

★★★
TRISTAR

DE | Bedieningsanleitung

HU | Használati utasítás

IT | Manuale utente



VS-3908PE


PARTS DESCRIPTION / RÉSZEGYSÉGEK LEÍRÁSA / DESCRIZIONE DELLE PARTI



DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gasthäusern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

-  Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Reisschüssel
- Dampfschüsseln
- Griffe
- Basis
- Wasserstandsanzeige
- Kontrollleuchte
- Zeitschaltuhr
- Nachfüllöffnung
- Tropfablett

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Stromversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 - 240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Waschen Sie vor der Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser ab. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Das Heizelement an der Innenseite der Basis wird sehr heiß. Berühren Sie es niemals; andernfalls können Sie sehr schwere Verbrennungen davontragen.
- Während des Gerätebetriebes steigt sehr heißer Dampf auf; verwenden Sie stets die Griffe und Topflappen, wenn Sie dampfende Schüsseln, die Reisschüssel, das Tropfablett oder die Basis berühren.
- Platzieren Sie die dampfenden Schüsseln in der richtigen Reihenfolge (beginnen Sie mit 0, 00 und anschließend 000) entsprechend der gewünschten Verwendungsmenge. Die Schüsseln sind an ihren Griffen nummeriert. Legen Sie den Deckel auf die obere Dampfschüssel.

GEBRAUCH

- Füllen Sie die Basis mit frischen Wasser, indem Sie das Wasser direkt in die Basis geben oder indem Sie die Nachfüllöffnung verwenden, bis das Wasser die Maximal-Marke erreicht. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand niemals unter dem Mindeststand liegt, der auf der Innenseite der Basis angegeben ist. Zu viel Wasser kann dazu führen, dass das kochende Wasser verspritzt.
- Wird das Gerät versehentlich ohne Wasser oder mit zu wenig Wasser eingeschaltet, wird der Trockengeschutz aktiviert und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Ist der Trockengeschutz aktiviert, ziehen Sie den Stecker aus der geerdeten Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Wenn sich das Gerät abgekühlt hat, kann es wieder verwendet werden.
- Geben Sie die Speisen mit der längsten Dampfzeit in die untere Dampfschüssel. Achten Sie auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung.

- Das Produkt mit dem größten Gewicht muss in der unteren Dampfschüssel zubereitet werden.
- Beachten Sie bitte, dass während der Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Geflügel der Saft des Fleisches, Fisches oder Geflügels heruntertropfen kann. Geben Sie das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel daher in die untere Dampfschüssel, wenn Sie vermeiden möchten, dass der Saft auf die anderen Speisen heruntertropft.
- In jeder der drei Etagen der Dampfschüsseln befinden sich 6 Abmessungen für Eier. Somit können Sie insgesamt 18 Eier zubereiten. Beachten Sie bitte, dass die Eier in der unteren Dampfschüssel schneller fertig sind als die Eier in der oberen.
- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Position; das Gerät beginnt nun mit der Bedampfung der Gerichte. Die Anzeigelampe leuchtet auf. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten. Die ungefähre Zubereitungszeit pro Gericht können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Verwenden Sie zur Zubereitung von Reis die Reisschüssel. Verwenden Sie zwei Tassen Wasser für eine Tasse Reis. Füllen Sie auch die Basis mit Wasser.
- Bedampfen Sie kein gefrorenes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, usw. im Gerät; lassen Sie die Speisen erst auf Raumtemperatur auftauen.

Gemüse

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Frische grüne Bohnen	250 g	12 - 14
Brokkoliröschen	500 g	20 - 22
Möhren	500 g	18 - 22
Pilze	500 g	10 - 12
Zwiebel	250 g (in Scheiben geschnitten)	12 - 14
Pfeffer	4 Stück	12 - 14
Kartoffeln	500 g	30 - 32
Spinat	250 g	14 - 16

Fisch

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Miesmuscheln in der Schale	500 g	10 - 12
Krabben	250 g	20 - 22
Große Garnelen in der Schale	500 g	16 - 18
Fischfilet	500 g	10 - 12

Fleisch

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Hamburger	500 g	28 - 30
Frikadellen	500 g	22 - 24
Hühnchenstreifen	250-500 g	24 - 28
Würste	500 g	14 - 18

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Reinigen Sie die Dampfschüsseln, die Reisschüssel, den Deckel und das Tropfablett in warmem Seifenwasser. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Legen Sie die Basis nicht in die Spülmaschine, sondern reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Gießen Sie ca. 0,7 Liter Essig in die Basis und stellen Sie die erste Dampfschüssel mit dem Deckel auf die Basis. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ca. 20 Minuten lang eingeschaltet. Spülen Sie die Teile anschließend gründlich ab und füllen Sie den Tank mit Wasser. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ca. 10 Minuten lang stehen. Spülen Sie dann die losen Teile und die Basis gründlich mit sauberem Wasser ab und trocken Sie die Teile und das Gerät ab.

UMWELT



- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

HU Használati utasítás

BIZTONSÁG

- A biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatt keletkezett károkért a gyártó nem tehető felelőssé.
- Ha a tápkábel sérült, javítását vagy a gyártó, annak szerviz szolgálata vagy hasonló képesítéssel rendelkező személy végezheti a veszély elkerülése érdekében.
- Sose húzza a berendezést a vezetéknél fogva, és biztosítsa, hogy a vezeték ne csavarodjon össze.
- Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.
- Sose hagyja a berendezést felügyelet nélkül, amíg az csatlakoztatva van.
- Ezt a berendezést csak háztartási célokra és rendeltetésszerűen szabad használni.
- A készüléket nem használhatja 8 évnél fiatalabb gyerek. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek (a 8 évnél fiatalabb gyerekeket 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. Gyerekek ne játszanak a készülékkel. A készülékhez és a kábelhez ne férjenek hozzá a 8 évnél fiatalabb gyerekek. A tisztítást és

kabantartást ne végezzék gyerekek, hacsak nem idősebbek 8 évnél, vagy felügyelve vannak.

- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket.
- Csak háztartási és hasonló jellegű helyeken használja a készüléket, például:
 - Munkahelyi konyha és egyéb munkakörnyezetben.
 - Hotelek, motelek és egyéb környezetben, ahol lakó vendégek lehetnek.
 - Bed and breakfast típusú környezetben.
 - Vidéki házakban.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket.



- A felületek használat közben felforrósodhatnak.

A KÉSZÜLÉK RÉSZÉNEK ISMERTETÉSE

- Fedél
- Rizsfőző edény
- Párolóedények
- Fogantyúk
- Alap
- Vízszintjelző
- Jelzőlámpa
- Időkapcsoló
- Újrátöltő nyílás
- Lecsöpögő tálcá

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége megegyezik-e az ön otthonában lévő hálózati feszültséggel. Névleges feszültség: 220-240 V váltakozó áram (AC) 50 Hz. Névleges feszültség: Az aljzatnak legalább 16 A vagy 10 A lassú kioldású terhelhetőséggel kell rendelkeznie.
- Helyezze a készüléket sík, stabil felületre és hagyjon körülötte legalább 10 cm szabad területet. A készülék nem alkalmas szekrényben vagy szabadtéri használatra.
- A mozgatható részeket első alkalommal meleg, mosószeres vízben mossa el. Öblítse le, majd szárítsa meg alaposan. Ezek a részek mosogatógépben is moshatók.
- Az alap belső felületén lévő fűtélelemek erősen felforrósodnak. Soha ne érintse meg ezeket, mert súlyos égési sérülést szenvedhet.
- Az edény használata közben kilépő gőz rendkívül forró lehet, ezért mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor a gőzölő tálat, a rizsfőző tálat, a cseptálcát vagy az alapot megérinti.
- Helyezze el a párolóedényeket a megfelelő sorrendben (o. oo. majd 000) attól függően, hogy mennyit szeretne használni. Az edények a fogantyúikon vannak megszámozva. Helyezze a fedelet a felső párolóedényre.

HASZNÁLAT

- Töltsd meg az alapot friss vízzel, tegye a vizet közvetlenül az alapba vagy használja az újrátöltő nyílást, amíg a vízszint eléri a maximális vízszint jelölést. Ügyeljen rá, hogy a víz soha ne legyen a minimum szint alatt. Ez az alap belső oldalán látható. A túl sok víz a forrásban lévő víz kiforrósodását okozhatja.
- Ha az eszközt véletlenül víz nélkül vagy nem elegendő vízzel kapcsolják be, akkor az egység automatikusan kikapcsol, a száraz párolás védelem aktiválódik.
- Ha a száraz párolás védelem aktiválódik, akkor húzza ki a dugót a földelt hálózati csatlakozóaljzattól és hagyja lehűlni az eszközt szobahőmérsékletre. Lehűlés után az eszköz ismételtlen használható.
- Tegye a leghosszabb párolást igénylő élelmiszert az alsó párolóedénybe. Ügyeljen a vízyel eloszlására is.
- A legnehezebb terméket az alsó párolóedénybe kell helyezni, a legkönnyebbet pedig a felsőbe.
- Ne feledd, hogy hús, hal vagy szárnyas előkészítése során lecsepeghet azok leve. Ezért tegye a húst, halat vagy a szárnyast az alsó párolóedénybe, ha nem szeretné, hogy a lé lecsöpögjön más párolt ételre.
- A párolóedények mind a három szintjén 6 mélyedés található tojásoknak. Így összesen 18 tojást főzhet meg. Ügyeljen rá, hogy az alsó párolóedényben lévő tojások gyorsabban elkészülnek, mint a felsőben lévő.
- Kapcsolja az időzítőt a kívánt állásba, és az eszköz elkezd párolni az ételleket. Bekapcsol a jelzőlámpa. A maximális beállítási idő 60 perc. Az étellek megfelelő előkészítése idejét lásd az alábbi táblázatban.
- Rizsfőzőshöz használja a rizsfőző edényt. Egy csésze rizshez adjon hozzá körülbelül két pohár vizet. Természetesen az alapot is töltsd meg vízzel.
- Ne pároljon fagyasztott húst, szárnyast, tenger gyümölcseit stb., ezeket először olvassza fel szobahőmérsékletre.

Zöldségek

Étel	Mennyiség	Idő percben kifejezve
Friss zöldbab	250 g	12 - 14
Brokkoli	500 g	20 - 22
Répa	500 g	18 - 22
Gomba	500 g	10 - 12
Hagyma	250 g (szeletelt)	12 - 14
Bors	4 darab	12 - 14
Burgonya	500 g	30 - 32
Spenót	250 g	14 - 16

Hal

Étel	Mennyiség	Idő percben kifejezve
Kagyló héjában	500 g	10 - 12
Rák	250 g	20 - 22
Nagy garnéla héjában	500 g	16 - 18
Halfilé	500 g	10 - 12

Hús

Étel	Mennyiség	Idő percben kifejezve
Hamburger	500 g	28 - 30
Húsgolyók	500 g	22 - 24
Csirkeszeletek	250 - 500 g	24 - 28
Kolbász	500 g	14 - 18

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a tápkábelt a fal aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
- Tisztítsa meg a gőzölőedényt, a rizsfőző edényt, a fedőt és cseptálcát meleg, mosószeres vízben. Ezek a tartozékok moshatók mosogatógépben is.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. A készüléket tilos mosogatógépben tisztítani. Használjon nedves ruhát a tisztításhoz.

- A sütő külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa. Soha ne használjon durva súrolószert, fémsúrolót, amik megsérthetik a felületet. Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
- A készülék tetszertesen vízkömentesítse. Öntsön kb. 7 dl ecetet a készülékbe, és helyezze rá az első gőzölőedényt a fedővel együtt. Kapcsolja be a készüléket, és hagyja bekapcsolva 20 percig. Ezután alaposan öblítse át a tartozékokat, öblítse fel a tartályt vízzel, kapcsolja be és hagyja bekapcsolva a készüléket 10 percig. Tiszta vízzel alaposan öblítse át a készüléket és a szabad részegységeket, majd szárítsa meg.

KÖRNYEZET



- Ezt a berendezést élettartama végén nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani, hanem el kell juttatni egy elektromos és elektronikus háztartási berendezések újrahasznosításával foglalkozó központba. Ez, a berendezésen, a használati útmutatóban és a csomagoláson látható szimbólum erre a fontos szempontra hívja fel a figyelmet. Ez ebben a berendezésben használt alkatrészek újrahasznosíthatók. A háztartási berendezések újrahasznosításával Ön nagyban hozzájárul a környezet védelméhez. A begyűjtőhelyekről tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.



- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Contentitore per riso
- Cestelli per cottura a vapore
- Manici
- Base
- Indicatore del livello dell'acqua
- Spia di controllo
- Timer
- Foro di riempimento
- Vassoio raccogli gocce

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di utilizzare per la prima volta il dispositivo, lavare tutte le parti mobili in acqua e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Questo parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa molto caldo. Non toccarlo mai, rischio di gravi ustioni.
- Durante il funzionamento della macchina, si genera vapore a temperature molto elevate; utilizzare sempre i manici per toccare i cestelli per cottura a vapore, il contentitore per riso, la vaschetta raccogli gocce o la base.
- Collocare i cestelli per cottura a vapore nell'ordine corretto (iniziare con o, oo e successivamente 000) in base al numero di cestelli da usare. I cestelli sono numerati sui manici. Mettere il coperchio sul cestello per cottura a vapore superiore.

USO

- Riempiere la base con acqua dolce, versando l'acqua direttamente nella base o attraverso il foro di riempimento, fino a raggiungere il contrassegno di livello massimo. Verificare che l'acqua non scenda mai sotto il livello minimo visualizzato nella parte interna della base. Troppa acqua può causare schizzi di acqua bollente.
- Se l'apparecchio viene acceso accidentalmente senza acqua o con un livello di acqua insufficiente, l'unità si spegne automaticamente e si attiva la protezione contro il funzionamento a secco.
- Se la protezione contro il funzionamento a secco si attiva, estrarre la spina dalla presa a parete con messa a terra e lasciar raffreddare l'apparecchio alla temperatura ambiente. Quando è raffreddato, è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.
- Collocare il cibo con il tempo di cottura a vapore più lungo nel cestello inferiore. Porre attenzione a distribuire uniformemente il peso.
- Il prodotto con il maggior peso deve essere preparato nel cestello per cottura a vapore inferiore e il prodotto con il peso minore nel cestello superiore.
- Notare che durante la preparazione di carne, pesce o pollame, il sugo di tali pietanze può colare sotto. Quindi collocare carne, pesce o pollame nel cestello per cottura a vapore inferiore se non si desidera che il sugo coli su un'altra pietanza.
- In ciascuno dei tre piani di cestelli per cottura a vapore sono presenti 6 incavi per le uova. Quindi è possibile preparare un totale di 18 uova. Notare che le uova nel cestello inferiore sono pronte prima delle uova nel cestello superiore.
- Ruotare il timer sulla posizione desiderata e l'apparecchio inizia a dirigere il vapore sui cibi. La spia si accende. Il tempo massimo impostabile è 60 minuti. Vedere la tabella seguente per i tempi di preparazione dei piatti.
- Utilizzo del contenitore per riso per la preparazione del riso. Aggiungere circa due tazze di acqua per ogni tazza di riso. Naturalmente riempire anche la base con acqua.
- Non cuocere a vapore carne, pollame, frutti di mare o altri alimenti congelati nell'apparecchio; prima riportare i cibi a temperatura ambiente.

Verdure

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Fagiolini verdi freschi	250 g	12 - 14
Cimette di broccoli	500 g	20 - 22
Carote	500 g	18 - 22
Funghi	500 g	10 - 12
Cipolla	250 g (a fette)	12 - 14
Peperoni	4 pezzi	12 - 14
Patate	500 g	30 - 32
Spinaci	250 g	14 - 16

Pesce

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Cozze con guscio	500 g	10 - 12
Granchio	250 g	20 - 22
Gamberoni non sgusciati	500 g	16 - 18
Filetti di pesce	500 g	10 - 12

Carne

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Hamburger	500 g	28 - 30
Polpette di carne	500 g	22 - 24
Fette di pollo	250-500 g	24 - 28
Salpicce	500 g	14 - 18

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla presa e far raffreddare tutti i componenti.
- Pulire i cestelli per cottura a vapore, il contentitore per riso, il coperchio e la vaschetta raccogli gocce in acqua tiepida saponosa. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Non immergere la base in acqua o in altri liquidi. Non collocare la base in lavastoviglie ma pulirla con un panno umido.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasivi, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.
- L'unità deve essere decalcificata regolarmente. Versare circa 0,7 litri di aceto nella base e collocare il primo cestello per cottura a vapore con il relativo coperchio sulla base. Accendere l'apparecchio e lasciarlo acceso per circa 20 minuti. Quindi sciacquare completamente e riempire il serbatoio con acqua, accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per circa 10 minuti. Quindi sciacquare i componenti separati e la base con acqua pulita e asciugarli completamente.

AMBIENTE



- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.