

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



COCEDOR ELÉCTRICO AL VAPOR SDG 950 C3
VAPORIERA SDG 950 C3

HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Estado das informacões · Status of information · Stand der Informationen:
07/2018 ID: SDG 950 C3_1B_V1.2

(ES)

COCEDOR ELÉCTRICO AL VAPOR
Instrucciones de servicio

(PT)

APARELHO PARA COZINHAR A VAPOR
Instruções de manejo

(DE)

DAMPFGARER
Bedienungsanleitung

(IT)

VAPORIERA
Manuale di istruzioni per l'uso

(GB)

STEAMER
Operating instructions

IAN 309565

(ES)

(IT)

(PT)

IAN 309565

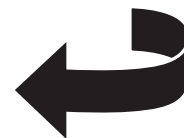
(ES)

(IT)

(PT)

(GB)

(DE)



Español..... 2

Italiano 24

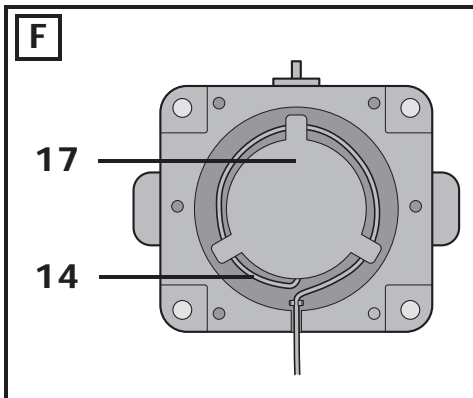
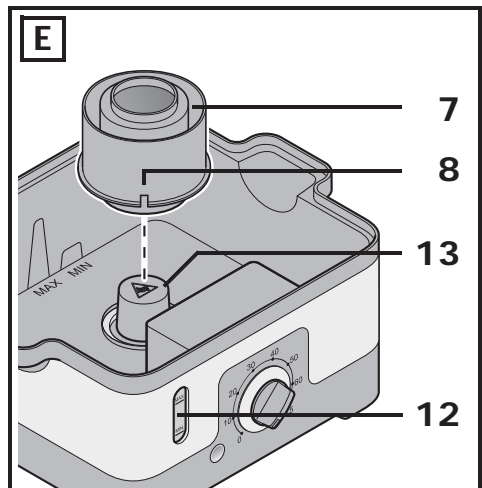
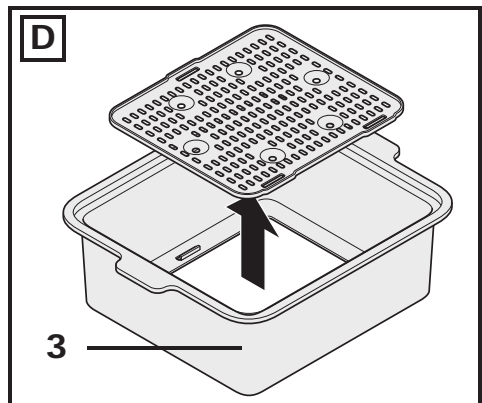
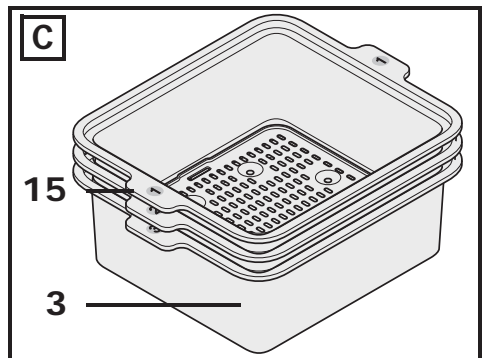
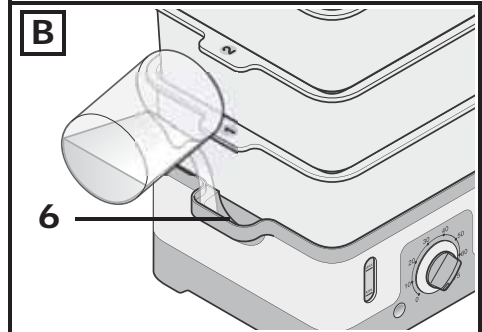
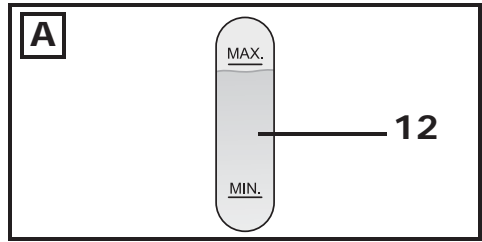
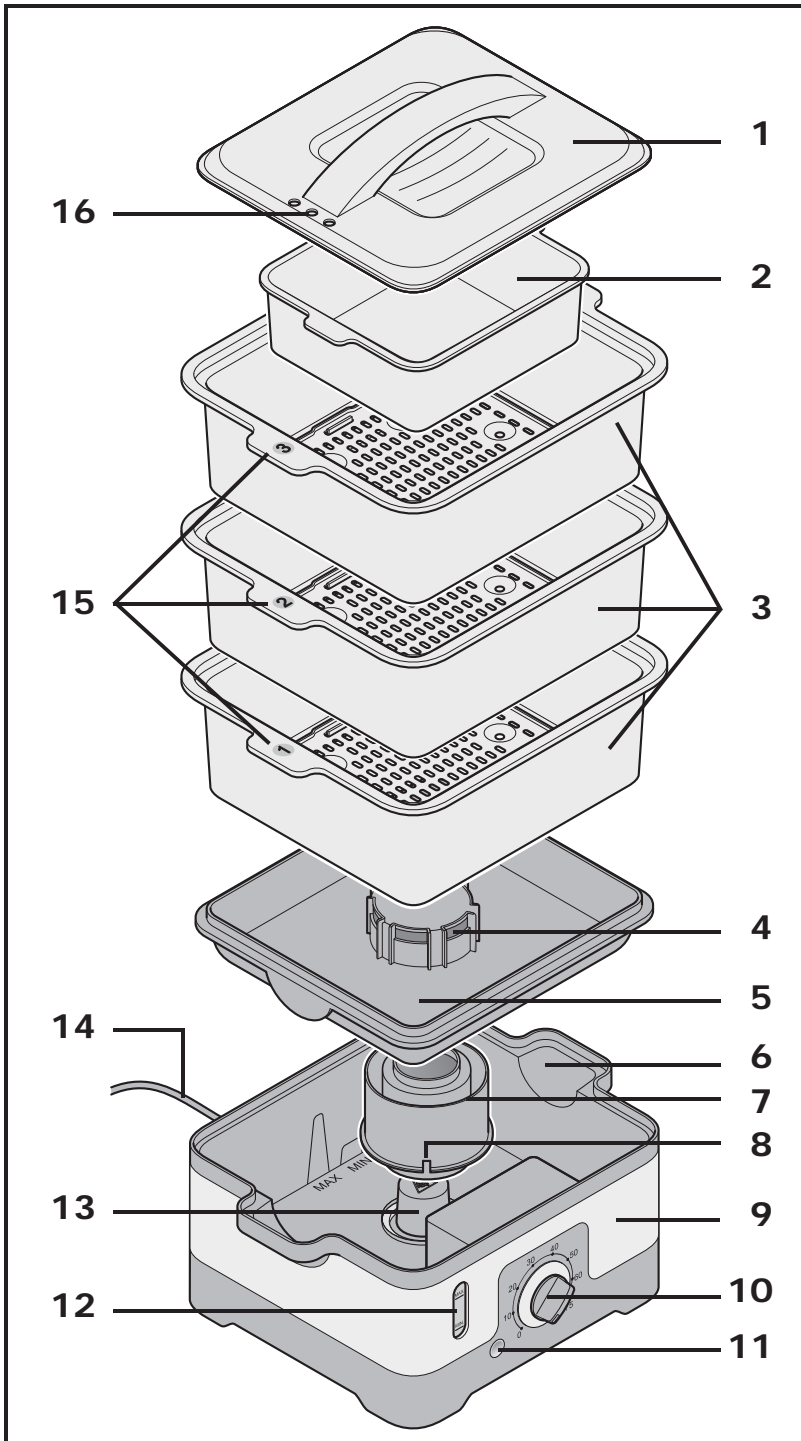
Português 46

English 68

Deutsch..... 88



Vista general / Panoramica / Vista geral / Overview / Übersicht



Indice

1. Vista general	3
2. Uso adecuado	4
3. Indicaciones de seguridad	4
4. Volumen de suministro	8
5. Antes del primer uso	8
6. Manejo del aparato	9
6.1 Cocción.....	9
6.2 Comprobar el punto de cocción	10
6.3 Rellenar agua	10
6.4 Finalizar el funcionamiento	10
6.5 Protección de sobrecalentamiento	11
7. Consejos para cocinar con el horno de vapor	11
7.1 Utilizar cestos de vapor	11
7.2 Cocer huevos	11
7.3 Cocer arroz y líquidos.....	11
7.4 Preparar menús	12
8. Tiempos de cocción	12
8.1 Tiempos de cocción de verduras	13
8.2 Tiempos de cocción de pescado	14
8.3 Tiempos de cocción de carne	15
8.4 Tiempos de cocción de arroz	16
8.5 Tiempos de cocción de huevos	16
9. Recetas	17
9.1 Kasseler con col de Bruselas y patatas.....	17
9.2 Filete de salmón con verduras y arroz	17
9.3 Bolitas de requesón rellenas	18
10. Limpiar y guardar	18
10.1 Desmontaje del aparato.....	18
10.2 Limpieza de la parte inferior	19
10.3 Limpiar los accesorios	19
10.4 Ensamblar los accesorios	19
10.5 Guardar el aparato.....	19
10.6 Desincrustar el aparato.....	19
11. Eliminación	20
12. Solicitar accesorios	20
13. Solución de problemas	21
14. Datos técnicos	21
15. Garantía de HOYER Handel GmbH	22

1. Vista general

- 1** Tapa
- 2** Recipiente para arroz
- 3** Cestos de vapor
- 4** Salida de vapor
- 5** Bandeja colectora
- 6** Asas con orificio de llenado
- 7** Manguito de vapor
- 8** Muesca (en el borde del manguito de vapor)
- 9** Parte inferior
- 10** Selector de tiempo
- 11** Indicador de funcionamiento
- 12** Indicador del nivel de agua
- 13** Generador de vapor
- 14** Cable de conexión de red con enchufe
- 15** Números de los cestos de vapor
- 16** Orificios para el vapor
- 17** Guardacable

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta vaporera eléctrica.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva vaporera eléctrica!

Símbolos en el aparato



¡PELIGRO! Superficies calientes

Para evitar lesiones por quemaduras, las superficies del aparato no se deben tocar durante el funcionamiento. Utilice únicamente los mangos y elementos previstos para el manejo.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

Con esta vaporera eléctrica puede cocer alimentos a fuego lento sin que se desmenucen.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en interiores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un manejo seguro

- ⦿ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⦿ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⦿ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**
- ⦿ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase “Limpiar y guardar” en la página 18).
- ⦿ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⦿ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⦿ Si penetraran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⦿ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⦿ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.

- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores para trabajadores en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato. De lo contrario se puede producir una acumulación de calor en el aparato.
- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
 Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Tenga en cuenta que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ La parte inferior, el cable de conexión de red y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja la parte inferior de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua. Existe el peligro de una descarga eléctrica.
- ⊙ Si penetraran líquidos en la parte inferior, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión de red no resulte dañado por cantos vivos o superficies calientes.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión de red.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente...
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiarlo y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.



PELIGRO de incendio

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo y los mangos. **Toque los cestos de vapor y los accesorios en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



PELIGRO de lesiones por escaldaduras

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente. Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ No ponga la vaporera eléctrica en funcionamiento sin agua. Esto podría provocar un sobrecalentamiento del aparato.
- ⊙ No utilice nunca la vaporera eléctrica sin un cesto de vapor.
- ⊙ Preste atención a que en el aparato haya suficiente cantidad de agua (ni demasiado ni demasiado poco). El nivel de agua se puede leer en el indicador del nivel de agua. Este debe encontrarse siempre entre **MAX** (1,2 l) y **MIN** (350 ml).
- ⊙ No ponga el aparato directamente debajo de un armario colgante, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Para generar vapor emplee únicamente agua potable limpia.

- ⦿ El aparato y sus accesorios no deben colocarse en un microondas.
- ⦿ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⦿ Utilice solo los accesorios originales.
- ⦿ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⦿ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

- 1 parte inferior **9** con manguito de vapor **7**
- 1 bandeja colectora **5**
- 3 cestos de vapor **3**
- 1 recipiente para arroz **2**
- 1 tapa **1**
- 1 manual de instrucciones

Desembalaje

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

5. Antes del primer uso



¡PELIGRO de incendio!

- ⦿ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⦿ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo **10** y los mangos **6**.

NOTA: dado que el aparato se suministra ligeramente engrasado, durante la primera utilización puede generarse **un poco** de humo y olor. Esto es inofensivo y cesa tras un breve periodo de tiempo. Mientras tanto asegúrese de que haya suficiente ventilación.

- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez (véase "Limpiar y guardar" en la página 18)!**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y antideslizante para que no pueda volcar ni resbalar.
2. Llene 400 ml de agua potable limpia en la parte inferior **9**.
3. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
5. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.

NOTA: Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor **3**, ya que difieren algo en el tamaño. Orden desde arriba hacia abajo: cesto de vapor 3 sobre cesto de vapor 2, cesto de vapor 2 sobre cesto de

vapor 1. El cesto de vapor 3 no puede colocarse directamente sobre el cesto de vapor 1. El número del cesto de vapor **15** está en las asas.

6. Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3** superior.
7. Coloque la tapa **1** sobre el cesto de vapor **3** superior.
8. Introduzca el enchufe **14** en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra.
9. Seleccione en el selector de tiempo **10** un tiempo de cocción de 5 - 10 minutos.
10. El aparato comienza a calentar y se ilumina el indicador de funcionamiento **11**.
11. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, deje enfriar el aparato y a continuación realice una nueva limpieza.
El aparato ya puede utilizarse.

6. Manejo del aparato

6.1 Cocción



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el selector de tiempo **10** y los mangos **6**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice nunca la vaporera eléctrica sin un cesto de vapor **3**.

NOTA: la tapa **1** puede usarse para los 3 cestos de vapor **3**. Es decir, también puede usar el cesto de vapor 1, el cesto de vapor 2 o el cesto de vapor 3 individualmente.

1. Saque la bandeja colectora **5** de la parte inferior **9**.
2. Llene agua potable limpia en la parte inferior **9**:
 - el volumen de llenado es de 350 ml a 1,2 l;
 - **Ilustración A:** preste atención a que el nivel de agua se encuentre siempre en el indicador del nivel de agua **12** entre **MIN** y **MAX**;
 - **Ilustración B:** cuando esté colocada la bandeja colectora **5** puede llenar también el agua a través de las asas con orificio de llenado **6**.
3. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).
4. Coloque la bandeja colectora **5** se inserta en la parte inferior **9**.
5. Ponga los alimentos a cocer en los cestos de vapor **3**. Puede utilizar 1, 2 o 3 cestos de vapor. Preste atención a que no estén cubiertos todos los agujeros en el fondo de los cestos de vapor **3**, para que el vapor pueda penetrar libremente.
6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**. Preste atención al correcto orden de los cestos de vapor **3**, ya que difieren algo en el tamaño. Orden desde arriba hacia abajo: cesto de vapor 3 sobre cesto de vapor 2, cesto de vapor 2 sobre cesto de vapor 1.
El cesto de vapor 3 no puede colocarse directamente sobre el cesto de va-

- por 1. El número del cesto de vapor **15** está en las asas.
7. Coloque la tapa **1** sobre el cesto de vapor superior.
 8. Introduzca el enchufe **14** en una toma de corriente adecuada con contacto de puesta a tierra.
 9. Seleccione en el selector de tiempo **10** el tiempo de cocción deseado.
 10. El aparato comienza a calentar y se ilumina el indicador de funcionamiento **11**.

6.2 Comprobar el punto de cocción



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa **1** el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor **16** sale vapor caliente.

Deberá prestar atención a no cocer demasiado tiempo los alimentos, ya que de lo contrario la verdura quedará demasiado blanda y la carne y el pescado demasiado secos y duros.

Para comprobar entretanto el estado de los alimentos cocidos, proceda de la siguiente manera:

1. Abra con cuidado la tapa **1**, levantándola para ello primero ligeramente por detrás, para que pueda salir el vapor alejado de usted.
2. Retire del todo la tapa **1**.
3. Compruebe con una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocidos:
 - Cuando los alimentos cocidos estén listos, gire el selector de tiempo **10** a "**0**", para apagar el aparato.

- Si los alimentos cocidos todavía no están listos, coloque de nuevo la tapa **1** y deje que el aparato continúe trabajando.
- Si ha transcurrido el tiempo ajustado, antes de estar listos los alimentos cocidos, ajuste de nuevo el selector de tiempo **10** al tiempo deseado, para continuar el proceso de cocción. Compruebe, por precaución, el nivel de agua en el indicador del nivel de agua **12**.

6.3 Rellenar agua

Si el nivel de agua desciende en el indicador del nivel de agua **12** durante el funcionamiento por debajo de la marca **MIN**, deberá rellenar agua para que el aparato no funcione en seco y se recaliente.

1. Llene agua potable limpia en un recipiente adecuado para verter.
2. **Ilustración B:** Vierta el agua a través de los orificios de llenado de las asas **6** en la parte inferior **9**.

6.4 Finalizar el funcionamiento



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ El condensado de la bandeja colectora **5** está caliente. Déjelo enfriar, antes de sacar la bandeja colectora **5**, para que no se escalde por descuido.

1. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, suena una señal acústica y se apaga el aparato.
2. Si desea apagar el aparato antes de haber transcurrido el tiempo de cocción ajustado, gire el selector de tiempo **10** a "**0**".
3. Espere un poco, hasta que se haya disipado el vapor en el aparato.

4. Retire los cestos de vapor **3** con el alimento cocido.
5. Limpie a fondo el aparato después de usarlo (véase "Limpiar y guardar" en la página 18).

6.5 Protección de sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección de sobrecalentamiento. En cuanto ya no hay agua en la parte inferior **9** y por ello sube demasiado la temperatura, el aparato se apaga automáticamente.

- En ese caso, retire el enchufe **14** de la red y deje que el aparato se enfríe.
- A continuación puede poner de nuevo en servicio el aparato con agua.

7. Consejos para cocinar con el horno de vapor



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre la vaporera eléctrica...
 - ... si al abrir la tapa **1** el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor **16** sale vapor caliente.

Cocer al vapor es una de las formas más sanas para cocer alimentos. No solo se conservan en gran medida los nutrientes y el color de los alimentos, también el sabor y la textura son un goce para el sibarita. Gracias a ello se puede ser ahorrativo en sal, grasa y especias. La cocción al vapor es por, lo tanto especialmente recomendable para la preparación de la alimentación de los bebs.

7.1 Utilizar cestos de vapor

Según necesidades, se pueden utilizar 1, 2 o los 3 cestos de vapor **3**.

Los cestos de vapor **3** son de diferentes tamaños y están numerados. El número **15** correspondiente está en el asa del cesto de vapor. Orden desde arriba hacia abajo: cesto de vapor 3 sobre cesto de vapor 2, cesto de vapor 2 sobre cesto de vapor 1. El cesto de vapor 3 no puede colocarse directamente sobre el cesto de vapor 1.

Ilustración C: Para guardarlos se utiliza el orden inverso, ya que entonces caben los cestos de vapor **3** unos dentro de otros ahorrando espacio.

7.2 Cocer huevos

El horno de vapor también es apropiado como cocedor de huevos. Para este fin existen 6 hendiduras en el fondo de cada cesto de vapor **3**, en las que se pueden colocar los huevos.

Si se emplean los 3 cestos de vapor **3**, se pueden cocer simultáneamente hasta 18 huevos. Al hacerlo tenga en cuenta que los huevos del cesto de vapor inferior estarán cocidos un poco antes que los huevos de los cestos de vapor situados encima.

7.3 Cocer arroz y líquidos

En el recipiente para arroz **2** que se adjunta se pueden calentar y cocer salsas u otros líquidos, así como frutas y arroz.

1. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
2. Coloque el recipiente para arroz en cualquiera de los cestos de vapor **3**.

NOTA: Si utiliza varios cestos de vapor **3**, el recipiente para arroz **2** deberá colocarse en el cesto de vapor superior, para que no pueda gotear nada dentro del recipiente para arroz.

3. Remueva en caso necesario el arroz.

7.4 Preparar menús

Si prepara un menú completo y por ello utiliza varios cestos de vapor **3** superpuestos, observe lo siguiente:

- El alimento de mayor peso debe cocerse a ser posible en el cesto de vapor **3** inferior.
 - Dado que el efecto del vapor es más intenso en el cesto de vapor **3** inferior y que disminuye algo hacia arriba, se prolongará el tiempo de cocción algunos minutos más en los cestos superiores. Por esta razón, observe lo siguiente "Comprobar el punto de cocción" en la página 10.
 - Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
1. Llene el cesto de vapor **1** con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más prolongado.
Excepción: El pescado y la carne se deben cocer siempre en el cesto de vapor **3** inferior, para que el jugo que gotea no caiga sobre los otros alimentos.
 2. Coloque este cesto de vapor **3** en el horno de vapor y comience la cocción (véase "Cocción" en la página 9).
 3. Llene el cesto de vapor **2** con los alimentos que requieren el tiempo de cocción mediano.
 4. Abra con cuidado la tapa **1**, levantándola para ello primero ligeramente por detrás, para que pueda salir el vapor alejado de usted.
 5. Retire del todo la tapa **1**.
 6. Coloque el cesto de vapor **2** sobre el cesto de vapor **1** y cierre de nuevo la tapa **1**.
 7. Llene el cesto de vapor **3** con los alimentos que requieren el tiempo de cocción más corto.
 8. Proceda como antes con el cesto de vapor **2**.

8. Tiempos de cocción

Los tiempos que se indican en la tabla son valores de referencia. El tiempo de cocción real depende de:

- tamaño y frescura de los alimentos;
- volumen de llenado de los cestos de vapor **3**;
- posición del cesto de vapor **3** (arriba o abajo);
- temperatura del agua (los tiempos indicados se refieren a agua fría. Con agua caliente se acorta un poco el tiempo de cocción);
- preferencias personales (al dente o blanda).

NOTAS:

- Remueva o dele la vuelta al alimento en caso necesario con una cuchara de cocina larga.
 - Preste atención a que todos los trozos sean aproximadamente igual de grandes. Ponga arriba los trozos más pequeños.
 - No llene en exceso los cestos de vapor **3**, compactando demasiado los alimentos o cubriendo todos los agujeros. Entre los trozos y a través de los agujeros del fondo de los cestos de vapor debe poder fluir por todas partes el vapor.
-

8.1 *Tiempos de cocción de verduras*

- Prepare las verduras cortando los tronchos y troceando las verduras grandes en trozos iguales.
- Las verduras de hojas deberán cocerse lo más brevemente posible para que no pierdan su color.

- Agregar la sal y las especias a las verduras cuando ya estén cocidas.
- Las verduras congeladas se pueden cocer igual que las frescas. En algunas verduras se prolonga algunos minutos el tiempo de cocción cuando están congeladas.

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Brócoli	400 g	10-15 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Coliflor	400 g	15-20 min	- dividir en cogollos - congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Judías verdes	400 g	25-30 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col de Bruselas	400 g	20-25 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Col	400 g	35-40 min	- fresca y cortada menuda - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Zanahorias	400 g	20-25 min	- frescas, cortadas en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Guisantes	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Calabacín	400 g	20-25 min	- fresco cortado en rodajas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Espinacas	400 g	15-20 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Setas	200 g	15-20 min	- frescas cortadas en rodajas o cabezas pequeñas completas - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Patatas	900 g	30-40 min	- frescas, peladas y en cuartos - transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Patatas nuevas o pequeñas	500 g	35-40 min	- frescas y peladas, enteras
Espárragos	400 g	15-20 min	- colocarlos planos en el cesto de vapor, la segunda capa cruzada encima
Alcachofas	2 - 3 medianas	50-55 min	- colocar en el cesto de vapor con la abertura hacia abajo, para que pueda fluir el agua de condensación

8.2 *Tiempos de cocción de pescado*

- El pescado congelado se puede cocer sin descongelarlo. Preste atención a que los diferentes trozos estén separados entre sí, para que el vapor pueda llegar a todas partes. Para los trozos más gran-

des se puede prolongar el tiempo de cocción algunos minutos.

- Controle el tiempo de cocción. El pescado poco cocido está todavía algo transparente por dentro. El pescado demasiado cocido puede volverse seco.

Pescado	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Filete de pescado	250 g	10-15 min	- fresco
Filete de pescado	250 g	15-20 min	- congelado
Chuleta de salmón	400 g	10-15 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Filete de atún	400 g	15-20 min	- congelado aumenta el tiempo de cocción en unos 5 min
Mejillones	400 g	10-15 min	- cocer solo mejillones frescos y cerrados - los mejillones están cocidos cuando se han abierto por completo
Gambas	400 g	10-15 min	- transcurrida la mitad del tiempo de cocción remover/voltar
Colas de bogavante	2 unidades	20-25 min	
Ostras	6 unidades	15-20 min	- cocer solo ostras frescas y cerradas - las ostras están cocidas cuando se han abierto por completo

8.3 *Tiempos de cocción de carne*

- Seleccione solo carne tierna, magra, de la que retirará totalmente la grasa.
- Los trozos de carne no deben ser demasiado gruesos. La carne que es apropiada para la parrilla, también se puede cocer bien al vapor.
- La grasa que todavía hay en la carne se reduce aún más al cocerla al vapor.
- En especial las carnes de aves deben quedar completamente cocidas, para evitar el peligro de una salmonelosis.
- Pinche las salchichas para que no revienten.
- La cocción al vapor no es adecuada para las salchichas crudas. Las salchichas ya deben estar precocidas (p. ej. salchichas Bockwurst, salchichas de Viena, etc.).

Carne	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Carne de buey	250 g	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, roastbeef
Albondiguillas	500 g	22-24 min	- de carne de buey o de picadillo mixto
Carne de cerdo	400 g o 4 unidades	10-15 min	- en lonchas, p. ej. filete, lomo
Cordero	4 unidades	15-20 min	- lonchas, p. ej. chuleta, filete
Salchichas	400 g	10-15 min	- solo salchichas precocidas, p. ej. tipo Frankfurt, crujientes, cocidas, Hot Dog, etc. - pinchar la piel antes de la cocción
Pechuga de pollo	400 g	15-20 min	- retirar la piel antes de la cocción - es imprescindible que la carne quede totalmente cocida
Muslos de pollo	2 unidades	20-30 min	- es imprescindible que la carne quede totalmente cocida - después de la cocción se puede dorar a la parrilla

8.4 *Tiempos de cocción de arroz*

- Ponga el arroz en el recipiente para arroz **2** con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal.
- Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3** superior, para que no pueda gotear agua de condensación en el recipiente.
- Remueva en caso necesario el arroz.
- Al abrir la tapa **1** preste atención a que no le alcance una bocanada de vapor caliente y a que no gotee agua de condensación dentro del arroz.
- Existen muchas clases diferentes de arroz. Siga las correspondientes instrucciones de cocción por lo que respecta a la cantidad de agua.

Aroz	Cantidad	Tiempo de cocción	Comentarios
Arroz blanco			
Normal	1 taza	45-50 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Grano largo	1 taza	50-55 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Arroz natural (marrón)			
Normal	1 taza	40-45 min	- agregar 2 tazas de agua
Vaporizado	1 taza	45-55 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Mezcla de arroz de grano largo y arroz salvaje			
Normal	1 taza	55-60 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz de cocción rápida	1 taza	20-25 min	- agregar 1,75 tazas de agua
Otros arroces			
Arroz instantáneo	1 taza	12-15 min	- agregar 1,5 tazas de agua
Arroz con leche (pudding de arroz)	100 g + 30 g de azúcar	75-80 min	- leche caliente en cantidad correspondiente en lugar de agua

8.5 *Tiempos de cocción de huevos*

Huevos	Cantidad	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Comentarios
blando	máx. 6 por cesto de vapor 3	400 ml	10-15 min	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar los huevos en las hendiduras del fondo de los cestos de vapor. - Los huevos de los cestos de vapor 3 inferiores están listos un poco antes que los de los cestos superiores.
duro			20-25 min	

9. Recetas

9.1 Kasser con col de Bruselas y patatas

Ingredientes:

- 500 g de col de Bruselas, fresca
- 500 g de patatas, frescas, peladas y cortadas en cuartos
- 400 g de Kasser (carne de cerdo cocida y ahumada) en pieza entera
- Sal, pimienta, nuez moscada

Elaboración:

Tiempo de cocción total: 45 minutos

1. Limpie la col de Bruselas y colóquela en el cesto 3.
2. Pele las patatas, córtelas en cuartos y colóquelas en el cesto 2.
3. Coloque el Kasser en el cesto de vapor 1 y comience la cocción.
4. Al cabo de 5-10 minutos abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 2. Continúe con la cocción.
5. Al cabo de 20 minutos desde el inicio de la cocción abra el horno de vapor y coloque el cesto de vapor 3.
6. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.
7. Añada algo de sal a las patatas.
8. Condimente la col de Bruselas con sal, pimienta y nuez moscada.
9. Prepare una salsa a su gusto y añádala a la comida.

9.2 Filete de salmón con verduras y arroz

Ingredientes para 2 raciones:

- 300 g de salmón fileteado
- 3 cebolletas
- 200 g de champiñones
- 3 tallos de apio
- 2 zanahorias
- Jengibre fresco
- Salsa de soja, vinagre, aceite, pimienta de Cayena y curry para el escabeche
- 200 g de arroz
- Sal

Elaboración:

1. Corte el filete de salmón en dados y póngalos en una fuente.
2. Rocíelos con zumo de limón.
3. Espolvoree con algo de jengibre fresco rallado y añada algo de sal.
4. Antes de cocer, deje que las especias se absorban bien.
5. Arregle las cebolletas, los champiñones, el apio y las zanahorias, córtelos en dados de igual tamaño y póngalos en una fuente.
6. Prepare un escabeche con sendas cucharadas soperas de salsa de soja, vinagre y aceite.
7. Condimente el escabeche con pimienta de Cayena, algo de jengibre rallado, una pizca de sal y curry.
8. Rocíe con el escabeche las verduras cortadas finas y déjelas reposar durante 30 minutos como mínimo.
9. Ponga el arroz con la cantidad de agua adecuada y una pizca de sal en el recipiente para arroz **2**.
10. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro del cesto de vapor 1.
11. Seleccione el tiempo de cocción correspondiente al arroz y comience la cocción.
12. Ponga la verdura en el cesto de vapor 2.

13. Abra el horno de vapor 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el recipiente **2** con el arroz y coloque el cesto de vapor **2** con la verdura sobre el cesto de vapor **1**.
14. Coloque el recipiente para arroz **2** en el cesto de vapor **3**.
15. Coloque el cesto de vapor **3** con el recipiente para arroz **2** sobre el cesto de vapor **2** y continúe con la cocción.
16. Abra el horno de vapor 8 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción, retire el cesto de vapor **3** con el arroz, así como el cesto de vapor **2** con la verdura.
17. Ponga el pescado en el cesto de vapor **1**.
18. Vuelva a introducir el cesto de vapor **2** con la verdura y, a continuación, el cesto de vapor **3** con el arroz.
19. Continúe con la cocción hasta que finalice el tiempo.

9.3 *Bolitas de requesón rellenas*

Ingredientes:

- 250 g de requesón descremado (queso fresco)
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 5 cucharadas de pan rallado
- Chocolate o crema de turrón

Elaboración:

1. Ponga todos los ingredientes en una fuente y amáselos hasta obtener una masa homogénea.
2. Forme un rollo con la masa y córtela en aproximadamente 25 partes del mismo tamaño.
3. Aplane ligeramente los trozos, rellénelos con chocolate o crema de turrón y forme con ellos bolas pequeñas.

4. Distribuya las bolas en los cestos de vapor.
5. Cueza durante 15 minutos en el horno de vapor.

Sugerencias:

- Puede rebozar en crocante las bolas terminadas antes de cocinarlas.
- Puede utilizar pan rallado en lugar de crocante, tostando previamente con cuidado el pan rallado con mantequilla.
- También da un buen sabor añadir salsa de vainilla.

10. *Limpiar y guardar*

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⦿ Retire el enchufe **14** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⦿ Antes de la limpieza, deje que se enfríen todas las piezas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⦿ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

- Limpie el aparato después de cada uso y retire todos los restos de comida.

10.1 *Desmontaje del aparato*

1. Retire el enchufe **14** de la toma de corriente de red.
2. Retire los cestos de vapor **3**.
3. **Ilustración D:** Saque los fondos perforados de los cestos de vapor **3** presionando con cuidado.
4. Retire la bandeja colectora **5**.

5. **Ilustración E:** retire el manguito de vapor **7** del generador de vapor **13** extrayéndolo hacia arriba.

10.2 Limpieza de la parte inferior

1. Limpie la parte inferior **9** con un paño húmedo. También puede aplicar un poco de detergente para lavavajillas.
2. Limpie con agua clara.
3. No vuelva a usar el aparato hasta que no esté seco del todo.

10.3 Limpiar los accesorios

- Limpie los accesorios de plástico manualmente en el fregadero.

10.4 Ensamblar los accesorios

1. Coloque los fondos en los cestos de vapor **3**:
 - coloque los fondos de manera que las pequeñas hendiduras para los huevos estén dirigidas hacia abajo;
 - los salientes de los cestos de vapor **3** deben encajar exactamente en los correspondientes orificios de los fondos;
 - presione los fondos en el cesto de vapor **3**, hasta que se encajen audiblemente.
2. **Ilustración E:** coloque el manguito de vapor **7** sobre el generador de vapor **13** de tal forma que la muesca **8** del manguito de vapor señale hacia la esquina delantera izquierda (dirección al indicador del nivel de agua **12**).

10.5 Guardar el aparato

Los cestos de vapor **3** de diferentes tamaños se pueden apilar para que el aparato no sea demasiado alto en el armario. (**Ilustración C**)

1. **Ilustración F:** enrolle el cable de conexión de red **14** en el guardacable **17** situado en la parte inferior de la parte inferior **9**.
2. Coloque la bandeja colectora **5** en la parte inferior **9**.
3. Coloque el cesto de vapor n.º 1 dentro del n.º 2 y después ambos dentro del cesto de vapor n.º 3.
4. Coloque el recipiente para arroz **2** dentro de los cestos de vapor **3**.
5. Coloque encima la tapa **1**.
6. Coloque los cestos de vapor **3** sobre la parte inferior **9**.
7. Guarde el aparato.

10.6 Desincrustar el aparato

Dependiendo de la dureza del agua, se pueden formar incrustaciones de cal en el aparato. Estas deben eliminarse regularmente para ahorrar energía, prolongar la vida útil del aparato, así como por motivos higiénicos.

1. Frote las zonas de las incrustaciones con un paño empapado de vinagre.
2. Si el generador de vapor **13** está muy incrustado, llene la parte inferior **9** con un desincrustante comercial y déjelo actuar durante la noche.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊗ El aparato no se debe conectar bajo ningún concepto durante la desincrustación. Se podrían provocar daños.
-

3. A continuación enjuáguelo a fondo.
4. No vuelva a utilizar el aparato hasta que no esté seco del todo.

11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

12. Solicitar accesorios

Puede solicitar los accesorios para la vaporera eléctrica SDG 950 C3 de forma suplementaria.

Solicitar en línea

shop.hoyerhandel.com



1. Escanee el código QR con su smartphone/tablet.
2. Mediante el código QR accederá a un sitio web en el que podrá realizar el nuevo pedido.

13. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo pueda solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Se ha desconectado por la protección contra el sobrecalentamiento? (véase "Protección de sobrecalentamiento" en la página 11)

14. Datos técnicos

Modelo:	SDG 950 C3
Tensión de la red:	220-240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	950 W

Símbolos empleados

	Seguridad verificada (GS) . Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 309565** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.



En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos y productos de software.



Servicio técnico



Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 309565



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

ALEMANIA