál használata

- Helyezzen egy gőzölőtálcát „1” a felfogótálba.
- A leghosszabb párolási időt igénylő legnagyobb élelmiszert az alsó párolótálba helyezze.
- Helyezze a „2”-es számú párolótálat a „1”-es számúra.
- Helyezze bele a párolandó élelmiszert.
- Helyezze a „3”-as párolótálat a „2”-esre.
- Végezetül helyezze fel a fedelet.

A rizsfőző edények használata

Tegyen a rizsfőző edénybe rizst vagy más ételeket mártással vagy folyadékkal!

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

Kérjük továbbra is vegye figyelembe az „Elkészítési tudnivalókat”. Itt megtalálhatja a víz hozzáadására vonatkozó ajánlásainkat a különböző rizsfajtákhoz.

Üzembehelyezés

- Helyezze a készüléket hőálló felületre.
- Miután vizet töltött bele, helyezze be a párolótálat és tegye fel a fedelet.

Elektromos csatlakozás

- Csatlakoztassa a készüléket előírászerűen beszerelt 230 V, 50 Hz védőérintkezős csatlakozóaljzathoz.
- A kijelzőn „00:00” jelenik meg. Meggyullad a „POWER” és „PROG” ellenőrzőlámpa.

Funkciók

A pároló különböző funkciókat nyújt:

- Válassza ki a 7 párolóprogram egyikét
- vagy saját maga határozza meg a „8”-as programban a párolási időt.
- A párolót késleltetve is el lehet indítani, hogy az étel időben kész legyen.

Párolóprogramok

Ha a kijelzőn „00:00” jelenik meg, nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, ha ki szeretne választani egy párolóprogramot:

| Kijelzés | Program | Idő percben |
|----------|---|-------------|
| 1 | rizs (kb. 180 g-hoz) | 33 |
| 2 | tyúk (kb. 450 g-hoz) | 30 |
| 3 | hal (kb. 500 g-hoz) | 26 |
| 4 | tojás (6 db) | 23 |
| 5 | foltos tőkehal/langusza (kb. 400 g-hoz) | 21 |
| 6 | friss zöldség (kb. 700 g-hoz) | 35 |

| Kijelzés | Program | Idő percben |
|----------|--|-------------|
| 7 | gyümölcs (kb. 800 g-hoz) | 20 |
| 8 | Szabad kiválasztás 1 perctől 23 óra 59 percig | |
| 0 | Stop | |

- Nyomja meg a START/OFF gomb. Kigyullad a „HEAT” lámpa.
- Elkezdődik a visszaszámlálás. Ha ez lejárt, befejeződik a főzési idő.

Szabad idő kiválasztás a 8-as programban

- Ha a kijelzőn „00:00” jelenik meg, nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, ha a „8”-as programot szeretné kiválasztani.
- Nyomja meg a START/OFF gombot. A kijelzőn az első szám villog.
- Nyomja meg a „+” gombot, ha be szeretne adni egy számot.
- Nyomja meg a „-” gombot. A második szám villog.
- Ismét nyomja meg a „+” gombot, ha be szeretne adni egy számot.
- Ugyanígy járjon el, ha a következő két számot szeretné beadni.
- Végül nyomja meg a START/OFF gombot. Kigyullad a „HEAT” lámpa.
- Megkezdődik a visszaszámlálás. Ha ez lejárt, akkor befejeződik a főzési idő.

Késleltetett indítás

! TÁJÉKOZTATÁS:

A főzési folyamatot késleltetve is el lehet indítani. Az Ön által kiválasztott idő mindig a főzési idővel együtt értendő.

Ha például 2 óra múlva szeretné, hogy kész legyen a rizs, válasszon ki a kijelzőn 2 órát és az étel 2 óra múlva kész lesz.

- Ha a kijelzőn „00:00” jelenik meg, nyomja meg a SET gombot. A kijelzőn az első számjegy villog.
- Nyomja meg a „+” gombot, ha be szeretné adni egy számot (az időt).
- Nyomja meg a „-” gombot. A második szám villog.
- Ismét nyomja meg a „+” gombot, ha be szeretne adni egy számot.
- Ugyanígy járjon el, ha a következő két számot szeretné beadni.
- Nyomja meg a SET gombot.
- Válasszon ki egy programot a fent leírtak alapján.
- Végezetül nyomja meg a START/OFF gombot. Kigyullad a „WAIT” lámpa.
- Megkezdődik a visszaszámlálás. Ha ez lejárt, befejeződött a főzési folyamat.

Az üzemelés megszakítása

Nyomja meg a START/OFF gombot. A „HEAT” lámpa kialszik.

Készenléti üzemmódba kapcsolás

Nyomja meg kétszer a START/OFF gombot. A „HEAT” lámpa kialszik és a kijelzőn kialszik a kijelzés.

! TÁJÉKOZTATÁS:

Készenléti üzemmódban bekapcsolva marad a „POWER” és a „PROG” lámpa, valamint a kijelző háttérmegvilágítása.

A víz utántöltése

Nem keletkezik több pára? Párolás közben kiürült a víz? Akkor töltsze utána a vizet.

- Nyomja meg a START/OFF gombot és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Nyissa ki a felfogótalon jobbra lévő fiókot.
- Töltsze utána a vizet a MAX jelölésig.
- Folytassa az üzemeltetést.

Az üzemeltetés befejezése

Nyomja meg a START/OFF gombot és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

! FIGYELMEZTETÉS:

A forró alkatrészek megfogásához és levételéhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy főzőkesztyűt, nehogy leforrassa magát a forró gőzzel!

Tisztítás

! FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A pároló alapkészülékét semmiképpen nem szabad vízbe meríteni. Áramütést vagy tüzet okozhat.

! VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószerrel!

Az alapkészülék kívülről

Kívülről csak nedves ronggyal törölje le az alapkészülékét és kendővel törölje szárazra.

Tartály

- Öntse ki a maradék vizet a tartályból.
- Ezután kendővel törölje szárazra a tartályt.

Fedő, gőzölőtalak, felfogótál, rizstál

! VIGYÁZAT:

- A tartozékokat ne tisztítsa mosogatógépben.
- Az átlátszó műanyagfelületek fényüket veszthetik.
- Ezeket a tartozékokat kézzel lehet elmosogatni.
- Tiszta vízzel öblítse le őket utána és valamennyi tartozékot szárítsa meg.

Vízköltetés

Ha kemény a víz, lassanként vízkő rakódik le a fűtőelemen. Ez azt eredményezheti, hogy véget ér a főzés, még mielőtt megpuhult volna az étel.

- Ennek elkerülésére 7-10 használat után öntsön 3 csészenyi ecetet a víztartályba, majd tölts fel a „MAX” jelzésig vízzel!
- Ne tegye rá a fedőt, és ne tegye bele a párolóba se a pároló- és a rizsfőző edényeket, se pedig a felfogótálat!
- Dugja a csatlakozót egy konnektorba és állítsa be az órát 30 percre. Ha lejárt az időkapcsoló óra, húzza ki a csatlakozót a csatlakozó aljzatból. Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön!
- Csak ezután öntse ki a víztartályt! Öblítse át ezután a tartályt többször egymás után meleg vízzel!

Elkészítési útmutatók

Általános

- Az alábbiakban megadott időtartamok csak hozzávetőleges értékek és a körülményekhez képest változhatnak.
- Ha több gőzölőtálat használ, a teljes elkészítési idő kb. 5 perccel meghosszabbodik.
- Hosszabb párolási időt igénylő nagyobb darabokat vagy élelmiszereket tapasztalat szerint mindig a legalsó párolótál-cára helyezzen.
- Ne válasszon ki túl nagy darabokat, hogy a gőz a párolótálca szabadon maradó lyukain keresztül át tudjon áramolni.
- Párolás előtt olvassa fel a húst és szárnyast.
- A felfogótálatban összegyűlt folyadékokat levesekhez vagy mártásokhoz is fel lehet használni.

Rizs

- 1) Különböző rizsfajták vannak. Kövesse a hozzájuk adott főzési útmutatásokat!
- 2) Pontosan lemérve tegye bele a rizst és a vizet a rizsfőző edénybe! Tegye fel a fedőt, és kapcsolja be a párolót!
- 3) A meghatározott minimális idő eltelte után ellenőrizze minden rizsfajta esetében, hogy egyformán megpuhultak-e a szemek! Kavarja meg a rizst!
- 4) Amikor a rizst ellenőrzi/kavarja, ügyeljen rá, hogy ne csepegjen csapadékvíz a rizsfőző edénybe! Ez ugyanis megváltoztatja a rizs minőségét és ízét.
- 5) Párolás után ízesítheti a rizst sóval, borssal vagy vajjal.

| Rizsfajta | A rizsfőző edénybe együtt | | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---------------------------|--------------|------------------------|
| | rizsmennyiség | víz | |
| Bama rizs | | | |
| - rendes | 1/2 csésze | 1 csésze | 42-45 |
| - tartós | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 45-50 |
| Hosszú szemű és vadrisz vegyesen | | | |
| - rendes | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 56-58 |
| - gyorsrizs | 1 csésze | 1 3/4 csésze | 18-20 |
| Instantrizs | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 12-15 |
| Fehér rizs | | | |
| - rendes | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 45-50 |
| - hosszú szemű | 1 csésze | 1 2/3 csésze | 50-55 |

Zöldség-gyümölcs

- 1) Mossa meg a zöldséget alaposan, és vágja le róla a számaradványokat! Tisztítsa, hámozza vagy aprítsa igény szerint! A kisebb darabok gyorsabban párolódnak meg, mint a nagyobbak.
- 2) A mennyiség, minőség, frissesség/egyöntetűség, a fagyasztott ételek hőmérséklete mind-mind befolyásolhatja a párolási időt. A vízmennyiség és a főzési idő különbözik a mindenkor kívánt eredmény szerint.
- 3) A fagyasztott zöldséget célszerű párolás előtt kiolvasztani.

| Zöldség-gyümölcs-fajta | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Articsóka egészben | 4 darab | 30-32 |
| Spárga, csak fej | 500 g | 12-14 |
| Bab | | |
| - zöldbab/vajbab | 250 g | 12-14 |
| - vágott vagy egész | 500 g | 20-22 |
| - nagy szemű | 500 g, fejtett | 12-13 |
| Cékla | 500 g, vágott | 25-28 |
| Brokkoli, csak fej | 500 g | 20-22 |
| Kelbimbó | 500 g | 24-26 |
| Fehér káposzta | 500 g, vágott | 16-18 |
| Zeller | 250 g, szeletekben | 14-16 |
| Karotta | 500 g, szeletekben | 18-20 |
| Karfiol, egészben | 500 g | 20-22 |
| Csöves kukorica | 3-5 cső | 14-16 |
| Padlizsán | 500 g | 16-18 |
| Sampinyon, egészben | 500 g | 10-12 |
| Hagyma | 250 g, vékony szeletekre vágva | 12-14 |
| Paprika, egész | legfeljebb 4 középnagy (kb.) | 12-13 |
| Burgonya | kb. 500 g | 30-32 |
| Karórépa | 1 középnagy, kockára vágva | 28-30 |
| Spenót | 250 g | 14-16 |
| Tök | 500 g | 16-18 |
| Répa | 500 g, szeletben | 20-22 |
| fagyasztott zöldség | 285 g | 28-50 |
| Alma | 500 g, darabolva | 10-15 |
| Körte | 500 g, darabolva | 10-15 |

Hal és a tenger gyümölcsei

- 1) A táblázatban megadott párolási idők friss, ill. fagyasztott és kiolvasztott halra és a tenger egyéb gyümölcseire érvényesek. A párolás előtt mossa és tisztítsa meg a halat és a friss tengeri állatokat!
- 2) Szinte minden halfajta és egyéb tengeri állatféleség nagyon gyorsan puhára fő. Vagy kis adagokat vagy a megadott mennyiségeket párolja egyszerre!
- 3) A nagy és kis kagylók és osztrigák különböző időben nyílnak fel. Ellenőrizze a héjukat, nehogy szétfőzze a tartalmukat! Semmi esetre se fogyassza el az olyan kagylót, amelynek a főzés után nem nyílt fel héja, nehogy halmérge-zést szenvedjen!
- 4) Halfilét a rizsfőző edényben is párolhat.
- 5) Állítsa be a megfelelő párolási időt!

| A tenger gyümölcsei/ hal | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|--------------------------------|----------------------|---------------------------|
| Nagy kagyló héjában | 500 g | 10-12 |
| Apró rák | 250 g | 20-22 |
| Homár | | |
| - fekelete | 2-4 | 16-18 |
| - szétvágott | 500-600 g | 18-20 |
| Kis kagyló (friss, héjában) | 500 g | 14-16 |
| Óztriga (friss, héjában) | 1500 g | 18-20 |
| Fésűkagyló (friss) | 500 g | 16-18 |
| Garnéla | | |
| - középnagy héjában | 500 g | 10-12 |
| - nagy/szupernagy héjában | 500 g | 16-18 |
| Hal | | |
| - egészben | 250-375 g | 10-12 |
| - filé | 500 g | 10-12 |
| - szelet | 500 g, 2,5 cm vastag | 16-18 |

Hús

| Húsfajta | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|-----------------------------|---------------------|---------------------------|
| Marha | | |
| - darabok | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / darált hús | 500 g | 16-18 |
| - fásirtógombóc | 500 g | 22-24 |
| Csirke | | |
| - darabok / szeletek | 2-4 | 24-26 |
| Bárány | | |
| - darabok / szeletek | 500 g | 26-28 |
| Sertés | | |
| - darabok / szeletek | 500 g | 26-28 |
| Hotdog / virsli | 500 g | 14-18 |

Tojás

| Fajta | Darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|-----------|---------------------------|
| Héjában | | |
| - lágy tojás | 1-12 | 15-18 |
| - kemény tojás | 1-12 | 19-22 |
| Hája nélkül vízben főzve | | |
| 1. lépés: Öntsünk 2 csészevizet a rizses edénybe; pároljunk, hogy felhevítsük a vizet. | | 7-8 |
| 2. lépés: Ússuk fel a tojást, tegyük a tartalmát kis edénybe, és állítsuk az edényt a forró vízzel telt rizsfőző edénybe, míg meg nem fő a tojás. | | 7-8 |
| Tojásrántotta | | |
| Keverjük össze 6 egész tojást 2 evőkanálnyi tejjel, és tegyük az egészet a rizsfőző edénybe! Fűszerezük sóval és borssal! A főzési idő első perceiben kavarjuk a tojást! | | 20-22 |

MAGYARUL

Műszaki adatok

Modell:..... DG 2204 CB
 Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz
 Teljesítményfelvétel: 800 W
 Védelmi osztály: I
 Nettó súly: 2,10 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifestés-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka“ pictogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электрическим током, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности

- Включайте пароварку только в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.
 - Установите прибор на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы сетевой шнур и сам прибор не касались горячих поверхностей или находились в непосредственной близости от источников тепла. Проложите сетевой шнур так, чтобы он не касался острых кромок мебели или других приборов.
 - Не изгибайте сетевой шнур и не наматывайте его на прибор.
 - Если прибор случайно попал в воду, то сначала выньте вилку из розетки, и только затем прибор из воды! После этого прибор больше не включайте, а сдайте на проверку в сервисную мастерскую, имеющую соответствующий допуск на это. Это же распространяется на тот случай, если прибор или сетевой шнур имеют повреждения или пароварка случайно упала на пол.
 - Гарантия на прибор и ответственность за возникший ущерб не распространяются на тот случай, если прибор будет неправильно использоваться или использоваться не по назначению!
 - Включенные электроприборы являются источниками высоких температур, которые могут нанести ожоги (к примеру: горячей водой, горячим паром или нагревательным элементом). Поэтому беритесь только за ручки, находящиеся на корпусе и чашах. Проинструктируйте также других пользователей об этой опасности.
 - Не ставьте пароварку вблизи стен (минимальное расстояние: 10 см) или под навесными шкафами. Ни в коем случае не кладите на прибор какие-либо предметы. Во время работы ни в коем случае не закрывайте отверстия для выхода пара. Пар должен выходить беспрепятственно.
- #### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Из отверстий пароварки и из под открытой крышки выступает горячий пар! Опасность ожогов!
 - Если Вы дотрагиваетесь до горячих деталей или берёте их, то обязательно пользуйтесь кухонной тряпкой-прихваткой или кухонной рукавицей!
- Перед тем как помыть прибор или поставить его на хранение, дайте ему полностью остыть.
 - Никогда не включайте пароварку без воды!

- Используйте прибор только для приготовления пищи, и ни в коем случае для других целей.

Перед первым включением

- Удалите упаковку.
- Мы рекомендуем Вам чистить аксессуары так, как это описывается в разделе «Уход за устройством».

Комплектация

- 1 X База пароварки
- 1 X Поддон для водяного конденсата
- 3 X Ёмкость для приготовления на пару
- 1 X Чаша для риса
- 1 X Крышка

Обзор деталей прибора

- 1 лампочка POWER (подсоединение к сети)
- 2 лампочка HEAT (нагревание)
- 3 лампочка WAIT (ждите)
- 4 лампочка PROG (программа)
- 5 кнопка „-“
- 6 кнопка START/OFF
- 7 кнопка „+“
- 8 кнопка SET
- 9 Шкала уровня воды

Устройство и указания по эксплуатации

Установите прибор вблизи розетки. При этом проследите за тем, чтобы место установки было ровным, сухим, а также не скользким и теплостойким, кроме этого обеспечьте достаточное расстояние до стен или мебели.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Ни в коем случае не ставьте прибор под навесными шкафами!
- Парогенератор прибора и принадлежности не пригодны для использования в печах (микроволновых, обычных или с циркуляцией воздуха) или на них.

Режим быстрой генерации пара

Благодаря специальной паровой трубке имеется возможность в течении нескольких секунд получить пар. Эта деталь накрывает нагревательный элемент и регулирует подачу воды.

Наливание воды

і ПРИМЕЧАНИЕ:

- Шкалу уровня воды с отметкой MIN- и MAX- Вы найдёте на панели управления.
- Наливайте в ёмкость для воды только прозрачную, чистую воду. Не наливайте в ёмкость никаких других жидкостей. Также запрещается добавлять соль, перец и т.п.

- По указателю уровня воды можно определить, сколько еще воды находится в резервуаре.
- Налейте воду до максимальной отметки.
- Для работы с пароваркой более 15 мин. необходимо наполнять резервуар водой до метки „Max“.

Поддон для водяного конденсата

Вставьте поддон в базовую подставку.

Использование только одной паровой чаши

і ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для упрощения работы паровые ёмкости пронумерованы 1, 2 и 3.
- Только паровая ёмкость с маркировкой „1“ подходит к базисному прибору пароварки.
- Поставьте ёмкость для приготовления на пару „1“ на поддон для водяного конденсата.
- Уложите овощи, рыбу или другие продукты без соуса и жидкости в ёмкость для приготовления на пару. Выход пара при этом не должен быть полностью заблокирован!
- В заключении закройте крышку.

Использование двух паровых ёмкостей

- Поставьте ёмкость для приготовления на пару „1“ на поддон для водяного конденсата.
- Уложите самый большой кусок приготовливаемого продукта с самым длительным временем приготовления в нижнюю паровую ёмкость.
- Установите паровую ёмкость „2“ на паровую ёмкость „1“.
- В заключении закройте крышку.

Использование трёх паровых ёмкостей

- Поставьте ёмкость для приготовления на пару „1“ на поддон для водяного конденсата.
- Уложите самый большой кусок приготовливаемого продукта с самым длительным временем приготовления в нижнюю паровую ёмкость.
- Установите паровую ёмкость „2“ на паровую ёмкость „1“.
- Уложите в неё приготовливаемый продукт.
- Установите паровую ёмкость „3“ на паровую ёмкость „2“.
- В заключении закройте крышку.

Пользование рисовой чашей

Насыпьте в рисовую чашу рис или другой продукт и добавьте в нее соус или другую жидкость.

і ПРИМЕЧАНИЕ:

Пожалуйста, учитывайте и далее наши рекомендации по приготовлению. Здесь вы найдете совету по теме добавление воды при варке различных сортов риса.

Первое включение

- Установите прибор на теплоустойчивую подставку.
- После того, как Вы залили воду, установите ёмкости для приготовления на пару и накройте крышкой.

Подключение к электросети

- Подключите прибор к установленной согласно предписаниям штепсельной розетке с заземлением на 230 в, 50 гц.
- На дисплее появляется показание „00:00“. Загораются контрольные лампочки „POWER“ и „PROG“.

Режимы работы

Пароварка предлагает Вам различные режимы работы:

- Выберите одну из 7 программ тушения
- или установите время тушения по Вашему усмотрению при помощи программы „8“.
- Вы можете также запрограммировать время включения пароварки для того, чтобы еда была готова к нужному вам моменту.

Программы тушения

Если на дисплее показание „00:00“, то нажмите кнопку „+“ или „-“, чтобы выбрать одну из программ тушения:

| Показание | Программа | Время в минутах |
|-----------|---|-----------------|
| 1 | Рис (в расчёте прим. на 180 г) | 33 |
| 2 | Курица (в расчёте прим. на 450 г) | 30 |
| 3 | Рыба (в расчёте прим. на 500 г) | 26 |
| 4 | Яйца (6 штук) | 23 |
| 5 | Треска/лангусты (в расчёте прим. на 400г) | 21 |
| 6 | Свежие овощи (в расчёте прим. на 700 г) | 35 |
| 7 | Фрукты (в расчёте прим. на 800 г) | 20 |
| 8 | Выбор времени на Ваше усмотрение от 1 мин. до 23 ч. 59 мин. | |
| 0 | Стоп | |

- Нажмите на кнопку START/OFF. Загорается лампочка „HEAT“.
- Начинается обратный отсчёт времени. Как только время истечёт, закончится и процесс приготовления.

Выбор времени в программе 8

- Если дисплей показывает „00:00“, нажмите кнопку „+“ или „-“, чтобы выбрать программу „8“.
- Нажмите на кнопку START/OFF. На дисплее мигает первая цифра.
- Нажмите на кнопку „+“, чтобы задать первую цифру.
- Нажмите на кнопку „-“. Мигает вторая цифра.
- Снова нажмите на кнопку „+“, чтобы задать нужную цифру.
- Действуя таким же образом Вы сможете задать следующие 2 цифры.
- Для завершения программирования нажмите кнопку START/OFF. Загорается лампочка „HEAT“.
- Начинается обратный отсчёт времени. Как только время истечёт, закончится и процесс приготовления.

Программирование времени включения

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы можете запрограммировать время, к которому блюдо должно быть готово. При этом время, которое Вы выберете, включает в себя и время на приготовление.

Например, если Вы хотите, чтобы рис был готов через 2 часа, то выберите на дисплее время 2 часа и через 2 часа блюдо будет готово.

- Если дисплей показывает „00:00“, нажмите на кнопку SET. В показании мигает первая цифра.
- Нажмите на кнопку „+“, чтобы задать цифру (время).
- Нажмите на кнопку „-“. Taste. Мигает вторая цифра.
- Снова нажмите на кнопку „+“-Taste, чтобы задать цифру.
- Действуя таким же образом Вы сможете задать следующие 2 цифры.
- Нажмите на кнопку SET.
- Выберите номер программы, как это указано выше.
- Для завершения программирования нажмите кнопку START/OFF. Загорается лампочка „ждите“.
- Начинается обратный отсчёт времени. Как только время истечёт, закончится и процесс приготовления.

Прервать процесс работы

Нажмите на кнопку START/OFF. Лампочка „HEAT“ погаснет.

Включение режима ожидания /стендбай

Дважды нажмите на кнопку START/OFF. Гаснет лампочка „HEAT“ и гаснет показание на дисплее.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

В режиме ожидания/стендбай остаются включенными лампочки „POWER“ и „PROG“, а также подсвечивается задний план дисплея.

Доливка воды

Нет пара? Может быть вся вода выкипела во время приготовления? Тогда необходимо добавить воду.

- Нажмите на кнопку START/OFF и выньте сетевой штекер из розетки.
- Откройте загрузочный лоток справа на поддоне для конденсата.
- Залейте воду до отметки MAX.
- Продолжайте приготовление.

Заканчивание процесса приготовления

Нажмите кнопку START/OFF и выньте сетевой штекер из розетки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Чтобы избежать ожогов горячим паром при снятии крышки или касании горячих частей прибора обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами или подходящим кухонным полотенцем!

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Для чистки всегда сначала выньте сетевой штекер и подождите, пока прибор не остынет.
- Ни в коем случае не окунайте базовый прибор пароварки для мытья в воду. Это может послужить причиной электрического удара или пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не пользуйтесь проволочной щёткой или другими царапающими предметами.
- Не применяйте очень сильные или царапающие моющие средства.

Базовый прибор снаружи

Протрите базовый прибор снаружи только влажной тряпкой, а затем вытирайте насухо полотенцем.

Ёмкость для воды

- Влейте из ёмкости остатки воды.
- Затем вытрите ёмкость насухо полотенцем.

Крышка, ёмкость для приготовления на пару, поддоны для водяного конденсата, чаша для риса

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не мойте эти детали в посудомоечной машине.
- Прозрачные пластмассовые поверхности могут стать матовыми.
- Эти детали Вы можете вымыть вручную в воде с добавлением моющего средства.
- Сполосните детали холодной водой и просушите.

Удаление накипи

Из за жесткой воды на нагревательном элементе постепенно образуется накипь. Это может привести к тому, что образование пара будет прекращаться до того, как пища будет готова.

- Для предотвращения этого, рекомендуется после каждых 7-10 циклов работы налить в ёмкость для воды 3 чашки уксуса и дополнить ее водой до метки „MAX“.
- Крышкой не накрывать, поддон для конденсата воды, рисовую и паровые чаши также не вставлять.
- Вставьте сетевую вилку в розетку и установите часы на 30 минут. Если установленное на таймере время истекло, то выньте сетевой штекер из розетки. Дайте прибору полностью остыть.
- Только после этого слейте содержимое емкости для воды. Промойте емкость для воды несколько раз холодной водой.

Указания по приготовлению продуктов

Общие положения

- Нижеследующие данные времени приготовления являются примерными и могут варьировать, в зависимости от обстоятельств.

- Если используются сразу несколько паровых чаш, то общее время приготовления увеличивается прим. на 5 минут.
- Большие куски или продукты, которые по опыту, требуют более длительного времени приготовления, ложите всегда на нижний поднос.
- Не берите большие продукты или слишком много продуктов, так как пару необходимо проходить через свободные отверстия подноса.
- Замороженное мясо и птицу необходимо разморозить перед приготовлением.
- Жидкость, которая собирается в поддоне, может быть использована для приготовления супов и соусов.

Рис

- 1) В продаже имеется большая разновидность сортов риса. Придерживайтесь индивидуальных рекомендаций по приготовлению каждого сорта.
- 2) Насыпьте в рисовую чашу точно отмеренную порцию риса и налейте точно отмеренное количество воды. Накройте крышкой и включите пароварку.
- 3) Через определенное время, установленное для каждого сорта риса, проверьте, равномерно ли он варится. Перемешайте его.
- 4) Во время проверки готовности или перемешивания риса следите за тем, чтобы в рисовую чашу не попал конденсат воды. Это может привести к ухудшению качества и вкуса риса.
- 5) После пропарки риса его можно посолить, поперчить или добавить немного сливочного масла

| Сорт риса | Объединить в рисовой чаше | | Примерное время приготовления (мин.) |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------|--------------------------------------|
| | Кол. риса | Вода | |
| Коричневый рис | | | |
| - нормальный | 1/2 чашка | 1 чашка | 42-45 |
| - полуготовый (параболический) | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 45-50 |
| Смесь из длиннотелого и дикого риса | | | |
| - нормальный | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 56-58 |
| - быстрорастворимый рис | 1 чашка | 1 3/4 чашки | 18-20 |
| Растворимый рис | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 12-15 |
| Белый рис | | | |
| - нормальный | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 45-50 |
| - длиннотелый | 1 чашка | 1 2/3 чашки | 50-55 |

Овощи/фрукты

- 1) Тщательно промойте овощи, срежьте при необходимости ботву, очистите их от кожуры или порежьте на кусочки. Маленькие дольки готовятся на пару быстрее чем большие.
- 2) Количество, качество, свежесть, размер, температура замораживания овощей могут влиять на время приготовления. Изменяя количество воды или время приготовления можно добиться желаемого результата.
- 3) Не рекомендуется размораживать замороженные овощи перед их приготовлением.

| Сорт овощей/фруктов | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Артишоки, целиком | 4 штуки, целиком | 30-32 |
| Спаржа, побеги | 500 г | 12-14 |
| Фасоль | | |
| - зеленая | 250 г | 12-14 |
| - порезанная или целиком | 500 г | 20-22 |
| - бобы | 500 г, очищенные | 12-13 |
| Свекла красная | 500 г, порезанная | 25-28 |
| Капуста брокколи, метелки | 500 г | 20-22 |
| Капуста брюссельская | 500 г | 24-26 |
| Капуста белокочанная | 500 г, порезанная | 16-18 |
| Сельдерей | 250 г, дольками | 14-16 |
| Морковь | 500 г, дольками | 18-20 |
| Капуста цветная, целиком | 500 г | 20-22 |
| Кукуруза в початках | 3-5 початков | 14-16 |
| Баклажаны | 500 г | 16-18 |
| Шампиньоны, целиком | 500 г | 10-12 |
| Лук | 250 г, тонко порезанный | 12-14 |
| Паприка, целиком | прим. 4 шт. среднего разм. | 12-13 |
| Картофель. | прим. 500 г | 30-32 |
| Брюква | 1 сред. размера, в кубиках | 28-30 |
| Шпинат | 250 г | 14-16 |
| Тыква | 500 г | 16-18 |
| Свекла | 500 г, дольками | 20-22 |
| Замороженные овощи | 285 г | 28-50 |
| Яблоки | 500 г, кусочками | 10-15 |
| Груши | 500 г, кусочками | 10-15 |

Рыба и дары моря

- 1) Время приготовления на пару, указанное в таблице, распространяется на свежие, замороженные или размороженные дары моря и рыбу. Перед приготовлением очистите дары моря и рыбу от внутренностей и промойте их.
- 2) Почти все сорта рыбы и даров моря варятся быстро. Поэтому парьте пищу малыми порциями или в указанном количестве.
- 3) Большие и маленькие ракушки, а также устрицы открываются в различное время. Поэтому периодически проверяйте раковины, чтобы не переварить их. Чтобы предотвратить пищевое отравление, ни в коем случае не употребляйте в пищу ракушки, раковины которых не раскрылись за время приготовления!
- 4) Филе рыбы можно парить и в РИСОВОЙ ЧАШЕ.
- 5) Установите для этого необходимое время приготовления.

| Дары моря / Рыба | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| Большие ракушки, в раковине | 500 г | 10-12 |
| Крабы | 250 г | 20-22 |
| Омары | | |
| - хвосты целиком | 2-4 | 16-18 |
| - порезанные | 500-600 г | 18-20 |
| Маленькие ракушки (свежие в раковине) | 500 г | 14-16 |
| Устрицы (свежие в раковине) | 1500 г | 18-20 |
| Гребешки (свежие) | 500 г | 16-18 |
| Креветки | | |
| - среднего размера в панцире | 500 г | 10-12 |
| - большого/очень большого размера, в панцире | 500 г | 16-18 |
| Рыба | | |
| - целиком | 250-375 г | 10-12 |
| - филе | 500 г | 10-12 |
| - эскалоп | 500 г, толщиной 2,5 см | 16-18 |

Мясо

| Сорт мяса | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Говядина | | |
| - в куске | 500 г | 28-30 |
| - гамбургер/фрикадели | 500 г | 16-18 |
| - котлеты | 500 г | 22-24 |
| Курица | | |
| - в кусках/нарезанная дольками | 2-4 | 24-26 |
| Баранина | | |
| - в кусках/нарезанная дольками | 500 г | 26-28 |
| Свинина | | |
| - в кусках/нарезанная дольками | 500 г | 26-28 |
| Сардельки/сосиски | 500 г | 14-18 |

Яйца

| Вид | Количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|-----------------|------------|--------------------------------------|
| Яйца в скорлупе | | |
| - всмятку | 1-12 | 15-18 |
| - вкрутую | 1-12 | 19-22 |

| Вид | Количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|------------|--------------------------------------|
| Яйца пошированные | | |
| 1 шаг: налить 2 чашки воды в рисовую чашу, запарить для согревания воды | | 7-8 |
| 2 шаг: яйцо разбить и перелить содержимое в маленькую чашу, опустить маленькую чашу в рисовую чашу с горячей водой, подождать пока яйцо сполшируется | | 7-8 |
| Яичница-болтуня | | |
| Разбить 6 яиц, взболтать их, добавить 2 столовые ложки молока и перелить в рисовую чашу. Посолить и поперчить. В течении первых минут приготовления постоянно помешивать. | | 20-22 |

Технические данные

Модель: DG 2204 CB

Электропитание: 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 800 ватт

Класс защиты: I

Вес нетто: 2,10 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stülings Medien, Krefeld · 1108