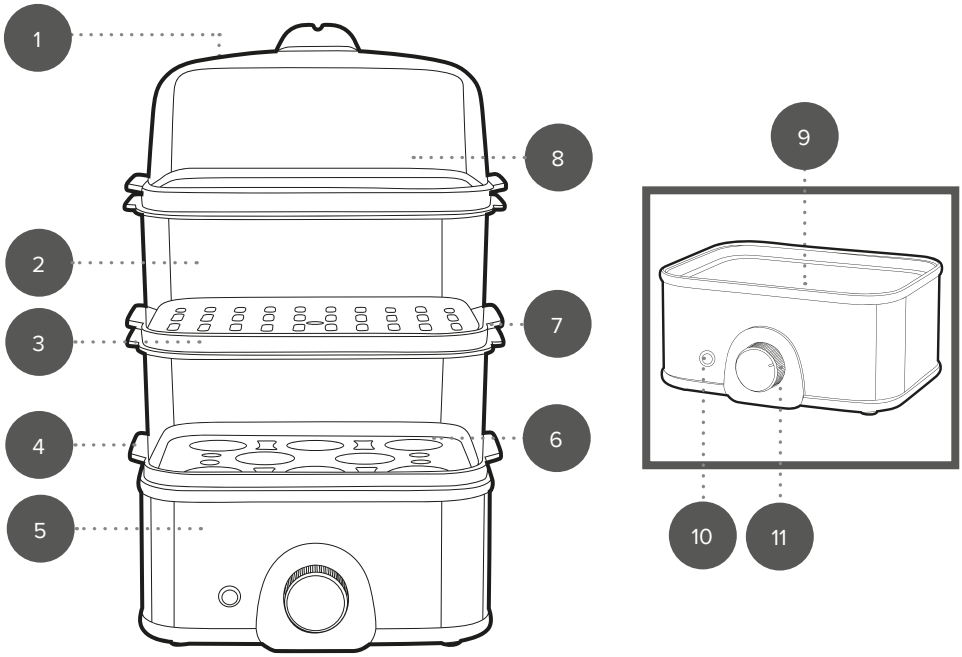
Bedienungsanleitung

Dampfgarer mit 3 Ebenen



1. Lüftungsschlitz
2. Dampfaufsätze (2 Stück)
3. Dampfgarer-Tabletts (2 Stück)
4. Griffe der Dampfgarer-Tabletts (6 Stück)
5. Dampfgarer
6. Eiertablett
7. Dampfaufsatzgriffe (6 Stück)
8. Oberer Aufsatz
9. Wasserbehälter
10. Kontrollleuchte
11. Drehregler des Timers

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Wasserstand die Markierung für die maximale Füllmenge überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Wasserstand unter der Markierung für die Mindestfüllmenge liegt.
- Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser in das Gerät.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.
- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Das Heizelement strahlt auch nach dem Gebrauch noch Wärme ab.
- Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.

ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

WARNUNG: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

Trockengehschutz

Der Dampfgarer ist mit einem automatischen Abschaltmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird. Sollte sich nicht genügend Wasser im Wasserbehälter befinden, wird der Trockengehschutz aktiviert, und das Heizelement schaltet sich aus. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

SCHRITT 1: Schalten Sie den Dampfgarer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
SCHRITT 2: Lassen Sie den Dampfgarer ca. 15 Minuten abkühlen.
SCHRITT 3: Nehmen Sie den Dampfgarer unter Verwendung hitzebeständiger Ofenhandschuhe vorsichtig auseinander.
SCHRITT 4: Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser auf.

Überschreiten Sie dabei nicht die Markierung für die maximale Füllmenge.
SCHRITT 5: Setzen Sie den Dampfgarer wieder zusammen und stellen Sie den Timer neu ein. Der Trockengehschutz wird zurückgesetzt und der Dampfgarprozess kann fortgesetzt werden.

Pflege und Wartung

Stellen Sie stets sicher, dass der Dampfgarer vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Dampfgarers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Dampfgarer oder das Zubehör zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

HINWEIS: Der Dampfgarer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Entfernen von Kalkablagerungen

Im Laufe der Zeit kann sich Kalk ablagern und die Leistung und Lebensdauer des Dampfgarers beeinträchtigen. Es wird empfohlen, einen handelsüblichen Entkalker zu verwenden, um Kalkablagerungen regelmäßig zu entfernen, mindestens jedoch einmal pro Monat.
SCHRITT 1: Geben Sie die Entkalkungslösung gemäß den Anweisungen des Herstellers in den Wasserbehälter.
SCHRITT 2: Schließen Sie den Dampfgarer an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten oder die auf dem Entkalkungsprodukt angegebene Zeit ein.
SCHRITT 3: Lassen Sie die Lösung nach Ablauf der 20 Minuten vollständig abkühlen, bevor Sie den Wasserbehälter leeren und mehrmals ausspülen. Gründlich trocknen lassen.

WARNUNG: Lassen Sie den Dampfgarer während des Entkalkens nicht unbeaufsichtigt.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Wischen Sie den Dampfgarer vor dem Anschließen an das Stromnetz mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
SCHRITT 3: Stellen Sie den Dampfgarer in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn Sie den Dampfgarer zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Dampfgarers.

Verwendung des Dampfgarers

SCHRITT 1: Füllen Sie den Wasserbehälter mit ca. 500 ml Wasser. Überschreiten Sie dabei nicht die Markierung für die maximale Füllmenge. Diese Wassermenge entspricht einer Dampfgarzeit von ca. 60 Minuten, die für die meisten Lebensmittel ausreichend ist. Verschiedene Lebensmittel erfordern unterschiedliche Garzeiten. Lesen Sie im Rezept oder auf der Lebensmittelverpackung nach und vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel vor dem Servieren gar sind.
SCHRITT 2: Setzen Sie eines der Dampfgarer-Tabletts oder das Eiertablett auf den Dampfgarer und legen Sie die Dampfaufsätze darauf.
SCHRITT 3: Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den ersten Dampfaufsatz.
SCHRITT 4: Wenn mehr als eine Ebene benötigt wird, platzieren Sie ein Dampfgarer-Tablett auf dem ersten Dampfaufsatz und setzen Sie dann den zweiten Dampfaufsatz obenauf.
SCHRITT 5: Wiederholen Sie gegebenenfalls die Schritte 3 und 4 für die dritte Ebene.
SCHRITT 6: Achten Sie darauf, den oberen Dampfaufsatz nicht zu überfüllen, da beim Herausnehmen Lebensmittel herausfallen könnten.
SCHRITT 7: Stecken Sie den Netzstecker des Dampfgarers in die Steckdose und schalten Sie ihn ein.
SCHRITT 8: Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Drehregler des Timers im Uhrzeigersinn drehen. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Dampfgarer aufheizt.
SCHRITT 9: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus. Überprüfen Sie sofort, ob die Speisen gar sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Timer neu ein und garen Sie die Speisen nach Bedarf weiter. Wenn die Speisen vor Ablauf des Timers gar sind, drehen Sie den Drehregler des Timers gegen den Uhrzeigersinn auf „**0**“.
SCHRITT 10: Schalten Sie den Dampfgarer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
SCHRITT 11: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.
SCHRITT 12: Nehmen Sie die Speisen mit einer hitzebeständigen Zange (nicht im Lieferumfang enthalten) heraus und geben Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn mehrere Ebenen verwendet wurden, nehmen Sie den Dampfaufsatz und das Tablett mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen vorsichtig ab, um zu den Speisen auf der nächsten Ebene zu gelangen.

HINWEIS: Wenn Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung für die maximale Füllmenge füllen, kann dies Trockengehen verhindern. Es dauert ca. 5 Minuten, bis das Wasser kocht und Dampf erzeugt, nachdem es in den Behälter gegeben wurde. Berücksichtigen Sie dies bei der Garzeit. Verwenden Sie zum Kochen von Eiern das Eiertablett und den unteren Dampfaufsatz, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

ACHTUNG: Gehen Sie beim Abnehmen des Deckels, der Dampfaufsätze und der Tabletts vorsichtig vor, da sie während des Gebrauchs sehr heiß werden und Dampf austreten kann. Tragen Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG: Fügen Sie dem Wasser keine anderen Substanzen hinzu. Geben Sie Gewürze oder Marinaden direkt zu den Speisen, da sie sich sonst im Wasserbehälter ansammeln und Schäden verursachen können. Die Nennspannung liegt auch dann noch an, wenn der Thermostat ausgeschaltet ist. Um den Dampfgarer dauerhaft auszuschalten, trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Achten Sie beim Entfernen der Dampfgarer-Aufsätze darauf, dass das richtige Tablett abgenommen wird. Die Tabletts sind nicht verbunden, Lebensmittel könnten verschüttet werden.

Dampfgaren über mehr als 60 Minuten

Wenn Sie den Dampfgarer länger als 60 Minuten verwenden, ist es wichtig, den Wasserstand im Wasserbehälter im Auge zu behalten. Wenn der Wasserstand um mehr als die Hälfte gesunken ist:
SCHRITT 1: Drehen Sie den Drehregler des Timers auf „**0**“ und notieren Sie die bereits verstrichene Garzeit.
SCHRITT 2: Nehmen Sie den Deckel, die Dampfaufsätze und die Tabletts mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen ab, bis Sie zum Wasserbehälter gelangen.
SCHRITT 3: Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung für die maximale Füllmenge mit kochendem Wasser auf.
SCHRITT 4: Setzen Sie den Dampfgarer vorsichtig wieder zusammen.
SCHRITT 5: Stellen Sie den Timer auf die verbleibende Garzeit ein.

Garanleitung

Der Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Behälter an der Unterseite des Dampfgarers beeinflusst die erforderliche Garzeit. Es wird empfohlen, die unterste Ebene für Lebensmittel zu verwenden, die länger garen, wie Eier, Fleisch und Geflügel. Die mittlere Ebene eignet sich am besten für Gemüse und Meeresfrüchte. Die oberste Ebene ist für Lebensmittel geeignet, die auch mit weniger Dampf ausreichend garen, wie z. B. Spargel. Experimentieren Sie mit den Garzeiten und der Positionierung der Lebensmittel im Dampfgarer. Es wird empfohlen, nur einen Dampfgarer-Aufsatz mit gefrorenen Lebensmitteln zu füllen.
Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zum Garen bestimmter Lebensmittel im unteren Dampfaufsatz des Dampfgarers.
Dabei handelt es sich lediglich um eine Orientierungshilfe. Der Garvorgang sollte immer überwacht werden.
Verlängern Sie die Garzeiten, wenn:
a) Es werden 2 bis 3 Dampfaufsätze verwendet, wodurch mehr Lebensmittel mit dem Dampf zu garen sind.
b) Die Lebensmittel in einem Dampfaufsatz sind geschichtet.

Lebensmittel	**Menge**	**Durchschn. Garzeit**
Fleisch und Geflügel		
Hähnchenbrustfilets (ohne Knochen)	400 g	20–30 Min.
Frankfurter Würstchen	400 g	15 Min.
Fisch und Meeresfrüchte		
Fischfilets (frisch)	200 g	10 Min.
Fischsteaks (frisch)	200 g	12–17 Min.
Garnelen (frisch)	400 g	6–8 Min.
Gemüse		
Spargel	400 g	15 Min.
Brokkoli	400 g	20 Min.
Rosenkohl	400 g	15–18 Min.

Lebensmittel	Menge	Durchschn. Garzeit
Kohl	1 Kopf, zerkleinert	20 Min.
Karotten	400 g, in Scheiben	15 Min.
Blumenkohl	1 Kopf, ohne Strunk	15 Min.
Maiskolben (frisch)	1	15 Min.
Zucchini	400 g, in Scheiben	10 Min.
Grüne Bohnen	400 g	18–20 Min.
Grüne Erbsen	400 g, geschält	12–15 Min.
Pilze (frisch)	200 g	10–13 Min.
Frühkartoffeln	10–12, ganz	20–25 Min.
Paprika	1, entkernt und in Scheiben	10 Min.
Kartoffeln	900 g, geschält und zerkleinert	20 Min.
Eier		
Weich gekocht	Bis zu 8 Eier	11–12 Min.
Wachsweich gekocht	Bis zu 8 Eier	14–15 Min.
Hart gekocht	Bis zu 8 Eier	19–20 Min.

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren immer sicher, dass die Speisen heiß und gar sind. Tiefgefrorenes Gemüse benötigt länger zum Dampfgaren; richten Sie sich nach den Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Überfüllen Sie die Ebenen des Dampfgarers nicht, da dies die Ausbreitung des Dampfs beeinträchtigt und verhindert, dass die Lebensmittel vollständig gegart werden.

Tipps und Tricks

1. Schneiden Sie die Zutaten in ungefähr gleich große Stücke.
2. Wenn Sie größere Zutaten garen möchten, legen Sie sie in den unteren Dampfaufsatz, der dem Wasserbehälter am nächsten ist.
3. Damit der Dampf zirkulieren kann, sollten Sie die Zutaten in möglichst nur einer Lage in die Dampfaufsätze legen und zwischen den einzelnen Stücken etwas Platz lassen.
4. Es wird empfohlen, beim Auseinandernehmen des Dampfgarers nach dem Gebrauch einen Teller oder eine Schale zur Hand zu haben, da die Dampfaufsätze und der Deckel tropfen.

Aufbewahrung

Der Dampfgarer muss abgekühlt, sauber und trocken sein, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Dampfgarer. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: PT5885
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 400–500 W

Hergestellt von:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD211123/MD000000/V1