SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Steamer SDG 800 A1



(GB) **Steamer**
Operating instructions

(HU) **Párolló**
Használati utasítás

(CZ) **Parní vařič**
Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH) **Dampfgarer**
Bedienungsanleitung

(PL) **Urządzenie do gotowania na parze**
Instrukcja obsługi

(SI) **Parni kuhalnik**
Navodila za uporabo

(SK) **Prístroj na parné dusenie**
Návod na obsluhu

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

Úvod
Použití ke stanovenému účelu ... Strana 76
Technické údaje ... Strana 76
Obsah dodávky ... Strana 76
Popis dílů ... Strana 77

Bezpečnost ... Strana 77
Použití originálního příslušenství ... Strana 78

Před prvním uvedením do provozu ... Strana 78

Uvedení do provozu ... Strana 78
Nastavení hodinového času ... Strana 79
Použití funkce okamžitého spuštění ... Strana 79
Použití zpožděného spuštění ... Strana 80
Režim udržování tepla ... Strana 80
Použití několika nádob k dušení ... Strana 81
Tipy ... Strana 81
Tabulka doby dušení v páře ... Strana 81
Skladování elektrického parního hrnce s úsporou místa ... Strana 85
Odvápnění základního zařízení / vodní nádrže ... Strana 85

Čistění a ošetřování ... Strana 86

Servis ... Strana 86

Záruka ... Strana 86

Zlikvidování ... Strana 86

Prohlášení o shodnosti / Výrobce ... Strana 87

Recepty ... Strana 87

V tomto návodu k obsluze / na zařízení jsou použity následující piktogramy:			
	Čtěte návod k obsluze!		Varování před horkými povrchy!
	Dodržujte bezpečnostní pokyny a řiďte se upozorněními!		Elektrický spotřebič chraňte před dětmi!
	Nebezpečí výbuchu!	**W**	Wattů (Příkon)
	Pozor na zranění elektrickým proudem! Nebezpečí smrtelného úrazu!	**V~**	Voltů (Střídavé napětí)
	Vhodné pro potraviny!		Dbejte na to, aby bylo zařízení, síťový kabel a síťová zástrčka nepoškozené!
	Tak se budete bezpečně chovat.		Nebezpečí požáru!
	Obal i přístroj nechte zlikvidovat v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí!		

Parní vařič SDG 800 A1

Úvod



Těší nás, že jste se rozhodli pro tento výrobek. Rozložte stránku s obrázky a seznamte se před prvním uvedením do provozu s funkcí zařízení. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, Používejte zařízení jen popisovaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Tento návod si dobře uschovejte. Všechny podklady vydejte dále s předáním zařízení třetímu.

Použití ke stanovenému účelu

Zařízení je určeno k dušení potravin v páře. Elektrický parní hrnec se smí provozovat jen v suchých a uzavřených místnostech. Kterákoliv jiná použití nebo změny na zařízení neplatí jako použití ke stanovenému účelu a skrývají značná nebezpečí úrazu. Za škody vzniklé z použití k nestanovenému účelu nepřevezme výrobce ručení. Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnostech. Nepoužívejte přístroj komerčně!

Technické údaje

Typové označení:	SDG 800 A1
Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Jmenovitý příkon:	800 W
Objem nádoby k dušení:	3 l
Objem misky na rýži:	1 l
Rozměry:	cca 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (Š x H x V)
Hmotnost:	2,05 kg

Obsah dodávky

Bezprostředně po rozbalení zkontrolujte úplnost dodávky a bezvadný stav výrobku a všech jeho částí.

1 základní zařízení
1 turbokroužek
1 zachycovací miska kondenzátu
3 nádoba k dušení
1 miska na rýži (1 l)
1 poklice
1 návod k obsluze

Popis dílů

1 Poklice
2 Miska na rýži
3 Vrchní nádoba k dušení (3)
4 Prostřední nádoba k dušení (2)
5 Kalíšky na vejce (prohloubeniny)
6 Spodní nádoba k dušení (1)
7 Zachycovací miska kondenzátu
8 Turbokroužek
9 Značka pro minimum
10 Základní zařízení / vodní nádrž
11 Topný prvek
12 Zobrazení vodního stavu
13 Displej LC
14 Tlačítko ZAP / VYP
15 Kontrolka
16 Tlačítko Plus / Minus
17 Tlačítko PROG („programování“)
18 Napájecí vodič se sítovou zástrčkou
19 Značka MAX
20 Zobrazení času
21 Tlačítko PROG („programování“)
22 Symbol k udržení tepla

Bezpečnost

⚠ VÝSTRAHA! Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a instrukce. Zanedbání při dodržování bezpečnostních pokynů a instrukcí mohou způsobit úraz elektrickým proudem, požár a / nebo závažná poranění.

USCHOVEJTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PRO BUDOUCNOST!

Vyhněte se poraněním a poškození elektrického spotřebiče:

- **NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ÚRAZU PRO MALÉ DĚTI A DĚTI!** Nikdy nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte vždy výrobek před dětmi.
- Neprovozujte výrobek v okolí ohroženém explozí, v němž se nacházejí hořlavé kapaliny nebo plyny.
- Děti nebo osoby, které nemají dost vědomostí nebo zkušeností se zacházením se zařízením, nebo jsou omezeny ve svých tělesných, senzorických nebo duševních schopnostech, nesmějí zařízení používat bez dozoru nebo návodu osoby zodpovědné za bezpečnost. Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- **POZOR!** Nikdy nenechejte elektrický parní hrnec bez dohledu, je-li v provozu.
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Elektrický parní hrnec se během používání velmi ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo s horkými potravinami.
- Poklici 1 vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Nenahýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří vodní pára. Používejte chňapky na hrnce, dotknete-li se poklice 1 a nádob k dušení 3, 4, 6. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, použijte dlouhou vidličku nebo kleště.
- Po každém použití okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku. Napájecí vodič 18 nenechejte viset dolů přes okraj pracovní plochy, aby se zařízení nemohlo omylem táhnout dolů.
- Zařízení nechejte úplně ochladnout, předtím než odstraníte zbytkovou vodu ze základního zařízení / vodní nádrže 10.
- **POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!** Elektrický parní hrnec neuvádějte do provozu v blízkosti závěsů, zavěšených skříní nebo jiných hořlavých materiálů nebo pod nimi.
- Nepostavte zařízení na podklad citlivý na teplo (ne na lakované stoly, ubrusy). Neprovozujte je

v blízkosti jiných zdrojů tepla (sporák, plynový plamen). Jinak hrozí poškození výrobku a / nebo kusů nábytku.
- Postavte zařízení na rovný, stabilní podklad. Dbejte na dostatečný odstup ke stěnám a skříním. Tak se vyhnete škodám v důsledku vystupující páry.
- Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž 10 během postupu dušení dostatečně naplněny vodou. Nevyložte základní zařízení / vodní nádrž 10 hliníkovou fólií apod. Při nedbání na to může dojít k přehřátí zařízení. Následkem mohou být poškození zařízení.
- Nikdy neponořte zařízení do vody a před čištěním nebo přepravou vždy vytáhněte síťovou zástrčku.
- **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Výrobek neovlivňuje chuťové a aromatické vlastnosti potravin.

Vyhněte se ohrožení života úrazem elektrickým proudem:

- Dbejte na to, aby bylo síťové napětí identické s údajem na typovém štítku. Zařízení připojte jen ke střídavému napětí.
- Nikdy neprovozujte zařízení prostřednictvím externích spínacích hodin nebo samostatného telemetrického systému.
- Pravidelně přezkoušejte napájecí vodič 18, není-li poškozen a opotřebován.
- Nikdy neprovozujte zařízení s poškozeným napájecím vodičem 18 nebo poškozenou síťovou zástrčkou.
  POZOR! Poškozené napájecí vodiče 18 znamenají nebezpečí ohrožení života úrazem elektrickým proudem. Zařízení, která bezvadně nefungují nebo jsou poškozená, nechejte okamžitě a výhradně opravit servisem.
- Napájecí vodič 18 není určen k vytažení elektrického spotřebiče ze zásuvky. Chraňte napájecí vodič 18 před horkými povrchy, ostrými hranami a mechanickými namáháními. Poškozené nebo zamotané napájecí vodiče 18 zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.
- Neprovozujte zařízení venku. Dbejte na to, aby napájecí vodič 18 nebyl nikdy během provozu mokrý nebo vlhký.
- Nepoužíváte-li zařízení, vytáhněte napájecí vodič 18 ze zásuvky.

Použití originálního příslušenství

- Používejte jen příslušenství a doplňkových zařízení, která jsou udána v návodu k obsluze. Použití jiných než v návodu k obsluze doporučených výrobků nebo jiných doplňků může pro vás znamenat nebezpečí úrazu.

Před prvním uvedením do provozu

- Před prvním použitím očistěte všechny odnímatelné díly teplou vodou a pečlivě je osušte. Vytřete vnitřní stranu základního zařízení / vodní nádrže 10 vlhkou tkaninou.

Uvedení do provozu

Dbejte jmenovitého napětí. Jmenovité napětí proudového zdroje musí souhlasit s údaji na typovém štítku zařízení. Zařízení označená 230 V můžete provozovat i s 220 V.

- ☐ Postavte základní zařízení / vodní nádrž 10 na stabilní, rovný podklad.
- ☐ Nastrčte černý turbokroužek 8 na soustředně umístěný topný prvek 11. Dbejte na to, aby větší strana směřovala dolů.
- ☐ Nyní naplňte základní zařízení / vodní nádrž 10 studenou vodou až ke značce MAX 19.
  Upozornění: Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž 10 aspoň až ke značce minima 9 naplněny vodou.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX 19. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

POZOR! Nikdy nedávejte do vody přísady, jako jsou koření apod. Tyto by mohly omezit cirkulaci páry a / nebo poškodit povrchy základního zařízení / vodní nádrže 10 a topného prvku 11.

- Nyní položte černou zachycovací misku kondenzátu 7 na základní zařízení / vodní nádrž 10. Dbejte na to, aby půlkruhové zvýšení směřovalo dopředu ve směru ovládacích tlačítek a leželo rovně. Tím je turbokroužek 8 udržován ve své poloze.
- Dejte potraviny do nádoby k dušení 3, 4, 6.
- Před uvedením zařízení do provozu zajistěte, aby byly všechny díly správně umístěny.
  POZOR! Nikdy nepoužijte misky a jiné díly, které nejsou speciálně vyrobeny pro toto zařízení. Jinak hrozí nebezpečí poranění a / nebo poškození zařízení.
- Posaďte nádoby k dušení 3, 4, 6 v pořadí 1–2–3 (viz značku na lištách k uchopení) na zachycovací misku kondenzátu 7.
- Poklici 1 posaďte soustředně tak, aby byla vrchní nádoba k dušení 3 kompletně uzavřena a pára nemohla unikat.
- Zastrčte síťovou zástrčku 18 do příslušné zásuvky.
- Na displeji LC 13 se objeví „45“ (viz obr. B).

Elektrický parní hrnec je nyní připraven k provozu.

Nastavení hodinového času

Postupujte následujícím způsobem:

- Stiskněte současně tlačítka PROG 17 a ZAP / VYP 14 po dobu 2–3 vteřin. Po uvolnění tlačítek zazní signální tón.
- Nyní stiskněte tlačítko Plus 16, aby se zobrazení času 20 vždy zvýšilo o 10 minut. Stiskněte tlačítko Minus 16, aby se zobrazení času 20 vždy snížilo o 1 minutu.
- Stiskněte tlačítko PROG 17, abyste zadání potvrdili.
- Na displeji LC 13 je nyní zobrazen aktuální hodinový čas (režim hodinového času).

Použití funkce okamžitého spuštění

Upozornění: Dbejte na to, aby byly základní zařízení / vodní nádrž 10 aspoň až ke značce minima 9 naplněny vodou. Ujistěte se, že jsou turbokroužek 8 a zachycovací miska kondenzátu 7 správně umístěny.

- Stiskněte tlačítko ZAP / VYP 14. Na displeji LC 13 bliká přeprogramovaná doba dušení 45 minut (viz obr. B).
- Stiskněte tlačítko PLUS / MINUS 16, abyste dobu dušení zvýšili v krocích 5 minut, popř. snížili v krocích 1 minuty.
  Upozornění: Maximální doba dušení činí 90 minut.
  Upozornění: Mějte na paměti, že při delší době dušení musíte eventuálně doplnit vodu. K doplnění použijte boční otvory na misce kondenzátu 7. Až ke značce MAX 19 naplněné základní zařízení / naplněná vodní nádrž 10 stačí pro cca. 1 hodinu doby dušení.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX 19. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

- Stiskněte tlačítko ZAP / VYP 14. Rozezní se signální tón. Kontrolka 15 svítí červeně a zařízení automaticky spustí postup dušení.
- Na displeji LC 13 se zobrazí zbývající doba dušení.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.

- Jakmile uplynula nastavená doba dušení, zařízení se automaticky přepne do režimu udržování tepla (viz „Režim udržování tepla “).
  Upozornění: Dobu dušení můžete během postupu dušení kdykoliv stisknutím tlačítka PLUS / MINUS 16 zvýšit v krocích 5 minut, popř. snížit v krocích 1 minuty. Jakmile nastavíte dobu dušení na „0“, zařízení se automaticky přepne do režimu udržování tepla (viz „Režim udržování tepla “).

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Poklici 1 vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Nenahýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří vodní pára. Používejte chňapky na hrnce, dotýkáte-li se poklice 1 a nádob k dušení 3, 4, 6. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, použijte dlouhou vidličku nebo kleště.

- Stiskněte spínač ZAP/VYP 14, abyste postup dušení předčasně přerušili nebo zařízení vypnuli. Zobrazení na displeji LC 13 se znovu přepne na zobrazení času 20 (viz obr. A).

  Upozornění: Jakmile je zásoba vody během provozu vypotřebována, zazní signální tóny. Postup dušení se přeruší. Zobrazení na displeji LC 13 se znovu přepne na zobrazení času 20 (viz obr. A). Zkontrolujte proto pravidelně stav vody prostřednictvím zobrazení stavu vody 12 a včas vodu dostatečně doplňte.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX 19. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

Použití zpožděného spuštění

Upozornění: Mějte na paměti, že musí být základní zařízení/vodní nádrž 10 aspoň až ke značce minima 9 naplněny vodou. Ujistěte se, že jsou turbokroužek 8 a zachycovací miska kondenzátu 7 správně umístěny.

- Stiskněte tlačítko PROG 17. Na displeji LC 13 se objeví zobrazení času 20, jakož i symbol PROG 21 (viz obr. A).
- Stiskněte tlačítko PLUS/MINUS 16, abyste požadovanou dobu zpoždění vždy zvýšili v krocích 10 minut, popř. snížili v krocích 1 minuty.

  Upozornění: Nastavená doba zpoždění se vztahuje na aktuální hodinový čas. T.zn., nastavíte-li v 13:00 hodin dobu zpoždění 30 minut, spustí se postup dušení v 13:30 hodin. Maximální doba zpoždění činí 24 hodiny.
- Stiskněte znovu tlačítko PROG 17.
- Stiskněte tlačítko PLUS/MINUS 16, abyste dobu dušení zvýšili v krocích 5 minut, popř. snížili v krocích 1 minuty.

  Upozornění: Maximální doba dušení činí 90 minut.

  Upozornění: Mějte na paměti, že při delší době dušení musíte eventuálně doplnit vodu. K doplnění použijte boční otvory na misce k zachycení kondenzátu 7. Až ke značce MAX 19 naplněné základní zařízení/naplněná vodní nádrž 10 stačí pro cca. 1 hodinu doby dušení.
- Stiskněte znovu tlačítko PROG 17. Na displeji LC 13 se objeví zobrazení času 20, jakož i symbol PROG 21. Zpoždění spuštění je nyní aktivní.
- Jakmile uplynula nastavená doba zpoždění, zazní signální tón, kontrolka 15 svítí červeně a zařízení automaticky spustí postup dušení.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.

Upozornění: Jakmile je zásoba vody během provozu vypotřebována, zazní signální tóny. Postup dušení se přeruší. Zkontrolujte proto pravidelně stav vody prostřednictvím zobrazení stavu vody 12 a včas vodu dostatečně doplňte.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Dbejte na to, aby voda nepřekročila značku MAX 19. Jinak může během postupu dušení stříkat z elektrického parního hrnce voda.

- Stiskněte tlačítko PROG 17, abyste zpoždění spuštění přerušili. Na displeji LC 13 zhasne symbol PROG 21.

Režim udržování tepla

Po uplynutí nastavené doby dušení se zařízení automaticky přepne do režimu udržování tepla.

- Na displeji LC 13 se objeví zobrazení času 20, jakož i symbol udržování tepla 22.
- Kontrolka 15 svítí zeleně.
- V režimu udržování tepla se voda znovu cyklicky ohřeje. Tak se jídla při teplotě cca. 60–70 °C udrží teplá.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Zařízení se během používání ohřeje. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku s vystupující vodní párou nebo díly zařízení.

- Režim udržování tepla zůstane tak dlouho aktivní, pokud se nespotřebuje zásoba vody nebo nestisknete-li některé tlačítko.
- □ Stiskněte tlačítko ZAP / VYP 14, abyste režim udržování tepla ukončili.

● Použití několika nádob k dušení

- □ Vložte největší potraviny nebo potraviny s nejdelší dobou dušení do spodní varné nádoby 6.
- □ Mějte na paměti, že se doby dušení ve vrchní 3 a prostřední nádobě k dušení 4 o 5–10 minut zvýší. Mějte to na paměti při nastavení doby dušení.
- □ Chuť potravin se může přenést prostřednictvím kondenzační vody. Proto vložte rybu a maso zásadně do spodní nádoby k dušení 6. Spodní nádobu k dušení 6 nechejte prázdnou, chcete-li připravit nejprve potraviny s delší dobou dušení. Proto vložte rybu a maso v požadovaný okamžik do spodní nádoby k dušení 6.

⚠ **POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!** Poklici 1 vždy pomalu nadzvedněte, směrem od sebe a nechejte tak vodní páru uniknout dozadu. Nenahýbejte se přes zařízení, zatímco se vytváří vodní pára. Používejte chňapky na hrnce, dotýkáte-li se poklice 1 a nádob k dušení 3, 4, 6. Přezkoušíte-li, jsou-li potraviny uvařené, použijte dlouhou vidličku nebo kleště.

- □ Vložte potraviny s delší dobou dušení do spodní nádoby k dušení 6, chcete-li připravit potraviny s různou dobou dušení. Odstraňte opatrně poklici 1 a postavte další nádobu k dušení 3, 4 na pod ní postavenou, odpovídá-li zbývající doba dušení ještě dusícím se potravinám. Poklici 1 znovu opatrně nasaďte.

Tipy

Doby dušení udané v tabulce jsou jen směrnými hodnotami. Doby můžete podle velikosti potravin, plnicího množství nádob k dušení 3, 4, 6, čerstvosti pokrmů a osobních požadavků měnit. Jste-li seznámeni s elektrickým parním hrncem, můžete doby dušení přizpůsobit.

- □ Mějte na paměti, že se jedna vrstva rychleji dusí než více vrstev. Proto se doba dušení zvýší s množstvím potravin, např. pro 1000 g růžiček květáku potřebujete déle než pro 500 g.
- □ Dbejte na to, aby byly všechny kusy stejně velké. Tak dosáhnete optimálního výsledku. Menší kusy položte nahoru, mají-li kusy různé velikosti a musí-li se uložit ve vrstvách.
- □ Potraviny do nádob k dušení 3, 4, 6 nenapěchujte. Nechejte mezi kusy místo. Tak se docílí optimální cirkulace páry.
- □ Zamíchejte potraviny po polovině doby dušení dlouhou vařečkou, dusíte-li větší kusy v páře,
- □ Nikdy neduste maso, drůbež nebo mořské plody ve zmrazeném stavu. Nejprve je vždy úplně nechejte roztát. V opačném případě se potraviny neuvaří úplně.
- □ Všechny doby dušení uvedené v tabulce doby dušení se vztahují na použití se studenou vodou. Použijte horkou (ne vařící) vodu, abyste doby dušení v páře mírně snížili.
- □ Miska rýže 2 se hodí ideálně i k dušení jiných potravin, jako jsou ovoce a zelenina.

● Tabulka doby dušení v páře

Doby dušení v páře udané v tabulce jsou jen směrnými hodnotami. Doby se mění podle velikosti potravin, plnicího množství nádob k dušení 3, 4, 6, čerstvosti pokrmů a osobních požadavků. Proto doporučujeme na konci nastavené doby dušení v páře delším předmětem (vidlička nebo špejle) stupeň dušení přezkoušet. Doby dušení v páře platí jen pro množství udaná v tabulce. Není-li nic jiného udáno, vztahují se všechny doby dušení v páře na použití spodní nádoby k dušení 6. Potraviny v horní nebo prostřední nádobě k dušení 3, 4 potřebují 5–10 minut déle.

Všechny doby uvedené v tabulce se vztahují na použití se studenou vodou.

Zelenina	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Artyčoky	čerstvé	2–3, středně velké	50–55 minut	
Chřest	čerstvý	400 g	15–20 minut	vložit naplocho do nádoby k dušení 3, 4, 6
	zmrazený	400 g	15–20 minut	2. vrstvu k cirkulaci páry navrstvěte křížem
Fazolové lusky	čerstvé	400 g	25–30 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazené	400 g	35–40 minut	
Brokolice	čerstvá	400 g	15–20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazená	400 g	20–25 minut	
Růžičková kapusta	čerstvá	400 g	20–25 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Zelí	čerstvé, drobně nakrájené	400 g	35–40 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Mrkev	čerstvá, v plátcích	400 g	20–25 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Kukuřičný klas	čerstvý, v kusech	2 ks	cca. 15 minut	otočit o 180° po polovině doby dušení
Květák	čerstvý, v růžičkách	400 g	15–20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
	zmrazený	400 g	20–25 minut	
Cuketa	čerstvá, v plátcích	400 g	15–20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Houby	čerstvé	200 g	15–20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Hrášek	zmrazený	400 g	15–20 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Brambory	loupané a nadrobno nakrájené	900 g	25–30 minut	zamíchat po polovině doby dušení
Nové brambory	čerstvé, v celku	400 g	30–35 minut	

Zelenina	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Špenát	čerstvý	250 g	10–15 minut	
	zmrazený	400 g	15–20 minut	

Tipy:

- Z květáku, brokolice a zelí odstraňte tlusté košťály.
- Zelenou listovou zeleninu duste co možná krátce, neboť snadno ztratí barvu.
- Nejlepší výsledek vaření obdržíte tehdy, osolíte-li a okořeníte-li zeleninu po dušení.
- Zmrazená zelenina se nemusí před dušením ponořit.

Ryby a mořské plody	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Humří ocasy	čerstvé	2 kusy	20–25 minut	maso je neprůhledné; v případě potřeby dusit déle
Rybí filé	zmrazené	250 g	10–15 minut	
	čerstvé	250 g	10–15 minut	
Ryba, tlusté řízky	losos, treska	250 / 400 g	10–15 minut	
	tuňák	400 g	15–20 minut	
Mušle	čerstvé	400 g	10–15 minut	doba dušení se ukončí, otevřou-li se úplně skořápky
Ústřice	čerstvé	6 kusů	15–20 minut	doba dušení se ukončí, otevřou-li se úplně skořápky
Garnáty	čerstvé	400 g	10–15 minut	zamíchat po polovině doby dušení

Tipy:

- Ryba je dušená, získala-li neprůhlednou barvu.
- Zmrazenou rybu lze bez rozmrazení dusit, byli-li kusy před postupem dušení od sebe odděleny a prodlouží-li se doba dušení.
- Během dušení dejte kousky citrónu a koření na rybu do nádoby k dušení, abyste zjemnili chuť.

Drůbež	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Kuře	Hruď, bez kostí	400 g	15–20 minut	před dušením odstranit kůži
	Stehno	400 g	20–30 minut	po dušení příp. v troubě (funkce grilu) nechat zhnědnout

Maso a párky	Typ	Množství	Doba dušení	Poznámky
Hovězí maso	v plátcích, svíčková nebo roštěnka	250 g	10–15 minut	tuk úplně odstranit, dušené hovězí má pevnou strukturu
Skopové maso	kotleta, s kostmi nebo bez kostí	4 kotlety	15–20 minut	tuk úplně odstranit
Vepřové maso	filé, plátky nebo kusy svíčkové	400 g nebo 4 kusy	10–15 minut	tuk úplně odstranit
Párky (předvařené)	frankfurtské	400 g	10–15 minut	slupku před dušením propíchnout
	Knacker	400 g	cca. 15 minut	

Tipy:

- Dušení má tu výhodu, že tuky během postupu dušení úplně odtečou. Z důvodů mírného tepla zvolte měkké, libové maso, z něhož tuk úplně odstraníte. Pro dušení je ideální maso vhodné ke grilování.
- Servírujte dušené maso a drůbež s chutnými omáčkami nebo marinujte je před postupem dušení.
- Před servírováním vařené potraviny pečlivě duste. Ke zkoušce dušení píchněte dlouhým předmětem (nožem nebo špejlí) do masa.
- Párky musí být před dušením úplně vařené.
- Pro jemnou chuť přidejte k dušeným potravinám čerstvé bylinky.

Rýže	Typ	Množství	Množství vody	Doba dušení	Poznámky
Rýže	bílá	200 g	300 ml	25 minut	2 porce
		300 g	600 ml	35 minut	4 porce
	hnědá	300 g	600 ml	40 minut	4–6 porcí
Rýžový pudink	rýže pro pudink	100 g rýže + 30 g cukru na posypání	teplé mléko	75–80 minut	

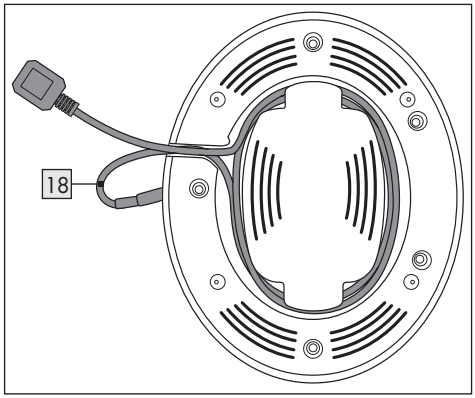
Tipy:
- Do misky na rýži 2 dejte potřebné množství vody společně s rýží.
- K dušení menu umístěte misku na rýži 2 vždy do vrchní nádoby k dušení, neboť se aróma jiných pokrmů může přenést kondenzační vodou.

Vejce	Množství	Množství vody	Doba dušení	Poznámky
Vařené naměkko	max. 6	400 ml	8 minut	vložit vejce do kalíšků na vejce 5 (prohloubenin v nádobách k dušení)
Vařené natvrdo			15 Minuten	

Pro vejce vařená naměkko nastavte laskavě zařízení na 10 minut a vejce včas vyjměte.

Skladování elektrického parního hrnce s úsporou místa

- □ Misku na rýži 2 postavte do spodní nádoby k dušení 6.
- □ Postavte spodní nádobu k dušení 6 s miskou na rýži 2 do prostřední nádoby k dušení 4.
- □ Postavte obě spodní nádoby k dušení 6, 4 a misku na rýži 2 do vrchní nádoby k dušení 3.
- □ Postavte nádoby k dušení 3, 4, 6 a misku na rýži 2 na misku k zachycení kondenzátu 7 a položte poklici 1 nahoru.
- □ Naviňte přívodní kabel se síťovou zástrčkou 18 kolem držáku kabelu na dně přístroje.



Odvápnění základního zařízení / vodní nádrže

POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ! Před všemi prácemi elektrický spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku 18.
POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Přes odvápněním nechejte elektrický parní hrnec nejprve úplně vychladnout.

- □ Základní zařízení / vodní nádrž 10 pravidelně odvápněte. Tak zachováte výrobu vodní páry a zvýšíte dobu života zařízení. Intenzita usazení vápníku závisí na tvrdosti vody. Základní zařízení / vodní nádrž 10 odvápněte po každém sedmém či desátém použití.

Mírná a tvrdošíjná zvápnění:
- □ Při mírném zvápnění použijte octem navlhčenou tkaninu.
- □ Zvápnělá místa tím otřete.
- □ Při tvrdošíjných zvápněních použijte příslušně více octa.
- □ Pak zařízení důkladně opláchněte a osušte.

Odvápnění základního zařízení / vodní nádrže:
- □ Postavte turbokroužek 8 horní stranou dolů na topný prvek 11 (větší strana směřuje nahoru).
- □ Naplňte základní zařízení / vodní nádrž 10 studenou vodou až ke značce MAX 19.
- □ Naplňte vnitřek turbokroužku 8 běžným odvápňujícím prostředkem.

- Zařízení nezahřejte.
- K odvápnění nechejte zařízení přes noc stát.
- Odvápňující prostředek vylijte a zařízení důkladně opláchněte.
- Pak zařízení důkladně vytřete a pečlivě osušte.

Čistění a ošetřování

POZOR! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!
Před všemi prácemi elektrický spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku 18.
POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Přes čištěním nechejte elektrický parní hrnec nejprve úplně vychladnout.
POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCÍ!
Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky jako jsou čisticí písky, drátěnky, hrubé houbičky, uhličitan vápenatý nebo bělidla. Tyto materiály mohou poškodit povrch.

- Elektrický parní hrnec po každém použití pravidelně vyčistěte.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody.
- Vytřete základní zařízení / vodní nádrž 10 vlhkou tkaninou.
- Odnímatelné díly čistěte kartáčem horkou vodou k oplachování Pak díly důkladně opláchněte a pečlivě osušte.

Servis

⚠ **VÝSTRAHA! Zařízení nechejte opravit jen místem servisu nebo odbornou elektrickou dílnou a jen s originálními náhradními díly.** Tím se zajistí, že bezpečnost zařízení zůstane zachována.

⚠ **VÝSTRAHA! Výměnu zástrčky nebo síťového kabelu nechejte vždy provést výrobcem zařízení nebo jeho servisem.** Tím se zajistí, že bezpečnost zařízení zůstane zachována.

Záruka

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody,vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.

Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

CZ
Servis Česko
Hotline: 800 143873
e-mail: kompernass@lidl.cz

IAN 71108

Zlikvidování

Obal se skládá z ekologicky vhodných materiálů, které můžete zlikvidovat v místních recyklačních střediscích.

Elektrické nástroje neodhazujte do domácího smetí!

Podle Evropské směrnice 2002 / 96 / EC o elektrických a elektronických vysloužilých přístrojích a realizace národního práva se musí opotřebované elektrické přístroje odděleně sebrat a odevzdat k ekologicky vhodnému opětnému zužitkování.

O možnostech ke zlikvidování vysloužilých přístrojů se dozvíte ve správě Vaší obce či města.

Prohlášení o shodnosti / Výrobce CE

My, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Německo, tímto prohlašujeme pro tento výrobek shodu s následujícími normami, normativními dokumenty a směrnicemi ES.

Směrnice ES o bezpečnosti elektrického zařízení nízkého napětí (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetická kompatibilita (2004 / 108 / EC)

Typ / Označení přístroje:
Parní vařič SDG 800 A1

Sériové číslo: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011



Semi Uguzlu
- Manager jakosti -

Technické změny ve smyslu dalšího vývoje jsou vyhrazeny.

Recepty

Chřestová krémová polévka
(4 porce)

Přísady
500 g čerstvého chřestu
250 ml vody
50 g másla
20 g mouky
2 žloutky
6 polévkových lžic bílého vína
250 ml smetany
Sůl, pepř, muškát

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Oloupejte chřest, nakrájejte jej na malé kousky a nechejte jej ve varné nádobě cca 25 minut vařit.
2. Rozpusťte v kastrolu na sporáku máslo, vmíchejte mouku a nechejte krátce zpěnit.
3. Přelijte zásmažku vývarem z chřestu z misky na kondenzát a vodou. Za stálého míchání nechejte vše 5 minut vařit.
4. Sundejte kastrol ze sporáku a zahusťte polévku dvěma žloutky.
5. Vmíchejte smetanu a bílé víno. Ochuťte polévku solí, pepřem a muškátem.
6. Vložte horké kousky chřestu z parního hrnce do polévky.

Kuřecí filety s rajčaty a bramborami
(4 porce)

Přísady
4 malé kuřecí filety
1 rajče
1 stroužek česneku
4 malé plátky ementálu
800 g malých brambor
½ čajové lžičky oregana
1 svazek kopru

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Omyjte rajčata a nakrájejte je na kostičky. Nakrájejte česnek na tenké plátky. Otrhejte kopr ze stonku a nasekejte jej.
2. Oloupejte brambory, vložte je do nejvýše umístěné varné nádoby a řádně je posypte koprem.
3. Omyjte kuřecí filety a otřete je do sucha. Vložte kuřecí filety do nejníže položené varné nádoby.
4. Položte na kuřecí filety rajčata a česnek.
5. Vařte brambory v parním hrnci cca 40 minut a kuřecí filety cca 35 minut.
6. Na filety a brambory použijte velký hluboký pekáč.
7. Položte na filety vždy jeden plátek ementálu. Řádně okořeňte každou porci oreganem.
8. Nechejte pokrm péct v troubě cca 10–15 minut při teplotě 200 °C. Sýr se musí táhnout.

Kynuté knedlíky
(3 porce)

Přísady
Těsto:
180 g mouky
1 vejce
75 ml mléka
30 g cukru
30 g margarínu
15 g sušeného droždí

Náplň:
3 polévkové lžíce švestkových povidel
2 polévkové lžíce rumu
1 čajová lžička skořice

Poleva:
150 g másla
3 polévkové lžíce máku
3 polévkové lžíce cukru

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Smíchejte těsto z mouky, vejce, mléka, kvasnic, cukru a margarínu. Nechejte těsto 30 minut kynout.
2. Smíchejte švestková povidla s rumem a skořicí.
3. Rozdělte těsto na 3 stejně velké díly a udělejte z jednotlivých dílů placky.
4. Na každou placku dejte čajovou lžičku povidel a vytvarujte z placek knedlíky.
5. Vložte do každé napařovací misky vždy jeden knedlík.
6. Nechejte knedlíky cca 10 minut. Potom je cca 30 minut vařte v páře v parním hrnci.
7. Krátce před koncem vaření rozpusťte v kastrolu máslo. Vmíchejte cukr a mák.
8. Servírujte kynuté knedlíky na talíři a zalijte jej polevou z máku.

Plněné tvarohové knedlíky
(20 malých knedlíků / porcí)

Přísady
Těsto:
250 g nízkotučného tvarohu
1 vejce
1 špetka soli
5 polévkových lžic strouhanky
6–8 polévkových lžic mouky
2 polévkové lžíce oleje

Náplň:
1 mléčná čokoláda (nebo podle chuti švestková povidla)

Posypka:
cca 20 g másla
cca 30 g strouhanky

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Vypracujte tvaroh, vejce, sůl, strouhanku a olej do hladkého těsta. Nechejte těsto chvíli stát, aby se dalo lépe zpracovat.
2. Nakrájejte těsto na 20 stejně velkých dílků. Naplňte každý z těchto dílů vždy maximálně polovičním kouskem mléčné čokolády. Vytvarujte z těsta knedlíky o průměru cca 4 cm. Dávejte pozor, aby byla čokoláda byla co nejvíce uprostřed knedlíku, aby nemohla horkem vytéct.

3. Umístěte knedlíky do nádoby ve vzdálenosti asi 1 cm od sebe. Nechejte knedlíky asi 6 minut vařit v páře.
4. Orestujte strouhanku na pánvi s máslem. Obalte knedlíky do pražené strouhanky tak, aby byly strouhankou celé pokryté.

Lososový pstruh se zeleninou
(2 porce)

Přísady
Lososový pstruh, maximálně 300 g
1 paprikový lusk, červený nebo žlutý
1 stroužek česneku
1 karotka
½ cibule

Omáčka:
3 polévkové lžíce přírodního jogurtu
1 polévková lžíce sušeného kopru
3 polévkové lžíce Crème-fraîche
Sůl, pepř
3 polévkové lžíce citronové šťávy

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Řádně omyjte lososového pstruha. Posypte lososového pstruha zevnitř i zvenčí pepřem a solí.
2. Omyjte a očistěte zeleninu a nakrájejte ji na kostičky o velikosti cca 1 x 1 cm .
3. Naplňte rybu zeleninou.
4. Položte rybu do nádoby na rýži. Pokud se ryba nevejde do nádoby na rýži, musíte rybu před vařením rozpůlit. Přidejte zbytek zeleniny a posypte zeleninu trochou kopru. Vařte rybu se zeleninou v parním hrnci asi 25–30 minut.
5. Smíchejte jogurt, crème-fraîche, citronovou šťávu a malou porci kopru. Ochuťte tuto omáčku solí a pepřem. Přidejte omáčku na posledních 10–15 minut k rybě a zelenině do parního hrnce.
6. Oloupejte brambory a vařte je v parním hrnci v další varné nádobě. Servírujte je jako přílohu.

Nákyp z mozzarelly a zeleniny
(4–6 porcí)

Přísady
250 g mrkve, oškrábané
250 g středně velkých brambor, oškrábaných a půlených
250 g brokolice, pouze růžičky
250 g květáku, pouze růžičky
1 velká cuketa (celá)
400 g mozzarelly

Omáčka:
1 čajová lžička instantního zeleninového vývaru
½ čajové lžičky muškátového oříšku strouhaného
½ čajové lžičky čerstvě namletého pepře
150 g smetany
1 špička nože hořčice

Množství kapaliny ve vodní nádrži:
Maximální hladina

1. Omyjte růžičky brokolice a květáku a cuketu. Vložte růžičky brokolice a květáku do nejníže položené varné nádoby. Omyjte mrkev a oškrábejte ji. Oškrábejte brambory a rozpulte je. Vložte brambory a mrkev do nejníže položeného pařáku. Nechejte zeleninu vařit v parním hrnci 25–30 minut. Nakrájejte cuketu na cca 1 cm silné plátky a přidejte je za cca 15 minut do nejvýše položené varné nádoby.
2. Nechejte zeleninu cca 5 minut vychladnout, abyste ji mohli nakrájet. Nakrájejte brambory a mrkve na cca 1 cm silné plátky. Nakrájejte brokolicové a květákové růžičky na cca 2 x 2 cm silné kousky.
3. Použijte na zeleninu velký hluboký pekáč.
4. Smíchejte smetanu, pepř, muškátový oříšek, hořčici a instantní zeleninový vývar.
5. Zalijte zeleninu rovnoměrně omáčkou.
6. Nakrájejte mozzarellu na tenké plátky. Posypte zeleninu mozzarellou.
7. Zakryjte pekáč. Nechejte nákyp péct v troubě cca 10–15 minut. Sýr se musí táhnout.