DG 5552

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації

Dampfgarer

Stomer • Cuit vapeur • Vaporera • Panela a vapor
Pentola a pressione • Steamer • Parowar • Pároló
Пароварка

PERFECT IN FORM AND FUNCTION AEG

Inhalt

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 10
Garantiebedingungen ..... Seite 10

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 12
Technische specificaties ..... blz 18

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel ..... page 19
Caractéristiques techniques ..... page 25

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Manual del usuario ..... página 26
Especificaciones técnicas ..... página 32

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos ..... página 3
Manual do utilizador ..... página 33
Especificações técnicas ..... página 39

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Manuale dell'utente ..... pagina 40
Specifiche tecniche ..... pagina 46

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
User manual ..... page 47
Technical Specifications ..... page 52

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja użytkowania ..... strona 53
Techniczne specyfikacje ..... strona 59
Ogólne warunki gwarancji ..... strona 59

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... oldal 3
Használati útmutató ..... oldal 60
Műszaki adatok ..... oldal 65

УКРАЇНСЬКА

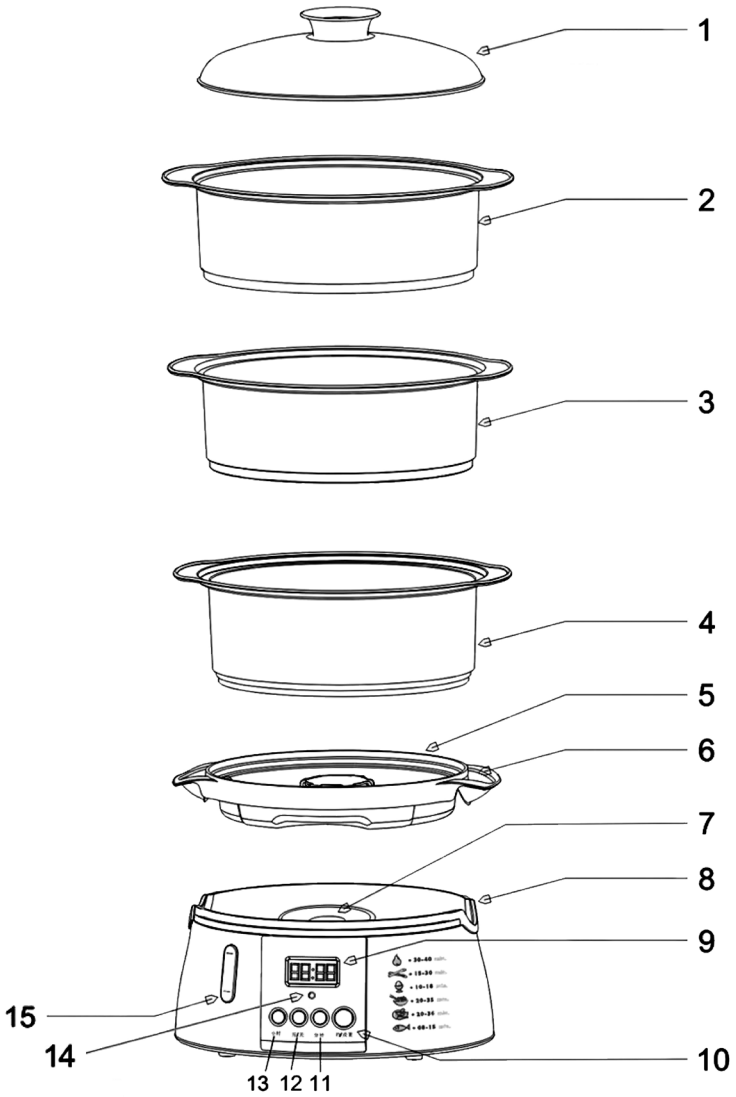
Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача ..... стор 67
Технічні характеристики ..... стор 73

3 Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen
Situation des commandes
Ubicación de los controles
Localização dos controlos
Posizione dei comandi

Location of Controls
Lokalizacja kontrolek
A kezelőszervek elhelyezkedése
Розташування органів керування



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 das Gerät 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.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie 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**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät 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

- 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.
- 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 Deckel und Schüsseln. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

⚠ Warnung:
- ► Aus den Dampflöchern und beim Öffnen des Deckels 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. Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht der Bedienelemente

1 Deckel
2 Größte Dampfschale
3 Mittlere Dampfschale
4 Kleinste Dampfschale
5 Auffangschale für Kondenswasser
6 Einfüllöffnung für Wasser
7 Heizung
8 Basisgerät
9 Digitales Display
10 Taste ON / OFF (Ein / Aus)
11 Minuten-Taste MIN
12 Funktions-Taste SET
13 Stunden-Taste HR
14 LED-Kontrollleuchte
15 Wasserstandanzeige

Ohne Abb.: 1 x Reisschale

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.
- Decken Sie die Dampföffnungen während des Betriebes nicht ab. Der Dampf muss ungehindert entweichen können.

⚠ 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 Wasserstandanzeige mit MIN- und MAX- Marke finden Sie neben dem Bedienfeld.
► Gießen Sie nur klares, sauberes Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Behälter. Es darf auch kein Salz, Pfeffer etc. hineingegeben werden.

- An der Wasserstandanzeige können Sie den Füllstand im Wasserbehälter ablesen.
- Füllen Sie Wasser bis zur Maximalmarkierung ein (1 Liter).
- 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 „1“ passt auf die Auffangschale.

- Stellen Sie die Dampfschale „1“ auf die Auffangschale.
- Legen Sie Gemüse, Fisch oder andere Speisen ohne Soße oder Flüssigkeit in die Dampfschale. Die Dampfaustritte dürfen dabei nicht vollständig bedeckt werden!
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

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

Benutzung von drei Dampfschalen
- Stellen Sie die Dampfschale „1“ auf die Auffangschale.
- Legen Sie das größte zu kochende Stück, mit der längsten Kochzeit, in die untere Dampfschale.

- Stellen Sie die Dampfschale „2“ auf die Dampfschale „1“.
- Legen Sie dort Ihr Gargut ein.
- Stellen Sie die Dampfschale „3“ auf die Dampfschale „2“.
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

Benutzung der Reisschüssel

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

Hinweis:

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

Inbetriebnahme

- Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben, legen Sie zuerst die Auffangschale, dann die Dampfschalen und den Deckel auf.
- Positionieren Sie den Deckel so, dass sich die Dampföffnung in der hinteren Hälfte des Deckels befindet.

Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.
- Die Kontrollleuchte leuchtet blau und zeigt Ihnen die Betriebsbereitschaft an.

Funktionen

Der Dampfgarer bietet Ihnen verschiedene Funktionen:

- Wählen Sie die Dämpfzeit und das Gerät startet nach ca. 5 Sekunden automatisch mit dem Dämpfen.
- Sie können den Dampfgarer auch zeitverzögert starten, damit Ihr Essen termingerecht fertig wird.
- Nach Ablauf der Dämpfzeit schaltet das Gerät in einen Warmhaltemodus um.
- Überhitzungsschutz: Ist das Wasser aufgebraucht, schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus.

Benutzung des Gerätes

Sofortige Dampffunktion

1. Schalten Sie das Gerät an der Taste ON/OFF ein. Die Display-Anzeige erleuchtet blau.
2. Drücken Sie einmal die Taste SET. Im Display erscheint die Voreinstellung von 5 Minuten „00:05“.
3. Wollen Sie länger als 5 Minuten dämpfen, wählen Sie die Dämpfzeit, indem Sie die Taste MIN für Minuten mehrmals bzw. die Taste HR für 1 Stunde betätigen.
4. Wenn Sie eine längere Garzeit als 50 Minuten eingestellt haben, füllen Sie vor Ablauf der 50 Minuten während des Betriebes Wasser nach. Sonst schaltet sich das Gerät aus.

Hinweis:

► Sie können eine max. Dämpfzeit von 1 Stunde und 59 Minuten einstellen.
► Während diesem Vorgang blinkt oben rechts im Display die Anzeige „STEAMER“ (übersetzt: „Dampfgarer“).
► Möchten Sie Ihre eingegeben Werte korrigieren, halten Sie die jeweilige Taste MIN oder HR solange gedrückt, bis der richtige Wert angezeigt wird.
► Wird nach erfolgter Eingabe innerhalb von 5 Sekunden keine Taste mehr betätigt, startet das Gerät automatisch mit dem Aufheizen des Wassers. Die Anzeige „STEAMER“ leuchtet dann kontinuierlich. Die Kontrollleuchte wechselt von blau auf rot.
► Ein Countdown beginnt. Ist dieser abgelaufen, werden Sie durch 5 Signaltöne informiert, dass die Kochzeit beendet ist.

Zeitverzögert starten

1. Schalten Sie das Gerät an der Taste ON/OFF ein. Die Display-Anzeige erleuchtet blau.
2. Drücken Sie einmal die Taste SET. Im Display erscheint die Voreinstellung von 5 Minuten „00:05“.
3. Wählen Sie die Dämpfzeit, indem Sie die Taste MIN für Minuten mehrmals bzw. die Taste HR für 1 Stunde betätigen.
4. Drücken Sie die Taste SET ein zweites Mal.
5. Wählen Sie die Zeit, in der das Gerät starten soll, durch Drücken der Tasten MIN und/oder HR.

Hinweis:

► Während diesem Vorgang blinkt oben links im Display die Anzeige „TIMER“ (übersetzt: „Zeitschalter“).
► Sie können die Startzeit um max. 12 Std. und 59 Min. verzögern.

Hinweis:

► Möchten Sie Ihre eingegeben Werte korrigieren, halten Sie die jeweilige Taste MIN oder HR solange gedrückt, bis der richtige Wert angezeigt wird.
► Wird nach erfolgter Eingabe innerhalb von 5 Sekunden keine Taste mehr betätigt, beginnt automatisch der Countdown. Die Anzeige „TIMER“ leuchtet dann kontinuierlich. Ist die Zeit des TIMER´s abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch auf „STEAMER“ und die Dämpfzeit beginnt. Die Kontrollleuchte wechselt von blau auf rot.

⚠ Warnung:
Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

Warmhalte-Modus
- Nach Ablauf der Dämpfzeit ertönt 5x ein Signalton.
- Im Display erscheint die Anzeige „00:00“ und darunter „KEEP WARM“.
- Die Kontrollleuchte wechselt von rot auf blau. Der Warmhalte-Modus beginnt.
- In einem Intervall wird die Heizung ein- und ausgeschaltet. Beim Heizen leuchtet die Kontrollleuchte rot auf.
- Das Gerät zählt die Zeit im Minutentakt aufwärts. Im Display sehen Sie die vergangene Zeit im Warmhalte-Modus.

Betrieb unterbrechen
Drücken Sie die Taste ON/OFF. Die Display-Beleuchtung geht aus. Alle Einstellungen werden zurückgestellt.

Überhitzungsschutz
Ist das Wasser aufgebraucht, schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit vollständig aus. Alle Einstellungen werden zurückgestellt. Die Display-Beleuchtung und die Kontrollleuchte gehen aus.

⚠ Warnung:
► Das Gerät ist immer noch am Stromnetz angeschlossen!

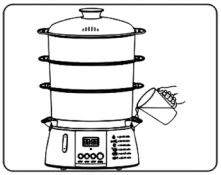
- Beenden Sie den Betrieb, indem Sie den Netzstecker ziehen. Oder füllen Sie kaltes Wasser nach.

ℹ Hinweis:
► Nach Abkühlung des Heizelementes schaltet sich das Gerät immer automatisch wieder in den Stand-by-Modus.
► Die Kontrollleuchte leuchtet blau und zeigt Ihnen die Betriebsbereitschaft an.
► Dieser Vorgang kann bis zu 30 Minuten dauern, je nachdem, ob Sie Wasser nachgefüllt haben oder nicht.

- Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, schalten Sie das Gerät an der Taste ON/OFF wieder ein.
- Stellen Sie die Dämpfzeit erneut ein.

Wasser nachfüllen
Bei max. Füllmenge (1 Liter) ist das Wasser nach ca. 50 Min. aufgebraucht.
Achten Sie auf die Wasserstandanzeige. Wir empfehlen, Wasser bereits nachzufüllen, wenn der Wasserstand die MIN-Markierung erreicht hat. Dies ist während des Betriebs möglich.

- Nehmen Sie einen Messbecher zur Hilfe.
- Nutzen Sie die Einfüllöffnung, um Wasser nachzufüllen.
- Füllen Sie das Wasser bis zur MAX- Marke auf.



Betrieb beenden

- Drücken Sie die Taste ON/OFF. Die Display-Beleuchtung geht aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ Warnung:
► Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe, um sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen!
► Die Flüssigkeit in der Auffangschale ist heiß!

- Entnehmen Sie zuerst die Dampfschalen und zuletzt die Auffangschale einzeln.

Reinigung

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

⚠ Achtung:
► Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
► Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

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

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

Deckel, Dampfschalen, Auffangschale, Reisschale

⚠ Achtung:
► Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler.
► Die klaren Kunststoffflächen könnten stumpf werden.

- Diese Teile können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Entkalkung

Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Dies kann zum vorzeitigen 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.

Aufbewahrung

Um das Gerät platzsparend aufzubewahren, können Sie die Dampfschalen in umgekehrter Reihenfolge ineinander stellen.

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 Reismenge	Wasser	Ungefähre Zeit (Minuten)
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

Gemüse/Obst:
1. Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stängel 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 mittelgroß	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:

Bis zu 6 Eier können Sie in die Eier-Halter auf den Boden einer Dampfschale stellen.
Bei einer höheren Anzahl legen Sie die Eier auf den Boden einer Dampfschale.

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
Eistich		
6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben.		20-22
Mit Salz und Pfeffer würzen.		

Technische Daten

Modell: ..... DG 5552
Spannungsversorgung: ..... 220-240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 700-800 W
Schutzklasse: I
Nettogewicht: ..... 2,10 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung
Hiermit erklärt die Firma Elektro-technische Vertriebsgesellschaft mbH, dass sich das Gerät DG 5552 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (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@etv.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.

ETV

Elektro-technische Vertriebsgesellschaft mbH

Industriering Ost 40

D-47906 Kempen

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

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

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

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

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigd, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen “Speciale veiligheidsaanwijzingen”.

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

⚠ Waarschuwing!
Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar**!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing
Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen.

⚠ Waarschuwing:
Waarschuwt voor gezondheidsrisico’s en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

⚠ Let op:
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

i Opmerking:
Duidt op tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsmaatregelen voor dit apparaat

- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Houd het netsnoer en het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken of warmtebronnen. Zorg ervoor dat het snoer geen voorwerpen met scherpe randen raakt.
- Buig het snoer niet, en wikkel het niet om het apparaat.
- Bij het gebruik van elektronische verwarmingsapparatuur kunnen opgewekte hoge temperaturen brandwonden veroorzaken (bijv. heet water, hete stoom, verwarmingselementen). Gebruik de handgrepen om het deksel en de pannen te verplaatsen. Licht andere gebruikers in over deze gevaren!

⚠ Waarschuwing:
- ► Er ontsnapt stoom uit de ventilatieopeningen en bij het openen van het deksel! Risico op verbrandingen!
- ► Gebruik altijd handgrepen of ovenwanten bij het verplaatsen of verwijderen van hete onderdelen!

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Schakel de stomer nooit aan zonder water!
- Gebruik het apparaat voor geen enkele andere toepassing dan het bereiden van levensmiddelen. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige schade die ontstaat als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste bediening!

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Wij bevelen aan dat u alle onderdelen reinigt, zoals is beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

Componenten en plaats van de bedieningsorganen

1 Deksel
2 Grootste stoompan
3 Middelste stoompan
4 Kleinste stoompan
5 Opvangschaal voor condens
6 Vulopening
7 Verwarmer
8 Basiseenheid
9 Digitaal scherm
10 ON / OFF schakelaar
11 Minutentoets MIN
12 Functietoets SET
13 Urentoets HR
14 LED controlelamp
15 Waterindicator

Niet afgebeeld: 1 x rijstkom

Plaatsing en opmerkingen over de bediening

- Plaats het apparaat in de buurt van een stopcontact, op een vlakke, droge, stroeve en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende afstand tot de muur en meubilair.
- Dek de ventilatieopeningen niet af tijdens het gebruik. Laat de stoom ongehinderd ontsnappen.

⚠ Let op:
► Zet de stomer niet onder bovenkasten!
► De stomer en accessoires zijn niet geschikt voor het gebruik in ovens (magnetron, convectie of conventioneel) of op fornuizen!

Instant stoomfunctie

De speciale stoompijp zal na enkele seconden stoom laten ontsnappen. Dit onderdeel dekt het verwarmingselement af en regelt de verdere waterstroom.

Vullen met water

ℹ Opmerking:
► Er bevindt zich een waterindicator, met markeringen MIN en MAX, naast het bedieningspaneel.
► Vul het waterreservoir uitsluitend met schoon, helder water. Voeg geen andere vloeistoffen,. zout, peper of andere zaken toe aan het waterreservoir.

- De waterniveau-indicator toont het waterniveau in het waterreservoir.
- Vul het reservoir tot het maximumniveau (1 liter).
- Vul altijd het reservoir bij tot het maximumniveau wanneer langer wordt gestoomd dan 15 minuten.

Opvangschaal voor condens
Plaats de opvangschaal op de basiseenheid.

Gebruik van één stoompan

ℹ Opmerking:
► Voor de eenvoud zijn de pannen gemerkt met 1, 2 en 3.
► Alleen de stoompan gemerkt me “1” past op de opvangschaal.

- Plaats stoompan “1” bovenop de opvangschaal.
- Plaats groenten, vis of andere levensmiddelen zonder sauzen of vloeistoffen in de stoompan. Dek de ventilatieopeningen niet af!
- Sluit de bovenste pan af met het deksel.

Het gebruik van twee stoompannen
- Plaats stoompan “1” bovenop de opvangschaal.
- Plaats de grootste stukken van de levensmiddelen met de langste bereidingstijd in de onderste stoompan.
- Plaats stoompan “2” bovenop stoompan “1”.
- Sluit de bovenste pan af met het deksel.

Het gebruik van drie stoompannen
- Plaats stoompan “1” bovenop de opvangschaal.
- Plaats de grootste stukken van de levensmiddelen met de langste bereidingstijd in de onderste stoompan.
- Plaats stoompan “2” bovenop stoompan “1”.
- Plaats de gewenste levensmiddelen in stoompan “2”.
- Plaats stoompan “3” bovenop stoompan “2”.
- Sluit de bovenste pan af met het deksel.

Het gebruik van de rijstkom

- Doe rijst of andere levensmiddelen met sauzen of vloeistof in de rijstkom.

Opmerking:

► Neem onze “bereidingsaanwijzingen” altijd in acht. U vindt hier suggesties over de hoeveelheid water die u dient te gebruiken voor verschillende soorten rijst.

In bedrijf stellen

- Plaats na het vullen met water eerst de opvangschaal en dan de stoompannen en het deksel.
- Plaats het deksel met de ventilatieopening aan de achterzijde.

Netaansluiting

- Steek de stekker in een op de juiste wijze geïnstalleerd, geaard stopcontact 230 V, 50 Hz.
- De controlelamp licht op in blauw, wat aangeeft dat het apparaat in bedrijf is.

Functies

De stomer is voorzien van verschillende functies:

- Selecteer de bereidingstijd en de stomer start na ongeveer 5 seconden automatisch op.
- U kunt ook de tijdschakelklok instellen, zodat de levensmiddelen op een van tevoren ingestelde tijd gereed is.
- Nadat de ingestelde tijdsduur voor de stomer is verstreken, schakelt hij naar een warmhoudstand.
- Oververhittingbeveiliging: als het water is opgebruikt, zal het apparaat na enige tijd uitschakelen.

Bedieningsaanwijzingen

Instant stoom functie

1. Gebruik de ON/OFF schakelaar om het apparaat in te schakelen. Het scherm licht blauw op.
2. Druk eenmaal de SET toets. Het scherm toont de standaard instelling van 5 minuten “00:05”.
3. Als u een langere bereidingstijd wilt dan 5 minuten, stel dan de bereidingstijd in door herhaaldelijk de minutentoets MIN te drukken, voor het instellen van de minuten, of de urentoets HR, voor het instellen van 1 uur.
4. Als de ingestelde bereidingstijd langer is dan 50 minuten, vul dan tijdens het stomen water bij voordat er 50 minuten zijn verstreken. Anders wordt het apparaat uitgeschakeld.

Opmerking:

► De maximale tijdsinstelling is 1 uur en 59 minuten.
► Tijdens dit proces knippert de aanduiding “STEAMER” (vertaald: stomer) rechtsboven op het scherm.
► Als u de invoer wilt wijzigen, druk dan respectievelijk de MIN of HR toets in en houd deze vast totdat de gewenste waarden worden weergegeven.
► Als er binnen 5 seconden na de invoer geen toets wordt gedrukt, zal het apparaat automatisch beginnen met het verwarmen van het water. De aanduiding “STEAMER” blijft dan constant branden. De controlelamp wijzigt van blauw naar rood.
► De timer telt terug. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt dit aangegeven met 5 pieptonen.

Vertraagd bereiden

1. Gebruik de ON/OFF schakelaar om het apparaat in te schakelen. Het scherm licht blauw op.
2. Druk eenmaal de SET toets. Het scherm toont de standaardinstelling van 5 minuten “00:05”.
3. Stel de bereidingstijd in door herhaaldelijk de minutentoets MIN te drukken, voor het instellen van de minuten, of de urentoets HR, voor het instellen van 1 uur.
4. Druk nogmaals de SET toets.
5. Stel de tijd in waarop het apparaat dient te starten met de bereiding d.m.v. de MIN en/of HR toetsen.

Opmerking:

► Tijdens dit proces knippert de aanduiding “TIMER” (vertaald: tijdschakelklok) rechtsboven op het scherm.
► U kunt de bereiding maximaal 12 uur en 59 minuten vertragen.
► Als u de invoer wilt wijzigen, druk dan respectievelijk de MIN of HR toets in en houd deze vast totdat de gewenste waarden worden weergegeven.
► Als er binnen 5 seconden na de invoer geen toets wordt gedrukt, zal de tijdschakelklok automatisch beginnen met aftellen. De aanduiding “TIMER” zal constant branden. Wanneer de tijd van de TIMER is verstreken, zal het apparaat automatisch naar de “STEAMER”stand schakelen en de bereiding starten. De controlelamp wijzigt van blauw naar rood.

⚠ Waarschuwing:
Laat het apparaat nooit werken zonder toezicht. Zorg ervoor dat bij het gebruik van de tijdschakelklok voor het vertragen van het bereiden, een tijdsduur wordt ingesteld die verzekert dat het apparaat alleen werkt onder toezicht.

Warmhoudstand
- Nadat de bereidingstijd is verstreken, wordt 5 keer een geluidssignaal afgegeven.
- Het scherm toont de aanduiding “00:00”, en daaronder “KEEP WARM”.
- De controlelamp wijzigt van rood naar blauw. De warmhoudstand is ingeschakeld.
- Het verwarmingselement wordt regelmatig in en uitgeschakeld. Tijdens het verwarmen licht de controlelamp rood op.
- Het apparaat geeft het aantal verstreken minuten aan. Het scherm toont de vestreken tijd dat de warmhoudstand is ingeschakeld.

Beëindiging van het bereiden
Druk de ON/OFF schakelaar. Het scherm gaat uit. Alle instellingen worden gewist.

Oververhittingbeveiliging
Als het water is verbruikt, zal het apparaat na enige tijd uitschakelen. Alle instellingen worden heringesteld. Er klinkt een geluidsignaal. De achtergrondverlichting en controlelamp worden uitgeschakeld.

⚠ Waarschuwing:
► Het apparaat is nog steeds aangesloten op het stopcontact!

- Beëindig het bereiden door de stekker uit het stopcontact te halen of het apparaat bij te vullen met koud water.

i Opmerking:
► Het apparaat schakelt altijd automatisch in de stand-bystand nadat het verwarmingselement is afgekoeld.

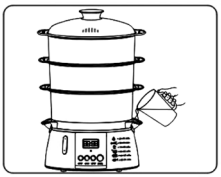
► De controlelamp licht blauw op, wat aangeeft dat het apparaat in werking is.

► Deze procedure kan tot 30 minuten duren, afhankelijk van het feit of u al dan geen water hebt bijgevuld.

- Als u het bereiden wilt voortzetten, druk dan de ON/OFF toets om het apparaat weer in te schakelen.
- Stel de bereidingstijd opnieuw in.

Meer water toevoegen
Bij het maximale waterniveau (1 liter) wordt het water in ongeveer 50 minuten verbruikt.
Houd de waterniveau-indicator in de gaten. Wij bevelen aan om al water bij te vullen als het water het de MIN aanduiding bereikt. Het is mogelijk om dit te doen tijdens het bereiden.

- Gebruik een maatbeker.
- Voeg water toe door de vulopening.
- Vul het reservoir tot het MAX niveau.



Stoppen van de bereiding

- Druk ON/OFF schakelaar. Het scherm gaat uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ Waarschuwing:
► Gebruik altijd grepen of ovenwanten bij het vastpakken of verwijderen van hete onderdelen, om verbranding door stoom te voorkomen!
► De vloeistof in de opvangschaal is heet!

- Verwijder eerst de stoompannen en daarna de opvangschaal.

Reinigen

⚠ Waarschuwing:
► Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
► Dompel de basiseenheid van de stomer niet in water voor het reinigen. Dit kan brand of elektrische schokken veroorzaken.

⚠ Let op:
► Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
► Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Oppervlak van de basiseenheid
- Veeg het oppervlak van de basiseenheid uitsluitend af met een vochtige doek, en daarna met een zachte droge doek.

Reservoir
- Giet het resterende water uit het reservoir.
- Droog het reservoir met een droge doek.

Deksel, stoompannen, verzamelschaal, rijstkom

Let op:
- ► Reinig deze onderdelen niet in de vaatwasser.
- ► De glanzende kunststof oppervlakken kunnen anders mat worden.

- Was deze onderdelen met de hand af met sop.
- Spoel ze af met schoon water en droog ze af.

Ontkalken

In gebieden met hard water kan zich kalkafzetting vormen op het verwarmingselement. Dit kan ertoe leiden dat het apparaat wordt uitgeschakeld voordat het bereiden is voltooid.

- Giet ter voorkoming hiervan, na iedere 7-10 keer gebruik, 3 kopjes azijn in het reservoir en vul dit aan met water tot het “MAX” niveau.
- Plaats geen deksel, stoompannen, rijstkom of verzamelschaal op de stomer.
- Steek de stekker in het stopcontact en stel de tijd in op 30 minuten. Neem nadat de tijd is verstreken de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Giet daarna pas het water uit het reservoir. Spoel het waterreservoir verschillende keren met koud water.

Opslag

Plaats de stoompannen in omgekeerde volgorde in elkaar, om bij de opslag ruimte te besparen.

Bereidingsaanwijzingen

Algemeen
- De volgende tijdsinstellingen zijn uitsluitend ter indicatie, en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.
- Bij het gebruik van meerdere stoompannen, zal de totale bereidingstijd worden verlengd met ongeveer 5 minuten.
- Plaats altijd grotere stukken levensmiddelen met een langere bereidingstijd in de onderste pan.
- Bereid geen te grote stukken of te grote hoeveelheden levensmiddelen, om ervoor te zorgen dat de stoom kan ontsnappen door de vrijgelaten ventilatieopeningen.
- Ontdooi vlees en gevogelte voor het bereiden.
- U kunt het in de opvangschaal verzamelde vocht gebruiken voor soep of saus.

Rijst:
1. Er zijn verschillende soorten en kwaliteiten rijst. Neem de individuele bereidingsaanwijzingen voor iedere soort in acht.
2. Doe de rijst en het water in de exact afgemeten hoeveelheden in de rijstkom. Doe het deksel erop en schakel de stomer in.
3. Controleer na de opgegeven minimale bereidingstijd voor iedere soort rijst, of de rijst gelijkmatig is gekookt. Roer de rijst.
4. Zorg dat er bij het controleren/roeren van de rijst geen condenswater in de rijstkom druppelt. Dit kan de samenstelling en smaak van de rijst aantasten.
5. Na het bereiden kunt u de rijst op smaak brengen met zout, peper of boter.

Soort rijst	Hoeveelheden in de rijstkom		Geschatte bereidingstijd (minuten)
	Rijst	Water	
Bruine rijst			
- normaal	1/2 kop	1 kop	42-45
- halfgaar (“geblancheerd”)	1 kop	1 1/2 kop	45-50
Mengsel van rijst met grote korrel en wilde rijst			
- normaal	1 kop	1 1/2 kop	56-58
- snelkook	1 kop	1 3/4 kop	18-20
Instant rijst	1 kop	1 1/2 kop	12-15
Witte rijst			
- normaal	1 kop	1 1/2 kop	45-50
- grote korrel	1 kop	1 2/3 kop	50-55

Groenten/fruit:
1. Reinig groenten grondig en snijd de stelen af. Reinig, schil en snij naar wens. Kleinere stukken hebben een kortere bereidingstijd dan grotere stukken.
2. De hoeveelheid, kwaliteit, versheid, maat/uniformiteit en de temperatuur van bevroren levensmiddelen kunnen de bereidingstijd beïnvloeden. De hoeveelheid water en de bereidingstijd kunnen variëren, afhankelijk van het gewenste resultaat.
3. Ontdooi bevroren groenten niet voor het bereiden.

Groenten/fruit	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Artisjokken, heel	4 hele stukken	30-32
Asperges, koppen	500 g	12-14
Bonen		
- groen/gewassen	250 g	12-14
- gesneden of heel	500 g	20-22
- dikke bonen	500 g, gepeld	12-13

Groenten/fruit	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Rode bieten	500 g, gesneden	25-28
Broccoli, stronkjes	500 g	20-22
Spruiten	500 g	24-26
Witte kool	500 g, gesneden	16-18
Selderie	250 g, plakjes	14-16
Wortelen	500 g, plakjes	18-20
Bloemkool, heel	500 g	20-22
Maïskolven	3-5 kolven	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, heel	500 g	10-12
Uien	250 g, dunne plakjes	12-14
Pepers, heel	middelgroot, tot 4	12-13
Aardappels (ongeveer)	500 g	30-32
Koolraap	1 medium, in blokjes	28-30
Spinazie	250 g	14-16
Pumpkin	500 g	16-18
Bieten	500 g, plakjes	20-22
Bevroren groenten	285 g	28-50
Appels	500 g, in stukjes	10-15
Peren	500 g, in stukjes	10-15

Vis en schaal- en schelpdieren:

1. De instellingen voor de bereidingstijd in bovenstaande tabel gelden voor verse, bevroren en ontdooide vis en schaal- en schelpdieren. Reinig verse vis en schaal- en schelpdieren voor het stomen.
2. De meeste vis en schaal- en schelpdieren hebben een korte bereidingstijd. Bereid kleinere porties dan de genoemde hoeveelheden.
3. Grotere en kleinere mosselen of oesters openen op verschillende tijdstippen. Controleer de schelpen om vooraf koken te voorkomen. Eet geen mosselen waarvan de schelp niet is geopend na het koken, om eventuele voedselvergiftiging te voorkomen!
4. U kunt visfilet ook in de rijstkom bereiden.
5. Gebruik de juiste bereidingstijden.

Schaal- en schelpdieren/vis	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Grote mosselen in de schelp	500 g	10-12
Garnalen	250 g	20-22
Kreeft		
- staart	2-4	16-18
Kreeft		
- 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
Koninginnemosselen (vers)	500 g	16-18
Grote garnalen		
- medium, in de schelp	500 g	10-12
- groot, in de schelp	500 g	16-18
Vis		
- heel	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- moten	500 g, 2.5 cm dik	16-18

Vlees:

Vlees	Gewicht of aantal stukken	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Rundvlees		
- in stukjes	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- gehaktballen	500 g	22-24
Gevogelte		
- stukje / plakjes	2-4	24-26
Schapenvlees		
- stukje / plakjes	500 g	26-28
Varkensvlees		
- stukje / plakjes	500 g	26-28
Hotdogs / worstjes	500 g	14-18

Eieren:

U kunt tot 6 eieren plaatsen in de eierhouder op de bodem van een stoompan.
Als u meer eieren wilt koken, plaats ze dan direct op de bodem van een stoompan.

Eieren	Aantal	Geschatte bereidingstijd (minuten)
Niet gepeld		
- zacht	1-12	15-18
- hard	1-12	19-22
gepocheerd 1. stap: Kiet 2 koppen water in de rijstkom; stoom om het water te verhitten.		7-8

2. stap:	
breek een ei en giet het in een kom; plaats de kom in de stoompan met heet water totdat het ei is gepocheerd.	7-8
Roerei	
meng 6 eieren met 2 lepels meld in de rijstkom;	20-22
breng op smaak met peper en zout.	

Technische specificaties

Model:.....DG 5552
Stroomvoorziening:.....220 – 240 V, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen:.....700-800 W
Beveiligingsklasse: I
Netto gewicht:..... 2,10 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Betekenis van het vuilnisbaksymbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.
Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.
Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.
Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.
Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Veuillez respecter les „Instructions spéciales de sécurité" présentées ci-après.

Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

⚠ Avertissement!
Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles utilisés dans ce manuel
Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil:

⚠ Avertissement:
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

⚠ Attention:
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

i Note:
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane. Ne placez jamais le câble d'alimentation secteur ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou près de sources de chaleur. Faites passer le câble de telle manière qu'il ne touche aucun objet tranchant.
- Ne pliez pas le câble, et ne l'enveloppez pas autour de l'appareil.
- Lors de l'utilisation des appareils de chauffage électronique, des températures élevées pouvant causer des brûlures (par exemple l'eau chaude, la vapeur d'eau chaude, un élément chauffant) sont générées. Utilisez les poignées pour vous servir du couvercle et des bols. Informez les autres utilisateurs au sujet de ces dangers!

⚠ Avertissement :
► Des vapeurs s'échappent des ouvertures à vapeur en ouvrant le couvercle! Risques de brûlures!
► Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lorsque vous manipulez ou enlevez des pièces de l'appareil chaudes!

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage et le rangement.
- Ne mettez jamais en marche le cuit vapeur sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que la cuisson des aliments.Nous ne pouvons être tenus pour responsables d'aucun dommage résultant d'une utilisation ou d'un fonctionnement non appropriés.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Nous vous recommandons de nettoyer les pièces comme décrit dans le chapitre "nettoyage".

Éléments et emplacement des commandes

1 Couvercle
2 Le bol vapeur le plus grand
3 Le bol vapeur moyen
4 Le bol vapeur le plus petit
5 Bac de récupération de jus
6 Arrivée d'eau
7 Un élément chauffant
8 Base de l'appareil
9 Affichage digital
10 ON / OFF interrupteur
11 Bouton des minutes MIN
12 Bouton de fonctions SET
13 Bouton des heures HR
14 Voyant de fonctionnement LED
15 Indicateur d'eau

Sans image: 1 x bol de riz

Utilisation et remarques sur le fonctionnement

- Installez l'appareil près d'une prise murale. Choisissez une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur avec un espace suffisant entre les murs et les meubles.
- Ne couvrez pas les ouvertures à vapeur pendant le fonctionnement. Laissez la vapeur s'échapper sans entraves.

⚠ Attention:
► Ne placez pas le cuit vapeur sous des armoires murales!
► Le cuit vapeur et ses accessoires ne sont pas adaptés pour une utilisation dans les cuisinières (micro-ondes, à convection ou classique) ou sur le dessus des cuisinières!

Fonction vapeur instantanée

Le tuyau à vapeur spécial libérera la vapeur après quelques secondes. Ce composant couvre l'élément chauffant et régule le débit d'eau ultérieur.

Remplissage de l'eau

i Note:
► L'indicateur du niveau d'eau avec les marques MIN et MAX est situé près du panneau de commande.
► Remplissez le réservoir à eau avec de l'eau potable uniquement. Ne mettez aucun autre liquide ou n'ajoutez pas de sel, poivre, etc. dans le réservoir à eau.

- L'indicateur du niveau d'eau montre le niveau d'eau du réservoir à eau.
- Remplissez le réservoir jusqu'au niveau maximum (1 litre).
- Lorsque la cuisson à la vapeur dure plus de 15 minutes, remplissez toujours le réservoir jusqu'au niveau maximum.

Bac de récupération de jus
Placez le bac de récupération dans la base de l'appareil.

Utilisation d'un seul bol à vapeur

i Note:
► Afin de simplifier l'utilisation, les bols sont numérotés 1, 2 et 3.
► Seul le bol à vapeur numéro 1 s'adapte au bac de récupération.

- Placez le bol à vapeur 1 au dessus du bac de récupération.
- Mettez les légumes, le poisson ou d'autres aliments sans sauce ou liquides dans le bol à vapeur. Ne couvrez pas entièrement les ouvertures à vapeur!
- Couvrez le bol du haut avec le couvercle.

Utilisation de deux bols à vapeur
- Placez le bol à vapeur 1 au dessus du bac de récupération.
- Mettez la plus grosse part des aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le bol à vapeur inférieur.
- Placez le bol à vapeur 2 au dessus du bol à vapeur 1.
- Couvrez le bol du haut avec le couvercle.

Utilisation de trois bols à vapeur
- Placez le bol à vapeur 1 au dessus du bac de récupération.

- Mettez la plus grosse part des aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le bol à vapeur inférieur.
- Placez le bol à vapeur 2 au dessus du bol à vapeur 1.
- Mettez la nourriture souhaitée dans le bol 2.
- Placez le bol à vapeur 3 au dessus du bol à vapeur 2.
- Couvrez le bol du haut avec le couvercle.

Utilisation du bol de riz

- Mettez le riz et les autres aliments avec sauce ou liquide dans le bol de riz.

Note:

► Veuillez continuer à suivre nos instructions de cuisson. Vous y trouverez des suggestions sur les quantités d'eau pour les différentes sortes de riz.

Fonctionnement initial

- Après le remplissage avec de l'eau, placez d'abord le bac de récupération et ensuite les bols à vapeur et le couvercle.
- Positionnez le couvercle avec l'ouverture vapeur à l'arrière.

Raccordement au secteur

- Raccordez l'appareil à un récipient isolé correctement installé au sol 230 V, 50 Hz.
- Le voyant lumineux qui s'éclaire en bleu indique l'état de fonctionnement.

Fonctions

Le cuit vapeur présente différentes fonctions:

- Sélectionnez le temps de cuisson et le cuit vapeur se mettra en marche automatiquement après environ 5 secondes.
- Vous pouvez également régler la minuterie pour que la nourriture soit prête à un moment pré-choisi.
- Après que le cuit vapeur a chauffé pendant le laps de temps choisi, il se mettra en mode de maintien au chaud.
- Protection contre la surchauffe: quand il ne reste plus d'eau, l'appareil s'éteint après un certain temps.

Instructions de fonctionnement

Fonction vapeur instantanée

1. Utilisez le bouton ON/OFF pour mettre en marche l'appareil. L'affichage s'allume en bleu.
2. Appuyez sur le bouton SET encore une fois. L'écran affiche le paramètre par défaut de 5 minutes "00:05".
3. Si vous souhaitez cuire à la vapeur plus longtemps que 5 minutes, réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton des minutes MIN plusieurs fois ou sur le bouton des heures HR pour un réglage d'une heure.
4. Si le temps de cuisson fixé est plus long que 50 minutes, veuillez remplir à nouveau d'eau lors du fonctionnement avant que les 50 minutes ne soient écoulées. Autrement, l'appareil s'éteindra.

Note:

► Le réglage maximum du temps de cuisson est de 1 heure et 59 minutes.
► Au cours de ce processus, l'affichage "STEAMER" (traduit: cuit vapeur) clignotera en haut à droite de l'écran.
► Si vous désirez modifier votre entrée, appuyez et maintenez les boutons respectifs MIN ou HR jusqu'à ce que les valeurs souhaitées soient affichées.
► Si aucun bouton n'est activé pendant 5 secondes après la saisie, l'appareil commencera à chauffer l'eau automatiquement. L'affichage "STEAMER" s'allumera alors de façon constante. Le voyant lumineux change du bleu au vert.
► Le minuteur compte à rebours. Lorsque le temps est écoulé, 5 signaux sonores vous avertiront que la cuisson est terminée.

Cuisson retardée

1. Utilisez le bouton ON/OFF pour mettre en marche l'appareil. L'affichage s'allume en bleu.
2. Appuyez sur le bouton SET encore une fois. L'écran affiche le paramètre par défaut de 5 minutes "00:05".
3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton des minutes MIN plusieurs fois ou sur le bouton des heures HR pour un réglage d'une heure.
4. Appuyez sur le bouton SET une seconde fois.
5. Réglez le temps de démarrage de la cuisson de l'appareil en utilisant le bouton MIN ou sur le bouton HR.

Note:

► Au cours de ce processus, l'affichage "TIMER" (traduit: minuteur) clignotera en haut à droite de l'écran.
► Vous pouvez retarder la cuisson au maximum pendant 12 heures et 59 minutes.
► Si vous désirez modifier votre entrée, appuyez et maintenez les boutons respectifs MIN ou HR jusqu'à ce que les valeurs souhaitées soient affichées.

Note:
► Si aucun bouton n'est activé pendant 5 secondes après la saisie, le minuteur commencera le décompte automatiquement. L'affichage "TIMER" s'allumera alors de façon constante. Lorsque le temps du TIMER est écoulé, l'appareil se mettra automatiquement en mode "STEAMER" et commencera la cuisson. Le voyant lumineux change du bleu au vert.

⚠ Avertissement:
Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance. Lors du réglage de la minuterie pour retarder la cuisson, réglez un temps qui assure un fonctionnement avec une supervision adéquate.

Mode de maintien au chaud
- Après que le temps de cuisson soit écoulé, un signal sonore retentira 5 fois.
- L'écran affiche "00:00", et au-dessous "KEEP WARM".
- Le voyant lumineux changera du bleu au vert. Le mode de maintien au chaud démarre.
- L'élément chauffant s'allume et s'éteint par intervalles. Pendant le processus de chauffe, le voyant lumineux s'allumera en rouge.
- L'appareil compte les minutes en avant. L'affichage montrera le temps écoulé lors du mode de maintien au chaud.

Fonctionnement pour arrêter l'appareil
Appuyez sur le bouton ON/OFF. L'affichage s'éteint. Tous les paramètres seront réinitialisés.

Protection contre la surchauffe:
Lorsqu'il ne reste plus d'eau, l'appareil s'éteint après un certain temps. Tous les paramètres seront réinitialisés. Un signal sonore retentira. Le rétroéclairage d'affichage et le témoin de contrôle s'éteindront.

⚠ Attention:
► L'appareil est toujours connecté au secteur!

- Arrêter le fonctionnement en débranchant la prise électrique. Ou remplissez à nouveau d'eau froide.

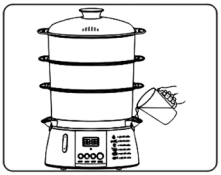
Note:
► L'appareil basculera toujours automatiquement en mode veille lorsque l'élément chauffant aura refroidi.

Note:
► Le témoin de contrôle s'allume en bleu indiquant son état de fonctionnement.
► Cette procédure peut prendre jusqu'à 30 minutes, selon que vous ayez ou non rempli d'eau à nouveau.

- Si vous souhaitez reprendre le fonctionnement, appuyez sur le bouton ON/OFF pour remettre en marche l'appareil.
- Réglez à nouveau le temps de cuisson à la vapeur.

Ajoutez plus d'eau
Au niveau d'eau maximal (1 litre), l'eau sera utilisée après environ 50 minutes. Veuillez observer l'indicateur du niveau d'eau. Nous recommandons de déjà remplir à nouveau d'eau dès que l'eau atteint la marque MIN. Il est possible de le faire lors du fonctionnement.

- Utiliser une tasse à mesurer.
- Ajoutez de l'eau par l'arrivée d'eau.
- Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX.



Fonction d'arrêt

- Appuyez sur le bouton ON/OFF. L'affichage s'éteint.
- Débranchez la prise du secteur.

⚠ Avertissement:
► Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lorsque vous manipulez ou enlevez des pièces de l'appareil chaudes afin de ne pas être brûlé par la vapeur chaude.
► Le liquide dans le bac de récupération est chaud!

- Enlevez les bols à vapeur et le bac de récupération en dernier.

Nettoyage

⚠ Avertissement:
► Avant le nettoyage, débranchez toujours la prise du secteur et attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
► Ne pas immerger la base du cuit vapeur dans l'eau pour le nettoyage Autrement, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ Attention:
- ► N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets abrasifs.
- ► N'utilisez pas des ustensiles pointus ni des agents de nettoyage.

Base de l'appareil
- Essuyez la surface de la base uniquement avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux ensuite.

Réservoir
- Videz le restant d'eau du réservoir.
- Utilisez un chiffon pour essuyer le réservoir et le sécher.

Couvercle, bols à vapeur, bac de récupération, bol de riz

⚠ Attention:
- ► Ces pièces ne sont pas lavables dans un lave-vaisselle.
- ► Autrement, les surfaces en plastique transparentes pourraient ternir.

- Nettoyez ces pièces manuellement dans de l'eau savonneuse.
- Rincez à l'eau claire et séchez ensuite.

Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, le tartre pourrait s'accumuler sur l'élément chauffant Cela pourrait provoquer l'arrêt de la vapeur avant que la nourriture ne soit cuite.

- Pour éviter cela, après 7 à 10 utilisations, versez 3 tasses de vinaigre dans le réservoir et le remplir d'eau jusqu'à ce que le niveau "MAX" soit atteint.
- Ne placez pas le couvercle, les bols de vapeur ou de riz et le bac de récupération sur le cuit vapeur.
- Branchez la prise du secteur à une prise murale et réglez l'heure sur 30 minutes. Lorsque le temps s'est écoulé, retirez la prise du secteur. Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Puis, seulement à ce moment, videz l'eau du réservoir. Rincez l'intérieur du réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau froide.

Rangement après utilisation

Pour un encombrement minimum lors du rangement de l'appareil, placez les bols à vapeur les uns dans les autres

Instructions pour la cuisson

Generalites
- Les paramètres de temps suivants sont donnés à titre indicatif seulement et peuvent varier en fonction de différentes circonstances.
- Lorsque vous utilisez plusieurs bols à vapeur, le temps de cuisson total sera prolongé d'environ 5 minutes.
- Mettez toujours les plus grosses portions d'aliments qui ont le temps de cuisson le plus long dans le bol à vapeur inférieur.
- Ne pas cuire de trop gros ou nombreux de morceaux d'aliments pour que la vapeur puisse s'échapper par les ouvertures à vapeur à découvert.
- Décongelez la viande et la volaille avant la cuisson.
- Vous pouvez utiliser les liquides recueillis dans le bac pour des soupes ou des sauces.

Riz:
1. Il y a différentes sortes de riz. Suivez les instructions de cuisson personnalisées pour chaque sorte de riz.
2. Mettez le riz et l'eau avec les quantités mesurées exactes avec le bol de riz. Couvrir avec le couvercle et mettre le cuit vapeur en marche.
3. Pour chaque sorte de riz, vérifiez si, après le temps donné de cuisson minimum, le riz a été uniformément cuit. Remuez le riz.
4. En vérifiant et remuant le riz, assurez-vous qu'aucune eau de condensation ne tombe dans le bol de riz. Cela changerait la texture et le goût du riz.
5. Après la cuisson, vous pouvez assaisonner du riz avec du sel, du poivre ou du beurre.

Sortes de riz	Ensemble dans le bol à riz		Temps (minutes)
	Riz	Eau	
Riz brun			
- normal	1/2 tasse	1 tasse	42-45
- pré-cuit (bouilli quelques minutes)	1 tasse	1 tasse 1/2	45-50
Mélange de riz long grain et sauvage			
- normal	1 tasse	1 tasse 1/2	56-58
- cuisson rapide	1 tasse	1 tasse 3/4	18-20
Riz instantané	1 tasse	1 tasse 1/2	12-15
Riz blanc			
- normal	1 tasse	1 tasse 1/2	45-50
- long grain	1 tasse	1 tasse 2/3	50-55

Légumes/fruits:

1. Nettoyez soigneusement les légumes et coupez la base. Nettoyez, pelez et coupez selon vos besoins. Les petits morceaux cuisent plus vite que les plus gros.
2. La quantité, la qualité, la fraîcheur, la taille, l'uniformité et la température des aliments surgelés peuvent avoir une influence sur le temps de cuisson. La quantité d'eau et le temps de cuisson sont variables selon le résultat désiré.
3. Ne décongelez pas les légumes avant la cuisson.

Légumes/fruits:	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Artichauts, entiers	4 artichauts entiers	30-32
Asperges, têtes.	500 g	12-14
Haricots		
- vert/ haricot beurre	250 g	12-14
- coupés ou entiers	500 g	20-22
- haricots épais	500 g, écossés	12-13
Betteraves rouges	500 g, coupé	25-28
Brocolis, fleurs	500 g	20-22
Choux de Bruxelles	500 g	24-26
Chou blanc	500 g, coupé	16-18
Céleri	250 g, tranché	14-16
Carottes	500 g, tranché	18-20
Chou-fleurs, entiers	500 g	20-22
Épi de maïs	3 à 5 épis	14-16
Aubergines	500 g	16-18
Champignons, entiers	500 g	10-12
Oignons	250 g, finement tranchés	12-14
Poivrons, entiers	moyen, jusqu'à 4	12-13
Pommes de terre (approximativement)	500 g	30-32
Rutabagas	1 moyen, coupé en dès	28 -30
Épinards	250 g	14-16
Citrouille	500 g	16-18
Betteraves	500 g, tranchées	20-22
Légumes congelés	285 g	28-50
Pommes	500 g, morceaux	10-15
Poires	500 g, morceaux	10-15

Poisson et fruits de mer:

1. Les paramètres de temps de cuisson dans le tableau ci- dessous concernent des fruits de mer et poissons frais, congelés et décongelés. Nettoyez les fruits de mer et le poisson frais avant la cuisson à la vapeur.
2. La plupart des poissons et des fruits de mer cuisent rapidement. Faites cuire les plus petites portions ou quantités mentionnées.
3. Les grandes et les plus petites coquilles Saint-Jacques ou huîtres s'ouvrent selon des périodes de temps différentes. Vérifiez la coquille afin d'éviter la pré-cuisson. Ne mangez pas de coquilles Saint-Jacques dont la coquille ne s'est pas ouverte après la cuisson, pour éviter un possible empoisonnement!
4. Vous pouvez faire cuire aussi le filet de poisson dans le bol de riz.
5. Réglez les temps de cuisson de manière appropriée.

Fruits de mer/poisson	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Grosses coquilles St-Jacques	500 g	10 -12
Crevettes	250 g	20 -22
Homard		
- queue	2-4	16-18
- coupé	500-600 g	18-20
Petites coquilles St-Jacques (fraîches, en coquille)	500 g	14-16
Huîtres (fraîches, en coquille)	1500 g	18-20
Pétoncles (frais)	500 g	16-18
Crevettes roses		
- moyenne, en coquille	500 g	10-12
- grosse/très grosse en coquille	500 g	16-18
Poisson		
- entier	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- tranche	500 g, 2.5 cm d'épaisseur	16-18

Viande:

Viande	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Boeuf		
- morceaux	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- boulettes de viande	500 g	22-24
Volaille		
- morceaux/tranches	2-4	24-26
Mouton		
- morceaux/tranches	500 g	26-28
Porc		
- morceaux/tranches	500 g	26-28
Hot-dogs / saucisses	500 g	14-18

Oeufs:
Vous pouvez mettre jusqu'à 6 oeufs sur le support à oeuf au dessus du bol à vapeur.

Si vous voulez cuire plus d'oeufs, placez les directement sur le fond d'un bol à vapeur.

Oeufs	Quantité	Temps approximatif (en minutes)
Non écaillé		
- tendre	1-12	15-18
- dur	1-12	19-22
Poché		
1ere étape: Versez 2 tasses d'eau dans le bol de riz; Chauffez l'eau pour cuire à la vapeur.		7-8
2eme étape: Cassez un oeuf et versez le dans un bol; placez le bol dans le cuit vapeur avec de l'eau chaude jusqu'à ce que l'oeuf soit poché.		7-8
Soupe aux oeufs		
mélangez 6 oeufs avec 2 cuillères de lait dans le bol de riz. assaisonnez avec du sel et du poivre.		20-22

Caractéristiques techniques

Modèle.....DG 5552
Alimentation électrique ..... 220-240V, 50/60 Hz
Puissance électrique: .....700-800 Watts
Classe de protection:..... I
Poids net:..... 2,10 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable!

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Signification du symbole de "Poubelle à roulettes"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
  No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes ailados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

⚠ Advertencia:
No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia**.

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario
Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

⚠ Advertencia:
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ Precaución:
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

ℹ Nota:
Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- Ponga el dispositivo sobre una superficie plana. No ponga nunca el cable de corriente sobre superficies calientes ni cerca de fuentes de calor. Coloque el cable de forma que no entre en contacto con objetos afilados.
- No doble el cable ni lo enrolle alrededor del dispositivo.
- Cuando use dispositivos calentadores eléctricos, las temperaturas elevadas pueden provocar quemaduras (por ejemplo, por agua caliente, vapor de agua caliente o el elemento calentador). Use las asas para manipular la tapa y los recipientes. Informe a otros usuarios de estos riesgos.

⚠ Advertencia:
- ► Sale vapor por las aperturas y al abrir la tapa. ¡Riesgo de quemaduras!
- ► Use siempre manoplas para horno o agarradores de ollas cuando manipule o retire componentes calientes.

- Deje enfriar el dispositivo por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- No encienda nunca la vaporera sin agua.
- No use el dispositivo para otro fin que no sea cocer alimentos. No nos responsabilizamos por cualquier daño causado por un uso o funcionamiento inadecuados.

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Recomendamos que limpie las piezas como se describe en el capítulo “Limpieza”.

Componentes y ubicación de los controles

1 Tapa
2 Recipiente para vapor grande
3 Recipiente para vapor mediano
4 Recipiente para vapor pequeño
5 Bandeja de recogida de condensación
6 Entrada de agua
7 Calentador
8 Unidad base
9 Pantalla digital
10 Interruptor ON/OFF
11 Botón de minutos MIN
12 Botón de función SET
13 Botón de horas HR
14 Testigo de control LED
15 Indicador de agua

Sin imagen: 1 x recipiente para arroz

Instalación y notas de uso

- Instale el dispositivo cerca de una toma de corriente. Elija una superficie plana, seca, antideslizante y resistente al calor, con una separación suficiente de la pared o muebles.
- No cubra las aperturas para vapor durante el funcionamiento. Deje salir el vapor sin obstáculos.

⚠ Precaución:
► No ponga la vaporera debajo de armarios de pared.
► La vaporera y sus accesorios no son adecuados para usarse en hornos (microondas, de convección o convencionales) ni sobre fogones.

Función de vapor instantáneo

El conducto especial de vapor liberará vapor pasados unos segundos. Este componente cubre el elemento calentador y regula el flujo de agua subsiguiente.

Llenado de agua

i Nota:
► Un indicador de nivel de agua de MIN y MAX está situado al lado del panel de control.
► Llene el depósito de agua con agua clara y limpia exclusivamente. No ponga otros líquidos ni añada sal, pimienta, etc. en el depósito de agua.

- El indicador de nivel de agua muestra el nivel de agua del depósito.
- Llene el depósito hasta la marca de máximo (1 litro).
- Cuando cocine al vapor durante más de 15 min., llene siempre el depósito hasta el nivel máximo.

Bandeja de recogida de condensación
Ponga la bandeja de recogida en la unidad base.

Usar un recipiente para vapor

i Nota:
► Para simplificar el uso, los recipientes están marcados con 1, 2 y 3.
► Solamente el recipiente marcado con “1” encaja en la bandeja de recogida.

- Ponga el recipiente para vapor “1” sobre la bandeja de recogida.
- Ponga las verduras, pescado u otro alimento sin salsas ni líquido en el recipiente para vapor. No tape por completo las aperturas para vapor.
- Tape el recipiente superior con la tapa.

Usar dos recipientes para vapor
- Ponga el recipiente para vapor “1” sobre la bandeja de recogida.
- Ponga la sección más grande de alimentos con el tiempo de cocción más largo en el recipiente para vapor inferior.
- Ponga el recipiente para vapor “2” sobre el recipiente para vapor “1”.
- Tape el recipiente superior con la tapa.

Uso de tres recipientes para vapor
- Ponga el recipiente para vapor “1” sobre la bandeja de recogida.
- Ponga la sección más grande de alimentos con el tiempo de cocción más largo en el recipiente para vapor inferior.
- Ponga el recipiente para vapor “2” sobre el recipiente para vapor “1”.
- Ponga los alimentos deseados en el recipiente “2”.
- Ponga el recipiente para vapor “3” sobre el recipiente para vapor “2”.
- Tape el recipiente superior con la tapa.

Uso del recipiente para arroz
- Ponga el arroz u otro alimento con salsa o líquidos en el recipiente para arroz.

i Nota:
► Prosiga siguiendo nuestras “instrucciones de cocción”. Encontrará recomendaciones sobre las cantidades de agua para distintos grados de arroz.

Uso inicial

- Después de llenar con agua, ponga la bandeja de recogida y luego los recipientes para vapor y la tapa.
- Coloque la tapa con la apertura para vapor en la parte trasera.

Conexión de corriente

- Conecte dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra aislada y adecuadamente instalada de 230 V, 50Hz.
- El testigo se encenderá azul, indicando el estado de funcionamiento.

Funciones

La vaporera tiene distintas funciones:

- Seleccione el tiempo de cocción y la vaporera comenzará a funcionar pasados aproximadamente 5 segundos automáticamente.
- También puede establecer el temporizador para que los alimentos estén preparados a una hora preestablecida.
- Cuando la vaporera haya cocinado durante el tiempo establecido, pasará a un modo de mantenimiento de temperatura.
- Protección contra sobrecalentamiento: Si se acaba el agua, el dispositivo se apagará pasado cierto tiempo.

Instrucciones de uso

Función de vapor instantáneo

1. Use el interruptor ON/OFF para encender el dispositivo. La pantalla se iluminará en azul.
2. Pulse el botón SET una vez. La pantalla mostrará la configuración por defecto de 5 minutos “00:05”.
3. Si quiere cocinar durante más de 5 minutos, establezca el tiempo de cocción pulsando el botón de minutos MIN repetidamente o el botón de hora HR para configurar 1 hora.
4. Si el tiempo de cocción es superior a 50 minutos, rellene el agua durante el funcionamiento antes de que hayan transcurrido 50 minutos. En caso contrario el dispositivo se apagará.

Nota:

► La posición de tiempo máxima es de 1 hora 59 minutos.
► Durante este proceso, la lectura “STEAMER” (traducción: vaporera) parpadeará en la parte superior derecha de la pantalla.
► Si quiere cambiar el valor introducido, presione y mantenga el botón respectivo MIN o HR hasta que se muestren los valores deseados.

Nota:

► Si no se pulsa ningún botón en los 5 segundos posteriores a la introducción, el dispositivo comenzará a calentar agua automáticamente. La indicación “STEAMER” se encenderá fija. El testigo cambiará de azul a rojo.
► El temporizador realizará una cuenta atrás. Cuando haya transcurrido, 5 tonos acústicos le avisarán del fin de la cocción.

Cocción con retraso

1. Use el interruptor ON/OFF para encender el dispositivo. La pantalla se iluminará en azul.
2. Pulse el botón SET una vez. La pantalla mostrará la configuración por defecto de 5 minutos “00:05”.
3. Establezca el tiempo de cocción pulsando el botón de minutos MIN repetidamente o el botón de hora HR para configurar 1 hora.
4. Pulse el botón SET por segunda vez.
5. Establezca la hora a la que el dispositivo debe comenzar a cocer, usando los botones MIN y/o HR.

Nota:

► Durante este proceso, la lectura “TIMER” (traducción: temporizador) parpadeará en la parte superior derecha de la pantalla.
► Puede retrasar la cocción un máximo de 12 horas y 59 minutos.
► Si quiere cambiar el valor introducido, presione y mantenga el botón respectivo MIN o HR hasta que se muestren los valores deseados.
► Si no se pulsa ningún botón en los 5 segundos posteriores a la introducción, el temporizador comenzará la cuenta atrás. La indicación “TIMER” se encenderá fija. Cuando haya transcurrido el tiempo del TIMER, el dispositivo pasará automáticamente a modo “STEAMER” y comenzará a cocer. El testigo cambiará de azul a rojo.

⚠ Atención:

No use nunca el dispositivo sin supervisión. Cuando establezca el temporizador para la cocción retrasada, establezca una hora que garantiza un funcionamiento con la supervisión adecuada.

Modo de mantenimiento de temperatura

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, se emitirá un tono 5 veces.
- La pantalla mostrará la lectura “00:00”, y debajo “KEEP WARM”.
- El testigo cambiará de rojo a azul. Comenzará el modo de mantenimiento de temperatura.
- El calentador se encenderá y apagará intermitentemente. Durante el calentamiento, el testigo se encenderá en rojo.

- El dispositivo contará los minutos hacia delante. La pantalla mostrará el tiempo transcurrido en el modo de mantenimiento de temperatura.

Finalizar el funcionamiento
Pulse el interruptor ON/OFF. La pantalla se apagará. Se restablecerán todas las configuraciones.

Protección contra sobrecalentamiento
Cuando se acabe el agua, el dispositivo se apagará pasado cierto tiempo: se restablecerá la configuración, se emitirá un tono acústico y la iluminación de la pantalla y el testigo se apagarán.

⚠ Atención:
► ¡El dispositivo sigue conectado a la corriente!

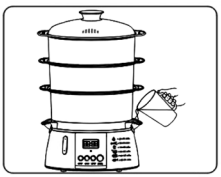
- Finalice el funcionamiento desconectando el enchufe, o rellene con agua fría.

i Nota:
► El dispositivo siempre pasará automáticamente a modo espera cuando el elemento calentador se haya enfriado.
► El testigo de control se enciende de color azul para indicar el funcionamiento.
► Este procedimiento puede tardar hasta 30 minutos, dependiendo de si ha rellenado o no con agua.

- Si desea continuar el funcionamiento, pulse el botón ON/OFF para volver a encender el dispositivo.
- Establezca de nuevo el tiempo de cocción al vapor.

Añadir agua
Al nivel máximo de agua (1 litro), se gastará toda el agua pasados aproximadamente 50 minutos. Observe el indicador de nivel de agua. Recomendamos rellenar con agua en cuanto el nivel alcance la marca MIN. Puede hacerlo durante el funcionamiento.

- Use una taza de medición.
- Añada el agua por la entrada de agua.
- Llene el depósito hasta el nivel MAX.



Detener el funcionamiento

- Pulse el interruptor ON/OFF. La pantalla se apagará.
- Desconecte el enchufe de corriente.

⚠ Atención:
► ¡Use siempre manoplas para horno o agarradores cuando manipule o retire componentes calientes para no quemarse con el vapor!
► ¡El líquido de la bandeja recolectora está caliente!

- Saque los recipientes para vapor primero y la bandeja recolectora al final.

Limpieza

⚠ Atención:
► Antes de limpiar, desconecte el enchufe de corriente y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo.
► No sumerja la unidad base de la vaporera en agua para limpiarla. Podría provocar una electrocución o incendio.

⚠ Precaución:
► No use cepillos metálicos ni otros objetos abrasivos.
► No use agentes limpiadores afilados ni abrasivos.

Superficie de la unidad base
- Limpie la superficie de la unidad base con un trapo húmedo y séquelo con un trapo suave a continuación.

Depósito
- Deseche el agua restante del depósito.
- Use una gamuza para secar el depósito.

Tapa, recipientes para vapor, bandeja recolectora, recipiente para arroz

⚠ Precaución:
► No limpie las piezas en el lavavajillas.
► Las superficies de plástico transparente podrían ensuciarse.

- Limpie las piezas a mano en agua jabonosa.
- Enjuague con agua clara y séquelos a continuación.

Descalcificación

En zonas con agua dura puede acumularse cal en el elemento calentador. Esto puede hacer que el vapor se apague antes de cocer los alimentos.

- Para evitarlo, tras 7-10 usos, ponga 3 tazas de vinagre en el depósito y llene con agua hasta el nivel “MAX”.

- No ponga la tapa, los recipientes para vapor o para arroz ni la bandeja de recolección en la vaporera.
- Conecte el enchufe de alimentación a una toma de pared y ponga el tiempo en 30 minutos. Cuando haya transcurrido el tiempo, desconecte el enchufe de la corriente. Deje enfriar por completo el dispositivo.
- Deseche el agua del depósito a continuación. Enjuague el depósito de agua varias veces con agua fría.

Almacenamiento

Ponga los recipientes para vapor en orden inverso uno dentro de otro para ahorrar espacio al guardar.

Instrucciones de cocción

General

- Las siguientes posiciones de tiempo son solamente una referencia y pueden varias según las circunstancias.
- Cuando use varios recipientes para vapor, debe alargarse el tiempo total de cocción en aproximadamente 5 minutos.
- Ponga siempre los trozos grandes de alimentos con un tiempo de cocción más largo en el recipiente inferior.
- No cueza alimentos demasiado grandes o un exceso de trozos para que el vapor pase por las aperturas.
- Descongele la carne y las aves antes de cocinarlas.
- Puede usar líquidos recolectados en la bandeja para sopas o salsas.

Arroz:

1. Existen distintos grados de arroz. Obedezca las instrucciones de cocción específicas de cada grado.
2. Ponga el arroz y el agua con las cantidades exactas medidas en el recipiente de arroz. Tápelo con la tapa y encienda la vaporera.
3. Para cada grado de arroz, compruebe el tiempo de cocción mínimo indicado si se ha cocido el arroz de forma homogénea. Remueva el arroz.
4. Cuando compruebe/remueva el arroz, asegúrese de que no caiga agua de condensación en el recipiente de arroz. Cambiará la textura y el sabor del arroz.
5. Después de cocer puede sazonar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

Grado de arroz	Juntos en el recipiente para arroz		Tiempo aproximado
	Arroz	Agua	(minutos)
Arroz integral			
- normal	1/2 taza	1 taza	42-45
- poco hecho (“hervido parcial”)	1 taza	1 1/2 tazas	45-50
Mezcla de arroz de grano largo y salvaje			
- normal	1 taza	1 1/2 tazas	56-58
- cocción rápida	1 taza	1 3/4 tazas	18-20
Arroz instantáneo	1 taza	1 1/2 tazas	12-15
Arroz blanco			
- normal	1 taza	1 1/2 tazas	45-50
- grano largo	1 taza	1 2/3 tazas	50-55

Verdura/fruta:

1. Limpie a fondo las verduras y corte los tallos. Limpie, pele y corte según sus preferencias. Los trozos más pequeños se cocinan más rápido que los más grandes.
2. La cantidad, calidad, frescura, tamaño/homogeneidad y temperatura de los alimentos congelados puede afectar al tiempo de cocción. La cantidad de agua y el tiempo de cocción son variables según el resultado deseado.
3. No descongele la verdura congelada antes de cocerla.

Verdura/fruta	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Alcachofa, entera	4 piezas enteras	30-32
Espárragos, puntas	500 g	12-14
Judías		
- verdes/en vaina	250 g	12-14
- cortadas o enteras	500 g	20-22
- judía gruesa	500 g, abierta	12-13
Remolacha	500 g, cortada	25-28
Brécol, flor	500 g	20-22
Coles de bruselas	500 g	24-26
Col blanca	500 g, cortada	16-18
Apio	250 g, cortada	14-16
Zanahorias	500 g, cortada	18-20
Coliflor, entera	500 g	20-22
Maíz en mazorca	3-5 mazorcas	14-16
Berenjena	500 g	16-18
Champiñones, enteros	500 g	10-12
Cebollas	250 g, cortada fina	12-14

Verdura/fruta	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Pimiento, entero	Mediano, hasta 4	12-13
Patatas (aprox.)	500 g	30-32
Nabo	1 mediano, a dados	28-30
Espinacas	250 g	14-16
Calabaza	500 g	16-18
Remolacha de azúcar	500 g, cortada	20-22
Verdura congelada	285 g	28-50
Manzanas	500 g, troceada	10-15
Peras	500 g, troceada	10-15

Pescado y marisco:

1. Las posiciones de tiempo de cocción de la tabla se refieren a pescado y marisco fresco, congelado y descongelado. Limpie el pescado fresco antes de cocerlo al vapor.
2. La mayoría del pescado y marisco se cuece rápidamente. Cueza cantidades pequeñas o las cantidades mencionadas.
3. Las vieiras u ostras más grandes y más pequeñas tardan distinto tiempo en abrirse. Compruebe la concha para evitar precocerlas. No coma vieiras que no se abran tras cocerlas para evitar una posible intoxicación alimentaria.
4. Puede cocer filetes de pescado en el recipiente para arroz.
5. Ponga los tiempos de cocción adecuados.

Marisco/pescado	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Vieiras grandes en concha	500 g	10-12
Gambas	250 g	20-22
Langosta		
- cola	2-4	16-18
- cortada	500-600 g	18-20
Vieira pequeña (fresca, en concha)	500 g	14-16
Ostras (fresca, en concha)	1500 g	18-20
Vieiras reales (fresca)	500 g	16-18
Camarones		
- mediano, en concha	500 g	10-12
- grande, en concha	500 g	16-18
Pescado		
- entero	250-375 g	10-12
- filete	500 g	10-12
- rodaja	500 g, 2,5 cm de grosor	16-18

Carne:

Carne:	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Vacuno		
- trozos	500 g	28-30
- hamburguesa	500 g	16-18
- albóndigas	500 g	22-24
Aves		
- trozos / cortes	2-4	24-26
Cordero		
- trozos / cortes	500 g	26-28
Cerdo		
- trozos / cortes	500 g	26-28
Frankfurts / salchichas	500 g	14-18

Huevos:

Puede poner hasta 6 huevos sobre el soporte en la parte inferior de un recipiente para vapor.
Si quiere cocer más huevos, póngalos directamente sobre el fondo de un recipiente para vapor.

Huevos	Cantidad en unidades	Tiempo aproximado (minutos)
Sin pelar		
- blando	1-12	15-18
- duro	1-12	19-22
Pasado por agua		
1. Paso: Ponga 2 tazas de agua en el recipiente para arroz; Active el vapor para calentar el agua.		7-8
2. Paso: Rompa un huevo y viértalo en el recipiente. Ponga el recipiente en el recipiente para vapor con el agua caliente hasta que el huevo quede pasado por agua.		7-8
Ponche de huevo		
Mezcle 6 huevos con 2 cucharadas de leche en el recipiente para arroz. Sazone con sal y pimienta.		20-22

Especficaciones técnicas

Modelo:.....DG 5552
Alimentación:..... 220-240V, 50/60Hz
Consumo: 700-800W
Clase de protección:..... I
Peso neto: ..... 2,10 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso!

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- Utilize o dispositivo para uso privado e apenas para os fins a que se destina. O dispositivo não se destina a uso comercial.
  Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, da luz solar directa, da humidade (nunca o mergulhe em líquidos) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente da corrente.
- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da corrente (puxe pela ficha, não pelo cabo) quando não o utilizar ou quando estiver a fixar acessórios, durante a limpeza ou em caso de avaria.
- Não deixe o dispositivo **desacompanhado** enquanto estiver em operação. Desligue sempre o dispositivo quando sair do quarto. Desligue o dispositivo.
- Verifique regularmente o dispositivo e o cabo em busca de quaisquer sinais de dano. Não continue a operar o dispositivo em caso de dano.
- Não realize reparações no dispositivo por si próprio. Por favor, contacte o pessoal autorizado. A fim de evitar riscos, um cabo danificado deve ser substituído por um cabo equivalente produzido pelo fabricante, o nosso serviço de apoio a clientes ou qualquer outro especialista qualificado.
- Utilize apenas peças originais.
- Por favor observe o que se encontra determinado em“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!**

- Este dispositivo não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com redução capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e/ou conhecimentos a menos que tenham recebido supervisão ou instruções respeitantes ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças para assegurar que elas não tocam o aparelho.

Símbolos neste manual do utilizador
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.

Precauções de segurança especiais para este dispositivo

- Coloque o dispositivo numa superfície plana. Nunca coloque o cabo de electricidade ou o dispositivo em superfícies quentes ou perto de fontes de calor. Passe o cabo de forma que não entre em contacto com objectos afiados.
- Não dobre o cabo nem o enrole à volta do dispositivo.
- Ao utilizar dispositivos de aquecimento electrónicos, as temperaturas altas poderão provocar queimaduras (p. ex., contacto com o vapor de água quente, com o elemento de aquecimento). Utilize os manípulos para mexer na tampa e nas taças. Informe os outros utilizadores sobre estes perigos!

⚠ Aviso:
- ► As saídas de vapor libertam vapor quando abre a tampa! Risco de queimadura!
- ► Utilize sempre bases de tachos e luvas de cozinha para manusear ou retitar componentes quentes!

- Deixe o dispositivo arrefecer totalmente antes de o limpar ou arrumar.
- Nunca ligue a panela de vapor sem água!
- Não utilize o dispositivo para qualquer outro efeito que não cozinhar. Não nos responsabilizaremos por danos resultantes de utilização ou aplicação inadequada!

Antes da primeira utilização

- Retire a embalagem.
- Recomendamos que limpe as peças como descrito no capítulo “Limpeza”.

Componentes e localização dos controlos

1 Tampa
2 Taça de vapor grande
3 Taça de vapor média
4 Taça de vapor pequena
5 Tabuleiro de recolha de condensação
6 Entrada de água
7 Aquecedor
8 Unidade base
9 Ecrã digital
10 Botão ON / OFF
11 Botão dos minutos MIN
12 Botão de função SET
13 Botão das horas HR
14 Lâmpada de controlo LED
15 Indicador de água

Sem imagem: 1 x taça de arroz

Instalação e notas sobre o funcionamento

- Instale o dispositivo perto de uma tomada. Escolha uma superfície seca, anti-derrapante e resistente ao calor, suficientemente longe da parede ou mobília.
- Não cubra as saídas de vapor durante o funcionamento. Deixe que o vapor seja libertado sem obstruções.

⚠ Atenção:
► Não coloque a panela de vapor por baixo de armários!
► A panela de vapor e os acessórios não se destinam a ir ao forno (microondas, de convecção ou convencional) ou ao fogão!

Função de vapor instantâneo

O tubo de vapor especial vai libertar vapor após alguns segundos. Este componente cobre o elemento de aquecimento e regula o subsequente fluxo de água.

Encher com água

ℹ Indicação:
► Junto ao painel de controlo está localizado um indicador de nível da água com as marcas MIN e MAX.
► Encha o reservatório apenas com água limpa e da torneira. Não coloque quaisquer outros líquidos nem adicione sal, pimenta, etc., no reservatório de água.

- O indicador de nível da água mostra o nível da água no depósito.
- Encha o reservatório até ao nível máximo (1 litro).
- Se cozer a vapor durante mais de 15 min., encha sempre o reservatório até ao nível máximo.

Tabuleiro de recolha de condensação
Coloque o tabuleiro de recolha na unidade base.

Utilizar a taça de vapor

ℹ Indicação:
► Para simplificar a utilização, as taças estão marcadas com 1, 2 e 3.
► Só a taça marcada com “1” pode ser encaixada no tabuleiro de recolha.

- Coloque a taça de vapor “1” em cima do tabuleiro de recolha.
- Coloque vegetais, peixe ou outros alimentos sem molho nem líquidos na taça de vapor. Não tape totalmente as saídas de vapor!
- Tape a taça superior com a tampa.

Utilizar duas taças de vapor
- Coloque a taça de vapor “1” em cima do tabuleiro de recolha.
- Coloque o maior alimento com o tempo de cozedura mais longo na taça de vapor inferior.
- Coloque a taça de vapor “2” em cima da taça de vapor “1”.
- Tape a taça superior com a tampa.

Utilizar três taças de vapor
- Coloque a taça de vapor “1” em cima do tabuleiro de recolha.
- Coloque o maior alimento com o tempo de cozedura mais longa na taça de vapor inferior.
- Coloque a taça de vapor “2” em cima da taça de vapor “1”.
- Coloque os alimentos desejados na taça “2”.
- Coloque a taça de vapor “3” em cima da taça de vapor “2”.
- Tape a taça superior com a tampa.

Utilizar a taça de arroz
- Coloque o arroz ou outros alimentos com o molho ou líquido na taça de arroz.

ℹ Indicação:
► Continue a seguir as nossas “instruções de culinária”. Aí, vai encontrar sugestões sobre as quantidades de água para diferentes quantidades de arroz.

Funcionamento Inicial

- Após encher com água, coloque primeiro a bandeja de recolha e depois os tachos de cozer a vapor e a tampa.
- Coloque a tampa com a saída de vapor na parte de trás.

Ligação à electricidade

- Ligue o dispositivo a uma tomada com ligação à terra isolada devidamente instalada de 230 V, 50 Hz.
- A lâmpada de controlo acende a luz azul indicando o estado de funcionamento.

Funções

A panela de vapor tem diversas funções:

- Seleccione o tempo de cozedura e a panela de vapor iniciará o funcionamento automaticamente após, aproximadamente, 5 segundos.
- Pode igualmente definir o temporizador para que os alimentos estejam prontos na hora predefinida.
- Após a panela de vapor ter cozinhado durante o tempo definido, entrará em modo de manter quente.
- Protecção de sobreaquecimento: se a água acabar, o dispositivo desligar-se-á após algum tempo.

Instruções de funcionamento

Função de vapor instantâneo

1. Utilize o botão ON/OFF para ligar o dispositivo. Acende-se a cor azul no ecrã.
2. Pressione uma vez o botão SET. O ecrã indicará a predefinição de 5 minutos “00:05”.
3. Se pretender cozinhar a vapor durante mais de 5 minutos, defina o tempo de cozedura premindo repetidamente o botão MIN ou o botão HR para 1 hora.
4. Se o tempo de cozedura for superior a 50 minutos, reabasteça de água durante o funcionamento, antes do final dos 50 minutos. Se não o fizer, o dispositivo desliga-se.

Indicação:

- ► A definição de tempo máxima é de 1 hora e 59 minutos.
- ► Durante este processo, a indicação “STEAMER” (traduzido: Panela a vapor) piscará no canto superior direito do ecrã.
- ► Se desejar alterar a definição, pressione e mantenha pressionado o botão respectivo MIN ou HR até que sejam visualizados os valores pretendidos.

Indicação:

- ► Se não pressionar nenhum botão nos 5 segundos após a definição, o dispositivo começará automaticamente a aquecer água. A indicação “STEAMER” ficará então acesa. A lâmpada de controlo muda de azul para vermelho.
- ► O temporizador começa a contagem decrescente. Quando chegar ao fim, serão emitidos 5 avisos sonoros para avisar que a cozedura terminou.

Cozedura com início retardado

1. Utilize o botão ON/OFF para ligar o dispositivo. Acende-se a cor azul no ecrã.
2. Pressione uma vez o botão SET. O ecrã indi. cará a predefinição de 5 minutos “00:05”.
3. Defina o tempo de cozedura pressionando o botão dos minutos MIN repetidamente, ou o botão das horas HR para definir 1 hora.
4. Pressione o botão SET uma segunda vez.
5. Defina o tempo para o dispositivo começar a cozinhar utilizando os botões MIN e/ou HR.

Indicação:

- ► Durante este processo, a indicação “TIMER” (traduzido: temporizador) piscará no canto superior direito do ecrã.
- ► Pode atrasar a cozedura um máximo de 12 horas e 59 minutos.
- ► Se desejar alterar a definição, pressione e mantenha pressionado o botão respectivo MIN ou HR até que sejam visualizados os valores pretendidos.
- ► Se não pressionar nenhum botão nos 5 segundos após a definição, o temporizador iniciará automaticamente a contagem decrescente. A indicação “TIMER” ficará então acesa. Quando terminar o tempo do TIMER, o dispositivo mudará automaticamente para o modo “STEAMER” e iniciará a cozedura. A lâmpada de controlo muda de azul para vermelho.

⚠ Aviso:

Nunca deixe o dispositivo a funcionar sem supervisão. Quando definir o temporizador para cozedura com início retardado, defina uma hora que garanta um funcionamento com supervisão adequada.

Modo de manter quente

- Após terminar o tempo de cozedura, soará um sinal 5 vezes.
- O ecrã exibirá a indicação “00:00” e em baixo “KEEP WARM”.
- A lâmpada de controlo muda de azul para vermelho. Inicia-se o modo de manter quente.

- O aquecedor liga-se e desliga-se em intervalos. Durante o aquecimento a lâmpada de controlo ficará vermelha.
- O dispositivo inicia a contagem crescente. O ecrã exibirá o tempo decorrido durante o modo manter quente.

Desligar
Pressione o botão ON/OFF. O ecrã desliga-se. Serão repostos todos os valores predefinidos.

Protecção de sobreaquecimento
Quando a água se esgota, o dispositivo vai desligar-se algum tempo depois. Todas as definições serão repostas a zero. Vai ser emitido um sinal sonoro. A luz de fundo do ecrã e a luz de controlo desligam-se.

⚠ Aviso:
► O dispositivo continua ligado à electricidade!

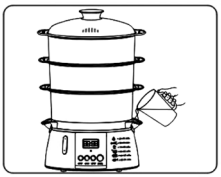
- Termine o funcionamento desligando a ficha da tomada. Ou torne a encher com água fria.

i Indicação:
► O dispositivo vai mudar automaticamente para o modo de espera sempre depois de o elemento de aquecimento ter arrefecido.
► A luz de controlo fica azul, indicado o estado operacional.
► Este procedimento poderá demorar cerca de 30 minutos, dependendo se encheu ou não o depósito de água.

- Se pretender continuar a cozinhar, prima o interruptor ON/OFF para ligar novamente o dispositivo.
- Defina novamente o tempo de vapor.

Adicionar mais água
Com o nível máximo de água (1 litro), gastar-se-á após, aproximadamente, 50 minutos.
Não ultrapasse o indicador de nível da água. Recomendamos que encha com água assim que o nível atingir o indicador MIN. Esta operação é possível durante o funcionamento.

- Utilize uma caneca doseadora.
- Adicione água através da entrada de água.
- Encha o reservatório até ao nível MAX.



Parar o funcionamento

- Pressione o botão ON/OFF. O ecrã desliga-se.
- Desligue a ficha da electricidade.

⚠ Aviso:
► Utilize sempre as pegas dos tachos ou luvas quando estiver a utilizar ou a retirar componentes quentes para não se queimar com o vapor quente!
► O líquido no tabuleiro de recolha está quente!

- Retire em primeiro lugar as taças a vapor e em último o tabuleiro de recolha.

Limpeza

⚠ Aviso:
► Antes de limpar, desligue sempre da electricidade até que o dispositivo arrefeça totalmente.
► Não mergulhe em água a unidade base da panela a vapor para limpá-la. Isto pode causar choque eléctrico ou fogo.

⚠ Atenção:
► Não utilize escovas metálicas ou outros objectos abrasivos.
► Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou afiados.

Superfície da unidade base
- Limpe a superfícies da unidade base apenas com um pano húmido e seque depois com um pano macio.

Reservatório
- Escoe toda a água restante do reservatório.
- Utilize um pano para limpar o reservatório.

Tampa, taças, tabuleiro de recolha, taça de arroz

⚠ Atenção:
► Não limpe estas peças na máquina de lavar loiça.
► As superfícies de plástico transparente podem embaciar.

- Lave estas peças manualmente em água com sabão.
- Enxague com água limpa e depois seque.

Desencrostar

Em áreas de água dura pode formar-se oxidação no elemento de aquecimento. Isto pode fazer com que o vapor se desligue antes dos alimentos estarem cozinhados.

- Para evitar isso, após 7-10 utilizações, deite 3 copos de vinagre no reservatório e encha com água até ao nível “MAX”.
- Não coloque a tampa, a taça de arroz, as taças de vapor ou o tabuleiro de recolha na panela de vapor.
- Ligue a ficha a uma tomada e defina o tempo para 30 minutos. Quando terminar o tempo, desligue a ficha da electricidade. Deixe o dispositivo arrefecer completamente.
- Só depois deve deitar água no reservatório. Limpe o reservatório de água várias vezes com água fria.

Armazenamento

Encaixe as taças de vapor em ordem contrária em cada uma para poupar espaço durante o armazenamento.

Instruções de culinária

Geral

- As seguintes definições de tempo servem apenas de referência e poderão variar em circunstâncias diferentes.
- Quando utilizar várias taças de vapor, o tempo total de cozedura vai ser aumentado em cerca de 5 minutos.
- Coloque sempre os alimentos maiores que, teoricamente, requerem mais tempo de cozedura na taça mais inferior.
- Não cozinhe demasiados alimentos nem demasiado grandes para que o valor circule pelas saídas de vapor desobstruídas.
- Descongele a carne antes de cozinhar.
- Poderá utilizar o líquido recolhido no tabuleiro para sopa ou molho.

Arroz:

1. Há diferentes tipos de arroz. Sigas as instruções de culinária específicas de cada tipo.
2. Coloque o arroz e água com as quantidades exactas na taça de arroz. Tape com a tampa e ligue a panela de vapor.
3. Para cada tipo de arroz, verifique, após o tempo de cozedura mínimo, se o arroz está bem cozido. Mexa o arroz.
4. Ao verificar/mexer o arroz, certifique-se que não cai água condensada dentro da taça de arroz. Isto poderá alterar a textura e o sabor do arroz.
5. Depois de cozer, poderá temperar o arroz com sal, pimenta ou manteiga.

Tipo de arroz	Combinados na taça de arroz		Aproximado (minutos)
	Arroz:	Água	
Arroz castanho			
- normal	1/2 copo	1 copo	42-45
- mal cozido (escaldado)	1 copo	1 1/2 copos	45-50
Mistura de grão longo com arroz indiano			
- normal	1 copo	1 1/2 copos	56-58
- cozedura rápida	1 copo	1 3/4 copos	18-20
Arroz instantâneo	1 copo	1 1/2 copos	12-15
Arroz branco			
- normal	1 copo	1 1/2 copos	45-50
- grão longo	1 copo	1 2/3 copos	50-55

Vegetais/frutos:

1. Lave bem os vegetais e corte o caule. Lave, descasque e corte como desejar. Os pedaços mais pequenos cozem mais rápido do que os maiores.
2. A quantidade, qualidade, frescura, dimensão/uniformidade e a temperatura dos alimentos congelados poderão influenciar o tempo de cozedura. A quantidade de água e o tempo de cozedura variam consoante o resultado pretendido.
3. Não descongele vegetais antes de cozinhar.

Vegetais/frutos	Peso ou quantidade de pedaços	Tempo aproximado (minutos)
Alcachofras, inteiras	4 peças inteiras	30-32
Espargos, cabeças	500 g	12-14
Feijões		
- verde/louro	250 g	12-14
- cortados ou inteiros	500 g	20-22
- favas	500 g, descascadas	12-13
Beterraba	500 g, cortada	25-28
Brócolos, flores	500 g	20-22
Couve de Bruxelas	500 g	24-26
Couve branca	500 g, cortada	16-18
Aipo	250 g, cortado	14-16
Cenouras	500 g, cortadas	18-20
Couve flor, inteira	500 g	20-22
Milho	3-5 maçarocas	14-16
Beringela	500 g	16-18
Cogumelos, inteiros	500 g	10-12

Vegetais/frutos	Peso ou quantidade de pedaços	Tempo aproximado (minutos)
Cebolas	250 g, rodelas finas	12-14
Pimenta, inteira	Média, até 4	12-13
Batatas (aprox.)	500 g	30-32
Nabo	1 médio, às rodelas	28-30
Espinafre	250 g	14-16
Abóbora	500 g	16-18
Beterraba	500 g, cortadas	20-22
Vegetais congelados	285 g	28-50
Maçãs	500 g, pedaços	10-15
Peras	500 g, pedaços	10-15

Peixe e marisco:

1. As definições do tempo de cozedura na tabela anterior referem-se a peixe e marisco fresco, congelado e descongelado. Lave o marisco e o peixe fresco antes de cozer a vapor.
2. A maioria do peixe e marisco coze rápido. Cozinhe quantidades menores ou iguais às indicadas.
3. As vieiras ou ostras grandes ou menores abrem a diferentes alturas. Verifique a concha para evitar a pré-cozedura. Não coma vieiras se a concha não tiver aberto após a cozedura para evitar o risco de intoxicação alimentar!
4. Também pode cozer filetes de peixe na taça de arroz.
5. Defina tempos de cozedura apropriados.

Peixe/marisco	Peso ou quantidade de pedaços	Tempo aproximado (minutos)
Vieiras grandes com concha	500 g	10-12
Camarões	250 g	20-22
Lagosta		
- cauda	2-4	16-18
- cortada	500-600 g	18-20
Vieiras pequenas (frescas, com concha)	500 g	14-16
Ostras (frescas, com concha)	1,500 g	18-20
Vieiras grandes (frescas)	500 g	16-18
Gambas		
- médias, com concha	500 g	10-12
- grandes, com concha	500 g	16-18

Peixe/marisco	Peso ou quantidade de pedaços	Tempo aproximado (minutos)
Peixe		
- inteiro	250-375 g	10-12
- filetes	500 g	10-12
- bifes	500 g, 2,5 cm de espessura	16-18

Carne:

Carne	Peso ou quantidade de pedaços	Tempo aproximado (minutos)
Vaca		
- pedaços	500 g	28-30
- hambúrguer	500 g	16-18
- almôndegas	500 g	22-24
Aves		
- pedaços / febras	2-4	24-26
Ovelha		
- pedaços / febras	500 g	26-28
Porco		
- pedaços / febras	500 g	26-28
Cachorros quentes / salsichas	500 g	14-18

Ovos:

Pode colocar até 6 ovos no suporte de ovos no fundo de uma taça de vapor.

Se quiser cozer mais ovos, coloque-os directamente no fundo de uma taça de vapor.

Ovos:	Quantidade	Tempo aproximado (minutos)
Com casca		
- mal cozidos	1-12	15-18
- bem cozidos	1-12	19-22
Escalfados		
1. passo: Coloque 2 copos de água na taça de arroz; Ligue a panela para aquecer a água.		7-8
2. passo: abra um ovo e coloque-o numa taça; coloque a taça na taça de vapor com a água quente até o ovo ficar escalfado.		7-8
Ovos mexidos		
Misture 6 ovos com 2 colheres de leite na taça de arroz; Tempere com al e pimenta.		20-22

Especificações Técnicas

Modelo:.....DG 5552
Alimentação de energia:..... 220-240 V, 50/60 Hz
Potência Utilizada:.....700-800 W
Classe de Protecção: I
Peso líquido:..... 2,10 kg

Reserva-se o direito de alterações!

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.

Significado do símbolo “contentor do lixo”

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

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve esser utilizzato per scopi commerciali.
  Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ Avvertenza!
Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Simboli nel manuale dell'utente
Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

⚠ Avvertenza:
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ Attenzione:
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

i Nota:
Sottolinea consigli e informazioni.

Precauzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Non appoggiare il cavo principale o l'apparecchio su superfici cale o vicino a sorgenti di calore. Posizionare il cavo in modo che non tocchi oggetti appuntiti.
- Non piegare il cavo e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Quando si utilizzano apparecchi elettronici che sprigionano calore, ricordare che le elevate temperature possono provocare ustioni (come acqua calda, vapore caldo, serpentine). Aprire il coperchio e contenitori afferrando l'impugnatura. Informare gli altri utenti dei suddetti pericoli.

⚠ Avvertenza:
► Dalle aperture e quando si apre il coperchio fuoriesce vapore. Pericolo di ustioni!
► Per movimentare o rimuovere i componenti, utilizzare le impugnature delle pentole e del forno!

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
- Non accendere mai la pentola a pressione senza acqua!
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti (cucitura di alimenti). Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali Danni e lesioni derivanti da uso improprio dell'apparecchio!

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere l'imballo.
- Pulire le parti come descritto nel capitolo "Pulizia".

Componenti e posizione dei comandi

1 Coperchio
2 Contenitore vapore più grande
3 Contenitore vapore medio
4 Contenitore vapore piccolo
5 Vassoio raccolta condensa
6 Ingresso acqua
7 Riscaldatore
8 Unità base
9 Display digitale
10 Interruttore ON / OFF
11 Pulsante minuti MIN
12 Pulsante funzione SET
13 Pulsante ore HR
14 Spia LED
15 Indicatore acqua

Senza figura: 1 x contenitore riso

Installazione e note sul funzionamento

- Installare l'apparecchio vicino a una presa. Scegliere una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente al calore a una distanza corretta da pareti e mobili.
- Non coprire le aperture vapore durante il funzionamento. Lasciar fuoriuscire il vapore.

⚠ Attenzione:
► Non collocare la pentola a pressione sotto armadietti elettrici!
► Pentola a pressione e accessori non devono essere utilizzati in forni (forni a microonde, a convezione o tradizionali) né su fornelli!

Funzione vapore istantaneo

Il tubo vapore speciale rilascia vapore dopo alcuni secondi. Questo componente copre la serpentine e regola il flusso d'acqua.

Rabbocco acqua

i Nota:
► Un indicatore livello acqua con i segni MIN e MAX si trova vicino al pannello di comando.
► Riempire il contenitore dell'acqua con acqua pulita. Non riempire con liquidi diversi e non aggiungere sale, pepe ecc.

- L'indicatore livello acqua mostra il livello dell'acqua nel contenitore.
- Riempire il contenitore fino al livello massimo (1 l).
- Se la cucitura a vapore dura più di 15 min., riempire sempre il serbatoio fino al livello massimo.

Vassoio di raccolta condensazione
Collocare il vassoio di raccolta nell'unità base.

Utilizzo del contenitore vapore

i Nota:
► Per semplificare l'uso, i contenitori sono contrassegnati con 1, 2 e 3.
► Soltanto il contenitore vapore contrassegno con "1" si adatta al vassoio di raccolta.

- Collocare il contenitore vapore "1" sulla sommità del vassoio di raccolta.
- Collocare verdure, pesce o altri alimenti senza salsa o liquidi nel contenitore vapore. Non occludere completamente le aperture vapore.
- Chiudere il contenitore superiore con il coperchio.

Utilizzo di due contenitori
- Collocare il vassoio vapore "1" sulla sommità del vassoio di raccolta.
- Collocare la parte più grande di alimenti con il tempo di cottura maggiore nel contenitore vapore inferiore.
- Collocare il contenitore vapore "2" sulla sommità del contenitore vapore "1".
- Coprire il contenitore superiore con il coperchio.

Utilizzo di tra contenitori vapori
- Collocare il contenitore vapore "1" sulla sommità del vassoio di raccolta.
- Collocare la parte più grande di alimenti con il tempo di cottura più lungo nel contenitore vapore inferiore.
- Collocare il contenitore vapore "2" sulla sommità del contenitore vapore "1".
- Collocare gli alimenti desiderati nel contenitore "2".
- Collocare il contenitore vapore "3" sulla sommità del contenitore vapore "2".
- Coprire il contenitore superiore con il coperchio.

Utilizzo del contenitore riso
- Collocare riso o altri alimenti con salsa o liquidi nel contenitore riso.

Nota:
► Leggere le “Istruzioni di cottura” per le quantità d’acqua a seconda della quantità di riso che si desidera preparare.

Funzionamento iniziale

- Dopo aver rabboccato acqua, sistemare il vassoio di raccolta, quindi i contenitori vapore e il coperchio.
- Collocare il coperchio con l’apertura vapore sulla parte posteriore.

Collegamento all’alimentazione
- Collegare l’apparecchio a una presa con messa a terra da 230 V, 50 Hz.
- La spia si accende con luce blu per indicare lo stato di funzionamento.

Funzioni
La pentola a pressione è dotata di diverse funzioni:
- Selezionare il tempo di cottura e la pentola a pressione si accende automaticamente dopo circa 5 secondi.
- È inoltre possibile impostare il timer in modo che gli alimenti siano pronti all’orario selezionato.
- Quando la pentola a pressione ha effettuato la cottura per periodo reimpostato, passa al modo “Mantenimento in caldo”.
- Termica: Se l’acqua trabocca, l’apparecchio si spegne dopo un po’ di tempo.

Istruzioni per il funzionamento

Funzione Vapore istantaneo
1. Accendere l’apparecchio con il tasto ON/OFF. Il display si accende con luce blu.
2. Premere una volta il tasto SET. Il display mostra il valore di fabbrica 5 minuti “00:05”.
3. Se si desidera impostare un tempo di cottura superiore a 5 min, impostare il tempo di cottura premendo ripetutamente il tasto dei minuti MIN o quello delle ore HR per impostazioni a intervalli di un’ora.
4. Se il tempo di cottura impostato è superiore a 50 min., rabboccare acqua mentre l’apparecchio è in funzione prima che siano trascorsi i 50 min. In caso contrario, l’apparecchio si spegne.

Nota:
► L’impostazione max è 1 ora e 59 minuti.
► Durante questo processo lampeggia il testo “STEAMER” (tradotto: pentola a pressione) nella parte superiore destra del display.

Nota:
► Se si desidera modificare l’input, tenere premuto il tasto MIN o HR finché non vengono visualizzati i valori desiderati.
► Se non viene premuto alcun tasto per 5 secondi dopo l’immissione dell’input, l’apparecchio comincia automaticamente a riscaldare l’acqua. Il testo “STEAMER” rimane acceso. La spia passa da blu a rossa.
► Il timer effettua il conto alla rovescia. Al termine di esso, si sentono 5 toni ad avvertimento che la cottura è terminata.

Cottura ritardata
1. Accendere l’apparecchio con il tasto ON/OFF. Il display si accende con luce blu.
2. Premere una volta il tasto SET. Il display mostra l’impostazione di fabbrica di 5 minuti “00:05”.
3. Impostare il tempo di cottura premendo ripetutamente il tasto dei minuti MIN o delle ore HR per impostazioni a intervalli di un’ora.
4. Premere il tasto SET una seconda volta.
5. Impostare l’orario in cui l’apparecchio deve iniziare la cottura con i tasti MIN e/o HR.

Nota:
► Durante questo processo il testo “TIMER” lampeggia nella parte superiore destra del display.
► La cottura può essere ritardata al max di 12 ore e 59 minuti.
► Se si desidera modificare l’input, tenere premuti i tasti MIN o HR finché non vengono visualizzati i valori desiderati.
► Se non viene premuto alcun tasto per 5 secondi dopo l’immissione dell’input, l’apparecchio comincia automaticamente il conto alla rovescia. Il testo “TIMER” si accende con luce fissa. Al termine del conto alla rovescia TIMER, l’apparecchio passa automaticamente al modo “STEAMER” e inizia la cottura. La spia passa da blu a rossa.

⚠ Avvertenza:
Non lasciare mai l’apparecchio senza sorveglianza. Quando si imposta il timer su cottura ritardata, impostare un orario che garantisca il funzionamento sotto adeguata supervisione.

Modo “Mantenimento in caldo”
- Al termine del tempo di cottura, si sente per 5 volte un suono.
- Il display mostra il testo “00:00”, e “KEEP WARM” (Mantenimento in caldo).
- La spia passa da rossa a blu. Si avvia il modo “Mantenimento in caldo”.

- La pentola a pressione si accende e si spegne a intervalli. Durante il riscaldamento, la spia si accende con luce rossa.
- L'apparecchio conta i minuti. Il display mostra il tempo passato nel modo "Mantenimento in caldo".

Interruzione funzionamento
Premere il tasto ON/OFF. Il display si spegne. Tutte le impostazioni vengono resettate.

Termica
Quando si utilizza acqua, l'apparecchio si spegne dopo il tempo impostato. Tutte le impostazioni vengono resettate. Si sente un suono. Il display luminoso e la spia si spengono.

⚠ Avvertenza:
► L'apparecchio è ancora collegato all'alimentazione.

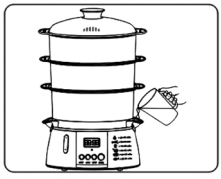
- Concludere sfilando la spina dalla presa o rabboccare acqua fredda.

i Nota:
► L'apparecchio passa sempre automaticamente allo stato standby quando la termica si è raffreddata.
► La spia diventa blu per indicare lo stato di funzionamento.
► Per questa procedura possono essere necessari fino a 30 minuti a seconda che sia stata rabboccata acqua oppure no.

- Se si desidera continuare, premere nuovamente il tasto ON/OFF sull'apparecchio.
- Impostare nuovamente il tempo di cottura.

Aggiunta di acqua
Se l'acqua è al livello massimo (1 l), essa è sufficiente per cuocere gli alimenti per circa 50 minuti. Osservare l'indicatore livello acqua. Consigliamo di rabboccare acqua non appena viene raggiunto il livello MIN. è possibile rabboccare acqua quando l'apparecchio è in funzione.

- Utilizzare un misurino.
- Aggiungere acqua dall'ingresso acqua.
- Riempire il serbatoio fino al livello MAX.



Interruzione funzionamento

- Premere il tasto ON/OFF. Il display si spegne.
- Scollegare la spina dalla presa.

⚠ Avvertenza:
► Utilizzare sempre le impugnature delle pentole o del forno quando si rimuovono componenti caldi per non bruciarsi con il vapore caldo!
► Il liquido contenuto nel vassoio di raccolta è caldo!

- Rimuovere i contenitori vapore per primi e il vassoio di raccolta per ultimo.

Pulizia

⚠ Avvertenza:
► Prima di effettuare la pulizia, scollegare la spina dalla presa e attender che l'apparecchio si sia raffreddato.
► Non immergere l'unità base della pentola a pressione in acqua per effettuare la pulizia per evitare scosse elettriche e incendi.

⚠ Attenzione:
► Non utilizzare spazzole di acciaio o altri oggetti abrasivi.
► Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

Superficie unità base
- Pulire la superficie dell'unità base soltanto prima con un panno umido e quindi con un panno morbido asciutto.

Contenitore
- Rimuovere l'acqua rimanente dal serbatoio.
- Asciugare il contenitore con un panno.

Coperchio, contenitori vapore, vassoio di raccolta, contenitore riso

⚠ Attenzione:
► Non mettere queste parti in lavastoviglie.
► In caso contrario, le superfici in plastica trasparente possono appannarsi.

- Lavare queste parti manualmente con acqua e sapone.
- Sciacquare sotto acqua corrente e lasciar asciugare.

Rimozione del calcare

Se l'acqua è molto dura, possono formarsi depositi di calcare sulla serpentine. Il vapore può quindi fuoriuscire prima che la cottura sia stata ultimata.

- Per evitare questo inconveniente, dopo 7-10 volte, versare tre tazze d'aceto nel contenitore e riempire con acqua fino al livello "MAX".
- Non collocare coperchio, contenitore vapore o riso e vassoio di raccolta sulla pentola a pressione.
- Collegare la spina a una presa e impostare il tempo su 30 minuti. Al termine, scollegare la spina dalla presa. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere l'acqua dal contenitore. Risciacquare varie volte il contenitore con acqua fredda.

Conservazione

Collocare i contenitori vapore nell'ordine inverso l'uno sull'altro per risparmiare spazio.

Istruzioni di cottura

Generalità

- Le seguenti impostazioni servono soltanto per riferimento e possono variare a seconda delle circostanza.
- Quando si utilizzano più contenitori vapore, il tempo totale di cottura può essere prolungato di circa 5 minuti.
- Collocare sempre le parti più grandi di alimenti con tempo di cottura più lungo nel contenitore inferiore.
- Non cuocere quantità molto grandi di alimenti in modo da non ostacolare la fuoriuscita di vapore dalle aperture.
- Scongelare carne e pollame prima della cottura.
- È possibile utilizzare i liquidi raccolti nel vassoio per la preparazione di minestre e salse.

Riso:

1. Tipi diversi di riso richiedono tempi di cottura diversi. Leggere le relative istruzioni.
2. Collocare riso e acqua nelle quantità prescritte nel contenitore riso. Coprire con il coperchio e accendere la pentola a pressione.
3. Per ogni tipo di roso, controllare dopo il tempo minimo impostabile di cottura se il riso è cotto uniformemente. Colare il riso.
4. Quando si controlla/cola il riso, controllare che non penetrino gocce di condensazione all'interno del contenitore vapore per non alterare la texture e il gusto del riso.
5. A cottura effettuata aggiungere sale, pepe o burro.

Tipo di riso	Insieme nel contenitore riso		Tempo approx (minuti)
	Riso	Acqua	
Riso grezzo			
- normale	1/2 tazza	1 tazza	42-45
- Semipronto ("parboiled")	1 tazza	1 1/2 tazze	45-50
Misto di riso a grani lunghi e riso non raffinato			
- normale	1 tazza	1 1/2 tazze	56-58
- a cottura rapida	1 tazza	1 3/4 tazze	18-20
Riso istantaneo	1 tazza	1 1/2 tazze	12-15
Riso raffinato			
- normale	1 tazza	1 1/2 tazze	45-50
- a grani lunghi	1 tazza	1 2/3 tazze	50-55

Verdure/frutta:

1. Lavare la verdura e tagliarla a pezzi. Pulire, sbucciare e tagliare alla grandezza desiderata. I pezzi più piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.
2. Quantità, qualità, freschezza, misura/uniformità e temperatura degli alimenti surgelati possono influenzare il tempo di cottura. La quantità d'acqua e il tempo di cottura possono variare a seconda del risultato desiderato.
3. Non scongelare la verdure surgelata prima di cuocerla.

Verdura/frutta	Peso o numero di pezzi	Tempo approx (minuti)
Carciofi interi	4 pezzi interi	30-32
Punte di asparagi	500 g	12-14
Fagioli		
- verdi	250 g	12-14
- tagliati o in pezzi	500 g	20-22
- spessi	500 g, tagliati	12-13
Beta vulgaris	500 g, tagliato	25-28
Fiori di broccoli	500 g	20-22
Cavoletti di Bruxelles	500 g	24-26
Cavolo bianco	500 g, tagliato	16-18
Sedano	250 g, a fette	14-16
Carote	500 g, a fette	18-20
Cavolfiori interi	500 g	20-22
Pannocchie	3-5 pannocchie	14-16
Melanzane	500 g	16-18
Champignon interi	500 g	10-12
Cipolle	250 g, a fette sottili	12-14

Verdura/frutta	Peso o numero di pezzi	Tempo approx (minuti)
Pepe in grani	Medio, fino a 4	12-13
Patate (approx.)	500 g	30-32
Rutabaghe	1 medium, tagliati	28-30
Spinaci	250 g	14-16
Zucche	500 g	16-18
Barbabietole	500 g, a fette	20-22
Verdure surgelate	285 g	28-50
Mele	500 g, pezzi	10-15
Pere	500 g, pezzi	10-15

Pesce e frutti di mare:

1. Le impostazioni del tempo di cottura nella tabella sopraindicata si riferiscono a pesce e frutti di mare freschi, surgelati e scongelati. Pulire il pesce e i frutti di mare freschi prima di cuocerli a vapore.
2. La maggior parte dei frutti di mare e del pesce hanno cottura rapida. Impostare un tempo di cottura breve.
3. Molluschi e ostriche di diverse dimensioni si aprono in tempi diversi. Controllare i molluschi per evitare la precottura. Non consumare molluschi che non si sono aperti dopo la cottura, possibile avvelenamento.
4. È possibile cuocere i pezzi di pesce nel contenitore riso.
5. Impostare il tempo di cottura corretto.

Frutti di mare/pesce	Peso o quantità in pezzi	Tempo approx (minuti)
Molluschi grandi	500 g	10-12
Scampi	250 g	20-22
Ostriche		
- numero	2-4	16-18
- tagliata	500-600 g	18-20
Molluschi piccoli (freschi, dentro alla conchiglia)	500 g	14-16
Ostriche (fresche, dentro alla conchiglia)	1500 g	18-20
Pettini (freschi)	500 g	16-18
Gamberetti		
- medi, dentro alla conchiglia	500 g	10-12
- grandi, dentro alla conchiglia	500 g	16-18
Pesce		
- Intero	250-375 g	10-12
- a pezzi	500 g	10-12
- in padella	500 g, spessore 2,5 cm	16-18

Carne:

Carne	Peso o quantità in pezzi	Tempo approx (minuti)
Manzo		
- pezzi	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- polpette	500 g	22-24
Pollame		
- pezzi/fette	2-4	24-26
Montone		
- pezzi/fette	500 g	26-28
Maiale		
- pezzi/fette	500 g	26-28
Hot dog/ salsicce	500 g	14-18

Uova:

È possibile collocare un max di 6 uova sul portauova sul fondo del contenitore vapore.

Se si desidera cuocere un numero maggiore di uova, collocarle direttamente sul fondo del contenitore vapore.

Uova	Quantità in pezzi	Tempo approx (minuti)
Non sbucciate		
- morbide	1-12	15-18
- due	1-12	19-22
In camicia		
1. fase: Versare 2 tazze d'acqua nel contenitore riso. Riscaldare l'acqua.		7-8
2. fase: Rompere un uovo e versarlo in un contenitore; collocare il contenitore sul contenitore vapore con acqua calda finché l'uovo non è cotto in camicia.		7-8
Uova al tegamino		
Mescolare 6 uova con due cucchiai di latte nel contenitore riso; condire con sale e pepe.		20-22

Specifiche tecniche

Modello: .....DG 5552
Alimentazione: ..... 220-240 V, 50/60 Hz
Ingresso alimentazione:.....700-800 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ..... 2,10 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Significato del simbolo “Cassonetto con ruote”

Rispettare l’ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l’ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
  Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- Do only use original parts.
- Please observe the following “Special safety instructions”.

Children and disabled persons

- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

⚠ Warning!
Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to ensure they do not play with the device.

Symbols in this user manual
Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

⚠ Warning:
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

⚠ Caution:
Indicates potential dangers for the device or other objects.

i Note:
Highlights tips and information for you.

Special safety precautions for this device

- Place the device on a flat surface. Never place the mains cable or device on hot surfaces or near heat sources. Run the cable in such a way that it will not touch any sharp-edged objects.
- Do not bend the cable, and do not wrap it around the device.
- When operating electronic heating devices, high temperatures that may cause burns (e.g. hot water, hot water steam, heating element) are generated. Use the handles for operating the lid and bowls. Inform other users about these dangers!

⚠ Warning:
► Steams escapes from the steam openings and when opening the lid! Risk of burns!
► Always use pot holders or oven mitts when handling or removing hot components!

- Allow the device to cool down completely before cleaning or storing.
- Never switch on the steamer without water!
- Do not use the device for any other purpose than cooking food. We will not be liable for any damage resulting from improper use or operation!

Before first use

- Remove the packaging.
- We recommend you clean the parts as described in chapter “Cleaning”.

Components and location of controls

1 Lid
2 Biggest steam bowl
3 Medium steam bowl
4 Smallest steam bowl
5 Condensation collection tray
6 Water inlet
7 Heater
8 Base unit
9 Digital display
10 ON / OFF switch
11 Minute button MIN
12 Function button SET
13 Hour button HR
14 LED control lamp
15 Water indicator

Without picture: 1 x rice bowl

Installation and notes on operation

- Install the device near a wall socket. Choose a flat, dry, non-slip and heat-resistant surface with sufficient clearance to the wall or furniture.
- Do not cover the steam openings during operation. Allow the steam to escape unhampered.

⚠ Caution:
► Do not place the steamer under wall cabinets!
► The steamer and accessories are not suitable for use in stoves (microwave, convection or conventional) or on stovetops!

Instant steam function

The special steam pipe will release steam after a few seconds. This component covers the heating element and regulates the subsequent water flow.

Filling with water

i Note:
► A water level indicator with MIN and MAX markings is located next to the control panel.
► Fill the water reservoir with clear and clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. in the water reservoir.

- The water level indicator shows the water level in the water reservoir.
- Fill the reservoir till the maximum level (1 liter).
- When steaming longer than 15 min., always fill the reservoir till the maximum level.

Condensation collection tray
Place the collection tray in the base unit.

Using one steam bowl

i Note:
► In order to simplify the use, the bowls are marked with 1, 2 and 3.
► Only the steam bowl marked “1” fits on the collection tray.

- Place steam bowl “1” on top of the collection tray.
- Place vegetables, fish or other foods without sauce or liquids into the steam bowl. Do not completely cover the steam openings!
- Cover the upper bowl with the lid.

Using two steam bowls
- Place steam bowl “1” on top of the collection tray.
- Place the biggest piece of food with the longest cooking time into the lower steam bowl.
- Place steam bowl “2” on top of the steam bowl “1”.
- Cover the upper bowl with the lid.

Using three steam bowls
- Place steam bowl “1” on top of the collection tray.
- Place the biggest piece of food with the longest cooking time into the lower steam bowl.
- Place steam bowl “2” on top of steam bowl “1”.
- Place the desired food into bowl “2”.
- Place steam bowl “3” on top of steam bowl “2”.
- Cover the upper bowl with the lid.

Using the rice bowl
- Put rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl.

i Note:
► Please continue observing our “cooking instructions”. There you will find suggestions on water quantities for different rice grades.

Initial operation

- After filling with water, first place the collection tray and then the steam bowls and the lid.
- Position the lid with the steam opening on the back.

Mains connection
- Connect the device to a properly installed isolated ground receptacle 230 V, 50 Hz.
- The control lamp lights blue indicating the operating state.

Functions
The steamer features different functions:
- Select the cooking time and the steamer will start operation after approx. 5 seconds automatically.

- You may also set the timer for the food to be ready at a pre-set time.
- After the steamer has cooked for the set amount of time, it will enter a keep-warm mode.
- Overheat protection: If the water is used up, the device will turn off after some time.

Operating instructions

Instant steam function

1. Use the ON/OFF switch to turn on the device. The display lights up blue.
2. Press SET button once. The display will show the default setting of 5 minutes “00:05”.
3. If you wish to steam cook longer than 5 minutes, set the cooking time by pressing the minute button MIN repeatedly or the hour button HR for 1 hour setting.
4. If the set cooking time is longer than 50 minutes, please refill with water during operation before the 50 minutes have elapsed. Otherwise the device will turn off.

Note:
- ► The maximum time setting is 1 hour and 59 minutes.
- ► During this process the readout “STEAMER” will blink on the upper right of the display.
- ► If you wish to change your input, press and hold the respective button MIN or HR until the desired values are displayed.
- ► If no button is pressed within 5 seconds after input, the device will start heating water automatically. The readout “STEAMER” will then illuminate steadily. The control lamp changes from blue to red.
- ► The timer counts down. When elapsed, 5 signal tones will alert you that the cooking has been finished.

Delayed cooking

1. Use the ON/OFF switch to turn on the device. The display lights up blue.
2. Press SET button once. The display will show the default setting of 5 minutes “00:05”.
3. Set the cooking time by pressing minute button MIN repeatedly or hour button HR for 1 hour setting.
4. Press SET button a second time.
5. Set the time for the device to start cooking, using the MIN and/or HR buttons.

Note:
- ► During this process the readout “TIMER” will flash on the upper right of the display.
- ► You may delay cooking by maximum 12 hours and 59 minutes.

Note:
- ► If you wish to change your input, press and hold the respective button MIN or HR until the desired values are displayed.
- ► If no button is pressed within 5 seconds after input, the timer will automatically start to count down. The readout “TIMER” will then illuminate steadily. When the time of the TIMER has elapsed, the device will automatically turn to “STEAMER” mode and start cooking. The control lamp changes from blue to red.

⚠ Warning:
Never operate the device unattended. When setting the timer to delay cooking, set a time that ensures operation with proper supervision.

Keep-warm mode

- After the cooking time has elapsed, a signal tone will sound 5 times.
- The display will show the readout “00:00”, and below that “KEEP WARM”.
- The control lamp will change from red to blue. The keep-warm mode starts.
- The heater will turn on and off in intervals. During heating the control lamp will light up red.
- The device counts the minutes onwards. The display will show the elapsed time during keep-warm mode.

Terminating operation

Press ON/OFF switch. The display turns off. All settings will be reset.

Overheat protection

When the water is used up, the device will turn off after some time. All settings will be reset. A signal tone will sound. The display backlight and control lamp will turn off.

⚠ Warning:
- ► The device is still connected to the mains!

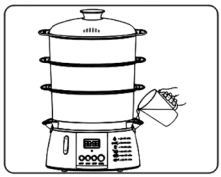
- Terminate operation by disconnecting the plug. Or refill with cold water.

Note:
- ► The device will always switch into standby mode automatically after the heating element has cooled down.
- ► The control lamp lights up blue indicating its operating state.
- ► This procedure might take up to 30 minutes, depending on whether or not you have refilled with water.

- If you wish to continue operation, press the ON/OFF button to turn on the device again.
- Set the steaming time again.

Adding more water
At maximum water level (1 liter) the water will be used up after approx. 50 minutes.
Please observe the water level indicator. We recommend to already refilling with water as soon as the water reaches the MIN marking. It is possible to do so during operation.

- Use a measuring cup.
- Add water through the water inlet.
- Fill the reservoir till the MAX level.



Stop operation

- Press ON/OFF switch. The display turns off.
- Disconnect the plug from the mains.

⚠ Warning:
► Always use pot holders or oven mitts when handling or removing hot components in order not to get burned by hot steam!
► The liquid in the collection tray is hot!

- Remove the steam bowls first and the collection tray last.

Cleaning

⚠ Warning:
► Before cleaning, always disconnect the mains plug and wait until the device has cooled down completely.
► Do not immerse the base unit of the steamer in water for cleaning. This might otherwise cause electric shock or fire.

⚠ Caution:
► Do not use wire brushes or other abrasive objects.
► Do not use sharp or abrasive cleaning agents.

Surface of base unit
- Wipe the surface of the base unit only with a damp cloth and dry with a soft cloth afterwards.

Reservoir
- Pour the remaining water from the reservoir.
- Use a cloth to wipe the reservoir dry.

Lid, steam bowls, collection tray, rice bowl

⚠ Caution:
► Do not clean these parts in the dishwasher.
► The clear plastic surfaces could otherwise tarnish.

- Clean these parts manually in soapy water.
- Rinse under clear water and dry afterwards.

Descaling

In hard water areas scale might build up on the heating element. This might result in the steam turning off before the food is cooked.

- To avoid that, after 7-10 uses, pour 3 cups of vinegar in the reservoir and fill up with water till the “MAX” level.
- Do not place the lid, steam or rice bowls and collection tray on the steamer.
- Connect the mains plug to a wall socket and set the time to 30 minutes. After the time has elapsed, disconnect the plug from the mains. Let the device cool down completely.
- Only then pour the water from the reservoir. Rinse the water reservoir several times with cold water.

Storage

Place the steam bowls in reverse order into each other in order to save space during storage.

Cooking instructions

General
- The following time settings are for reference only and may vary under different circumstances.
- When using several steam bowls, the total cooking time will be extended by approx. 5 minutes.
- Always place large pieces of food with empirically long cooking time into the lowest bowl.
- Do not cook too big or too many pieces of food in order for the steam to escape through the uncovered steam openings.
- Defrost meat and poultry before cooking.
- You may use liquids collected in the tray for soups or sauces.

Rice:
1. There are different rice grades. Observe the individual cooking instructions of each grade.
2. Put rice and water with the exact measured amounts in the rice bowl. Cover with the lid and switch the steamer on.

3. For each rice grade, check after the given minimum cooking time if the rice has been evenly cooked. Stir the rice.
4. When checking/stirring the rice, make sure no condensation water will drop into the rice bowl. This would change the texture and taste of the rice.
5. After cooking you may season the rice with salt, pepper or butter.

Rice grade	Together in the rice bowl Rice	Water	Approximate time (minutes)
Brown rice			
- normal	1/2 cup	1 cup	42-45
- half done (“parboiled”)	1 cup	1 1/2 cups	45-50
Mixture of long grain and wild rice			
- normal	1 cup	1 1/2 cups	56-58
- fast-cooking	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/fruits:

1. Thoroughly clean vegetables and cut off the stem. Clean, peel and cut as desired. Smaller pieces cook faster than bigger ones.
2. Amount, quality, freshness, size/uniformity and the temperature of frozen food might influence the cooking time. Amount of water and cooking time are variable, depending on the desired result.
3. Do not defrost frozen vegetables before cooking.

Vegetables/fruits	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Artichokes, whole	4 whole pieces	30-32
Asparagus, heads	500 g	12-14
Beans		
- green/waxed	250 g	12-14
- cut or whole	500 g	20-22
- thick beans	500 g, shucked	12-13
Beetroot	500 g, cut	25-28
Broccoli, flowers	500 g	20-22
Brussels sprouts	500 g	24-26
White cabbage	500 g, cut	16-18
Celery	250 g, sliced	14-16
Carrots	500 g, sliced	18-20
Cauliflower, whole	500 g	20-22
Corn on the cob	3-5 cobs	14-16
Eggplant	500 g	16-18
Champignons, whole	500 g	10-12
Onions	250 g, thinly sliced	12-14
Pepper, whole	medium, up to 4	12-13
Potatoes (approx.)	500 g	30-32
Rutabagas	1 medium, 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, pieces	10-15
Pears	500 g, pieces	10-15

Fish and seafood:

1. The cooking time settings in the above table refer to fresh, frozen and defrosted seafood and fish. Clean fresh seafood and fish before steaming.
2. Most of the fish and seafood cooks fast. Cook smaller servings or the mentioned amounts.
3. Big and smaller scallops or oysters open at different times. Check the shell in order to avoid pre-cooking. Do not eat scallops the shell of which did not open after cooking, in order to avoid possible fish poisoning!
4. You may cook fish filet in the rice bowl also.
5. Set appropriate cooking times.

Seafood/fish	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Big scallops in shells	500 g	10-12
Shrimps	250 g	20-22
Lobster		
- tail	2-4	16-18
- cut	500-600 g	18-20
Small scallops (fresh, in shell)	500 g	14-16
Oysters (fresh, in shell)	1500 g	18-20
Queen scallops (fresh)	500 g	16-18
Prawn		
- medium, in shell	500 g	10-12
- big/large, 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	Weight or amount in pieces	Approximate time (minutes)
Beef		
- pieces	500 g	28-30
- hamburger	500 g	16-18
- meatballs	500 g	22-24
Poultry		
- pieces / slices	2-4	24-26
Mutton		
- pieces / slices	500 g	26-28
Pork		
- pieces / slices	500 g	26-28
Hot dogs / sausages	500 g	14-18

Eggs:
You may place up to 6 eggs onto the egg holder on the bottom of a steam bowl.

If you wish to cook more eggs, place them directly on the bottom of a steam bowl.

Eggs	Amount in pieces	Approximate time (minutes)
Not peeled		
- soft	1-12	15-18
- hard	1-12	19-22
Poached		
1. step: pour 2 cups of water into the rice bowl; steam to heat water.		7-8
2. step: crack an egg and pour into a bowl; place the bowl into the steam bowl with hot water until egg is poached.		7-8
Egg drop		
mix 6 eggs with 2 spoons of milk in the rice bowl; season with salt and pepper.		20-22

Technical Specifications

Model:.....DG 5552
Power supply:..... 220-240V, 50/60Hz
Power input:.....700-800W
Protection class: I
Net weight:..... 2.10 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical applicances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Generalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkowania i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkowania.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
  Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- Nie należy zostawiać włączonego urządzenia **bez nadzoru**. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Należy skontaktować się z upoważnionym pracownikiem. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel zasilania powinien wymienić producent, pracownik naszego punktu obsługi klienta lub inny wykwalifikowany specjalista.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Należy przestrzegać poniższych „Specjalnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.

⚠ Ostrzeżenie!
Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu **na niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Urządzenia nie powinny używać osoby (także dzieci), które mają ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo osoba ta przedstawiła im instrukcje dotyczące używania urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźne zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie:
Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.

⚠ Uwaga:
Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.

i Wskazówka:
Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Specjalne środki ostrożności związane z użytkowaniem

- Urządzenie umieścić na płaskiej powierzchni. Nigdy nie umieszczać kabla zasilania lub samego urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła. Kabel należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stykał się z przedmiotami o ostrych krawędziach.
- Nie zwijać kabla i nie owijać go wokół urządzenia.
- Podczas pracy elektronicznych urządzeń nagrzewających powstają temperatury, które mogą spowodować poparzenia (np. gorącą wodą, parą wodną, gorącym elementem urządzenia). Pokrywkę i pojemniki należy trzymać za uchwyty. O zagrożeniach należy poinformować pozostałych użytkowników!

⚠ Ostrzeżenie:
► Po podniesieniu pokrywy, przez otwory wydostaje się para! Niebezpieczeństwo poparzenia!
► Przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub schowaniem go, należy zaczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie włączać parowaru bez wody!

- Nie używać urządzenia w celach innych niż gotowanie produktów spożywczych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe na skutek użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niepoprawnej obsługi!

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie.
- Zaleca się wyczyszczenie części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Elementy i lokalizacja kontrolek

1 Pokrywka
2 Największy pojemnik
3 Średni pojemnik
4 Najmniejszy pojemnik
5 Zbiornik kondensacyjny
6 Wlew wody
7 Podgrzewacz
8 Jednostka bazowa
9 Wyświetlacz cyfrowy
10 Przełącznik ON / OFF
11 Przycisk minutowy MIN
12 Przycisk funkcyjny SET
13 Przycisk godzinowy HR
14 Kontrolka diodowa
15 Wskaźnik poziomu wody

Brak na rysunku: 1 x pojemnik do gotowania ryżu

Montaż i uwagi dotyczące obsługi

- Urządzenie należy zainstalować w pobliżu gniazdka ściennego. Wybrać płaską, suchą, antypoślizgową i termoodporną powierzchnię, zapewniając wystarczającą odległość od ściany lub mebli.
- Nie zakrywać otworów na parę wodną podczas pracy urządzenia. Para wodna musi swobodnie wydostawać się z otworów.

△ Uwaga:
► Nie umieszczać urządzenia pod wiszącymi szafkami!
► Parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać w piekarniku (mikrofalowym, konwekcyjnym czy tradycyjnym) ani na nim stawiać!

Natychmiastowy wypływ pary

Specjalna rurka doprowadza parę już po kilku sekundach. Jest ona połączona z elementem grzejnym i reguluje przepływ wody.

Napełnianie wodą

i Wskazówka:
► Wskaźnik poziomu wody z oznaczeniami MIN i MAX znajduje się obok panelu kontrolnego.
► Zbiornik należy napełnić czystą słodką wodą. Nie wlewać innych płynów; nie dodawać soli, pieprzu itp.

- Wskaźnik poziomu wody pokazuje poziom wody w zbiorniku.
- Zbiornik napełnić do maksymalnego poziomu (1 litr).
- Po upływie 15 minut pracy urządzenia, należy dopełnić zbiornik do maksymalnego poziomu.

Zbiornik kondensacyjny
Umieścić zbiornik kondensacyjny na jednostce bazowej.

Użycie jednego pojemnika

i Wskazówka:
► Aby uprościć użytkowanie, pojemniki oznaczono cyframi 1, 2 i 3.
► Na zbiornik kondensacyjny pasuje tylko pojemnik oznaczony „1”.

- Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
- Włożyć warzywa, ryby lub inne produkty spożywcze, bez sosów czy innych płynów, do pojemnika. Nie zakrywać całkowicie otworów na parę!
- Przykryć pojemnik pokrywką.

Użycie dwóch pojemników
- Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
- Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
- Umieścić pojemnik „2” na pojemniku „1”.
- Przykryć górny pojemnik pokrywką.

Użycie trzech pojemników
- Umieścić pojemnik „1” na zbiorniku kondensacyjnym.
- Włożyć do pojemnika największy produkt spożywczy o najdłuższym wymaganym czasie gotowania.
- Umieścić pojemnik „2” na pojemniku „1”.
- Do pojemnika „2” włożyć produkty spożywcze.
- Umieścić pojemnik „3” na pojemniku „2”.
- Przykryć górny pojemnik pokrywką.

Użycie pojemnika do gotowania ryżu
- W pojemniku do gotowania ryżu umieścić

ryż lub inny produkt wraz z sosem lub innym płynem.

Wskazówka:
► Dalej postępować zgodnie ze „Instrukcje dotyczące gotowania". Znajdują się tam sugestie dotyczące ilości wody, której należy użyć do gotowania.

Działania wstępne

- Po nalaniu wody, należy ustawić zbiornik kondensacyjny, pojemniki do gotowania i pokrywkę.
- Pokrywkę ustawić w taki sposób, aby otwór na parę znajdował się z tyłu.

Podłączenie do napięcia sieci
- Włożyć wtyczkę do prawidłowo zamontowanego izolowanego gniazda 230 V, 50 Hz.
- Zaświeci się niebieska kontrolka, wskazująca stan roboczy.

Funkcje
Parowar posiada szereg różnych funkcji:
- Ustawienia czasu gotowania – parowar automatycznie rozpocznie pracę po ok. 5 sekundach.
- Czas pracy można zaprogramować z wyprzedzeniem.
- Po upływie czasu gotowania, parowar przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury.
- Ochrona przed przegrzaniem: Po zużyciu całej ilości wody, urządzenie po pewnym czasie się wyłączy.

Instrukcje dotyczące obsługi

Natychmiastowy wypływ pary
1. Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF. Wyświetlacz podświetli się na niebiesko.
2. Wcisnąć jednokrotnie przycisk SET. Wyświetlacz pokaże domyślne ustawienie czasu gotowania 5 minut „00:05".
3. Jeśli zamierzają Państwo gotować dłużej niż przez 5 minut, należy ustawić czas gotowania wciskając wielokrotnie przycisk minutowy MIN lub godzinowy HR.
4. Jeśli ustawiony czas gotowania przekracza 50 minut, należy przed upłynięciem 50-ej minuty pracy urządzenia dopełnić zbiornik wodą. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się.

Wskazówka:
► Maksymalne ustawienie czasu to 1 godzina i 59 minut.
► W tym czasie w prawej górnej części wyświetlacza mruga komunikat „STEAMER" (tłumaczenie: parowar).

Wskazówka:
► Aby zmienić wprowadzone ustawienia, wcisnąć odpowiedni przycisk MIN lub HR i przytrzymać go do momentu wyświetlenia pożądanej wartości.
► Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie wody. Komunikat "STEAMER" świeci się w sposób ciągły. Lampka kontrolna zmieni kolor na czerwony.
► Timer odlicza w dół. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy, sygnalizujący ukończenie gotowania.

Gotowanie z opóźnieniem
1. Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF. Wyświetlacz podświetli się na niebiesko.
2. Wcisnąć jednokrotnie przycisk SET. Wyświetlacz pokaże domyślne ustawienie czasu gotowania 5 minut „00:05".
3. Ustawić czas gotowania wciskając wielokrotnie przycisk minutowy MIN lub godzinowy HR.
4. Wcisnąć przycisk SET drugi raz.
5. Ustawić za pomocą przycisków MIN i/lub HR czas, po upływie którego urządzenie ma rozpocząć gotowanie.

Wskazówka:
► W tym czasie w prawej górnej części wyświetlacza mruga komunikat „TIMER" (tłumaczenie: zegar sterujący).
► Rozpoczęcie gotowania można opóźnić maksymalnie o 12 godzin i 59 minut.
► Aby zmienić wprowadzone ustawienia, wcisnąć odpowiedni przycisk MIN lub HR i przytrzymać go do momentu wyświetlenia pożądanej wartości.
► Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie odliczać czas. Komunikat "TIMER" świeci się w sposób ciągły. Po upływie czasu trybu TIMER, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb "STEAMER" i rozpocznie gotowanie. Lampka kontrolna zmieni kolor na czerwony.

⚠ Ostrzeżenie:
Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Podczas ustawiania gotowania z opóźnieniem, należy pamiętać o zapewnieniu nadzoru nad urządzeniem w czasie gotowania.

Tryb utrzymywania temperatury
- Po upływie czasu gotowania, rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00:00", a poniżej "KEEP WARM".

- Lampka kontrolna zmieni kolor na niebieski. Uruchomi się tryb utrzymywania temperatury.
- Podgrzewacz będzie się włączał i wyłączał w odstępach czasowych. Podczas podgrzewania kontrolka będzie zmieniała kolor na czerwony.
- Urządzenie odlicza minuty w przód. Wyświetlacz pokazuje czas trwania trybu utrzymywania temperatury.

Wstrzymywanie działania
Wcisnąć przełącznik ON/OFF. Wyświetlacz zgaśnie. Wszystkie ustawienia zostaną wyzerowane.

Ochrona przed przegrzaniem
Po zużyciu całej ilości wody, urządzenie po pewnym czasie się wyłączy. Wszystkie ustawienia zostaną wyzerowane. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Podświetlenie wyświetlacza oraz lampka kontrolna zgasną.

⚠ Ostrzeżenie:
► Urządzenie jest nadal podłączone do zasilania!

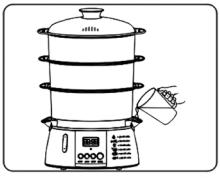
- Przerwać pracę urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazdka. Lub dolać zimnej wody.

i Uwaga:
► Po schłodzeniu elementu grzejnego, urządzenie przejdzie automatycznie w tryb gotowości.
► Zaświeci się niebieska kontrolka, wskazująca stan roboczy.
► Ta procedura może trwać do 30 minut, w zależności od tego, czy dolano wody do zbiornika.

- Aby urządzenie kontynuowało pracę, wcisnąć przycisk ON/OFF i włączyć urządzenie ponownie.
- Ponownie ustawić czas gotowania.

Dolewanie wody
Przy maksymalnym poziomie wody (1 litr), cała ilość wody zostanie zużyta po upływie ok. 50 minut. Należy sprawdzać wskaźnik poziomu wody. Zalecamy dolanie wody w momencie, gdy poziom wody osiągnie oznaczenie MIN. Można zrobić to nie przerywając pracy urządzenia.

- Użyć pojemnika z miarką.
- Dolać wody przez specjalny wlew.
- Zbiornik napełnić do poziomu MAX.



Zatrzymanie pracy urządzenia

- Wcisnąć przełącznik ON/OFF. Wyświetlacz zgaśnie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

⚠ Ostrzeżenie:
► Aby nie ulec poparzeniu przez gorącą parę przenosząc lub zdejmując gorące elementy, należy zawsze używać łapek lub rękawic kuchennych!
► Płyn znajdujący się w zbiorniku kondensacyjnym jest gorący!

- Najpierw zdjąć pojemniki do gotowania, a na końcu zbiornik.

Czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie:
► Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
► Nie zanurzać jednostki bazowej parowaru w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ Uwaga:
► Nie stosować czyścików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
► Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Powierzchnia jednostki bazowej
- Powierzchnię jednostki bazowej przecierać wilgotną szmatką, a następnie wycierać suchą szmatką.

Zbiornik
- Wylać ze zbiornika pozostałą wodę.
- Wytrzeć zbiornik do sucha.

Pokrywka, pojemniki do gotowania, pojemnik do gotowania ryżu

⚠ Uwaga:
► Nie myć tych części w zmywarce.
► Powierzchnie plastikowe mogłyby zmatowieć.

- Czyścić ręcznie w wodzie mydlanej.
- Opłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Usuwanie kamienia

Na obszarach, w których występuje twarda woda, na elemencie grzejnym odkłada się kamień. Może to powodować wyłączanie się parowaru przed ugotowaniem produktów.

- Aby tego uniknąć, należy po 7-10 cyklach roboczych wlać do zbiornika 3 kubki octu i dolać do pełna wody – do poziomu “MAX”.
- Nie montować pokrywki, pojemników do gotowania, ani zbiornika kondensacyjnego.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka ściennego i ustawić czas pracy na 30 minut. Po upływie tego czasu wyjąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wylać wodę ze zbiornika. Wypłukać zbiornik kilka razy w zimnej wodzie.

Przechowywanie

Ułożyć pojemniki do gotowania jeden na drugim w odwrotnej kolejności, co oszczędza przestrzeń.

Instrukcje dotyczące gotowania

Ogólne

- Podane ustawienia czasu są orientacyjne i mogą różnić się w zależności od warunków.
- Gdy w użyciu znajduje się kilka pojemników do gotowania, czas gotowania wydłuży się o ok. 5 minut.
- Duże kawałki produktów o długim czasie gotowania należy wkładać do najniższego pojemnika.
- Nie gotować za dużych kawałków produktów, a także zbyt dużej ilości produktów naraz, aby nie blokować otworów, którymi wydostaje się para.
- Przed gotowaniem rozmrozić zamrożone mięso i drób.
- Płyny zebrane w zbiorniku kondensacyjnym można zużyć do przygotowania zup lub sosów.

Ryż:

1. Ryż można gotować do różnych stopni twardości. Należy zwrócić uwagę na instrukcje gotowania dla konkretnego stopnia.
2. Wsypać ryż i wlać odmierzoną ilość wody do pojemnika do gotowania ryżu. Przykryć pojemnik pokrywką i włączyć parowar.
3. Sprawdzić po upływie podanego - dla każdego stopnia twardości ryżu - czasu gotowania, czy ryż jest już gotowy. Zamieszać ryż.
4. Podczas sprawdzania/mieszania ryżu uważać, aby woda ze zbiornika kondensacyjnego nie dostała się do pojemnika. Zmieniłoby to strukturę i smak ryżu.
5. Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

Stopień twardości ryżu	Ilość składników Ryż	Woda	Czas gotowania (w minutach)
Ryż brązowy			
- normalny	1/2 kubka	1 kubek	42-45
- na wpół twardy („obgotowany”)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
Mieszanka ryżu długoziarnistego i dzikiego			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	56-58
- szybkie gotowanie	1 kubek	1 i 3/4 kubka	18-20
Ryż błyskawiczny (typu instant)	1 kubek	1 i 1/2 kubka	12-15
Ryż biały			
- normalny	1 kubek	1 i 1/2 kubka	45-50
- długoziarnisty	1 kubek	1 i 2/3 kubka	50-55

Warzywa/owoce:

1. Dokładnie oczyścić warzywa i odciąć łodygi. Obrać i pociąć zgodnie według upodobań. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż duże.
2. Ilość, jakość, stopień świeżości, rozmiar/stopień jednorodności oraz temperatura produktów mrożonych mają wpływ na czas gotowania. Ilość wody oraz czas gotowania różnią się w zależności od pożądanych rezultatów.
3. Mrożonych warzyw nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

Warzywa/owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Karczochy w całości	4 sztuki	30-32
Szparagi, główki	500 g	12-14
Fasola		
- zielona/zwykła	250 g	12-14
- cięta lub w całości	500 g	20-22
- fasola Gruby Jaś	500 g, wyłuskane ziarna	12-13
Buraki	500 g, pocięte	25-28
Brokuły	500 g	20-22
Brukselka	500 g	24-26
Kapusta	500 g, pocięta	16-18
Seler	250 g, plastry	14-16
Marchew	500 g, plastry	18-20
Kalafior w całości	500 g	20-22
Kukurydza w kolbach	3-5 kolb	14-16
Bakłażan	500 g	16-18

Warzywa/owoce	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Pieczarki, całe	500 g	10-12
Cebula	250 g, cienkie plastry	12-14
Papryka, cała	do 4 średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (ok.)	500 g	30-32
Rzepa	1 średnia, pokrojona w kostkę	28-30
Szpinak	250 g	14-16
Dynia	500 g	16-18
Buraki	500 g, plastry	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. Podane w tabeli czasy gotowania odnoszą się do świeżych, mrożonych i rozmrożonych ryb i owoców morza. Przed gotowaniem ryby i owoce morza należy oczyścić.
2. Większość ryb i owoców morza gotuje się krótko. Gotować mniejsze porcje lub ilości podane w tabeli.
3. Duże i małe przegrzebki i ostrygi otwierają się po upływie różnej ilości czasu. Aby uniknąć niedogotowania, należy sprawdzać muszle. Aby uniknąć zatrucia, nie jeść przegrzebków, których muszle nie otworzyły się po zagotowaniu!
4. Filety rybne można również gotować w pojemniku do gotowania ryżu.
5. Ustawić odpowiedni czas gotowania.

Owoce morza/ryby	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Duże przegrzebki z muszlami	500 g	10-12
Krewetki	250 g	20-22
Homar		
- ogon	2-4	16-18
- cięty	500-600 g	18-20
Małe przegrzebki (świeże, w muszlach)	500 g	14-16
Ostrygi (świeże, w muszlach)	1500 g	18-20
Przegrzebki grzebieniowate (świeże)	500 g	16-18
Krewetki królewskie		
- średnie, w skorupkach	500 g	10-12
- duże, w skorupkach	500 g	16-18
Ryby		
- w całości	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- stek	500 g, o grubości 2,5 cm	16-18

Mięso:

Mięso	Waga lub liczba sztuk	Czas gotowania (w minutach)
Wołowina		
- kawałki	500 g	28-30
- kotlet	500 g	16-18
- kulki	500 g	22-24
Drób		
- kawałki / plastry	2-4	24-26
Baranina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Wieprzowina		
- kawałki / plastry	500 g	26-28
Parówki / kiełbaski	500 g	14-18

Jajka:

Na dnie pojemnika do gotowania można umieścić do 6 jajek włożonych do specjalnej podstawki do jajek.

Aby ugotować więcej jajek, należy umieścić je bezpośrednio na dnie pojemnika.

Jajka	Liczba	Czas gotowania (w minutach)
W skorupkach		
- na miękko	1-12	15-18
- na twardo	1-12	19-22
Jajka gotowane bez skorupki 1. krok: wlać 2 kubki wody do pojemnika do gotowania ryżu; podgrzać wodę. 2. krok: zbić skorupkę i wlać jajko do miseczki; wstawić miseczkę do pojemnika z gorącą wodą i trzymać tam do momentu ugotowania jajka.		7-8 7-8

Jajecznica	
w pojemniku do gotowania ryżu wymieszać 6 jaj z 2 łyżkami mleka; doprawić solą i pieprzem.	20-22

Techniczne specyfikacje

Model:.....DG 5552
Zasilanie: 220-240V, 50/60Hz
Moc wejściowa: .....700-800 W
Klasa ochrony:..... I
Waga netto: ..... 2,10 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

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

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

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

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

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

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
  Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő “Speciális biztonsági óvintézkedések” részben leírtakat.

Gyermekek És Fogyatékkal Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

⚠ Figyelmeztetés:
Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- Figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések
Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását.

⚠ Figyelmeztetés:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

⚠ Vigyázat:
A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

ℹ Megjegyzés:
Javaslatokat, információt közöl.

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- Helyezze a készüléket egyenes felületre. Soha ne tegye a tápkábelt vagy a készüléket forró felületre vagy hőforrás közelébe. Úgy vezesse el a tápkábelt, hogy ne érjen semmilyen éles tárgyhoz.
- Ne törje meg a kábelt, és ne tekerje a készülék köré.
- Elektromos melegítő készülékek működtetésekor magas hőfok jön létre, ami égéseket okozhat (pl. forró víz, forró vízgőz, hevítőelem). Használja a fogantyúkat a fedél és az edény kezeléséhez. Tájékoztassa a többi felhasználót ezekről a veszélyekről!

⚠ Figyelmeztetés:
- ► Gőz áramlik ki a gőznyílásokból és a fedél felnyitásakor! Égésveszély!
- ► Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró alkatrészek kezelésekor vagy eltávolításakor!

- A készüléket tisztítás vagy tárolás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- Soha ne kapcsolja be a párolót víz nélkül!
- A készüléket étel főzésén kívül semmi másra ne használja. Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy működtetésből eredő sérülésekért!

Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolást
- Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készülék részeit a “Tisztítás” részben leírtak szerint.

Tartozékok és a kezelőszervek elhelyezkedése

1 Fedél
2 Legnagyobb párolóedény
3 Közepes párolóedény
4 Legkisebb párolóedény
5 Páragyűjtő tálca
6 Vízbemenet
7 Hevítő
8 Alapzat
9 Ddigitális kijelző
10 ON / OFF kapcsoló
11 Perc gomb (MIN)
12 Funkciógomb (SET)
13 Óra gomb (HR)
14 LED jelzőlámpa
15 Vízszintjelző

Kép nélkül: 1 x rizsfőző edény

Üzem behelyezés és megjegyzések a használattal kapcsolatban

- Egy fali csatlakozó közelébe helyezze üzembe a készüléket. Egy lapos, csúszásmentes és hőálló felületet válasszon, ami elegendő távolságra van a falaktól és a bútoroktól.
- Ne takarja le a gőznyílásokat működés közben. Hagyja szabadon távozni a gőzt.

⚠ Vigyázat:
► Ne tegye fali szekrény alá a párolót.
► A pároló és a tartozékai nem megfelelőek a sütőkben (mikrohullámú, konvekciós vagy hagyományos) vagy gázégőn való használatra!

Azonnali gőzfunkció

A speciális gőzcső néhány másodperc után gőzt fog kibocsátani. Ez az összetevő takarja a hevítőelemeket és szabályozza a vízáramlást.

A víz betöltése

i Megjegyzés:
► A vízszintjelző a MIN és MAX jelzésekkel a vezérlőpanel mellett található.
► A víztartályt csak tiszta és friss vízzel töltse fel. Ne tegyen semmilyen más folyadékot vagy sót, borsot, stb. a víztartályba.

- A vízszintjelző mutatja a víz szintjét a víztartályban.
- Töltse fel a tartályt a maximális szintig (1 liter).
- Ha több mint 15 percig párol, mindig a maximális szintig töltse fel a tartályt.

Páragyűjtő tálca
A páragyűjtő tálcát helyezze az alapzatba

Egy párolóedény használata

i Megjegyzés:
► A használat megkönnyítése érdekében az edények 1, 2 és 3-as számmal vannak megjelölve.
► Csak az “1”-gyel megjelölt párolóedény illeszkedik a páragyűjtő tálcára.

- Helyezze az “1” párolóedényt a páragyűjtő tálca tetejére.
- Tegyen zöldségeket, halat vagy más ételt a párolóedénybe, de csak folyadék vagy szósz nélkül. Ne takarja le teljesen a gőznyílásokat!
- Fedje le egy fedővel a felső edényt.

Két párolóedény használata
- Helyezze az “1” párolóedényt a páragyűjtő tálca tetejére.
- A nagyobb darab, hosszabb párolási időt igénylő ételt helyezze az alsó párolóedénybe.
- Helyezze a “2” párolóedényt az “1” párolóedény tetejére.
- Fedje le egy fedővel a felső edényt.

Három párolóedény használata
- Helyezze az “1” párolóedényt a páragyűjtő tálca tetejére.
- A nagyobb darab, hosszabb párolási időt igénylő ételt helyezze az alsó párolóedénybe.
- Helyezze a “2” párolóedényt az “1” párolóedény tetejére.
- Helyezze a kívánt ételt a “2” párolóedénybe.
- Helyezze a “3” párolóedényt a “2” párolóedény tetejére.
- Fedje le egy fedővel a felső edényt.

A rizsfőző edény használata
- Tegyen rizst vagy más élelmiszert folyadékkal vagy szósszal a rizsedénybe.

i Megjegyzés:
► Vegye figyelembe a “főzési utasítások”. Ott információkat talál a különböző rizsekhez szükséges vízmennyiségekről.

A használat megkezdése

- A víz betöltése után először helyezze el a páragyűjtő tálcát, majd a párolóedényt és a fedelet.

- A fedelet a gőznyílással a hátoldalán helyezze fel.

Az áramforrás csatlakoztatása
- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt, földelt 230 V, 50 Hz-es aljzatba.
- A jelzőlámpa kék színe jelzi a bekapcsolt állapotot.

Funkciók
A pároló különböző funkciókkal rendelkezik:
- Válassza ki a főzési időt és a pároló kb. 5 másodperc után automatikusan elkezd működni.
- Azt is beállíthatja, hogy az étel egy adott időre készüljön el.
- Miután a pároló befejezte a főzést a beállított időtartamig, automatikusan melegentartó üzemmódba vált.
- Túlhevülés elleni védelem: ha elfogy a betöltött vízmennyiség, a készülék egy kis idő múlva automatikusan kikapcsol.

Használati útmutató

Azonnali gőz funkció
1. A készülék bekapcsolásához használja az ON/OFF kapcsolót. A kijelző kék színben kigyullad.
2. Nyomja meg egyszer a SET gombot. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 5 perces beállítás: “00:05”.
3. Ha 5 percnél hosszabb ideig szeretne főzni, állítsa be a főzési időt a MIN perc gomb többszöri megnyomásával, vagy a HR óra gomb megnyomásával 1 óra beállításához.
4. Ha a beállított főzési idő 50 percnél hosszabb, töltsön vizet az edénybe főzés közben, még az 50 perc letelte előtt. Ellenkező esetben a készülék kikapcsol.

Megjegyzés:
- ► A maximális időbeállítás 1 óra 59 perc.
- ► A folyamat közben a kijelző jobb felső sarkában a “STEAMER” (lefordítva: párolás) felirat fog villogni.
- ► Ha meg szeretné változtatni a beállított időt, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő MIN vagy HR gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt érték.
- ► Ha nem nyom meg egy gombot sem a beállítás után 5 másodpercig, akkor a készülék automatikusan elkezdi melegíteni a vizet. Ezután a “STEAMER” felirat folyamatosan világítani fog. A jelzőlámpa kék színűről pirosra vált.
- ► Az időzítő visszafelé számol. Az idő leteltekor 5 hangjelzés figyelmezteti, hogy a főzés befejeződött.

Késleltetett főzés
1. A készülék bekapcsolásához használja az ON/OFF kapcsolót. A kijelző kék színben kigyullad.
2. Nyomja meg egyszer a SET gombot. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 5 perces beállítás, “00:05”.
3. Állítsa be a főzési időt a MIN perc gomb ismétlődő megnyomásával vagy a HR óra gomb megnyomásával, ha 1 órát akar beállítani.
4. Nyomja meg másodszor a SET gombot.
5. Állítsa be a készüléken a MIN és/vagy a HR gombok segítségével, hogy mikor kezdődjön a főzés.

Megjegyzés:
- ► A folyamat közben a kijelző jobb felső sarkában a “TIMER” (lefordítva: időzítő) felirat fog villogni.
- ► A főzést maximum 12 óra 59 perccel késleltetheti.
- ► Ha meg szeretné változtatni a beállított időt, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő MIN vagy HR gombot addig, amíg meg nem jelenik a kívánt érték.
- ► Ha nem nyom meg egy gombot sem a beállítás után 5 másodpercig, akkor az időzítő automatikusan elkezdi a visszaszámlálást. Ezután a “TIMER” felirat állandóan világítani fog. Ha a TIMER ideje lejár, a készülék automatikusan “STEAMER” üzemmódra vált és elkezd főzni. A jelzőlámpa kék színűről pirosra vált.

⚠ Figyelmeztetés:
Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül. A késleltetett főzés beállításakor úgy állítsa be az időt, hogy megfelelő felügyeletet tudjon biztosítani.

Melegentartó üzemmód
- A főzési idő letelte után egy hangjelzés lesz hallható 5 alkalommal.
- A kijelzőn megjelenik a “00:00” és alatta a “KEEP WARM” felirat.
- A jelzőlámpa piros színűről kékre vált. Bekapcsol a melegentartó üzemmód.
- A hevítő időközönként ki és bekapcsol. Melegítéskor a jelzőlámpa piros színben fog világítani.
- A készülék tovább számolja a perceket. A kijelzőn megjelenik a melegentartó üzemmódban eltelt idő.

A művelet megszakítása
Nyomja meg az ON/OFF kapcsolót. A kijelző kikapcsol. Az összes beállítás lenullázódik.

Túlhevülés elleni védelem
A betöltött vízmennyiség elfőzésekor a készülék egy kis idő múlva kikapcsol. Az összes beállítás lenullázódik. Egy hangjelzés lesz hallható. A kijelző háttérvilágítása és a jelzőlámpa kialszik.

⚠ Figyelmeztetés:
► A készülék még csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz!

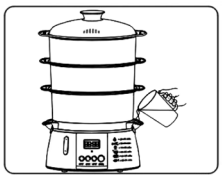
- Szakítsa meg a műveletet a csatlakozó kihúzásával. Vagy töltsön hideg vizet az edénybe.

i Megjegyzés:
► A fűtőelem lehűlése után a készülék mindig automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
► A jelzőlámpa kék színben kigyullad, jelezvén a működési állapotot.
► Az eljárás akár 30 percig is tarthat, attól függően, hogy töltött-e vizet a készülékbe vagy sem.

- Ha folytatni szeretné a készülék használatát, nyomja meg az ON/OFF gombot a készülék bekapcsolásához.
- Állítsa be újra a főzési időt.

Több víz hozzáadása
A maximális vízszintig (1 liter) feltöltve a készülék kb. 50 percnyi működés után használja el a vizet. Figyelje a vízszintjelzőt. Javasoljuk, hogy már akkor töltsön újra vizet a készülékbe, ha a vízszint elérte a MIN jelzést. Ezt működő készülék mellett is megteheti.

- Használjon mérőpoharat.
- Töltse be a vizet a vízbemeneten át.
- Töltse fel a tartályt a MAX szintig.



A működés leállítása

- Nyomja meg az ON/OFF kapcsolót. A kijelző kikapcsol.
- Húzza ki a tápkábelt a csatlakozóaljzatból.

⚠ Figyelmeztetés:
► Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró tartozékok kezelésekor vagy eltávolításakor, hogy ne égesse meg a forró gőz!
► A páragyűjtő tálcán lévő folyadék forró!

- Először a párolóedényeket távolítsa el, majd utoljára a páragyűjtő tálcát.

Tisztítás

⚠ Figyelmeztetés:
► Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt és várjon, hogy a készülék megfelelően lehűljön.
► A tisztításkor ne merítse vízbe a párolló alapzatát. Máskülönben áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ Vigyázat:
► Ne használjon drótkefét vagy más karcoló tárgyakat.
► Ne használjon éles vagy karcoló tisztítószereket.

Az alapegység felülete
- Az alapzat felületét csak nedves ruhával törölje át, majd egy száraz ruhával törölje szárazra.

Tartály
- Öntse ki a maradék vizet a tartályból.
- Egy ruhával törölje szárazra a tartályt.

Fedél, párolóedények, páragyűjtő tálca, rizsfőző edény

⚠ Vigyázat:
► Ne tisztítsa mosogatógépben ezeket a tartozékokat.
► Máskülönben a műanyag felületek kifakulhatnak.

- Ezeket a tartozékokat szappanos vízben kézzel tisztítsa meg.
- Tiszta vízben öblítse le és szárítsa meg.

Vízkőmentesítés

A kemény vízzel rendelkező háztartásokban vízkő rakódhat le a hevítőelemeken. Ez a gőz elzáródását okozhatja még az étel elkészülte előtt.

- Ennek elkerülése érdekében 7-10 használat után töltsön 3 csésze ecetet a víztartályba és töltse fel vízzel a “MAX” szintig.
- Ne tegye fel a fedelet, a párolló vagy rizsedényt és a páragyűjtő tálcát a párolóra.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózatba és állítsa be az időt 30 percre. Az idő letelte után húzza ki a tápkábelt a hálózatból. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csak ezután öntse ki a vizet a tartályból. Néhányszor hideg vízzel öblítse ki a víztartályt.

Tárolás

Tegye egymásba a párolóedényeket, hogy helyet takarítson meg a tárolás során.

Főzési utasítások

Általános jellegű figyelmeztetések

- A következő időbeállítások csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.
- Több párolóedény használatakor a teljes főzési idő kb. 5 perccel megnövekedik.
- A hosszabb főzési időt igénylő ételeket mindig a legalsó párolóedénybe tegye.
- Ne főzzön túl nagy méretű vagy túl sok ételt, hogy a gőz ki tudjon áramolni a fedetlen gőznyílásokból.
- A disznó- és csirkehúst főzés előtt olvassza ki.
- A páragyűjtő tartályban összegyűlt folyadékot szószokban vagy levesként használhatja.

Rizs:

1. Különböző osztályú rizsek vannak. Minden osztályhoz vegye figyelembe a hozzá tartozó főzési utasításokat.
2. Tegye a pontosan kimért mennyiségű rizst és vizet a rizsfőző edénybe. Takarja le a fedéllel, és kapcsolja be a párolót.
3. A megadott főzési idő letelte után minden típusú rizsnél ellenőrizze, hogy a rizs egyenletesen főtt-e meg. Keverje fel a rizst.
4. A rizs keverésekor/ellenőrzésekor ne hagyja, hogy lecsapódott víz cseppenjen a rizsfőző edénybe. Ez megváltoztathatja a rizs kinézetét és ízét.
5. Főzés után vajjal, sóval vagy borssal ízesítheti a rizst.

Rizs minősége	Egybe a rizsfőző edényben		Körülbelüli idő (percekben)
	Rizs	Víz	
Barnarizs			
- normál	1/2 csésze	1 csésze	42-45
- előfőzött	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
("forrázott")			
Hosszúszemű és vadrizs keveréke			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	56-58
- gyorsfőzésű	1 csésze	1 3/4 csésze	18-20
Instant rizs	1 csésze	1 1/2 csésze	12-15
Fehér rizs			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
- hosszúszemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50-55

Zöldségek/gyümölcsök:

1. Alaposan tisztítsa meg a zöldségeket és vágja le a szárukat. Tisztítsa meg, hántsa meg és vágja össze a kívánt méretre. A kisebb darabok hamarabb főnek meg, mint a nagyobbak.
2. A fagyasztott ételek mennyisége, minősége, frissessége, mérete/egyformasága és a hőmérséklete hatással lehet a főzési időre. A víz mennyisége és a főzési idő a kívánt eredménytől változhat.
3. Főzés előtt ne olvassza ki a fagyasztott zöldségeket.

Zöldségek/gyümölcsök	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Egész articsóka	4 egész darab	30-32
Spárgafejek	500 g	12-14
Bab		
- zöld/fényezett	250 g	12-14
- vágott vagy egész	500 g	20-22
- nagyméretű	500 g, hüvelyes	12-13
Cékla	500 g, szeletelt	25-28
Brokkoli	500 g	20-22
Kelbimbó	500 g	24-26
Fehérkáposzta	500 g, reszelt	16-18
Zeller	250 g, vágott	14-16
Sárgarépa	500 g, vágott	18-20
Egész karfiol	500 g	20-22
Csöves kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	500 g	16-18
Egész gomba	500 g	10-12
Hagyma	250 g, vékonyra vágott	12-14
Egész paprika	közepes, legfeljebb 4 darab	12-13
Burgonya (kb.)	500 g	30-32
Sárga karórépa	1 közepes, felkockázott	28-30
Spenót	250 g	14-16
Tök	500 g	16-18
Répa	500 g, vágott	20-22
Fagyasztott zöldség	285 g	28-50
Alma	500 g, darabok	10-15
Körte	500 g, darabok	10-15

Hal és tengeri herkentyűk:

1. Az alábbi táblázatban lévő főzési idők a friss, fagyasztott és kiolvasztott tengeri herkentyűkre és halakra vonatkoznak. Tisztítsa meg a friss tengeri herkentyűket és halakat a párolás előtt.
2. A legtöbb tengeri herkentyű és hal gyorsan megfő. A feltüntetett vagy annál kisebb mennyiségeket főzzön.

3. A nagy és kisebb kagylók vagy osztrigák különböző idő után nyílnak ki. Ellenőrizze a héjat, hogy elkerülje az előfőzést. Ne egye meg azokat a kagylókat, amelyeknek nem nyílt ki a héja a főzés után, hogy elkerülje az esetleges halmérgezést!
4. Halfilét a rizsfőző edényben is párolhat.
5. Állítsa be a megfelelő főzési időt.

Tengeri herkentyű/ hal	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Nagyobb kagylók	500 g	10-12
Garnélarák	250 g	20-22
Homár		
- farok	2-4	16-18
- vágott	500-600 g	18-20
Kis kagylók		
(friss, héjas)	500 g	14-16
Osztriga (friss, héjas)	1500 g	18-20
Királykagyló (friss)	500 g	16-18
Rák		
- közepes, páncélban	500 g	10-12
- nagy/nagy, páncélban	500 g	16-18
Hal		
- egész	250-375 g	10-12
- filé	500 g	10-12
- törzs	500 g, 2,5 cm vastag	16-18

Hús:

Hús	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Marhahús		
- darabok	500 g	28-30
- darálthús	500 g	16-18
- húsgolyók	500 g	22-24
Szárnyas		
- darabok / szeletek	2-4	24-26
Bárányhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Disznóhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Hot dog / kolbászok	500 g	14-18

Tojások:
Legfeljebb 6 tojást tehet a tojástartóba a párolóedény aljára.

Ha több tojást akar főzni, akkor tegye közvetlenül a párolóedény aljára.

Tojás	Mennyiség darabban	Körülbelüli idő (percekben)
Nem hámozott		
- lágy	1-12	15-18
- kemény	1-12	19-22
Buggyantott		
1. lépés: öntsön 2 csésze vizet a rizsedénybe; gőzölje forróra a vizet.		7-8
2. lépés: törjön fel egy tojást és öntse az edénybe; tegye az edényt a forró vízzel telt párolóedénybe, amíg meg nem buggyan.		7-8
Rántotta		
verjen fel 6 tojást 2 kanál tejjel a rizsfőző edénybe; sóval, borssal ízesítse.		20-22

Műszaki adatok

Típus:.....DG 5552
Áramforrás:..... 220-240 V, 50/60 Hz
Bemeneti teljesítmény: .....700-800 W
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg: ..... 2,10 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

A “Kerekes Szeméttároló” Szimbólum Jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Використовуйте цей пристрій для приватних цілей і за призначенням. Пристрій не призначений для комерційного використання. Не використовуйте цей пристрій на вулиці. Захищайте пристрій від тепла, прямих сонячних променів, вологи (за жодних обставин не занурюйте пристрій у рідини) і гострих країв. Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас вологі руки. Якщо пристрій намокне, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте від мережі (тягніть за штекер, а не за кабель), якщо пристрій не використовується або коли під'єднуєте приладдя, під час чищення чи у разі неналежної роботи пристрою.
- Не залишайте пристрій **без нагляду під час роботи.** Залишаючи кімнату, завжди вимикайте пристрій. Від'єднуйте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не вмикайте пристрій, якщо виявлено пошкодження.
- Не ремонтуйте пристрій самотужки. Зверніться до уповноважених спеціалістів. Щоб уникнути небезпеки, слід замінити пошкоджений кабель живлення на такий самий кабель; заміну має виконувати виробник, служба підтримки споживачів чи інший кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні деталі.
- Дотримуйтесь поданих далі у розділі про спеціальні вказівки з техніки безпеки.

Діти і особи з особливим потребами

- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.

⚠ Попередження!
Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, **існує небезпека задушення!**

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, або з браком досвіду та/або знань, якщо за ними не ведеться нагляд чи їм не були надані відповідні вказівки стосовно використання пристрою особою, яка несе відповідальність за їхню безпеку.
- Стежте, щоб діти не бавились пристроєм.

Символи у цьому посібнику
Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

⚠ Попередження.
Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливий ризик травмування.

⚠ Увага.
Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

ℹ Примітка.
Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

- Ставте пристрій на пласку поверхню. Ніколи не кладіть кабель живлення і не ставте пристрій на гарячі поверхні або поблизу виробів, які генерують тепло. Прокладайте кабель таким чином, щоб він не торкався будь-яких предметів із гострими краями.
- Не згинайте кабель і не обмотуйте ним пристрій.
- Під час роботи пристрій може нагріватися, тому існує небезпека отримання опіків (наприклад, від гарячої води, пари, нагрівальних елементів). Беріть кришку і ємності за ручки. Повідомте іншим користувачам про цю небезпеку!

⚠ Попередження.
► Пара виходить з отворів для пари і коли відкриваєте кришку! Існує небезпека отримання опіків!
► Завжди використовуйте ручку посуду або кухонні рукавиці, коли переносите або виймаєте гарячі компоненти пристрою!

- Перед тим як чистити чи ставити пристрій на зберігання, дайте йому охолонути до кінця.
- Ніколи не вмикайте пароварку без води!

- Не використовуйте пристрій для інших цілей, окрім як для приготування їжі. Ми не несемо відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неналежним використанням пристрою.

Перед тим як використовувати вперше

- Зніміть упаковку.
- Ми рекомендуємо почистити елементи пристрою, як описано в розділі “Чищення”.

Компоненти і розташування органів керування

1 Кришка
2 Велика ємність для пароваріння
3 Середня ємність для пароваріння
4 Найменша ємність для пароваріння
5 Лоток для збору конденсату
6 Отвір для подачі води
7 Нагрівальний елемент
8 Основа виробу
9 Цифровий дисплей
10 Кнопка “ON / OFF” (УВІМК./ВИМК.)
11 Кнопка “MIN” для встановлення хвилин
12 Кнопка “SET” для вибору функцій
13 Кнопка “HR” для встановлення годин
14 Контрольний індикатор
15 Індикатор води

Без малюнку: 1 ємність для рису

Встановлення і поради щодо використання

- Поставте пристрій поблизу настінної розетки. Виберіть рівну, суху, не слизьку і термостійку поверхню на достатній відстані від стіни або від меблів.
- Не закривайте отвори для пари під час роботи пристрою. Дайте парі вільно виходити.

△ Увага.
► Не ставте виріб у шафу!
► Пароварка і приладдя не призначені для використання в духовках (мікрохвильових печах, з конвекцією чи звичайних) або на них!

Функція миттєвої подачі пари

Спеціальна труба для подачі пари подасть пару за кілька секунд. Цей компонент покриває нагрівальний елемент і регулює підхід води.

Наповнення водою

ℹ Примітка.
► Індикатор рівня води з позначками “MIN” і “MAX” розміщений поруч із панеллю керування.
► Заповнюйте ємність для води тільки прозорою і чистою водою. Не додавайте будь-яку іншу рідину або сіль, перець та ін. у ємність для води.

- Індикатор рівня води відображає рівень води в ємності для води.
- Заповніть ємність до максимального рівня (1 літр).
- У випадку приготування довше 15 хв., завжди доливайте воду до максимального рівня.

Лоток для збору конденсату
Поставте лоток для збору конденсату в основу пристрою.

Використання однієї ємності для пароваріння

ℹ Примітка.
► З метою спрощення використання ємності пронумеровані 1, 2 і 3.
► На лоток для збору конденсату можна поставити тільки ємність для пароваріння з позначкою “1”.

- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “1” на лоток для збору конденсату.
- Покладіть овочі, рибу або іншу їжу без соусу або поливки у ємність для пароваріння. Не закривайте повністю отворів для пари!
- Накрийте верхню ємність кришкою.

Використання двох ємностей для пароваріння
- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “1” на лоток для збору конденсату.
- Покладіть більші шматки їжі із більшим часом приготування у нижню ємність для пароваріння.
- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “2” на ємність для пароваріння з позначкою “1”.
- Накрийте верхню ємність кришкою.

Використання трьох ємностей для пароваріння
- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “1” на лоток для збору конденсату.
- Покладіть більші шматки їжі із більшим часом приготування у нижню ємність для пароваріння.

- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “2” на ємність для пароваріння з позначкою “1”.
- Покладіть потрібну їжу в ємність для пароваріння “2”.
- Поставте ємність для пароваріння з позначкою “3” на ємність для пароваріння з позначкою “2”.
- Накрийте верхню ємність кришкою.

Використання ємності для рису

- Покладіть рис або іншу їжу з соусом або поливкою в ємність для рису.

Примітка.

► Дотримуйтесь наших “інструкцій із приготування”. Тут ви знайдете поради щодо кількості води для рису різного сорту.

Попередній запуск

- Після того, як наллєте воду, спершу поставте лоток для збору конденсату, тоді ємність для пароваріння і кришку.
- Покладіть кришку отвором для пари до заду.

Під’єднання до живлення

- Під’єднайте пристрій до належно встановленої ізольованої заземленої розетки 230 В, 50 Гц.
- Контрольний індикатор засвітиться синім, позначаючи готовність до роботи.

Функції

На пароварці можна вибрати різноманітні функції.

- Виберіть час приготування і пароварка автоматично розпочне роботу через приблизно 5 секунд.
- Також можна налаштувати таймер для приготування їжі у певний встановлений час.
- Після збігу встановленого часу приготування буде увімкнено режим підтримки їжі теплою.
- Захист від перегрівання. Якщо воду буде використано повністю, пристрій автоматично вимкнеться через деякий час.

Інструкції з експлуатації

Функція миттєвої подачі пари

1. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку “ON/OFF”. Дисплей засвітиться синім.
2. Один раз натисніть кнопку “SET”. На дисплеї буде відображатись значення за замовчуванням 5 хвилин “00:05”.
3. Якщо потрібно готувати більше 5 хвилин, встановіть час приготування їжі, натискаючи кнопку встановлення хвилин “MIN” або кнопку встановлення годин “HR” для встановлення значення 1 год.
4. Якщо встановлений час приготування довший 50 хвилин, під час приготування їжі слід долити воду, перш ніж мине 50 хвилин. Інакше пристрій вимкнеться.

Примітка.

► Максимальне налаштування часу – 1 година 59 хвилин.
► Під час цього процесу індикатор “STEAMER” (переклад: пароварка) буде блимати у правому верхньому куті дисплея.
► Якщо налаштування потрібно змінити, натисніть та утримуйте відповідну кнопку “MIN” або “HR”, поки не з’являться потрібні значення, допоки не відобразиться потрібне значення.
► Якщо після введення часу, протягом 5 секунд не буде натиснуто жодної кнопки, пристрій автоматично розпочне нагрівання води. Постійно буде світитися індикатор “STEAMER”. Контрольний індикатор зміниться з синього на червоний.
► Таймер розпочне зворотній відлік. Коли час мине, 5 разів прозвучить звуковий сигнал, повідомляючи про завершення приготування їжі.

Відкладене приготування їжі

1. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку “ON/OFF”. Дисплей засвітиться синім світлом.
2. Один раз натисніть кнопку “SET”. На дисплеї буде відображатись значення за замовчуванням 5 хвилин “00:05”.
3. Встановіть час приготування їжі, натискаючи кнопку встановлення хвилин “MIN” або кнопку встановлення годин “HR” для встановлення значення 1 год.
4. Натисніть кнопку “SET” ще раз.
5. Встановіть час початку приготування їжі для пристрою за допомогою кнопок “MIN” і/або “HR”.

Примітка.

► Під час цього процесу індикатор “TIMER” (переклад: таймер) буде блимати у правому верхньому куті дисплея.
► Максимально відкласти час приготування їжі можна на 12 годин і 59 хвилин.
► Якщо налаштування потрібно змінити, натисніть та утримуйте відповідну кнопку “MIN” або “HR”, поки не з’являться потрібні значення, допоки не відобразиться потрібне значення.

Примітка.
► Якщо після введення часу, протягом 5 секунд не буде натиснуто жодної кнопки, таймер автоматично розпочне зворотній відлік часу. Постійно буде світитися індикатор “TIMER”. Коли час таймера “TIMER” мине, пристрій автоматично перейде в режим “STEAMER” і розпочне приготування їжі. Контрольний індикатор зміниться з синього на червоний.

Попередження.
Ніколи не залишайте пристрій без нагляду. Коли встановлюєте час для відкладеного приготування їжі, вибирайте час, коли робота пристрою буде відбуватись під належним наглядом.

Режим підтримки їжі теплою
- Коли мине час приготування їжі, 5 разів пролунає звуковий сигнал.
- На дисплеї буде відображатись індикація “00:00”, а під нею “KEEP WARM”.
- Контрольний індикатор зміниться з червоного на синій. Запуститься режим підтримки їжі теплою.
- Нагрівальний елемент буде вмикатись і вимикатись через певний проміжок часу. Під час нагрівання контрольний індикатор буде світитись червоним.
- Пристрій буде рахувати хвилини. У режимі підтримки їжі теплою на дисплеї буде відображатись час, який минув.

Закінчення роботи
Натисніть кнопку “ON/OFF”. Дисплей вимкнеться. Усі налаштування буде скинуто.

Захист від перегрівання
Коли воду буде використано повністю, пристрій автоматично вимкнеться через деякий час. Всі налаштування буде скинуто. Прозвучить звуковий сигнал. Підсвітка дисплея і контрольний індикатор вимкнуться.

Попередження.
► Пристрій залишається під’єднаним до мережі живлення!

- Завершіть операцію, від’єднавши штекер. Або долийте холодну воду.

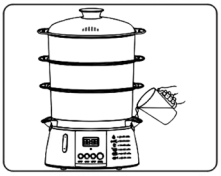
Примітка.
► Після того, як нагрівальний елемент охолоне, пристрій автоматично перейде в режим очікування.

Примітка.
► Контрольний індикатор засвітиться синім світлом, вказуючи на готовність до роботи.
► Цей процес може тривати до 30 хвилин залежно від того, чи було долито воду.

- Якщо потрібно подовжити роботу, натисніть кнопку “ON/OFF”, щоб увімкнути пристрій знову.
- Встановіть час приготування на парі знову.

Доливання води
Максимальний рівень води – 1 літр, воду буде використано приблизно через 50 хвилин. Стежте за індикатором рівня води. Ми рекомендуємо доливати воду, як тільки рівень води дійде до позначки “MIN”. Це можна робити під час роботи пристрою.

- Використайте вимірювальну чашу.
- Долийте воду через отвір подачі води.
- Заповніть ємність до рівня “MAX”.



Зупинка роботи

- Натисніть кнопку “ON/OFF”. Дисплей вимкнеться.
- Вийміть штекер кабелю живлення з розетки.

Попередження.
► Завжди використовуйте ручку посуду або кухонні рукавиці, коли переносите або виймаєте гарячі компоненти пристрою, щоб не отримати опіків від гарячої пари!
► Рідина в лотку для збору конденсату гаряча!

- Спочатку зніміть ємності для пароваріння, а потім лоток для збору конденсату.

Чищення

Попередження.
► Перед тим як чистити пристрій, завжди від’єднуйте штекер живлення і зачекайте, допоки пристрій повністю не охолоне.
► Не занурюйте основу пароварки у воду для чищення. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ Увага.
- ► Не використовуйте дротяну щітку або інші предмети, що можуть подряпати пристрій.
- ► Не використовуйте гострі або абразивні засоби для чищення.

Поверхня основи пристрою
- Витирайте поверхню основи пристрою тільки вологою ганчіркою, після чого протріть м'якою ганчіркою.

Ємність для води
- Вилийте залишки води з ємності.
- Витріть ємність ганчіркою насухо.

Кришка, ємності для пароваріння, лоток для збору конденсату, ємність для рису

⚠ Увага.
- ► Не мийте ці частини в посудомийній машині.
- ► Інакше їх пластмасова поверхня може потемніти.

- Мийте ці частини вручну в воді з милом.
- Промийте їх у чистій воді і висушіть.

Чищення від накипу

Нагрівальний елемент може покритись накипом, якщо у вашому регіоні жорстка вода. Це може призвести до вимкнення пароварки ще до приготування їжі.

- Щоб запобігти цьому, після використання пароварки 7-10 разів налийте 3 корки оцту в ємність для води і заповніть її до рівня "MAX".
- Не ставте кришку, ємність, ємність для рису і лоток для збору конденсату на пароварку.
- Під'єднайте штекер живлення до настінної розетки і встановіть час на 30 хвилин. Після того, як мине встановлений час, вийміть штекер із розетки. Дайте пристрою повністю охолонути.
- Тільки тоді вилийте воду з ємності. Промийте ємність для води кілька разів холодною водою.

Зберігання

Покладіть ємності для пароваріння одна в одну, щоб заощадити місце для зберігання.

Інструкції з приготування їжі

Загальні вказівки
- Подані далі налаштування часу наводяться виключно для довідки і можуть відрізнятись залежно від обставин.
- У випадку використання кількох ємностей для пароваріння загальний час приготування їжі збільшується приблизно на 5 хвилин.
- Завжди кладіть великі шматки їжі, для яких потрібен довший час приготування, в найнижчу ємність.
- Не готуйте занадто великі шматки або велику кількість їжі, щоб дати можливість парі виходити через незакриті отвори для пари.
- Розморозьте м'ясо чи птицю перед приготуванням.
- Рідину з лотка можна використати для приготування супів або соусів.

Рис
1. Існує рис різного сорту. Дотримуйтесь інструкцій із приготування кожного окремого сорту рису.
2. Покладіть рис і воду в точній пропорції в ємність для рису. Накрийте кришкою і увімкніть пароварку.
3. Відповідно до кожного сорту рису перевіряйте через мінімальний проміжок часу, чи рис готується рівномірно. Перемішайте рис.
4. Коли перевіряєте/перемішуєте рис, перевірте, чи немає конденсату води в ємності для рису. Це може змінити текстуру і смак рису.
5. Після приготування можна додати до рису сіль, перець або масло.

Сорт рису	Разом в ємності для рису		Приблизний час (хвилини)
	Рис	Вода	
Коричневий рис			
- ормальний	1/2 мірної чаші	1 мірна чаша	42-45
- аполовину готовий ("пропарений")	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	45-50
Суміш довгого і дикого рису			
- нормальний	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	56-58
- що швидко готується	1 мірна чаша	1 3/4 мірної чаші	18-20
Рис моментального приготування	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	12-15
Білий рис			
- нормальний	1 мірна чаша	1 1/2 мірної чаші	45-50
- довгий	1 мірна чаша	1 2/3 мірної чаші	50-55

Овочі/фрукти

1. Ретельно почистьте овочі і відріжте корінці. Якщо потрібно, помийте, почистьте і розріжте. Маленькі шматочки готуються швидше, ніж великі.
2. Кількість, якість, свіжість, розмір/однорідність і температура заморожених продуктів можуть впливати на час приготування. Кількість води і час приготування відрізняються залежно від бажаного результату.
3. Не розморожуйте заморожені овочі перед приготуванням.

Овочі/фрукти	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Артишок, цілий	4 цілі шт.	30-32
Спаржа, головки	500 г	12-14
Боби		
- зелені/достиглі	250 г	12-14
- розрізані або цілі	500 г	20-22
- грубі боби	500 г, лушпиння	12-13
Буряк	500 г, порізаний	25-28
Брокколі, суцвіття	500 г	20-22
Брюссельська капуста	500 г	24-26
Білокачанна капуста	500 г, порізана	16-18
Селера	250 г, шматочками	14-16
Морква	500 г, шматочками	18-20
Цвітна капуста, ціла	500 г	20-22
Кукурудза	3-5 качанів	14-16
Баклажан	500 г	16-18
Шампіньйони, цілі	500 г	10-12
Цибуля	250 г, тонкими шматочками	12-14
Перець, цілий	середній, до 4 шт.	12-13
Картопля (приблизно)	500 г	30-32
Бруква	1 середня, кубиками	28-30
Шпинат	250 г	14-16
Гарбуз	500 г	16-18
Буряк	500 г, шматочками	20-22
Заморожені овочі	285 г	28-50
Яблука	500 г, шматочками	10-15
Груші	500 г, шматочками	10-15

Риба і морепродукти

1. Час приготування їжі, наведений в таблиці, залежить від свіжості, замороження і розмороження морепродуктів і риби. Перед приготуванням почистьте свіжі морепродукти і рибу.
2. Більшість риби і морепродуктів готуються швидко. Готуйте маленькими порціями та у вказаній кількості.
3. Великі і малі молюски або устриці відкриваються у різний час. Перевірте мушлю, щоб уникнути попереднього готування. Не їжте молюски, мушля яких не відкрилася після приготування, щоб уникнути отруєння.
4. Рибні філе можна також готувати в ємності для рису.
5. Встановіть відповідний час приготування.

Морепродукти/риба	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Великі молюски, нечищені	500 г	10-12
Малі креветки	250 г	20-22
Омар		
- хвіст	2-4	16-18
- порізаний	500-600 г	18-20
Маленькі молюски (свіжі, нечищені)	500 г	14-16
Устриці (свіжі, нечищені)	1500 г	18-20
Королівський гребінець (свіжий)	500 г	16-18
Креветки		
- середні, нечищені	500 г	10-12
- великі/дуже великі, нечищені	500 г	16-18
Риба		
- ціла	250-375 г	10-12
- філе	500 г	10-12
- стейк	500 г, 2,5 см товщини	16-18

М‘ясо

М‘ясо	Вага або кількість шматків	Приблизний час (хвилини)
Яловичина		
- шматочками	500 г	28-30
- гамбургер	500 г	16-18
- фрикадельки	500 г	22-24
Птиця		
- шматочками	2-4	24-26
Баранина		
- шматочками	500 г	26-28
Свинина		
- шматочками	500 г	26-28
Ход-дог / сосиски	500 г	14-18

Яйця
У тримач для яєць, що знаходиться на дні ємності для пароваріння, можна покласти до 6 яєць.

Якщо потрібно приготувати більше яєць, покладіть їх прямо на дно ємності для пароваріння.

Яйця	Кількість штук	Приблизний час (хвилини)
Не чищені		
- на рідко	1-12	15-18
- на твердо	1-12	19-22
Почищені		
1 крок:		
налийте 2 мірні чаші води в ємність для рису;		7-8
готуйте, допоки вода не нагріється.		
2 крок:		
почистьте яйця і покладіть їх у ємність;		7-8
покладіть ємність у ємність для пароваріння з теплою водою, допоки яйця не зваряться.		
Омлет		
змішайте 6 яєць з 2 ложками молока в ємності для рису; додайте сіль і перець.		20-22

Технічні характеристики

Модель:.....DG 5552
Живлення: .....220-240 В, 50/60 Гц
Вхідна потужність:.....700-800 Вт
Клас безпеки: I
Вага нетто:..... 2,10 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Stand 02/10

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Karta gwarancyjna • Záruční list • Garancia lap
Гарантійний талон • Гарантийная карточка

DG 5552

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaratión de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration 24 måneders garanti i henhold til garantierklæring 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garancíát lásd a használati utasításban Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpsdato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás Дата покупки, печать торговца, подпись

ETV
Elektro-technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
47906 Kempen

ETV
Elektro-technische Vertriebsges. mbH
Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Telefon 0 21 52/20 06-888
Hotline@etv.de

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG