

DG1218CB Höyrykeitin Bomann



Yleiset turvallisuusohjeet

- **Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.**
- Pidä ohjeet, takuutodistus, kuitti sekä jos mahdollisista myös alkuperäislaatikko hyvässä tallessa.
- Laitte on suunniteltu ainoastaan yksityiseen käyttöön.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina, kun et käytä laitetta. Sammuta laite ensin. Vedä aina töpselistä, älä virtajohtosta.
- Älä jätä lapsia yksin laitteen kanssa ja sijoita laite niin, että lapsilla ei ole siihen pääsyä. Varmista myös, että virtajohto ei roiku lapsien ulottuvilla.
- Älä käytä vioittunutta laitetta. Tarkasta laite ja virtajohto mahdollisten vikojen varalta tasaisin väliajoin.
- Älä yritä korjata vioittunutta laitetta itse, vaan ota aina yhteyttä ammattikorjaajaan.
- Korvaa vioittunut kaapeli aina laitteen valmistajan- tai valtuutetun myyjän samanlaisella vastaavalla.
- Älä altista laitetta tai virtajohtoa kuumuudelle, suoralle auringonvalolle, kosteudelle tai teräville kulmille.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Käytä laitteeseen vain alkuperäisosa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Laitetta ei saa milloinkaan asettaa veteen tai muuhun nesteeseen eikä se saa joutua kosketukseen näiden kanssa. Älä käsittele laitetta märillä käsillä.
- Mikäli laite kastuu niin irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi.
- Käytä laitetta, vaan sen normaaliin tarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa lasten ulottuville.
- Aseta laite tasaiselle pinnalle, ei kuitenkaan liian lähelle seinää. Älä tuki höyryaukkoja.
- Anna laitteen jäähtyä ennen varastoimista kaappiin tai laatikoon.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman vettä.
- Laitte on tarkoitettu vain ruoanlaittoon.

Laitteen osat

1x runko-osa höyrykeitin

1x höyryputki
1x kondensaatio tiputusastia
3x höyrytysastioita
3x höyrytysalustoja
2x tuki/asennusrunkoa
1x riisiastia
1x kansi

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista pakkaus ja puhdista laitteen osat kostella pyyhkeellä.

Käyttö ja asennus

Aseta keitin tasaiselle pöydälle, jossa on tilaa myös laitteen yläpuolella ! Älä aseta laitetta liian kuumaan paikkaan, kuten liedelle tai auringonpaisteeseen.



Aseta höyryputki paikalleen kuvan osoittamalla tavalla ennen käyttöä.

Veden lisääminen

Käytä ainoastaan puhdasta vettä ilman suolaa tai muita mausteita ! Lisää vettä alimmaiseen säiliöön Max mittarin osoittamaan kohtaan ! Kun höyrykeität 15 minuuttia tai yli sinun tulee lisätä vettä MAX merkkiin asti. Lisää ensimmäinen astia paikalleen. Keittoaikana voit kaataa vettä lisää vedenlisäysaukosta (MAX) mittarin suppilosta. Pidä silmällä, että vesi riittää koko keittoajaksi.

Ainoastaan yhden astian käyttö

Aseta höyrytysastia runko-osan päälle tukevasti. Aseta liha, kasvikset tai muu ruoka ilman kastikkeita astiaan. Älä tuki kaikkia höyryaukkoja ruoalla ! Aseta kansi päälle !

Kahden tai kolmen astian käyttö

Kokoa höyrytysalustat ja astiat toistensa päälle. Aseta pisimmän keittoajan tarvitseva ruoka alimmaiseen astiaan. Aseta muu ruoka muihin astioihin ja lisää kansi päälle. Riisikuppiin tulee lisätä vesi tai kastike.

Virtajohdon kytkeminen

Varmista, että lämmönsäädin on nollassa. Laita virtajohto pistokkeeseen 230 V, 50 Hz.

Valitse keittoaika ja käynnä kytkintä myötöpäivään haluamasi keittoajan kohdalle. Keskeytät ja lopetat keittämisen kääntämällä kytkimen takaisin nolla kohtaan !

Puhdistaminen

Poista aina virtajohto seinästä ! Älä käytä kemikaaleja. Käytä kostea liinaa. Irtoavat astia osat voit huuhdella vedellä.

_ Nämä keittoajat ovat ainoastaan ohjeellisia.

vihannekset

_ Puhdista vihannekset ennen valmistamista. Poista kannat ja kuori halutessasi.

vihannes	määrä	valmistelu	minuutit
Parsa	454 g	Puhdista	15
Vihreät pavut	454 g	Puhdista	15-20
Ruusupavut	454 g	Puhdista ja paloittele	15-20
Parsakaali	454 g	Leikkaa kukinnot	20
Ruusukaali	454 g	Puhdista ja leikkaa kanta pois	25
Kaali	1	pieni Suikaloi	25
Porkkana	454 g	Paloittele	20
Kukkakaali	1	keskikok. Leikkaa kukinnot	25
Kesäkurpitsa	454 g	Paloittele	15
Lehtiselleri	1	kokonainen Paloittele	15
Purjo	3-4	Paloittele	15
Herkkusienet	454 g	Pyyhi	10
Herneet	454 g	Irrota paloista	15
Uudet perunat	454 g	Pyyhi	30

ruoka	määrä	minuutit	huomautuksia
Broileri, luuttomat rintapalat ja mureaksi	4-5	30	Höyrytä läpikypsäksi
Simpukat	454 g	10	Höyrytä kunnes aukeavat
Katkaravut,	keskikok.454 g	10	Höyrytä vaaleanpunaisiksi
Kala, file	227 g	10	Höyrytä kunnes murenee
Kala, pala	2,5 cm	15-20	Höyrytä kunnes murenee
Kala, kokonainen	340 g	15-20	Höyrytä kunnes murenee

Riisin keittämiseen menee määrästä riippuen 45-55 min tai pikariisiin 12-15 min. Muista lisätä vesi itse riisiastiaan !

Takuu

Takuu on voimassa 12 kuukautta laitteen ostohetkestä lukien.

Takuun voimassaoloaikana korjaamme vioittuneen laitteen tai vaihdamme sen uuteen ilmaiseksi.

Takuutodistuksena toimii ostokuitti. Ilman kuittia takuu ei ole voimassa.

Tuo laite sen alkuperäislaatikossa kuitin kera sen ostopaikkaan, jotta takuuta voidaan hyödyntää.

Vika jossain laitteen osassa ei oikeuta automaattisesti koko laitteen vaihtoon. Rikkoutunut lasi tai vahingot muoviosissa ovat korvattavia ja esimerkkejä tällaisista.

Viat kuluviissa osissa sekä laitteen puhdistus sekä kunnossapitotarvikkeista eivät kuulu takuun piiriin ja ne on rikkoutuessaan asiakkaan korvattavissa.

Takuu raukeaa mikäli asiakas on itse peukaloinut tai yrittänyt korjata laitetta.

Takuun raukeamisen jälkeen

Takuun voimassaolon päättymisen jälkeen laite on mahdollista huoltaa/korjata asiaankuuluvissa kodinkoneliikkeissä tai -korjaajalla.

Technical Data

MALLI: DG 1218 CB
VIRTA LÄHDE:220-240 V, 50 Hz
VIRRRAN KULUTUS:650-750 W
SUOJALUOKKA:1
NETTOPAINO:1.50 kg

Tuote on CE hyväksytty.