CLATRONIC®

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

CE

DAMPFGARER

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

DG 3270

05-DG 3270.indd 1 12.08.2008 10:31:26 Uhr

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.

> **i 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-Wärmegeräten 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 Dampflöchern und beim Öffnen der Haube tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!
> - 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.

Lieferumfang

1 X Dampfgarer Basisgerät
1 X Auffangschale für Kondenswasser
3 X Dampfschale
2 X Verbindungsrahmen
1 X Reisschale
1 X Deckel

05-DG 3270.indd 2 12.08.2008 10:31:31 Uhr

Vor dem ersten Gebrauch

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

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 Mobiliar.

⚠ 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

i HINWEIS:
- Eine Wasserstandsanzeige mit MIN- und MAX- Marke finden Sie im Wasserbehälter.
- 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 15 min sollten Sie den Tank immer bis zur Maximalmarke befüllen.

Auffangschale für Kondenswasser

Legen Sie die Auffangschale in das Unterteil.

Benutzung von nur einer Dampfschale

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

- Stellen Sie die Dampfschale „3“ 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

i HINWEIS:
- Möchten Sie mehrere Dampfschalen verwenden, müssen Sie die Verbindungsrahmen verwenden.
- Sollte die nächste Dampfschale nicht richtig passen, drehen Sie den Verbindungsrahmen einmal um.

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

Benutzung von drei Dampfschalen

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

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

Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zeitschaltuhr auf **0** (Aus) steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Inbetriebnahme

Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben, legen Sie die Dampfschalen und den Deckel auf.

Einschalten

Wählen Sie an der Schaltuhr eine Gardauer aus. Die Kontrollleuchte geht an und nach wenigen Minuten bildet sich Dampf.

Betrieb abbrechen

Drehen Sie die Zeitschaltuhr zurück auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wasser nachfüllen

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

05-DG 3270.indd 3 12.08.2008 10:31:32 Uhr

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr zurück auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Heben Sie die Garschalen ab.

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

- Füllen Sie das Wasser bis zur MAX- Marke auf.
- Setzen Sie den Betrieb fort.

Betrieb beenden

Ist die Zeitschaltuhr abgelaufen erlischt die Kontrollleuchte. Ziehen Sie dann 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

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG:
Das Basisgerät des Dampfgarers auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

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, Verbindungsrahmen, Auffangschale

⚠ 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 Dampfende 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
- Schnell-kochreis	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

05-DG 3270.indd 4 12.08.2008 10:31:32 Uhr

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-/Obstart	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, enthülst	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 scheibiert	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
Äpfel	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.
2. Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
3. 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!
4. Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.
5. 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
Kammmuscheln (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
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

05-DG 3270.indd 5 12.08.2008 10:31:33 Uhr

Technische Daten:

Modell:..... DG 3270

Spannungsversorgung:.....220-240 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:..... 800 W

Schutzklasse:..... I

Nettogewicht:..... 1,90 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät DG 3270 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. 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.

2. 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 Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. 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 (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) 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@clatronic.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.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

05-DG 3270.indd 6 12.08.2008 10:31:33 Uhr

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.

05-DG 3270.indd 7 12.08.2008 10:31:34 Uhr

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 binnenverpakking. 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 netsteker 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 letselrisico's.

⚠ OPGELET:
wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

i 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 steker 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 verwijdert.

- 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.

Leveringsomvang

1 X Stoomkoker basisapparaat
1 X Opvangschaal voor condenswater
3 X Stoomschaal
2 X Tussenframe
1 X Rijstschaal
1 X Deksel

05-DG 3270.indd 8 12.08.2008 10:31:34 Uhr

Vóór het eerste gebruik

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

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

i OPMERKING:
- In de watertank 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

i OPMERKING:
- De stoomschalen zijn met 1, 2 en 3 gekenmerkt om het werk te vereenvoudigen.
- Alleen de stoomschaal met nummer “3” past op het basisapparaat van de stoomkoker.

- Plaats de stoomschaal „3“ 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

i OPMERKING:
- Wanneer u meerdere stoomschalen wilt gebruiken, moet u het verbindingsframe gebruiken.
- Wanneer de volgende stoomschaal niet goed past, draait u het verbindingsframe gewoon een keer om.

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

Gebruik van drie stoomschalen

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

Gebruik van de rijstschaal

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

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

Elektrische aansluiting

- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
- Waarborg dat de schakelaar op **0** (Uit) staat.
- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Ingebruikname

Nadat u water in het apparaat gevuld hebt, plaatst u de schalen en het deksel.

Inschakelen

Selecteer de gaartijd aan de schakelkok. De controlelamp licht op en na enkele minuten ontstaat stoom.

Stoomproces onderbreken

Draai de tijdschakelaar terug naar **0** en trek de netsteker uit de contactdoos.

Water bijvullen

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

05-DG 3270.indd 9 12.08.2008 10:31:34 Uhr

- Draai de tijdschakelaar terug naar 0 en trek de netsteker uit de contactdoos.
- Til de stoomschalen op.

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

- Vul de watertank niet verder dan tot de MAX-markering met water.
- U kunt het kookproces voorzetten.

Na het gebruik

Wanneer de schakeltijd is verstreken, dooft het controlelampje. Trek dan de netsteker uit de contactdoos.

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

Reiniging

- Trek vóór de reiniging altijd de netsteker uit de contactdoos en wacht totdat het apparaat afgekoeld is.
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING:
Dompel het basisapparaat van de stoomkoker voor de reiniging in géén geval onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

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, , tussenframes, opvangschaal

⚠ 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 netsteker in een contactdoos en stel de klok in op 30 minuten. Wanneer de schakeltijd is verstreken, trek u de steker 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 / gelijkmatigheid, temperatuur van de diepgevroren producten kunnen de stoomtijd beïnvloeden. De waterhoeveelheid en de kooktijd variëren al naargelang het gewenste resultaat.

05-DG 3270.indd 10 12.08.2008 10:31:34 Uhr

3. Diepgevroren groente hoeft voor het stomen niet ontdooid 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
Maïs, 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		
- staart	2-4	16-18
- gesneden	500-600 g	18-20
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

Zeevrucht / vis	Gewicht of aantal	Gemiddelde tijd (minuten)
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 3270

Spanningstoevoer:.....220-240 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:.....800 W

Beschermingsklasse:..... I

Nettogewicht: .....1,90 kg

05-DG 3270.indd 11 12.08.2008 10:31:35 Uhr

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.

05-DG 3270.indd 12 12.08.2008 10:31:35 Uhr

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 taches 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.

i 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 agrée. 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.

Pièces livrées

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

05-DG 3270.indd 13 12.08.2008 10:31:36 Uhr

Avant la première utilisation

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

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

i REMARQUE:
- Vous trouverez une indication du niveau d'eau comportant un marquage MIN et MAX dans le récipient d'eau.
- Ne versez que de l'eau clair et propre dans le récipient à eau. Ne versez aucun autre liquide dans le récipient. Ne poivrez 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

i REMARQUE:
- Pour faciliter le travail, les bacs de vapeur portent des inscriptions 1, 2 et 3.
- Seul le bac de vapeur portant l'inscription « 3 » peut se placer sur l'appareil de base du cuiseur à la vapeur.

- Placez le bac à vapeur „3“ 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

i REMARQUE:
- Lorsque vous souhaitez utiliser plusieurs bacs à vapeur, vous devez vous servir des cadres de jonction.
- Si le bac à vapeur suivant ne cadre pas exactement, tournez le cadre de jonction d'un tour.

- Placez le bac à vapeur „3“ 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.
- Posez-y un cadre de fixation.
- Placez le bac à vapeur „2“ sur le bac à vapeur „3“.
- Installez ensuite le couvercle sur l'appareil.

Utilisation de trois bacs à vapeur

- Placez le bac à vapeur „3“ 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.
- Posez-y un cadre de fixation.
- Placez le bac à vapeur „2“ sur le bac à vapeur „3“.
- Placez-y vos produits à cuire.
- Posez-y un cadre de fixation.
- Placez le bac à vapeur „1“ 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.

i 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.

Branchement électrique

- Posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que la minuterie se trouve sur **0** (arrêt).
- Branchez l'appareil sur une prise de protection 230 V, 50 Hz installée selon les normes.

Avant la première utilisation

Après y avoir rempli de l'eau, posez les bacs à vapeur et le couvercle.

Mise en marche

Sélectionnez une durée de cuisson sur la minuterie. Le voyant de contrôle s'allume et de la vapeur se forme quelques minutes après.

Arrêter le fonctionnement

Remettez la minuterie à **0** et retirez la fiche du secteur de la prise.

05-DG 3270.indd 14 12.08.2008 10:31:36 Uhr

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.

- Ramenez la minuterie sur 0 et débranchez la fiche de la prise.
- Ôtez les bacs de cuisson.

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

- Remplissez l'eau jusqu'au marquage MAX.
- Continuez le service.

Pour éteindre l'appareil

Lorsque la minuterie est arrivée à la fin, le voyant de contrôle s'éteint. Retirez alors la fiche du secteur de la prise.

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

Nettoyage

- Débranchez toujours la fiche du secteur avant le nettoyage et patientez que l'appareil soit refroidi.
- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

> ⚠ **DANGER:**
> En aucun cas immerger l'appareil de base du cuiseur à la vapeur dans de l'eau en vue de le nettoyer. Cela risquerait sinon de provoquer une électrocution ou un incendie.

Appareil de base de l'extérieur

Essuyez 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, cadre de connexion, bac de récupération

> ⚠ **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 agrémenter 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

05-DG 3270.indd 15 12.08.2008 10:31:36 Uhr

Sortes de riz	Ensemble dans le récipient à riz		Temps approx. (minutes)
	Quantité de riz	Eau	
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, écossés	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 met

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 faîtes 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

05-DG 3270.indd 16 12.08.2008 10:31:37 Uhr

Type de cuisson	Quantité	Temps approx. (minutes)
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 3270

Alimentation: .....220-240 V, 50 Hz

Consommation:..... 800 W

Classe de protection: I

Poids net: .....1,90 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.

05-DG 3270.indd 17 12.08.2008 10:31:37 Uhr

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.

> **i 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 dejélo 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 enfríarse 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.

Contenido del suministro

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

05-DG 3270.indd 18 12.08.2008 10:31:37 Uhr

Antes del primer uso

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

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 la marcación MIN y MAX se encuentra en el recipiente de agua.
- 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 sobrescripto „3“ encaja en el aparato base del aparato para cocer al vapor.

- Ponga la fuente de vapor „3“ 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

i INDICACIÓN:
- Si desea hacer uso de varios cuencos, debe utilizar el marco de conexión.
- Si el próximo cuenco de conexión no encaja bien, de una vez la vuelta al marco de conexión.

- Ponga la fuente de vapor „3“ sobre el recipiente.
- Meta la mayor pieza con el tiempo de cocción más largo en el inferior recipiente de vapor.
- Coloque una montura de conexión.
- Coloque el recipiente de vapor „2“ encima del recipiente de vapor „3“.
- Ponga la tapa al final.

Uso de tres recipientes de vapor

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

Conexión Eléctrica

- Coloque el equipo encima de una superficie resistente al calor.
- Asegúrese que el interruptor eléctrico automático se encuentre en **0** (apagado).
- Conecte el equipo con un receptáculo aislado de tierra de 230 V, 50 Hz debidamente instalado.

Puesta en funcionamiento

Después de que haya rellenado agua, meta los recipientes de vapor y la tapa.

Encender

Elija un tiempo de cocción en el interruptor eléctrico automático. La lámpara de control se enciende y después de pocos minutos se produce vapor.

Interrumpir el manejo

Gire el interruptor eléctrico automático atrás a **0** y desconecte el enchufe.

05-DG 3270.indd 19 12.08.2008 10:31:38 Uhr

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.

- Reposicione el temporizador a 0 y retire la clavija de red de la caja de enchufe.
- Retire los cuencos.

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

- Llene más agua hasta la marcación MAX.
- Continúe con el funcionamiento.

Terminar el uso

Cuando el temporizador haya terminado de contar se apaga la lámpara de control. Entonces 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

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

> ⚠ **AVISO:**
> No límpie la base del cocedor al vapor de ninguna manera en agua. Podría producirse un calambre o incendio.

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 déposito de agua por medio de un paño.

Tapa, fuentes de vapor, monturas de conexión, recipiente

> ⚠ **ATENCIÓN:**
> - No límpie 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 séquelos.

Descalcificación

En caso de tener agua dura se almacena poco a poco cal sobre el elemento calefactor. Esto podría ocasionar que el proceso de vaporazión 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 llenélo 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 enfríar 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
Arroz blanco			
- Normal	1 taza	1 1/2 taza	45-50
- Arroz grano largo	1 taza	1 2/3 taza	50-55

05-DG 3270.indd 20 12.08.2008 10:31:38 Uhr

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 arrroz.
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
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

05-DG 3270.indd 21 12.08.2008 10:31:39 Uhr

Clase	Cantidad	Tiempo aprox. (Minutos)
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. Duranto los primeros minutos del tiempo de cocción revolver los huevos.		20-22

Datos técnicos

Modelo:..... DG 3270

Suministro de tensión:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energía: ..... 800 W

Clase de protección: I

Peso neto: ..... 1,90 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 erronéa 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.

05-DG 3270.indd 22 12.08.2008 10:31:39 Uhr

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. Estre 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.

> ℹ **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 muitos 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 cozinheiro 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.

Volume do fornecimento

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

05-DG 3270.indd 23 12.08.2008 10:31:39 Uhr

Antes da primeira utilização

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

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 no reservatório de água um indicador do nível de água com marcações MIN e MAX.
- 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 vapôr forma inumeradas com os números 1, 2 e 3.
- Só a tigela de vapor com o número „3“ se encaixa na componente de base do cozedor a vapor.

- Coloque a tijela a vapor „3“ em cima da tijela colectora.
- Coloque legumes, peixe ou outros alimentos sem molho ou qualquer líquido na tigela para vapôr. As saídas para o vapor não poderão ficar completamente cobertas!
- Por fim coloque a tampa.

Utilização de duas tigelas para vapôr

i INDICAÇÃO:
- Se quiser utilizar mais do que uma tigelas de vapor tem de utilizar o aro de ligação.
- Se a tigela de vapor seguinte não encaixar bem utilize o aro de ligação ao contrário.

- Coloque a tijela a vapor „3“ em cima da tijela colectora.
- Coloque a maior peça de alimento a cozer, a peça de alimento com o maior período de tempo de cozedura, na tigela para vapôr de baixo.
- Coloque por cima uma armação de ligação.
- Coloque a tigela para vapôr „2“ em cima da tigela para vapôr „3“.
- Por fim coloque a tampa.

Utilização de três tigelas para vapôr

- Coloque a tijela a vapor „3“ em cima da tijela colectora.
- Coloque a maior peça de alimento a cozer, a peça de alimento com o maior período de tempo de cozedura, na tigela para vapôr de baixo.
- Coloque por cima uma armação de ligação.
- Coloque a tigela para vapôr „2“ em cima da tigela para vapôr „3“.
- Coloque os alimentos para cozer nesta tigela para vapôr.
- Coloque por cima uma armação de ligação.
- Coloque a tigela para vapôr „1“ em cima da tigela para vapôr „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.

Ligação eléctrica

- Coloque o aparelho numa base que suporte o calor.
- Certifique-se de que o relógio cronómetro está em **0** (Desligado).
- Ligue o aparelho a uma tomada de contacto de segurança 230 V, 50 Hz instalada segundo as regras.

Colocação em funcionamento

Depois de ter enchido água, coloque as tigelas para vapôr e a tampa em cima.

Ligar

Seleccione no relógio cronómetro um tempo de cozedura.
A lâmpada de controlo acende e depois de poucos minutos começa a formar-se vapôr.

05-DG 3270.indd 24 12.08.2008 10:31:40 Uhr

Cancelar o funcionamento

Rode o relógio cronómetro de novo para **0** e retire a ficha da rede da tomada.

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.

- Rode o temporizador para 0 e retire a ficha de alimentação da tomada da corrente.
- Levante as tigelas de cozedura.

> ⚠ **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!

- Encha o aparelho com água até à marca MAX.
- Volte a colocar o aparelho em funcionamento.

Concluir o funcionamento

Quando o relógio temporizador chegou ao fim a lâmpada de controlo apaga-se. Retire então 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

- Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.
- Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.
- Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.

> ⚠ **AVISO:**
> Não imergir, em caso algum, o aparelho de base do aparelho para cozer a vapôr em água. Poderia dar-se um curto-circuito ou um fogo.

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, armações de ligação

> ⚠ **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

PORTUGUÊS

05-DG 3270.indd 25 12.08.2008 10:31:40 Uhr

Espécie de arroz	Juntamente no recipiente de arroz		Tempo aprox. (minutos)
	Quantidade de arroz	Água	
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 influenciam 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 rodelas	14-16
Cenouras	500 g, às rodelas	18-20
Couve-flor, inteira	500 g	20-22
Milho, maçaroca	3-5 maçarocas	14-16
Beringela	500 g	16-18
Cogumelos, inteiros	500 g	10-12
Cebolas	250 g, rodelas finas	12-14
Pimento, inteiro	4 médios (aprox.)	12-13
Batatas	aprox. 500 g	30-32
Nabo ponteagudo	1 médios, aos bocados	28-30
Espinafre	250 g	14-16
Abóbora	500 g	16-18
Nabos	500 g, às rodelas	20-22
Legumes congelados	285 g	28-50
Maçãs	500 g, aos bocadas	10-15
Peras	500 g, aos bocadas	10-15

Peixe e mariscos

1. Os tempos de cozedura indicados na tabela referem-se a peixe e mariscos frescos, congelados e descongelados. Lavar e amanhar muito bem o peixe e os mariscos, antes de serem cozidos.
2. A maior parte do peixe e do marisco cozem muito rapidamente. Cozer quantidades pequenas ou as quantidades indicadas.
3. 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!
4. Os filetes de peixe podem ser cozidos igualmente no recipiente de arroz.
5. 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
Lagosta		
- 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

05-DG 3270.indd 26 12.08.2008 10:31:41 Uhr

Maneira	Unidades	Tempo aprox. (minutos)
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 3270

Alimentação da corrente:.....220-240 V, 50 Hz

Consumo de energia:..... 800 W

Categoria de protecção:..... I

Peso líquido: .....1,90 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 ao 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.

05-DG 3270.indd 27 12.08.2008 10:31:41 Uhr

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. Spegnere 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.

> ℹ **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.

Volume di consegna

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

ITALIANO

05-DG 3270.indd 28 12.08.2008 10:31:41 Uhr

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

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

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:
- L'indicatore per il livello dell'acqua con la marcatura MIN e MAX si trova nel serbatoio.
- 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 dovreste 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 iscritte con 1, 2 e 3.
- Solo la vaschetta che porta la scritta „3" è adatta ad essere posizionata sull'apparecchio base del bollitore a vapore.

- Porre la bacinella vapore „3" 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

i NOTA:
- Se si desidera usare più di due vasche, è necessario fare uso dei dispositivi di congiunzione.
- Se la prossima vaschetta non dovesse inquadrare esattamente, girare di una volta il dispositivo di congiunzione.

- Porre la bacinella vapore „3" 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.
- Applicare il telaio di collegamento.
- Poggiare la vaschetta „2" sulla vaschetta „3".
- Infine mettete il coperchio.

Uso delle tre vaschette

- Porre la bacinella vapore „3" 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.
- Applicare il telaio di collegamento.
- Poggiare la vaschetta „2" sulla vaschetta „3".
- Mettervi gli alimenti da cuocere.
- Applicare il telaio di collegamento.
- Poggiare la vaschetta „1" 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.

Allacciamento alla rete elettrica

- Porre l'apparecchio su un piano resistente al calore.
- Accertarsi che il timer sia su **0** (Off).
- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Messa in funzione

Dopo aver versato l'acqua, mettere le bacinelle vapore e il coperchio.

Accendere

Selezionare una durata di cottura sul timer. La spia luminosa si accende e dopo pochi minuti si forma vapore.

Interrompere la cottura

Riportare il timer su **0** e staccare la spina dalla presa.

05-DG 3270.indd 29 12.08.2008 10:31:41 Uhr

Ricaricare l'acqua

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

- Impostare il timer su 0 ed estrarre la spina dalla presa..
- Levare le vaschette.

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

- Versare l'acqua fino alla marcatura MAX.
- Continuare la funzione.

Terminare il funzionamento

Quando il tempo del timer è scaduto, la spia luminosa si spegne. Staccare quindi la spina di alimentazione 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

- Prima della pulizia staccare sempre la spina e attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

> ⚠ **AVVISO:**
> 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.

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, telaio di collegamento, bacinella di raccolta

> ⚠ **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

05-DG 3270.indd 30 12.08.2008 10:31:42 Uhr

Tipo di riso	Insieme nel cestello del riso		Tempo approssimativo (Minuti)
	Riso	Acqua	
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
Rapa 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

Specie della carne	Peso o pezzi	Tempo approssimativo (Minuti)
Manzo		
- n pezzi	500 g	28-30
- hamburger / polpette	500 g	16-18
- polpettine	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
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

05-DG 3270.indd 31 12.08.2008 10:31:43 Uhr

Tipo	Quantità	Tempo approssimativo (Minuti)
Uovo strapazzato		
Sbattere insieme 6 uova e versarle nel cestello del riso con due cucchiai di latte. Insaporire con sale e pepe. Mescolare durante i primi minuti di cottura.		20-22

Dati tecnici

Modello:..... DG 3270

Alimentazione rete: .....220-240 V, 50 Hz

Consumo di energia:.....800 W

Classe di protezione:..... I

Peso netto: .....1,90 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.

05-DG 3270.indd 32 12.08.2008 10:31:43 Uhr

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 hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- 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 nettledning 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.

> ℹ **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 vanndamp, 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 oppå apparatet. Ikke dekk til dampåpningene mens apparatet er i bruk. Dampen må kunne slippe uhindret ut.

> ⚠ **ADVARSEL:**
> - Det kommer varm damp ut av damphullene 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.

NORSK

Leveringsinnhold

1 X Dampkoker basisapparat
1 X Oppsamlingsbeholder for kondensvann
3 X Dampskåler
2 X Forbindelsesrammer
1 X Riskoker
1 X Lokk

Før første gangs bruk

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

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!
> - Dampenheten og tilbehørsdelene er ikke egnet til bruk i ovn (mikrobølgeovn, varmluft eller vanlig) eller på komfyr!

05-DG 3270.indd 33 12.08.2008 10:31:43 Uhr

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

i TIPS:
- Du finner en vannstandsanviser med MIN- og MAX-merke i vanntanken.
- 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 oppsamlingsskålen inn i underdelen.

Bruk av kun én damphylle

i TIPS:
- For å lette arbeidet, er dampskålene merket med påskriftene 1, 2 og 3.
- Kun dampskålen med påskriften „3“ passer på dampkokerens basisapparat.

- Still dampskålen„3“på oppsamlingsskålen.
- 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

i TIPS:
- Dersom du ønsker å bruke flere dampskåler, må du bruke koblingsrammene.
- Hvis den neste dampskålen ikke passer, må du dreie koblingsrammen rundt en gang.

- Still dampskålen„3“på oppsamlingsskålen.
- Legg det største stykket som skal kokes med lengst koketid i den nederste dampskålen.
- Legg på en forbindelsesramme.
- Sett dampskål „2“ på dampskål „3“.
- Sett til slutt på lokket.

Bruke tre dampskåler

- Still dampskålen„3“på oppsamlingsskålen.
- Legg det største stykket som skal kokes med lengst koketid i den nederste dampskålen.
- Legg på en forbindelsesramme.
- Sett dampskål „2“ på dampskål „3“.
- Legg det som skal dampes oppi denne.
- Legg på en forbindelsesramme.
- Sett dampskål „1“ på dampskål „2“.
- Sett til slutt på lokket.

Bruk av risskålen

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

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

Elektrisk tilkobling

- Plasser apparatet på et varmebestandig underlag.
- Sørg for at tidsbryteren står på **0** (Av).
- Koble apparatet til en forskriftsmessig installert beskyttelseskontakt 230 V, 50 Hz.

Damping og koking

Når du har fylt på vann, legger du på dampskålene og lokket.

Slå på apparatet

Velg koketid på tidsbryteren. Kontrollampen lyser opp og det dannes damp etter et par minutter.

Avbryte drift

Skru tidsbryteren tilbake til **0** og trekk støpselet ut av stikkontakten.

Etterfylle vann

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

- Skru tidsbryteren tilbake på 0 og trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Løft av kokeskålene.

⚠ 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!

- Fyll på vann til MAX-merket.
- Fortsett driften.

Avslutte bruk

Når tidsbryteren går ut, slukker kontrollampen.
Trekk da 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

- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Bruk ikke stålbørste eller andre skurende gjenstander.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

05-DG 3270.indd 34 12.08.2008 10:31:43 Uhr

⚠ ADVARSEL:
Dampkokerens basisapparat må aldri dyppes i vann for rengjøring. Det kan føre til elektrisk støt eller brann.

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, forbindelsesrammer, oppsamlingsskål

⚠ 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 varmeelementet etter en stund. Dette kan føre til at dampen slutter for tidlig, før matvarene 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 oppsmalingsskålen 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. Rens, skrell eller kutt opp etter behov. Små stykker dampkokes raskere enn store stykker.
2. Mengde, kvalitet, ferskhet og størrelse/enhet og temperatur fra frosne matvarer kan påvirke koketiden. Vannmengden og koketiden er variable alt etter ønsket resultat.
3. Frosne grønnsaker skal ikke tines før dampkoking.

Grønnsaks-/frukttype	Vekt eller antall	Omtrent tid (minutter)
Artisjokker, hele	4 hele stykker	30-32
Asparges, 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
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

05-DG 3270.indd 35 12.08.2008 10:31:44 Uhr

Fisk og skalldyr

1. Koketiden som er oppgitt i tabellen gjelder for ferske, frosne og opptinte skalldyr og fisk. Vask og rensk de ferske skalldyrene og fisken før dampkoking.

2. Nesten alle fiske- og skalldyrsorter 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.

Skalldyr/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

Kjøttype	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

Type	Antall	Omtrent tid (minutter)
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 3270

Spenningsforsyning: .....220-240 V, 50 Hz

Inngangsstrøm: ..... 800 W

Beskyttelsesklasse:..... I

Nettovekt: ..... 1,90 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!

05-DG 3270.indd 36 12.08.2008 10:31:45 Uhr

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.

i 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.

Scope of Supply

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

Before Using for the First Time

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

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.

05-DG 3270.indd 37 12.08.2008 10:31:45 Uhr

⚠ 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

i NOTE:
- A water level indicator with MIN and MAX mark is to be found in the water tank.
- 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

i 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 „3“ fits on the base of the steam cooker.

- Place the steaming dish „3“ 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

i NOTE:
- If you would like to use more than one steaming dish it is necessary to use the connecting frames.
- If the next steaming dish does not fit properly, turn the connecting frame round once.

- Place the steaming dish „3“ on the collection dish.
- Put the largest piece of food to be cooked with the longest cooking time in the bottom steaming dish.
- Place a connection frame in position.
- Place steaming dish „2“ on steaming dish „3“.
- Finally, place the lid in position.

Use of Three Steaming Dishes

- Place the steaming dish „3“ on the collection dish.
- Put the largest piece of food to be cooked with the longest cooking time in the bottom steaming dish.
- Place a connection frame in position.
- Place steaming dish „2“ on steaming dish „3“.
- Now place the food to be cooked here.
- Place a connection frame in position.
- Place steaming dish „1“ 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.

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

Electrical Connection

- Place the device on a heat-resistant surface.
- Make sure that the timer is turned to **0** (off).
- Connect the device to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing a contact.

Initial Operation

After you have filled in some water, place the steaming dishes and the lid in position.

Switching On

Select a cooking time on the timer. The control lamp goes on and after a few minutes steam is formed.

Switching Off

Turn the timer back to **0** and remove the mains plug from the socket.

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.

- Turn the timer back to 0 and remove the mains plug from the socket.
- Lift off the steaming dishes.

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

- Fill the water up to the MAX mark.
- Continue operation.

Stopping Operation

When the timer has run down the control lamp goes off.
Then remove the mains plug from the socket.

05-DG 3270.indd 38 12.08.2008 10:31:45 Uhr

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

Cleaning

- Always remove the mains plug before cleaning and wait until the device has cooled down.
- Do not use any wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or scouring agents.

⚠ WARNING:
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.

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, Connection Frames, Collection Dish

⚠ 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

1. There are various types of rice. Follow the specific cooking instructions for each type.
2. Measure the rice and water precisely and pour into the rice bowl. Put the lid on and switch on the steam cooker.
3. Check whether the rice is cooked as specified by the cooking time. Stir the rice.
4. 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.
5. 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

1. Wash the vegetables well. Cut the stems and peal or chop the vegetables as required by the recipe. Smaller pieces cook faster than large ones.
2. 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.
3. 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
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

05-DG 3270.indd 39 12.08.2008 10:31:46 Uhr

Type of vegetable/ fruit	Weight or pieces	Estimated time (Minutes)
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

1. 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.
2. Almost all types of fish and seafood cook fast. Steam cook them in small portions or in the specified quantities.
3. 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!
4. Fish filets can be steamed also in the rice bowl.
5. 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 3270

Power supply:.....220-240 V, 50 Hz

Power consumption:..... 800 W

Protection class:..... I

Net weight: ..... 1.90 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.

05-DG 3270.indd 40 12.08.2008 10:31:46 Uhr

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 wyłączyć 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 gniazda.
- 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.

Symbole 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 ryzyka obrażeń.

> ⚠ **UWAGA:**
> Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

> ℹ **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 chwytać 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!
> - Chwytając 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.

05-DG 3270.indd 41 12.08.2008 10:31:47 Uhr

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

Zestaw obejmuje

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

Przed pierwszym użyciem

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

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 zbiorniku wody.
- 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 napełniać zbiorniku zawsze do maksymalnego poziomu.

Miska zbiorcza na kondensat

Proszę w dolnej części umieścić naczynie na skropliny.

Gotowanie z jedną miski 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 „3".

- Postaw miskę „3" 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

i WSKAZÓWKA:
- Aby użyć kilku misek, skorzystaj z ramki łączeniowej.
- Jeżeli kolejna miska nie pasuje, zmień ustawienie ramki o jeden obrót.

- Postaw miskę „3" na misce zbiorczej.
- Do dolnej miski włóż największy kawałek potrawy, o najdłuższym czasie gotowania.
- Załóż ramkę łączącą.
- Postaw miskę „2 na miskę „3".
- Następnie załóż pokrywkę.

Używanie trzech misek

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

Używanie naczynia 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.

Podłączenie elektryczne

- Ustaw urządzenie na żaroodpornym podłożu.
- Upewnij się, czy programator zegarowy jest ustawiony na **0** (wył.).
- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

05-DG 3270.indd 42 12.08.2008 10:31:47 Uhr

Uruchomienie

Po wlaniu wody włóż miski do parowania i załóż pokrywkę.

Włączanie

Wybierz czas gotowania na programatorze zegarowym. Zaświeci lampka kontrolna i po kilku minutach zacznie wytwarzać się para.

Przerwanie pracy

Obróć programator zegarowy na **0** i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Dolewanie wody

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

- Obróć programator zegarowy na 0 i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Zdejmij miski do parowania.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE:**
> Przy chwytaniu lub przestawianiu gorących elementów proszę koniecznie używać ściereczek lub rękawic kuchennych, aby nie poparzyć się parą.

- Napełnij zbiornik wody do kreski MAX.
- Kontynuuj korzystanie z urządzenia.

Zakończenie pracy

Po upływie czasu ustawionego na programatorze zegarowym lampka kontrolna gaśnie. 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

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE:**
> Bazowej części urządzenia do gotowania na parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

Bazowa część urządzenia z zewnątrz

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

Zbiornik

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

Pokrywka, miski do parowania, ramka łącząca, miska zbiorcza

> ⚠ **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 wlać 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.
- Płyny 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.

05-DG 3270.indd 43 12.08.2008 10:31:48 Uhr

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
Gatunek ryżu	**Razem w pojemniku na ryż**		**Przybliżony czas (Minuty)**
	Ilość ryżu	**Woda**	
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 życzenia. 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
Brukselka	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 skorupkac	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

05-DG 3270.indd 44 12.08.2008 10:31:48 Uhr

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 małej 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. Mieszać jaja przez pierwsze minuty gotowania.		20-22

Dane techniczne

Model:..... DG 3270

Napięcie zasilające: .....220-240 V, 50 Hz

Pobór mocy: ..... 800 W

Stopień ochrony: I

Masa netto: ..... 1,90 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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

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.

05-DG 3270.indd 45 12.08.2008 10:31:48 Uhr

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 možností 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 neponechávejte 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.

> ℹ **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 vytáhnete zástrčku ze zásuvky! Poté jej již neuvádějte do provozu a nechte jej překontrolovat autorizovanou servisní opravnou. 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 rukojeti. 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 používejte chňapku nebo kuchyňské rukavice.

- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nikdy neprovozujte přístroj bez vody!
- Používejte přístroj jen k přípravě pokrmů, v žádném případě pro nějaké jiné účely.

Obsah balení

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

Před prvním použitím

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

05-DG 3270.indd 46 12.08.2008 10:31:48 Uhr

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

i UPOZORNĚNÍ:
- Ukazatel hladiny vody se značkou MIN. a MAX. naleznete na nádržce na vodu.
- 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

i UPOZORNĚNÍ:
- Pro usnadnění práce jsou parní misky opatřeny nápisy 1, 2 a 3.
- Pouze parní miska s nápisem „3“ pasuje na základní přístroj parního vařiče.

- Postavte parní misku „3“ 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 nasaďte víko.

Použití dvou parních misek

i UPOZORNĚNÍ:
- Pokud byste chtěli používat více parních misek, musíte použít spojovací rámy.
- Pokud by další parní miska nepasovala správně, otočte jednou spojovací rám.

- Postavte parní misku „3“ na sběrnou misku.
- Položte největší z kusů, který se má vařit a má nejdelší dobu vaření do spodní parní misky.
- Položte na ni spojovací rám.
- Postavte parní misku „2“ na parní misku „3“.
- Na závěr nasaďte víko.

Použití tří parních misek

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

Používání mísy pro přípravu rýže

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

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

Elektrické připojení

- Položte přístroj na tepluvzdornou podložku.
- Ujistěte se, že jsou spínací hodiny nastaveny na **0** (vypnuto).
- Připojte přístroj na chráněnou zásuvku 230 V, 50 Hz instalovanou podle předpisů.

Uvedení do provozu

Poté, co jste nalili vodu, nasaďte parní misku a víčko.

Zapínání

Na spínacích hodinách zvolte dobu trvání vaření. Kontrolní světlo se rozsvítí a po několika minutách se začne tvořit pára.

Přerušení provozu

Otočte spínací hodiny zpět do polohy **0** a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Dolévání vody

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

- Otočte spínací hodiny zpět do polohy 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Zvedněte varné misky.

⚠ VÝSTRAHA:
Při uchopení nebo odnímání horkých dílů bezpodmínečně používejte „chňapky“ nebo ochranné rukavice, abyste se neopařili horkou párou!

- Vodu dolijte až po značku MAX.
- Pokračujte v provozu.

05-DG 3270.indd 47 12.08.2008 10:31:49 Uhr

Ukončení provozu

Jestliže čas na spínacích hodinách uběhl, kontrolní světlo zhasne. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA:
Při uchopení nebo odnímání horkých dílů bezpodmínečně používejte „chňapky“ nebo ochranné rukavice, abyste se neopařili horkou párou!

Čištění

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.
- Nepoužívejte žádné drátěné kartáče nebo jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čistící prostředky.

⚠ VÝSTRAHA:
Základní přístroj parního vařiče z důvodu mytí nenořte v žádném případě do vody. Mohlo by to vést k úrazu elektrickým proudem či požáru.

Základní přístroj z vnějšku

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

Nádržka

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

Víčko, parní misky, spojovací rám, sběrná miska

⚠ POZOR:
- Tyto části nemyjte v myčce nádobí.
- Jasné 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 lžíce 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 spínacích 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 dobou přípravy vždy na nejspodnější tác 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. Nasaďte 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 žádné 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 dlouhozrnné a divoké rýže			
- normální	1 šálek	1 1/2 šálku	56-58
- rychlovarná rýže	1 šálek	1 3/4 šálku	18-20
Instantní rýže	1 šálek	1 1/2 šálku	12-15
Bílá rýže			
- normální	1 šálek	1 1/2 šálku	45-50
- dlouhozrnná	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. Dobu 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.

05-DG 3270.indd 48 12.08.2008 10:31:49 Uhr

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
Fazolové lusky		
- zelené/voskově 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
Žampióny, 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, zmražené 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 míse pro prípravu 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
Ústřice (čerstvé v lasturách)	1500 g	18-20
Hřebenatky (čerstvé)	500 g	16-18

Plody moře / ryby	Hmotnost nebo počet kusů	Přibližná doba přípravy (v minutách)
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

Vejce

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 mísy pro přípravu rýže nalijte dva šálky vody; zapněte přístroj, aby se voda zahřála.		7-8
2. krok: Vejce rozbijte a obsah vložte do malé mísy, mísu vložte do mísy pro přípravu rýže s horkou vodou, a vyčkejte, dokud se vejce „neztratí“.		7-8
Míchaná vejce		
Rozmíchejte šest vajec a společně s 2 polévkovými lžícemi mléka vložte do mísy pro přípravu rýže. Osolte a opepřete. Během prvních minut doby přípravy vejce míchejte.		20-22

Technické údaje

Model:..... DG 3270

Pokrytí napětí:.....220-240 V, 50 Hz

Příkon:..... 800 W

Třída ochrany:..... I

Čistá hmotnost: ..... 1,90 kg

05-DG 3270.indd 49 12.08.2008 10:31:50 Uhr

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 předejít 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.

05-DG 3270.indd 50 12.08.2008 10:31:50 Uhr

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 bélésanyaggal 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 vezetéket 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 vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű 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!**
> Kisgyermekeket 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 kisgyermekek 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:**
> Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

> ℹ **TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket 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 sohase 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 vizsgáltassa 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 rendeltetésszerűen 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 füleknél 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 de fedje le a gőzkieresztő nyílásokat! A gőznek akadálytalanul kell távoznia.

> ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
> - A gőzkieresztő nyílásokból és a fedő felnyitásakor forró gőz lép ki. Égési sérülés veszélye!
> - Mindenképpen használjon edényfogót vagy főzőkesztyűt, 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!

A szállítás alkotórészei

1 db Gőzpároló alapkészülék
1 db A kondenzvíz felfogótálja
3 db Gőzölőtál
2 db Összekötőkeret
1 db Rizstál
1 db Fedő

MAGYARUL

05-DG 3270.indd 51 12.08.2008 10:31:50 Uhr

Az első használatbavétel előtt

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

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- jelölést tartalmazó vízszintjelző a víztartályban 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 megtölteni.

A kondenzvíz felfogótálja

Tegye bele a felfogótálat a talpba!

A gőzölőtál használata

i TÁJÉKOZTATÁS:
- A munka megkönnyítése érdekében a párolótálakat 1-es, 2-es és 3-as jelzéssel láttuk el.
- Csak a „3-as“ feliratú párolóedény illik a párolóedény alapkészülékére.

- Helyezzen egy gőzölőtálcát „3“a felfogótálba.
- Helyezze a zöldséget, halat vagy egyéb ételeket mártás vagy folyadék nélkül a párolótálba. A gőzkieresztő nyílásokat működés közben nem szabad teljesen fedeni!
- Végezetül helyezze fel a fedelet.

Két párolótál használata

i TÁJÉKOZTATÁS:
- Ha több párolóedényt szeretne használni, használja az összekötőkeretet.
- Ha a következő párolóedény nem illene rá, fordítsa meg egyszer az összekötőkeretet.

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

Három párolótál használata

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

Elektromos csatlakozás

- Helyezze a készüléket hőálló felületre.
- Győződjön meg róla, hogy az időkapcsoló **0**-n van (ki).
- Csatlakoztassa a készüléket előírásszerűen beszerelt 230 V, 50 Hz védőérintkezős csatlakozóaljzathoz.

Üzembehelyezés

Miután vizet töltött bele, helyezze be a párolótálakat és tegye fel a fedelet.

Bekapcsolás

Válassza ki az időkapcsoló órán a párolási időt. Bekapcsol az ellenőrzőlámpa és pár perc múlva gőz képződik.

Az üzemelés megszakítása

Állítsa vissza az időkapcsoló órát **0**-ra és húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

A víz utántöltése

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

05-DG 3270.indd 52 12.08.2008 10:31:51 Uhr

- Fordítsa vissza az időkapcsolót 0-ra és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Emelje le a párolóedényeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A forró alkatrészek megfogásához és levételéhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy főzőkesztyűt, nehogy leforrázza magát a forró gőzzel!

- Töltse utána a vizet a MAX jelölésig.
- Folytassa az üzemeltetést.

Az üzemeltetés befejezése

Ha lejárt az időkapcsoló óra, az ellenőrzőlámpa kialszik. Húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A forró alkatrészek megfogásához és levételéhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy főzőkesztyűt, nehogy leforrázza magát a forró gőzzel!

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A pároló alapkészülékét semmiképpen nem szabad vízbe meríteni. Áramütést vagy tüzet okozhat.

Az alapkészülék kívülről

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

Tartály

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

Fedő, gőzölőtálak, összekötőkeretek, felfogótál

⚠ 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 szárítson meg.

Vízkőtlenítés

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 csészényi ecetet a víztartályba, majd töltse 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 párolótálcára helyezzen.
- Ne válasszon ki túl nagy darabokat, hogy a gőz a párolótálca szabadon maradó lyukain keresztül át tudjon áramolni.
- Párolás előtt olvassza fel a húst és szárnyast.
- A felfolgótálban összegyűlő folyadékot 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	
Barna rizs			
- rendes	1/2 csésze	1 csésze	42-45
- tartós	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
Hosszú szemű és vadrizs 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 származaradványokat! Tisztítsa, hámozza vagy aprítsa igény szerint! A kisebb darabok gyorsabban párolódnak meg, mint a nagyok.
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.

05-DG 3270.indd 53 12.08.2008 10:31:51 Uhr

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 halmérgezést 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		
- fekete	2-4	16-18
- szétvágott	500-600 g	18-20
Kis kagyló (friss, héjában)	500 g	14-16
Osztriga (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
- fasírtgombóc	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
Héja nélkül vízben főzve		
1. lépés: Öntsünk 2 csészevizet a rizses edénybe; pároljunk, hogy felhevítsük a vizet.		7-8
2. lépés: Üssük 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		
Keverjünk össze 6 egész tojást 2 evőkanálnyi tejjel, és tegyük az egészet a rizsfőző edénybe! Fűszerezzük sóval és borssal! A főzési idő első perceiben kavarjuk a tojást!		20-22

Műszaki adatok

Modell:..... DG 3270

Feszültségellátás: .....220-240 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:..... 800 W

Védelmi osztály: I

Nettó súly: ..... 1,90 kg

05-DG 3270.indd 54 12.08.2008 10:31:52 Uhr

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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 kiselejtezett készülékeket.

05-DG 3270.indd 55 12.08.2008 10:31:52 Uhr

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 попользоваться 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 электротоком, Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить 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.

> **i 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 сначало 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 безпрепятственно.

> ⚠ **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.

05-DG 3270.indd 56 12.08.2008 10:31:52 Uhr

- Никогда не включайте пароварку без воды!
- Используйте прибор только для приготовления пищи, и ни в коем случае для других целей.

Комплектация

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

Перед первым включением

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

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

i ПРИМЕЧАНИЕ:
- Показатель уровня воды с маркировкой MIN- и MAX расположен на ёмкости для воды.
- Наливайте в емкость для воды только прозрачную, чистую воду. Не наливайте в емкость 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

i ПРИМЕЧАНИЕ:
- Для упрощения работы паровые ёмкости пронумерованы 1, 2 и 3.
- Только паровая ёмкость с маркировкой „3“ подходит к базисному прибору пароварки.

- Поставьте ёмкость для приготовления на пару „3“ 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 блокирован!
- В заключении закройте крышку.

Использование двух паровых ёмкостей

i ПРИМЕЧАНИЕ:
- Если Вы хотите пользоваться несколькими паровыми ёмкостями, то Вам необходимо воспользоваться соединительными рамками.
- Если последующая паровая ёмкость не устанавливается правильно, то попробуйте перевернуть соединительную рамку.

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

Использование трёх паровых ёмкостей

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

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

Подключение к электросети

- Установите прибор на теплоустойчивую подставку.
- Убедитесь в том, что таймер установлен в положение **0** (выкл.).

05-DG 3270.indd 57 12.08.2008 10:31:53 Uhr

- Подключите прибор к установленной согласно предписаниям штепсельной розетке с заземлением на 230 в, 50 гц.

Первое включение

После того, как Вы залили воду, установите ёмкости для приготовления на пару и накройте крышкой.

Включение

Выбирите на таймере время приготовления. Загорается контрольная лампочка и через несколько минут образуется пар.

Прерывание процесса приготовления

Поверните таймер назад, в положение **0** и выньте штекер из розетки.

Доливка воды

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

- Установите таймер на 0 и выньте сетевой штекер из розетки.
- Снимите ёмкости для приготовления пищи.

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

- Залейте воду до отметки MAX.
- Продолжайте приготовление.

Заканчивание процесса приготовления

Если установленное на таймере время истекло, то гаснет контрольная лампочка. 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

- Для чистки всегда сначала выньте сетевой штекер и подождите, пока прибор не остынет.
- Не пользуйтесь проволочной щёткой или другими царапающими предметами.
- Не применяйте очень сильные или царапающие моющие средства.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
> Ни в коем случае не окунайте базовый прибор пароварки для мытья в воду.Это может послужить пичиной электрического удара или пожара.

Базовый прибор снаружи

Протирайте 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, соединительные рамки, поддоны для водяного конденсата

> ⚠ **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 емкость 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 обстоятельст.
- 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.

05-DG 3270.indd 58 12.08.2008 10:31:53 Uhr

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	Обьединить 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
- быстроразвариваемый 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
- порезаная или целиком	500 г	20-22
- бобы	500 г, очищенные	12-13
Свекла красная	500 г, порезаная	25-28

Сорт овощей/ фруктов	Вес или количество	Примерное время приготовления (мин.)
Капуста брокколи, метелки	500 г	20-22
Капуста брюссельская	500 г	24-26
Капуста белокачанная	500 г, порезаная	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 порезаный	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, указаное 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
- порезаные	500-600 г	18-20

05-DG 3270.indd 59 12.08.2008 10:31:53 Uhr

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/нарезаная дольками	2-4	24-26
Баранина		
- в кусках/нарезаная дольками	500 г	26-28
Свинина		
- в кусках/нарезаная дольками	500 г	26-28
Сардельки/сосиски	500 г	14-18

Яйца

Вид	Количество	Gemiddelde tijd (minuten
Яйца в скорлупе		
- всмятку	1-12	15-18
- вкрутую	1-12	19-22
Яйца пошированые		
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 спошируется		7-8
Яичница-болтунья		
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 3270

Электропитание:.....220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: .....800 ватт

Класс защиты:..... I

Вес нетто: .....1,90 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, 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!

05-DG 3270.indd 60 12.08.2008 10:31:54 Uhr

05-DG 3270.indd 61 12.08.2008 10:31:54 Uhr

05-DG 3270.indd 62 12.08.2008 10:31:54 Uhr

05-DG 3270.indd 63 12.08.2008 10:31:54 Uhr

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stürings Medien, Krefeld • 08/08

05-DG 3270.indd 64 12.08.2008 10:31:54 Uhr