

★ ★ ★ ●
TRISTAR



VS-3907

Gebruiksaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding op een veilige plek als naslagwerk.

Waarschuwing voor uw eigen veiligheid

U dient bekend te zijn met de volgende voorzorgsmaatregelen bij gebruik van elk willekeurig apparaat.

Voor uw eigen veiligheid en dat van uw apparaat bestaat deze instructie uit twee gedeeltes.

Waarschuwing: persoonlijke veiligheid

Voorzorgsmaatregelen: beschadiging van het apparaat

Naast bovenstaande vermeldingen verstrekken wij tevens de volgende suggesties m.b.t. veiligheid.

Veiligheid:

- Raak het hete oppervlak van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen, gebruik ovenwanten of een doek om het deksel en heet etenswaar te verwijderen nadat stoom geleidelijk aan ontsnapt is.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of enige andere vloeistof om brand te voorkomen.
- Veeg de stekker nooit af met een vochtige doek om risico op elektrische schokken of andere gevaren te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt, in elkaar zet, uit elkaar haalt of de onderdelen ervan reinigt.
- Vul het nooit met water hoger dan de maximum markering, omdat overstromen van kokend water brandwonden kan veroorzaken.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, servicepersoneel van de fabrikant of gekwalificeerde technici om gevaarlijke situaties te vermijden.

Positie:

- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet onder een keukenkast, zodat niet teveel stoom op de kast terechtkomt.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Voedingskabel:

- Zorg ervoor dat de hoofdkabel vanaf het stopcontact naar het apparaat niet in de knoop raakt.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen, plaats het apparaat uit de buurt van hittebronnen.
- Leg het snoer naast de machine neer i.p.v. over het elektrische apparaat, zodat het nooit de onderdelen aanraakt waar de motor zich bevindt.

Kinderen:

Laat kinderen het apparaat nooit gebruiken, waarschuw kinderen dat het gevaarlijk is de onderdelen aan te raken waar ze niet goed bij kunnen of niet kunnen zien.

Andere voorzorgsmaatregelen:

- Gebruik geen enkele accessoires of onderdelen die niet specifiek aanbevolen zijn door de fabrikant, daar dit tot brand of andere gevaren kan leiden.
- Ben uiterst voorzichtig: Verwijder nooit het deksel om heet etenswaar, kokend water of enige andere vloeistof aan te raken wanneer de temperatuur nog steeds hoog is.
- Ben uiterst voorzichtig wanneer u het deksel er afhaalt.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een hittebron of oven.
- Gebruik het apparaat niet om etenswaar met een hoog zuur –of alkalinegehalte te koken en plaats het apparaat nooit op een natte of corrosieve plek.
- Gebruik het apparaat a.u.b. niet wanneer het water in het waterreservoir minder dan een kopje water is, omdat het anders kan barsten.
- Wanneer in gebruik, blijf uit de buurt van de stoomopening achter het doorzichtige deksel, anders kunt u brandwonden oplopen.

Spanning:

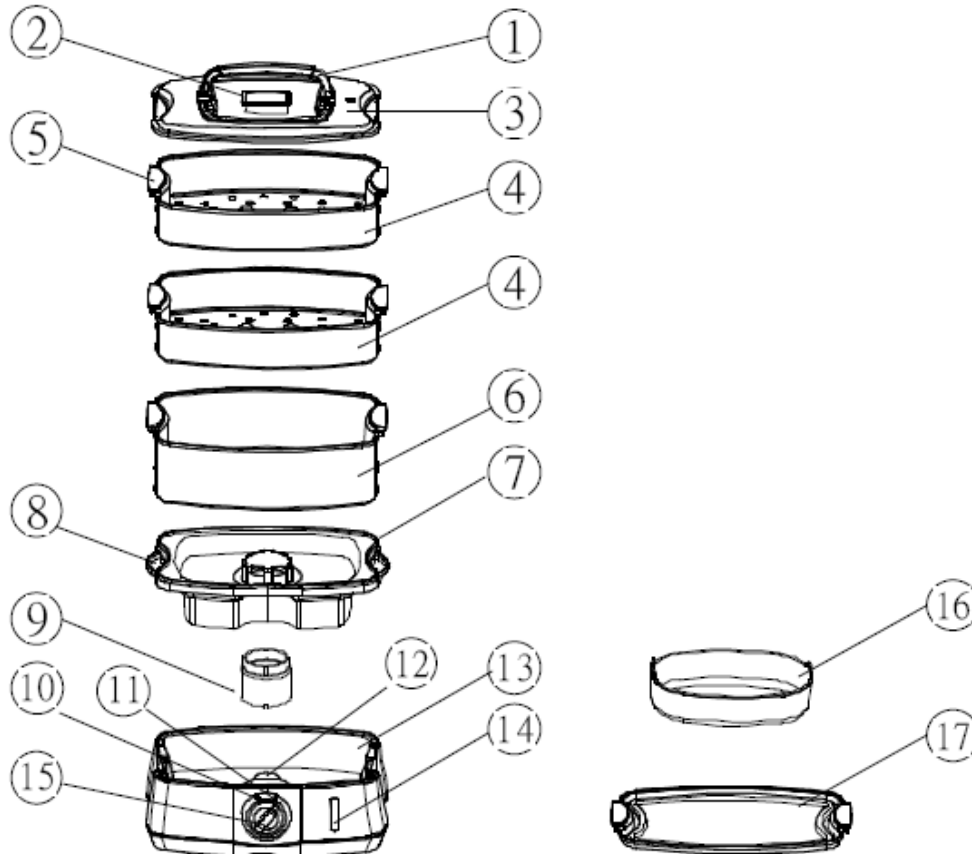
Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met de netwerkspanning in uw huis voordat u het apparaat aansluit.

Stopcontact:

Als u niet beschikt over een stopcontact waarin de stekker past, laat het stopcontact vervangen door een stopcontact die wel geschikt is voor de stekker van het apparaat.

Voorzorgsmaatregelen: Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, raak nooit het metaal aan en trek het er niet te krachtig uit, om elektrische schokken of andere gevaren te voorkomen.

Plaats het apparaat op de vloer voordat u het in gebruik neemt.



Onderdelen:

1. Hendel
2. Hendel t.b.v. deksel
3. Deksel
4. Bovenste stoommand
5. Vergrendeling
6. Onderste stoommand
7. Druipbak
8. Opening om water bij te vullen
9. Hitteverzamelaar
10. Lampje voor voedingsindicatie
11. Aan/uit lampje
12. Verwarmingselement
13. Waterreservoir
14. Controleraampje t.b.v. waterpeil
15. 60-minuten timer met bel
16. Rijsthouder
17. Basis

Vóór het eerste gebruik

Maak alle onderdelen van het apparaat, met uitzondering van het huis, grondig schoon voor dat het de eerste keer in gebruik neemt.

Gebruiksaanwijzingen:

- Vul het waterreservoir met puur water, giet geen soep of andere vloeistof in het reservoir.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor koud water. Vul het reservoir nooit met heet water.
- Bevestig de hitteverzamelaar op de kop van het verwarmingselement.
- Bevestig de druipbak, welke gebruikt wordt om allerlei soorten vloeistof op te vangen, zoals jus, saus, soep, enz.
- Plaats etenswaar in de stoommand en gebruik één, twee of drie lagen, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel dat u gebruikt.
- Plaats het deksel.
- Zodra u de stekker op het stopcontact aansluit, licht het indicatielampje op.
- Raadpleeg de kookrichtlijnen, stel de timer in op de aanbevolen tijd om uw etenswaar te koken.
- Wanneer het aan/uit indicatielampje inschakelt, begint het apparaat te werken.
- Wanneer de aanbevolen tijd bereikt is, schakelt het aan/uit lampje uit, de timer zal een belletje laten horen en het apparaat stopt met werken. De voedingsindicator blijft aan totdat u de stekker uit het stopcontact haalt. Verwijder dan de druipbak met ovenwanten of een doek nadat deze volledig afgekoeld is.



Combinatiegebruik:

Eén stoommand: Gebruik een enkele stoommand om hetzelfde type etenswaar te koken (bijv. geschilde aardappelen). Zorg ervoor dat wanneer u voedsel in de stoommand plaatst, niet teveel op de openingen in de onderkant legt, anders hindert u de werking van de stomer.

Twee stoommanden: Plaats de grotere hoeveelheden voedsel met langere kooktijd in de laagste mand en plaats sneller kokend voedsel in de hoogste mand. Aangezien soep uit de hogere mand kan druppelen, dient u ervoor te zorgen dat dit niet de smaak van het etenswaar aantast.

Drie stoommanden: Plaats altijd de grootste stukken voedsel met de langste kooktijd in de laagste mand. De stoomtijd voor etenswaar in de bovenste mand is gewoonlijk ietwat langer dan 3-5 minuten, omdat voedsel in de bovenste mand een langere tijd vereist om de temperatuur te bereiken. Als u gelijktijdig verschillende types etenswaar bereidt, dient u het voedsel met de langste kooktijd in de laagste mand te plaatsen. Als u bijvoorbeeld vlees, vis of gevogelte en groente samen kookt, plaats dan altijd het vlees, de vis of het gevogelte in de laagste mand, zodat sappen van het vlees, de vis of het gevogelte dat nog steeds rauw of verwerkt is niet op het andere voedsel terechtkomen.

Meer water toevoegen:

Vul water bij wanneer het apparaat lange tijd in werking is geweest.

Rijst stomen:

Met het apparaat speciaal gebruikt om rijst te stomen kunt u de smaak van het heerlijke eten proeven.

- Vul de rijsthouder met rijst en water.
- Plaats de rijsthouder met de rijst en het water in de stoommand.
- Stoom de rijst aan de hand van de gedetailleerde procedures.

Verwijder de stoommand of plaats het in een magnetronoven om etenswaar te verwarmen

- Plaats de eerste, tweede en derde mand op elkaar, plaats deze dan op de basis en bevestig het deksel. Vergrendel elke mand, tussen de mand en basis en tussen het deksel en de mand.
- Draai het hendel om en breng het voedsel naar de gewenste plek.
- Plaats koud etenswaar in de stomer (met houder en deksel) en plaats vervolgens de stomer met het koude eten in een magnetronoven om te verwarmen. Als u de hoge temperatuurstelling gebruikt om het voedsel te bereiden, dient de kooktijd binnen 8 minuten te zijn.

Voorzorgsmaatregelen: Ongeacht hoeveel manden u gebruikt, zorg ervoor dat de vergrendelingen goed vast zitten. De draagcapaciteit is een maximaal gewicht van 4,5KG en het minimale gewicht is 1,5KG.



Speciale voorzorgsmaatregelen:

- Belangrijke opmerking: Plaats vlees in de laagste mand.
- De stoomtijden aangegeven in de tabellen en recepten zijn slechts richtlijnen. Tijden kunnen variëren aan de hand van de afmeting en versheid van het voedsel en uw persoonlijke smaak. Pas de kooktijden aan naargelang u bekender raakt met uw stomer.
- Het neemt minder tijd in beslag wanneer u een enkele mand gebruikt dan wanneer u twee of drie manden gebruikt. Het neemt dus meer tijd in beslag wanneer u grotere hoeveelheden voedsel bereidt.
- Zorg ervoor dat de stukken etenswaar dezelfde afmeting hebben om zo het beste resultaat te verwezenlijken. Als stukken verschillende afmetingen hebben en meerdere manden zijn nodig, plaats de kleinere stukken in de bovenste mand.
- Plaats niet teveel voedsel in de stoommand of stoomkom en zorg ervoor de verschillende stukken zo ver mogelijk van elkaar te plaatsen, zodat de stoom er vrij omheen kan circuleren.
- Gebruik altijd de druipbak, om waterdruppels te voorkomen.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeefruit. Laat het altijd volledig ontdooien.

Kookrichtlijnen:

- De tijden aangegeven in de volgende tabel zijn slechts richtlijnen. De tijden kunnen variëren afhankelijk van uw persoonlijke smaak.
- De tijden in de volgende tabel zijn bepaald op basis van de laagste mand. U dient meer water toe te voegen aan de hand van de beschreven methoden in de instructies als de kooktijd lang is.
- Zodra de aanbevolen tijd bereikt is, zal de timer automatisch uitschakelen. U dient deze weer terug te stellen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Type etenswaar	Gewicht	De laagste mand	De middelste mand	De bovenste mand
rijst	400g	25-30minuten	30-35 minuten	35-40 minuten
vis	400g	18-22minuten	22-25 minuten	25-30 minuten
gevogelte	400g	25-28minuten	25-30 minuten	28-32 minuten
bief	350g	25-28minuten	25-32 minuten	28-35 minuten
groente	400g	15-30minuten	18-30 minuten	18-35 minuten
eieren	6PCS	12-14minuten	14-16 minuten	16-18 minuten

Veilig schoonmaken:

Voorzorgsmaatregelen: Laat de voedselstomer volledig afkoelen, schakel de timer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Stoommand, deksel, houder en druipbak: Nadat u ze afgewassen heeft met heet zeepwater, goed afspoelen met schoon water en grondig drogen. Het is raadzaam deze onderdelen niet in een afwasmachine te reinigen omdat dit krassen kan veroorzaken.

De behuizing van de voedselstomer: Veeg de basis af met een schone, vochtige doek. Droog het vervolgens met een schone, droge doek. Maak geen enkele onderdelen schoon met een schuurspons. Plaats de basis nooit in een afwasmachine, zodat het niet beschadigd raakt.

Voorzorgsmaatregelen: Dompel de behuizing van de voedselstomer, de kabel of de stekker nooit in water of enige andere vloeistof.

Ontkalken:

In sommige gevallen dient u de mineralen op het oppervlak van het apparaat te verwijderen (ontkalken), afhankelijk van de waterkwaliteit in uw omgeving. Als het lijkt dat de bedrijfstijd van het apparaat langer wordt, dan dient u het apparaat op de volgende manieren te ontkalken:

- Giet de basis half vol met witte azijn.
- Plaats de druipbak, de laagste mand en het deksel op de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat, ingesteld op 25 minuten, koken totdat de timer klinkt.
- Laat de voedselstomer volledig afkoelen.
- Giet de witte azijn uit de druipbak.
- Giet de resterende witte azijn uit het waterreservoir.
- Spoel het waterreservoir verschillende keren uit met koud water.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze opbergt.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door mindervalide personen (inclusief kinderen) of door personen die er geen ervaring mee of kennis van hebben, tenzij onder toezicht of na instructies te hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

Houd strikt toezicht, zodat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Instructions d'Utilisation

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez soigneusement ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avertissements concernant votre sécurité

Vous devez être au courant des précautions suivantes quelque soit l'équipement que vous utilisez.

Ces instructions comportent les recommandations relatives à la sécurité de votre appareil ainsi qu'à votre propre sécurité.

Avertissement : Sécurité personnelle

Précautions : dommages sur l'appareil

En sus des déclarations précédentes, nous faisons également les recommandations suivantes relatives à la sécurité.

Sécurité :

- Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants pour le four ou un torchon lorsque vous ôtez le couvercle et des aliments chauds après avoir laissé la vapeur s'échapper graduellement.
- Pour éviter les incendies, n'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide l'appareil, le cordon ou la prise.
- Pour éviter les risques d'électrocution ou d'autres dangers, n'essuyez pas le cordon avec un linge humide.
- Débranchez l'appareil avant de le stocker, démontez et nettoyez les composants de l'appareil.
- Ne remplissez pas au-delà de la marque car l'eau pourrait déborder par la suite et vous ébouillanter.
- Si le cordon venait à être endommagé, il convient de le faire remplacer par le constructeur, ses agents d'entretien, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque.

Position :

- Conservez l'équipement hors de portée des enfants.
- Pour éviter les jets de vapeur sur le mobilier de cuisine, ne placez pas l'appareil sous une étagère.
- Ne convient qu'à un usage domestique

Cordon d'alimentation :

- Le cordon d'alimentation reliant la prise à la base du corps de l'appareil ne doit pas faire de nœuds.
- Ne placez pas le cordon sur l'angle d'une table et conserver l'appareil à bonne distance des sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon reposer sur le bloc moteur, il doit reposer au pied de l'appareil et non être posé dessus.

Enfants :

Ne laissez jamais les enfants utiliser cet appareil. Avertissez-les du danger qu'il y a à toucher des objets qu'ils ne peuvent saisir ou voir.

Autres précautions de sécurité :

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de composants n'ayant pas été spécifiquement conseillés par le constructeur, car ils pourraient présenter des risques d'incendies ou d'autres dangers.
- Précaution Importante : Ne retirez jamais le couvercle pour toucher des aliments, l'eau bouillante ou tout autre liquide lorsque la température est encore élevée.
- Soyez très prudent lorsque vous ôtez le couvercle
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou d'un four.
- N'utilisez pas cet équipement pour cuisiner des aliments acides ou alcalins, ne placez jamais l'appareil dans un milieu humide ou corrosif.
- Lorsque la quantité d'eau présente dans la cuvette est inférieure au contenu d'une tasse, n'utilisez pas l'appareil sous peine qu'il ne brûle.
- Lors de l'utilisation, ne fermez jamais la sortie d'air derrière le couvercle transparent, vous risqueriez de vous brûler.

Cordon :

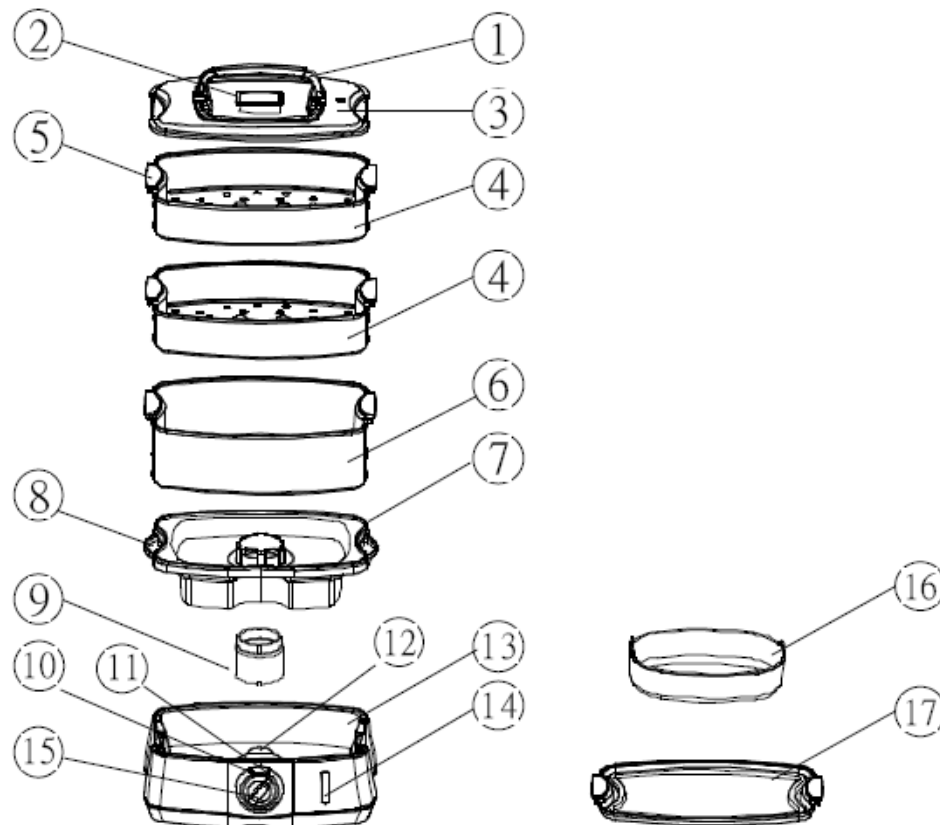
Avant de connecter l'appareil, la tension indiquée sur celui-ci doit correspondre à la tension de l'alimentation de votre foyer.

Branchement de la fiche :

Si vous ne disposez pas d'une prise adaptée à la fiche, faites-la remplacer par une prise adaptée à la fiche de l'appareil.

Précautions : Lorsque vous débranchez l'appareil, pour éviter de vous faire électrocuter ou de subir d'autres incidents, ne touchez pas les parties métalliques et ne tirez pas violemment.

Avant d'utiliser l'équipement, placez-le sur le sol.

**Composants :**

- 1 . Poignée
- 2 . Poignée du couvercle
- 3 . Couvercle
- 4 . Panier vapeur supérieur
- 5 . Verrou
- 6 . Panier vapeur inférieur
- 7 . Plateau d'égouttage
- 8 . Orifice pour ajouter de l'eau
- 9 . Élément de récupération de la chaleur
- 10 . Témoin d'alimentation
- 11 . Témoin de fonctionnement
- 12 . Élément de chauffage
- 13 . Réservoir d'eau
- 14 . Jauge d'eau
- 15 . Minuterie de 60 minutes avec sonnerie
- 16 . Récipient pour le riz
- 17 . Plateau du socle

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez bien tous les composants à l'exception de la base.

Utilisation de l'appareil :

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau claire. Ne versez pas de soupe ou d'autres liquide dans le réservoir d'eau.
- L'appareil n'est adapté qu'à l'usage de l'eau froide, n'ajoutez jamais d'eau chaude dans le réservoir d'eau
- Placez l'élément de récupération de la chaleur au sommet de l'élément de chauffage.
- Placez le plateau d'égouttage destiné à récupérer toutes sortes de liquides comme les sauces, jus et soupes.
- Placez les aliments dans le panier vapeur. Selon la quantité de nourriture, utilisez un, deux ou trois niveaux.
- Placez le couvercle.
- Une fois l'appareil branché, le témoin d'alimentation doit s'allumer.
- Consultez les guides de cuisson, réglez la minuterie pour la durée de cuisson recommandée pour votre plat.
- Lorsque le témoin de fonctionnement s'allume, l'appareil commence à fonctionner.
- Une fois le temps de cuisson recommandé écoulé, le témoin de fonctionnement s'éteint, la sonnerie se déclenche et l'appareil s'arrête. Le témoin lumineux d'alimentation reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché. Retirez alors le plateau d'égouttage en vous servant de gants pour le four ou d'un torchon une fois qu'il est complètement refroidi.



Utilisation combinée :

Un panier vapeur : Utiliser un panier vapeur pour cuire les mêmes aliments (ex : pommes de terre pelées). Lorsque vous placez les aliments dans le panier, ne les laissez pas bloquer les orifices placés dans le fond du panier pour éviter que le cuiseur ne déborde.

Deux paniers vapeur : Placez les aliments en plus grande quantité et avec le plus long temps de cuisson dans le panier vapeur du bas et les aliments cuisant rapidement dans celui du haut. Le jus peut s'écouler d'un panier à l'autre, prenez garde à ce que cela n'altère pas le goût des aliments.

Trois paniers vapeur : Placez toujours la quantité de nourriture la plus importante et avec le plus long temps de cuisson dans le panier du bas. Le temps de cuisson vapeur pour les aliments placés dans le panier supérieur et généralement légèrement supérieur à 3-5 minutes car les aliments placés dans ce panier ont besoin de d'avantage de temps pour atteindre la bonne température. Si vous cuisinez en même temps différents types d'aliments vous devez placez ceux qui ont le plus long temps de cuisson dans le panier du bas, par exemple, si vous cuisinez en même temps de la viande, du poisson ou de la volaille et des légumes, placez toujours la viande, le poisson ou la volaille dans le panier du bas afin que le jus de la viande, du poisson ou de la volaille, nature ou non, ne se répandent pas sur les autres aliments.

Ajouter plus d'eau

Ajouter de l'eau si l'appareil fonctionne depuis longtemps.

Riz vapeur

L'appareil utilisé pour cuire le riz vous permet de bénéficier d'une cuisson particulièrement bonne.

- Placez le riz et l'eau dans le récipient pour le riz.
- Placez le récipient contenant le riz et l'eau dans le panier vapeur.
- Faites cuire le riz selon la procédure indiquée.

Retirez le panier vapeur ou placez-le dans un four à micro ondes pour chauffer les aliments.

- Superposez le premier, le second et le troisième panier, puis placez-les sur le plateau du socle, placez le couvercle. Verrouillez chaque panier, verrouillez les paniers au socle et verrouillez le couvercle.
- Dépliez la poignée et transportez la nourriture à l'endroit où vous voulez l'amener.
- Placez la nourriture froide dans le panier (avec plateau et couvercle), puis placez le panier avec les aliments dans le four à micro ondes. Utilisez le réglage de température élevée pour cuire la nourriture, le temps de cuisson doit être d'environ 8 minutes.

Précautions : Quelque soit le nombre de paniers, assurez-vous que les verrous soient bien en place. Le poids lors du transport doit être compris entre 4,5 Kg et 1,5 Kg.



Précautions particulières :

- Note particulière : Placez la viande en bas.
- Les temps de cuisson vapeur indiqués dans les tables et dans les recettes n'ont qu'une valeur indicative. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des aliments, l'espace qu'ils occupent par la nourriture dans les paniers du cuiseur, la quantité d'aliments, leur fraîcheur et vos préférences. A mesure que vous vous familiarisez avec le cuiseur, vous pouvez adapter les temps de cuisson.
- La cuisson est plus rapide lorsque vous n'utilisez qu'un panier que lorsque vous en utilisez deux ou trois. La cuisson est plus lente lorsque la quantité de nourriture est plus importante.
- Pour des résultats optimaux, assurez-vous que les aliments soient de taille comparables. S'ils sont de tailles différentes et qu'il est nécessaire de procéder à un étagement, placez en haut les morceaux les plus petits.
- Ne remplissez pas trop le panier vapeur ou le récipient et conservez des espaces aussi larges que possibles entre les aliments afin que la vapeur puisse librement circuler.
- Pour éviter les gouttes d'eau, utilisez toujours le plateau d'égouttage.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, du poisson ou de la volaille surgelée. Dégelez toujours complètement.

Guides de cuisson :

- Les durées indiquées dans la table suivante n'ont qu'une valeur indicative. Elles peuvent varier selon les préférences personnelles.
- Les durées indiquées dans la table suivante sont définies pour les aliments placés dans le panier inférieur. Si le temps de cuisson est long, il convient de rajouter de l'eau selon la méthode définie dans les instructions.
- Lorsque vous arrivez au temps indiqué, la minuterie s'arrête automatiquement. Il est nécessaire de la réinitialiser avant de réutiliser l'appareil.

Type d'aliments	Poids	Panier inférieur	Panier intermédiaire	Panier supérieur
Riz	400g	25 – 30 minutes	30 – 35 minutes	35 – 40 minutes
Poisson	400g	18 – 22 minutes	22 – 25 minutes	25 – 30 minutes
Volaille	400g	25 – 28 minutes	25 – 30 minutes	28 – 32 minutes
Bœuf	350g	25 – 28 minutes	25 – 32 minutes	28 – 35 minutes
Légumes	400g	15 – 30 minutes	18 – 30 minutes	18 – 35 minutes
Oeufs	6 pièces	12 – 14 minutes	14 – 16 minutes	16 – 18 minutes

Nettoyage en sécurité :

Précaution : Avant de nettoyer l'appareil, laissez le cuiseur vapeur se refroidir entièrement, éteignez la minuterie, débranchez l'appareil.

Panier vapeur, couvercle, plateau et plateau d'égouttage : Une fois nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire et séchez-les bien. Il vaut mieux ne pas les nettoyer dans le lave-vaisselle car les composantes pourraient être abîmées.

Corps du cuiseur vapeur : Essuyez la base avec un chiffon humide propre, puis séchez-la avec un chiffon doux et sec. Ne nettoyez aucune composante à l'aide d'une brosse. Ne placez pas la base dans un lave-vaisselle pour ne pas la mettre hors d'usage.

Précaution : N'immergez ni le corps du cuiseur vapeur, ni le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Déphosphorylation :

Il se peut que vous deviez nettoyer les dépôts minéraux sur la surface de l'appareil (déphosphorylation), dus à la qualité de l'eau dans votre région. Si vous avez l'impression que le temps de cuisson nécessaire s'est allongé, il faut déphosphorer en suivant la méthode indiquée :

- Remplissez la moitié de la base de vinaigre blanc.
- Placez le plateau d'égouttage, le panier inférieur et le couvercle sur la base de l'appareil.
- Laissez l'appareil, préalablement réglé sur 25 minutes, fonctionner jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche.
- Laissez le cuiseur vapeur se refroidir complètement.
- Faites couler le vinaigre blanc hors du plateau d'égouttage.
- Faites couler le vinaigre blanc qui est resté dans la base de l'appareil.
- Rincez plusieurs fois la base avec de l'eau froide.
- Séchez tous les composants avant de les ranger.

Cet équipement n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfant compris) aux capacités mentales ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous une surveillance adéquate ou aient appris auprès d'une personne responsable de leur sécurité comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Hinweise zur Bedienung vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.

Sicherheitsanweisungen

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Für Ihre Sicherheit und dem Schutz des Geräts gibt es zwei unterschiedliche Kennzeichnungen diesen Anweisungen.

Warnungen: Anwendersicherheit

Vorsichtsmaßnahmen: Beschädigung des Geräts

Neben der obigen Kennzeichnung, bieten wir auch folgende Sicherheitshinweise an.

Sicherheit:

- Heiße Oberflächen nicht berühren. Nachdem der Dampf entwichen ist, benutzen Sie immer Handschuhe oder ein Tuch zum Öffnen des Deckels und Herausnehmen der heißen Speisen.
- Das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, Gefahr eines elektrischen Schlags oder Feuers.
- Den Netzstecker nicht mit einem feuchten Tuch abwischen, Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Vor der Aufbewahrung des Geräts den Netzstecker ziehen, sein Zubehör abbauen und es reinigen und wieder zusammenbauen.
- Nicht mehr Wasser einfüllen als die die Markierung des Maximums angibt, überlaufendes kochendes Wasser kann zu Verbrühungen führen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wurde, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um ein Gefährdung zu vermeiden.

Aufstellort:

- Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter darüber liegenden Möbelementen auf, damit diese nicht durch ausströmenden Dampf beschädigt werden.
- Das Gerät darf nur im Haushalt eingesetzt werden.

Netzkabel:

- Das Netzkabel muss zwischen Steckdose und Gerätebasis sauber verlegt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Tischkanten herabhängt. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand auf das Kabel treten bzw. darüber stolpern kann.

Kinder:

Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht benutzen dürfen, da Kinder Gefahren, die im Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können, noch nicht erkennen.

Weitere Sicherheitsvorschriften:

- Verwenden Sie kein Zubehör oder Ersatzteile, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen ist. Dies kann zu einem Feuer oder anderen Gefährdungen führen.
- Äußerste Vorsicht: Nehmen Sie Deckel niemals ab, wenn das Gerät noch nicht abgekühlt ist. Kommen nicht mit den Speisen, dem kochenden Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung.
- Kippen Sie den Deckel beim Abnehmen nur von Ihrem Körper weg.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle oder Ofens aufstellen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen saurer oder alkalischer Speisen und stellen Sie das Gerät niemals in feuchten oder korrosiven Umgebungen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Wassermenge im Vorratsbehälter weniger als einer Tasse beträgt, da es Feuer fangen kann.
- Blockieren Sie niemals während des Betriebs den Dampfaustritt hinter dem transparenten Deckel, andernfalls können Sie sich verbrühen.

Netzanschluss

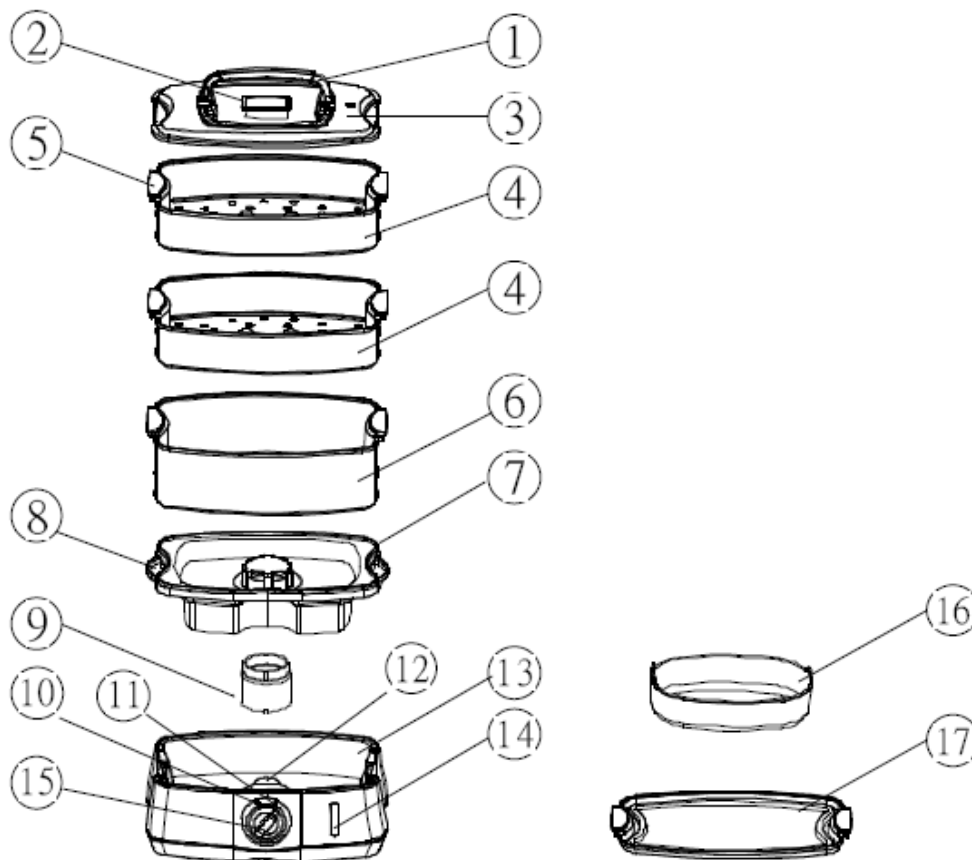
Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Einstecken des Netzsteckers:

Falls der Netzstecker nicht in die Steckdose passt, müssen Sie die Steckdose mit einer für den Netzstecker des Geräts passenden Steckdose austauschen.

Vorsichtsmaßnahme: Beim Ziehen des Netzsteckers berühren Sie nicht die Metallstifte und ziehen nicht zu kräftig, um einen elektrischen Schlag und weitere Gefahren zu vermeiden.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie es auf einem geeigneten Platz.



Komponenten :

- 1 . Handgriff
- 2 . Deckelgriff
- 3 . Deckel
- 4 . Oberer Dampfkorb
- 5 . Verschluss
- 6 . Unterer Dampfkorb
- 7 . Tropfenfänger
- 8 . Einfüllöffnung zum Hinzufügen von Wasser
- 9 . Dampfrohr
- 10 . Bereitschaftsanzeige
- 11 . Betriebsanzeige
- 12 . Heizelement
- 13 . Wassertank

- 14 . Wasserstandsanzeige
- 15 . 60 Minuten-Timer mit Alarm
- 16 . Reisschale
- 17 . Auffangschale

Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch gründlich alle Komponenten des Geräts, ausgenommen die Gerätebasis.

Verwendung des Geräts:

- Befüllen Sie den Wassertank mit sauberem Wasser. Geben Sie keine Suppen oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank.
- Das Gerät ist nur für kaltes Wasser geeignet. Niemals warmes Wasser in den Wassertank füllen.
- Befestigen Sie das Dampfrohr auf dem Heizelement.
- Befestigen Sie den Tropfenfänger. Dieser fängt alle Flüssigkeiten auf, z.B. Bratensoßen, Soßen, Suppen usw.
- Befüllen Sie die Dampfkörbe abhängig von der Gargutmenge. Sie können einen, zwei oder drei Körbe verwenden.
- Schließen Sie den Deckel.
- Nach dem Einstecken des Netzsteckers leuchtet die Bereitschaftsanzeige auf.
- Stellen Sie den Timer auf die im Rezept empfohlenen Kochzeiten ein.
- Wenn die Betriebsanzeige aufleuchtet, beginnt das Gerät zu arbeiten.
- Wenn die empfohlene Kochzeit erreicht wurde, erlischt die Betriebsanzeige, der Alarm ertönt und das Gerät beendet den Kochvorgang. Die Betriebsanzeige leuchtet, bis der Netzstecker gezogen wird. Entfernen Sie den Tropfenfänger mit Ofenhandschuhen oder mit einem Tuch, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Kombinationen:

Einen Dampfkorb: Verwenden Sie zum Garen von gleichen Speisen (z.B. geschälte Kartoffeln) nur einen Dampfkorb. Beim Befüllen des Dampfkorbs mit dem Gargut blockieren Sie nicht die Öffnungen unten im Dampfkorb, damit der Dampf das Gargut weiter umfließen kann.

Zwei Dampfkörbe: Geben Sie eine größere Menge Gargut mit längerer Garzeit in den unteren Korb. Schnell garende Speisen geben Sie in den oberen Korb. Es können aber Säfte vom oberen Korb in den unteren tropfen. Stellen Sie sicher, dass der Geschmack des Garguts nicht beeinflusst wird.

Drei Dampfkörbe: Geben Sie immer die größten Gargutstücke mit der längsten Garzeit in den unteren Korb. Die Dämpfzeit für Speisen im oberen Korb ist normalerweise 3-5 Minute länger, da es länger dauert, bis die Temperatur erreicht wird. Wenn Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig garen möchten, müssen Sie die Speisen mit der längsten Garzeit in den unteren Korb geben. Wenn Sie z.B. Fleisch, Fisch oder Geflügel und Gemüse zusammen garen möchten, geben Sie diese immer in den unteren Korb, so dass ihre Säfte nicht auf die anderen Speisen tropfen.

Wasser nachfüllen

Wenn das Gerät lange Zeit in Betrieb ist, müssen Sie Wasser nachfüllen.

Gedämpfter Reis

Das Gerät kann Reis auf besondere Weise dämpfen und behält seinen besonderen Geschmack.

- Geben Sie Reis und Wasser in die Reisschale.
- Stellen Sie die Reisschale mit dem Reis und dem Wasser in den Dampfkorb.
- Dämpfen Sie den Reis.

Entfernen des Dampfkorbs oder ihn zum Erhitzen der Speisen in eine Mikrowelle stellen

- Stellen Sie den ersten, den zweiten und den dritten Dampfkorb übereinander und stellen sie zusammen auf die Auffangschale. Schließen Sie den Deckel. Verriegeln Sie die Körbe untereinander und mit der Auffangschale.
- Stecken Sie den Handgriff ein und tragen die Körbe an den gewünschten Ort.
- Geben Sie kalte Speisen in den Dampfgarer (mit Auffangschale und Deckel) und stellen dann die Dampfkörbe mit den kalten Speisen zum Erhitzen in die Mikrowelle. Wenn Sie zum Erhitzen der Speisen die höchste Leistungsstufe wählen, ist das Erhitzen innerhalb von 8 Minuten abgeschlossen.

Vorsichtsmaßnahmen: Unabhängig von der Anzahl der Körbe stellen Sie sicher, dass die Verschlüsse gut verriegelt sind. Das Höchstgewicht zum Tragen beträgt 4,5 kg und das Mindestgewicht 1,5 kg.



Besondere Vorsichtsmaßnahmen:

- Besonders zu beachten: Geben Sie Fleisch in die unterste Ebene.
- Die Garzeiten in den Tabellen und in den Rezepten dienen nur als Anhaltspunkte. Die Garzeiten hängen von der Größe der Speisestücke, der Platzierung im Dampfgarer, der Menge, der Frische der Speisen und der persönlichen Vorlieben ab. Wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind, wird die Zeiteinstellung einfacher.
- Speisen in einem Korb lassen sich schneller dämpfen als Speisen in zwei oder drei Körben. Deshalb dauert das Dämpfen großer Speisemengen länger.
- Mit Gargutstücken gleicher Größe erhalten Sie bessere Ergebnisse. Falls die Gargutstücke unterschiedliche Größen haben und auf mehrere Ebenen verteilt sind, geben Sie die kleinsten Stücke in die oberste Ebene.
- Überfüllen Sie die Dampfkörbe oder die Reisschüssel nicht und lassen zwischen den Speisestücken so viel Anstand wie möglich, damit viel Dampf das Gargut frei umströmen kann.
- Verwenden Sie immer den Tropfenfänger, um tropfende Säfte aufzufangen.
- Lassen Sie gefrorenes Fleisch oder Geflügel vor dem Dämpfen zuerst vollständig auftauen.

Richtlinien zum Kochen:

- Die in der folgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Sie können an die persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.
- Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf den untersten Korb. Es muss bei längeren Kochzeiten Wasser hinzugefügt werden.
- Wenn die erforderliche Kochzeit erreicht ist, schaltet der Timer das Gerät automatisch aus. Er muss vor einer erneuten Verwendung des Geräts zurückgesetzt werden.

Speisen	Gewicht	Unterster Korb	Mittlerer Korb	Oberer Korb
Reis	400 g	25-30 Minuten	30-35 Minuten	35-40 Minuten
Fisch	400 g	18-22 Minuten	22-25 Minuten	25-30 Minuten
Geflügel	400 g	25-28 Minuten	25-30 Minuten	28-32 Minuten
Rindfleisch	350 g	25-28 Minuten	25-32 Minuten	28-35 Minuten
Gemüse	400 g	15-30 Minuten	18-30 Minuten	18-35 Minuten
Eier	6 Stk.	12-14 Minuten	14-16 Minuten	16-18 Minuten

Sicheres Reinigen:

Vorsichtsmaßnahme: Lassen Sie den Dampfgarer vor der Reinigung vollständig abkühlen, schalten den Timer aus und ziehen den Netzstecker.

Dampfkorb, Deckel, Auffangschale und Tropfenfänger: Reinigen in heißer Seifenlauge, mit sauberem Wasser abspülen und vollständig abtrocknen. Möglichst nicht in einem Geschirrspüler reinigen, da dieser Teile verkratzen kann.

Das Geräteunterteil des Dampfgarers: Wischen Sie das Geräteunterteil mit einem sauberen feuchten Tuch ab und trocknen es mit einem weichen trockenen Tuch ab. Die Teile nicht mit scheuernden Gegenständen reinigen. Das Geräteunterteil niemals in einen Geschirrspüler stellen.

Vorsichtsmaßnahme: Tauchen Sie niemals das Geräteunterteil , Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Entkalken:

Nach einer gewissen Betriebszeit müssen Sie die mineralischen Ablagerungen auf der Oberfläche des Geräts entfernen (entkalken). Das hängt vom der Wasserqualität in Ihrer Umgebung ab. Haben Sie festgestellt, dass die Garzeiten des Geräts sich verlängert haben, müssen Sie das Gerät mittels folgender Methode entkalken:

- Befüllen Sie den Wassertank .
- Setzen Sie den Tropfenfänger, den untersten Korb und den Deckel auf das Geräteunterteil.
- Stellen Sie den Timer auf 25 Minuten und lassen das Essigwasser kochen, bis der Alarm ertönt.
- Lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen.
- Gießen Sie das Essigwasser im Tropfenfänger ab.
- Gießen Sie das Essigwasser im Wassertank ab.
- Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit kaltem Wasser aus.
- Trocknen Sie vor dem Aufbewahren alle Komponenten ab.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Gerätes unterwiesen oder anfänglich beaufsichtigt. Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Operating Instruction

Read the instruction carefully before using the appliance. Preserve this manual carefully for future reference.

Warnings for your safety

Any appliance you use, you must know the following precautions.

For the safety of you and your appliance, there are two directions in this instruction.

Warning: personal safety

Precautions: damage of appliance

Besides the above statements, we also provide the following suggestions of safety.

Safety:

- To avoid burns, do not touch the hot surface of the appliance, use oven gloves or a cloth when removing lid and hot food after steam escape gradually.
- To prevent fire, do not immerse the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- To prevent getting an electric shock or other dangers, do not wipe the plug with a damp cloth.
- Unplugging the appliance before you store the appliance, assemble, disassemble and clean the components of the appliance.
- Do not pour in water beyond the maximum mark, because the overflowing water when water boils may burn you.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture or its service agents or qualified electricians in order to avoid a hazard.

Position:

- Keep the appliance out of the reach of children.
- To avoid much steam spurt to cupboard, do not put the appliance under the cupboard.
- For household only.

Power cord :

- The main cord from socket to base body parts has not any deformed knot.
- Do not put the cord at the edges of table , position the appliance away from hot source

Children:

Never let children use the appliance, warn children that it is dangerous to touch the things that they can not get or can not see.

Other safety precautions:

- Never use any accessories or parts which have not been specifically advised by manufacturer, as it may cause fires or other dangers.
- Highly precaution: Do not remove the lid to touch the food, boiling water or any other liquid when the temperature is still high.
- When removing the lid which faces your body, be sure that the lid tilts towards your body.
- Do not place the appliance near a heated source or an oven.
- Do not use the appliance to cook acid food or alkaline food, and never position the appliance in a wet or corrosive place.
- When the water in water basin is less than a cup of water, please not use the appliance as it may be burned up.
- When in use, never be close to steam vent behind the transparent lid, otherwise you may get burned.

Requests for cord:

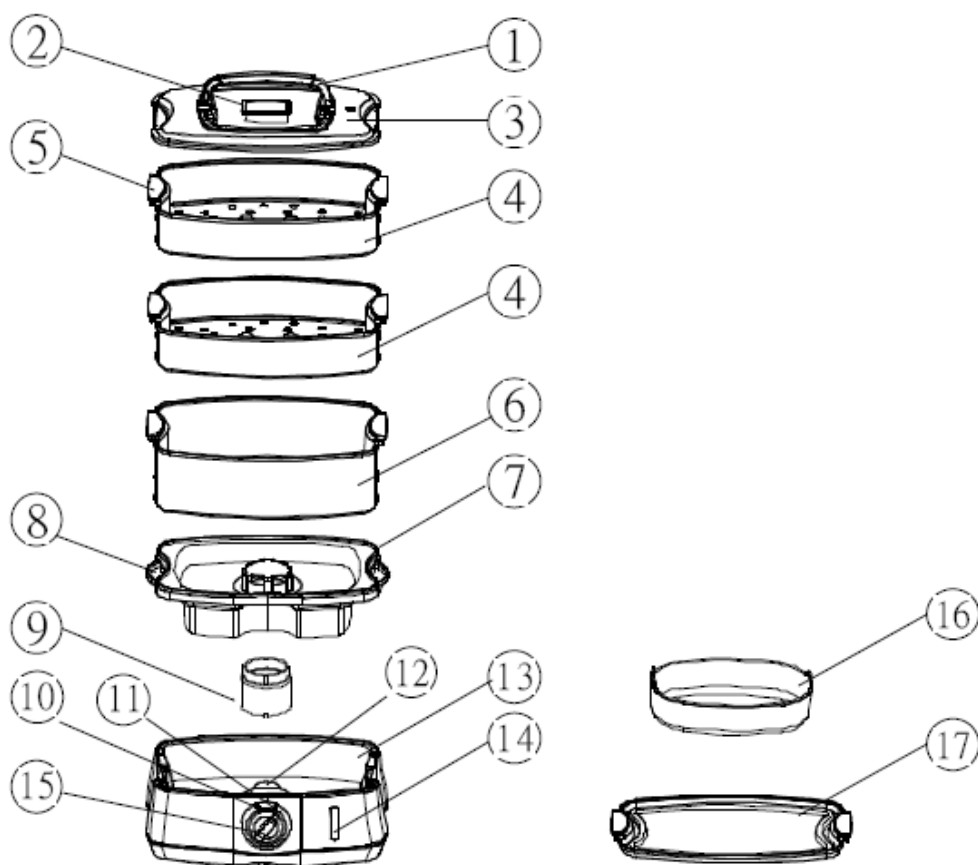
The voltage indicated on the appliance must correspond to the main voltage in your home before you connect the appliance.

Introduction for assembling the plug:

If you don't have the socket that fits the plug, have the socket replaced with the socket which is suitable for the plug of the appliance.

Precaution: When unplugging the appliance, to avoid getting an electric shock or other dangers, do not touch the metal and do not pull out strongly.

Before using the appliance, place it on floor.



components :

- 1 . handle
- 2 . lid handle
- 3 . Lid
- 4 . Upper steamer basket
- 5 . Lock
- 6 . Lower steamer basket
- 7 . Drip tray
- 8 . hole to add water
- 9 . Gathering heat element
- 10 . power Indicator lamp
- 11 . Working Indicator lamp
- 12 . Heating element
- 13 . Water box
- 14 . Water level window
- 15 . 60 minutes timer with bell
- 16 . Rice bowl
- 17 . Base tray

Before the first use

Before first use, thoroughly clean all of the components of the appliance except the body.

Appliance for use:

- Fill the water box with pure water, do not add any soups or other liquid to the water box.
- The appliance is only suitable for cold water and never add warm water to the water box.
- Assemble the gathering heat element on the head of heating element.
- Assemble the drip tray which is used to collect all kinds of liquids e.g. gravies, sauces, soups and so on.
- Put food in the steamer basket, and according to the quantities of food you can use one layer or two layers or three layers.
- Assemble the lid.
- When plugged into the electrical outlet the indicator lamp will be on.
- Refer to the cooking guides, set the timer for the recommended time to cook your food.
- When the working light will go up, the appliance starts to work.
- When the recommended time has been reached, the working light will go out, the timer will give a ring, the appliance will stop working. The power indicator lamp is still on until the cord has been unplugged. Then remove the drip tray with oven gloves or a cloth after it is entirely cold.

**Combination use:**

One steamer basket: Use one steamer basket to cook the same food (e.g. peeled potatoes). While putting the food in the steamer basket, do not let the food stop up the holes at the bottom of the steamer basket to prevent the steamer from flowing.

Two steamer baskets: Place the larger quantities of food with more cooking time in the lower basket; put the easily cooking food in the upper basket. But the soups can drip from the upper basket so make sure that do not affect the flavors of the food.

Three steamer baskets: Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lowest basket. Steaming time for food in the top basket is usually slightly longer than 3-5 minutes, because the food in the top basket need longer time to reach temperature. If you cook different kinds of food at the same time, you must put the food with the longest cooking time in the lower basket. e.g. if you cook meat, fish or poultry and vegetables together, always put the meat, fish or poultry in the lower basket so that the liquid form the meat, fish or poultry which are still raw or have been processed doesn't flow onto the other food.

Adding more water

Add more water if the appliance has been working for a long time.

Steam rice

The device which is used to steam rice specially can let you taste the delicious food.

- Place rice and water in the rice container.
- Put the rice container with the rice and water in the steam basket.
- Process the rice, according to the detailed processes.

Remove the steamer basket or put it in a microwave oven to heat food

- Overlap the first layer basket, the second layer basket and the third basket, and then put them on the base tray, assemble the lid. Lock among each basket, between basket and base tray, between lid and basket.
- Turn over the handle and carry the food to the place where you want to carry it to.
- Place cold food in the steamer (with tray and lid), and then place the steamer with cold food in the microwave oven to heat. If use the high temperature setting to process the food, the processing time must be within 8 minutes.

Precaution: No matter how many baskets, make sure that the locks are closed firmly. Carrying it, the maximum weight is 4.5KG and the minimum weight is 1.5KG.



Special Precautions:

- Special attention: Place meat in the lowest layer.
- Steaming times stated in the charts and recipes are only a guide. Times may vary depending of the size of food pieces, space of the food in the steamer baskets, the quantities of the food, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times.
- It takes less time when you use a single basket than when you use two baskets or three baskets. So it needs more time when the quantity of the food is larger.
- For optimal results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required. Place smaller pieces on top.
- Do not fill the steamer basket or steamer bowl too full, and make the spacing between the different pieces of food as big as possible so plenty of steam can flow freely.
- To avoid water drops, always use drip tray.
- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always thaw completely.

Cooking guides:

- The times stated in the following table are just a guide. They may vary depending on personal preference.
- The times in the following table are decided by the food in the lowest basket. It needs to add more water by the methods stated in the instruction if the processed time is long.
- When reaching the recommended time, the timer will go out automatically. It needs to reset again before use the appliance again.

Food kinds	weight	The lowest basket	The middle basket	The top basket
rice	400g	25-30minutes	30-35 minutes	35-40 minutes
fish	400g	18-22minutes	22-25 minutes	25-30 minutes
poultry	400g	25-28minutes	25-30 minutes	28-32 minutes
beef	350g	25-28minutes	25-32 minutes	28-35 minutes
vegetables	400g	15-30minutes	18-30 minutes	18-35 minutes
eggs	6PCS	12-14minutes	14-16 minutes	16-18 minutes

Safe cleaning:

Precaution: Before cleaning the appliance, let the food steamer cool down entirely, turn off the timer, unplug the appliance.

Steamer basket, lid, tray and drip tray: After washing them up with hot soapy water, rinse them with clean water and dry them thoroughly. It is better not to clean it in a dishwasher as the parts may be scraped.

The body of the food steamer: Wipe the base with a clean damp cloth, and then dry it with a soft dry cloth. Do not clean any parts with any wish-scrubber. To avoid ruining the base, do not put it in dishwasher.

Precaution: Do not immerse the body of the food steamer, cord and socket into water or any other liquid.

Dephosphorizing:

In some cases you need to clean the mineral of the surface of the appliance (dephosphorizing), this is caused by the water quality in your area. If you have found out that the working time of the appliance is getting longer, then you should dephosphorize the appliance via following methods:

- Pour a half base of white vinegar into the base.
- Post the drip tray, the lowest basket and lid in the base body of the appliance.
- Let the appliance, which has been set for 25minutes, cook until the timer ring.
- Let the food steamer cool down entirely.
- Pour the white vinegar out of the drip tray.
- Pour out the left white vinegar out of the water base.
- Give the water base several rinses in cold water.
- Dry all of the components before storing.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety .

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Istruzioni d'uso

Leggere attentamente le istruzioni attentamente prima di usare l'applicazione. Conservare questo manuale attentamente per una consultazione futura.

Consigli per la vostra sicurezza

Qualsiasi applicazione usate dovete conoscere le seguenti precauzioni.

Per la sicurezza vostra e del vostro apparecchio ci sono due direttive in queste istruzioni.

Consigli: sicurezza personale

Precauzioni: danni all'apparecchio

Oltre le affermazioni sopra, forniamo i seguenti consigli di sicurezza.

Sicurezza:

- Per evitare scottature, non toccare la superficie calda dell'apparecchio, usare guanti da forno o un panno quando rimuovendo il coperchio ed il cibo caldo il vapore va via gradualmente
- Per prevenire un incendio, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido
- Per prevenire uno shock elettrico o altri pericoli, non pulire la spina con un panno umido.
- Scollegando l'apparecchio prima di conservarlo, montare, smontare e pulire i suoi componenti.
- Non versare acqua all'interno oltre il livello massimo perché l'acqua che trabocca quando l'acqua bolle può bruciarvi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal personale di assistenza o da elettricisti qualificati per evitare un pericolo.

Posizione:

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare che molto vapore cada sulla credenza, non porre l'apparecchio sotto la credenza.
- Solo per uso domestico.

Cavo elettrico :

- Il cavo di rete dalla presa elettrica alle parti del corpo di base no ha alcun nodo deformato.
- Non porre il cavo sul bordo del tavolo, posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- Non adagiare il cavo sui posti dove si trova il motore, il cavo deve essere posto vicino alla macchina invece che lungo l'apparecchio elettrico.

Bambini:

Non permettere mai ai bambini di usare l'apparecchio, avvisarli che è pericoloso toccare le cose che non riescono a prendere o che non riescono a vedere.

Altre precauzioni di sicurezza:

- Non usare mai accessori o parti che non sono state specificamente consigliate dal produttore, poiché possono causare incendi o altri pericoli.
- Alta cautela: Non rimuovere il coperchio per toccare il cibo, l'acqua bollente o qualsiasi altro liquido quando la temperatura è ancora alta.
- Fare molta attenzione quando rimuovete il coperchio.
- Non posizionare l'apparecchio vicino ad una fonte di calore o ad un forno.
- Non usare l'apparecchio per cucinare cibo acido o alcalino e non porre mai l'apparecchio in un posto umido o corrosivo.
- Quando l'acqua nella bacinella d'acqua è meno di una tazza d'acqua, si prega di non usare l'apparecchio poiché potrebbe incendiarsi.
- Quando si usa, non essere mai vicino allo sfogo di vapore dietro il coperchio trasparente, altrimenti puoi essere scottato.

Requisiti per il cavo:

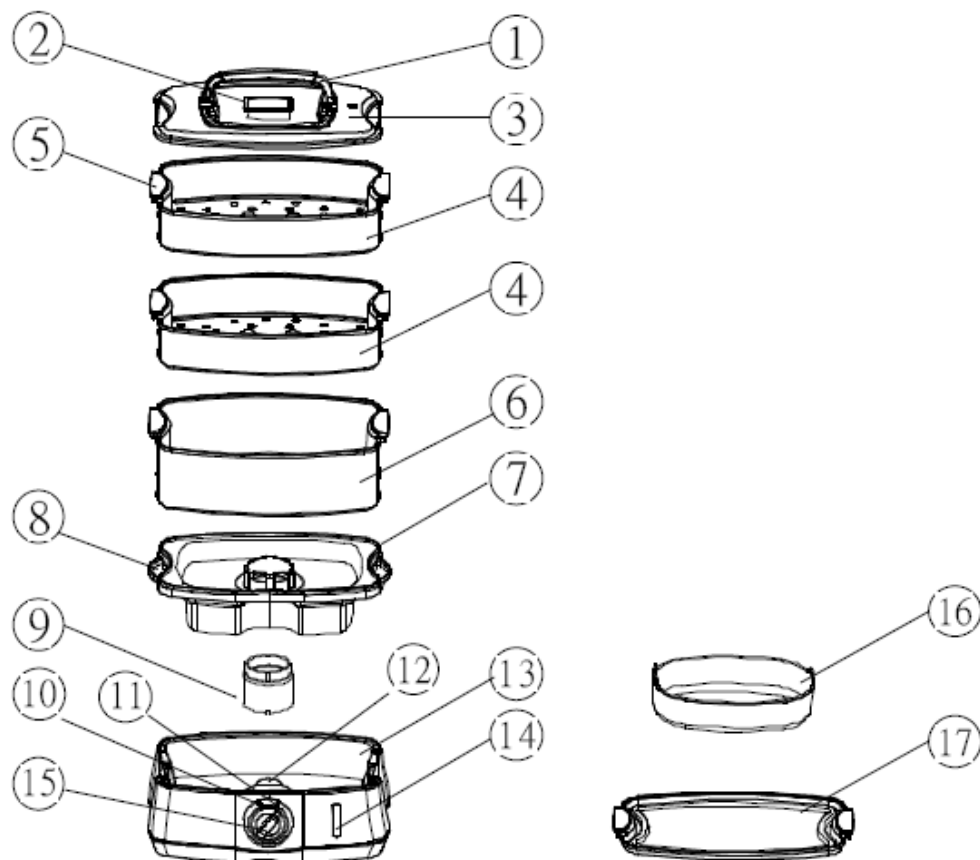
La tensione indicata sull'apparecchio deve corrispondere alla tensione di rete nella vostra casa prima che colleghiate l'apparecchio.

Introduzione per il montaggio della spina:

Se non avete la presa che si adatta alla spina, sostituirla con un'altra che sia adatta per la spina dell'apparecchio.

Attenzione: Quando si scollega l'apparecchio, per evitare uno shock elettrico o altri pericoli, non toccare il metallo e non estrarre con forza.

Prima di usare l'apparecchio, posizionarlo sul pavimento.



componenti :

- 1 . manico
- 2 . manico coperchio
- 3 . Coperchio
- 4 . Recipiente per cottura a vapore superiore
- 5 . Chiusura
- 6 . Recipiente per cottura a vapore inferiore
- 7 . Vaschetta per la raccolta dei liquidi
- 8 . Foro per aggiungere acqua
- 9 . Elemento di raccolta calore
- 10 . Spia luminosa di accensione
- 11 . Spia luminosa di funzionamento
- 12 . Elemento riscaldante
- 13 . Recipiente per acqua
- 14 . Finestra livello acqua
- 15 . Timer da 60 minuti con campanello
- 16 . Ciotola per riso
- 17 . Vassoio base

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio eccetto il corpo.

Istruzioni per l'uso:

- Riempire il recipiente per l'acqua con acqua pura, non aggiungere zuppe o altri liquidi alla recipiente per l'acqua.
- L'apparecchio è adatto solo per l'acqua fredda e non aggiungere mai acqua calda al recipiente per l'acqua.
- Montare l'elemento di raccolta del calore in cima all'elemento riscaldante.
- Montare la vaschetta per la raccolta di liquidi che è usata per raccogliere tutti i tipi di liquidi ad es. sughi, salse, zuppe e così via.
- Porre il cibo nel recipiente per la cottura a vapore, e secondo le quantità di cibo potete usare uno, due o tre strati.
- Montare il coperchio.
- Quando ' collegato alla presa elettrica la spia luminosa sarà accesa.
- Fare riferimento ai ricettari, impostare il timer per il tempo consigliato per cuocere il vostro cibo.
- Quando la spia luminosa di funzionamento salirà, l'apparecchio inizierà a funzionare.
- Quando il tempo consigliato è stato raggiunto, la luce di funzionamento si spegnerà, il campanello suonerà, l'apparecchio smetterà di funzionare. La spia luminosa di accensione è ancora accesa fino a che il cavo non sarà scollegato. Quindi rimuovere la vaschetta per la raccolta dei liquidi con guanti da forno o un panno dopo che si è interamente raffreddata.



Utilizzo delle combinazioni:

Un recipiente per la cottura a vapore:: Usare un recipiente per la cottura a vapore per cucinare lo stesso cibo (ad es. patate pelate). Mentre ponete il cibo nel recipiente per la cottura a vapore, non lasciare che il cibo ostruisca i fori alla base del recipiente per prevenire la cottura al vapore defluisca.

Due recipienti per la cottura al vapore: Posizionare la più ampia quantità di cibi con maggior tempo di cottura nel recipiente più in basso; mettere il cibo facilmente cucinabile nel recipiente più in alto. Ma le zuppe possono sgocciolare dal recipiente più in alto perciò assicurarsi che non condizioni sapore dei cibi.

Tre recipienti per la cottura al vapore: Posizionare sempre i più grandi pezzi di cibo con tempo di cottura più lungo nel recipiente più in basso. Il tempo di cottura al vapore nel recipiente superiore è di solito leggermente più lunga di 3-5 minuti, perché il cibo nel recipiente in alto ha bisogno di più tempo per raggiungere la temperatura. Se cucinate tipi di cibo diversi contemporaneamente, dovete mettere il cibo con il tempo di cottura più lungo nel recipiente più in basso. Ad es. se cucinate la carne, il pesce o il pollo e verdura insieme, mettere sempre carne, pesce, o pollo nel recipiente più in basso così che il liquido formato da carne, pesce o pollo che sono ancora crudi o lavorati non fluisce nell'altro cibo.

Aggiungere più acqua

Aggiungere più acqua se l'apparecchio sta funzionando da lungo tempo.

Riso al vapore

Il dispositivo che è usato per cuocere a vapore specialmente il riso vi permette di assaggiare cibo delizioso.

- Posizionare riso ed acqua nel contenitore del riso.
- Mettere il contenitore per il riso con il riso e l'acqua nel recipiente per la cottura al vapore.
- Lavorare il riso secondo i procedimenti dettagliati.

Rimuovere il contenitore per la cottura al vapore o metterlo in un forno a microonde per riscaldare il cibo

- Sovrapporre il primo contenitore a strati, il secondo ed il terzo, e quindi metterli sul vassoio di base, tra il coperchio ed il contenitore. Chiudere tra il contenitore, tra il contenitore ed il vassoio, tra il coperchio e il contenitore.
- Girare la maniglia e portare il cibo dove volete.
- Posizionare il cibo freddo nell'apparecchio (con vaschetta e coperchio), e quindi posizionarlo nel forno a microonde per scaldarlo. Se usate impostazioni di alta temperatura per lavorare il cibo, il tempo di lavorazione deve essere entro 8 minuti.

Attenzione: Non importa quanti contenitori, assicurarsi che i lucchetti siano chiusi fermamente. Trasportandolo, il peso massimo è 4.5KG e il peso minimo 1.5KG.



Speciali Precauzioni

- Attenzione speciale: Posizionare la carne nello strato più basso.
- Il tempo di cottura segnato nelle carte e nelle ricette sono solo una guida. I tempi possono variare a seconda delle dimensioni dei pezzi di cibo, dello spazio per il cibo nei contenitori, delle quantità di cibo, della sua freschezza e del gusto personale. Man mano che acquistate familiarità con l'apparecchio, regolate i tempi di cottura.
- Esso richiede meno tempo quando usate un singolo contenitore rispetto a quando usate due o tre contenitori. Così è necessario più tempo quando la quantità di cibo è maggiore.
- Per risultati ottimali, assicurarsi che i pezzi di cibo siano simili per grandezza. Se i pezzi variano in grandezza ed è necessaria una stratificazione mettere i pezzi più piccoli in cima.
- Non riempire troppo il contenitore di cottura a vapore o la ciotola, e rendere lo spazio tra i vari pezzi di cibo il più grande possibile così una gran quantità di vapore può fluire liberamente.
- Per evitare che l'acqua coli, usare sempre la vaschetta per la raccolta dei liquidi.
- Non cuocere mai a vapore carne, pollo o pesce dal freezer. Scongela sempre completamente.

Guide alla cottura:

- I tempi indicati nella seguente tavola sono solo una guida. Essi possono variare a seconda del gusto personale.
- I tempi nella tavola seguente sono decisi dal cibo nel contenitore più in basso. C'è bisogno di aggiungere più acqua dai metodi definiti nelle istruzioni se il tempo di lavorazione è lungo.
- Quando si raggiunge il tempo consigliato, il timer si spegnerà automaticamente. C'è bisogno di resettarlo di nuovo prima di riutilizzare l'apparecchio.

Genere di cibo	Peso	Il contenitore in basso	Il contenitore medio	Il contenitore in alto
riso	400g	25-30minuti	30-35 minuti	35-40 minuti
pesce	400g	18-22minuti	22-25 minuti	25-30 minuti
pollo	400g	25-28minuti	25-30 minuti	28-32 minuti
carne di manzo	350g	25-28minuti	25-32 minuti	28-35 minuti
verdura	400g	15-30minuti	18-30 minuti	18-35 minuti
uova	6PZ	12-14minuti	14-16 minuti	16-18 minuti

Pulizia di sicurezza:

Attenzione: Prima di pulire l'apparecchio, lasciare che esso si raffreddi interamente, spegnere il timer, scollegare l'apparecchio.

Contenitore per la cottura a vapore, coperchio, vassoio e vaschetta per la raccolta dei liquidi: Dopo averli lavati bene con acqua calda e detersivo, sciacquarli con acqua pulita e asciugarli accuratamente. E' meglio non pulirlo in lavastoviglie poiché molte parti potrebbero essere graffiate.

Il corpo dell'apparecchio: Pulire la base con un panno umido pulito, e quindi asciugarlo con un panno morbido. Non pulire nessuna parte con oggetti duri graffianti. Per evitare di rovinare la base, non mettere in lavastoviglie.

Attenzione: Non immergere il corpo dell'apparecchio, il cavo e la presa di corrente in acqua o altro liquido.

Defosforizzazione:

In alcuni casi avete bisogno di pulire il minerale della superficie dell'apparecchio (defosforizzazione), questo è causato dalla qualità dell'acqua nella vostra area. Se avete scoperto che il tempo di funzionamento dell'apparecchio si sta allungando, quindi voi dovete defosforizzare l'apparecchio attraverso i seguenti metodi:

- Versare una mezza presa di aceto bianco nella base.
- Porre la vaschetta per la raccolta dei liquidi, il contenitore più in basso e il coperchio nel corpo della base dell'apparecchio.
- Permettere all'applicazione, che è stata impostata per 25 minuti, di cucinare fino al suono del timer.
- Lasciare che il cibo si raffreddi interamente.
- Versare l'aceto bianco fuori dalla vaschetta per la raccolta dei liquidi.
- Versare l'aceto bianco rimanente fuori dalla base dell'acqua.
- Sciacquare diverse volte la base in acqua fredda.
- Asciugare tutti i componenti prima di conservarli.

Quest'apparecchio non è progettato per essere usato da persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano sorvegliati o istruiti riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che essi non giochino con l'apparecchio.

Instruções de Funcionamento

Leia cuidadosamente estas instruções, antes de utilizar o aparelho. Guarde cuidadosamente este manual para futuras consultas.

Avisos para sua segurança

Para qualquer aparelho que utilize, deve saber os seguintes cuidados de segurança.

Para sua segurança e do seu aparelho, existem duas direções nestas instruções.

Atenção: segurança pessoal

Precauções: danos do aparelho

Além das declarações acima, fornecemos-lhe também os seguintes conselhos de segurança.

Segurança:

- Para evitar queimaduras, não toque na superfície quente do aparelho, use luvas de cozinha ou um pano quando remover a tampa e os alimentos quentes, pois existe saída gradual de vapor.
- Para evitar fogo, não mergulhe o aparelho, cabo ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Para proteger contra o risco de choque eléctrico ou outros danos, não limpe a ficha com um pano húmido.
- Desligue o aparelho antes de guardar o aparelho, montar, desmontar e limpar os componentes do aparelho.
- Não deite água além da marca de máximo, pois a saída da água em excesso quando esta ferve pode provocar queimaduras.
- Se o cabo fornecido estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelos agentes de serviço ou electricistas qualificados, para evitar acidentes.

Posição:

- Mantenha o aparelho longe do alcance das crianças.
- Para evitar que o vapor escape de repente para os móveis, não coloque o aparelho debaixo de móveis.
- Apenas para uso doméstico.

Cabo de electricidade:

- O cabo de alimentação não tem qualquer nó deformado deste a tomada à base da estrutura do aparelho.
- Não coloque o cabo em extremidades de mesas. Posicione o aparelho afastado de fontes de calor.
- Coloque o cabo em espaços abertos, não deixe entre a saída da tomada do aparelho e a mesa.

Crianças:

Nunca deixe crianças utilizarem o aparelho – avise-as que é perigoso tocar em objectos que não podem ter ou não conseguem ver.

Outros cuidados de segurança:

- Nunca use acessórios ou peças que não tenham sido especificamente aconselhados pelo fabricante, pois pode causar incêndio ou outros perigos.
- Extremo cuidado: Não remova a tampa para tocar nos alimentos – a água ou qualquer outro líquido pode estar a ferver quando a temperatura ainda está elevada.
- Cuidado ao remover a tampa, certifique-se que inclina a tampa afastada do seu corpo.
- Não coloque o aparelho perto de fontes de calor ou de um forno.
- Não use o aparelho para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos e nunca posicione o aparelho num local húmido ou corrosivo.
- Quando a água no depósito é inferior a uma chávena de água, não use o aparelho, pois pode queimar-se.
- Quando utiliza o aparelho, nunca fique perto da ventilação de vapor, por trás da tampa transparente, pois pode queimar-se.

Pedidos de cabo:

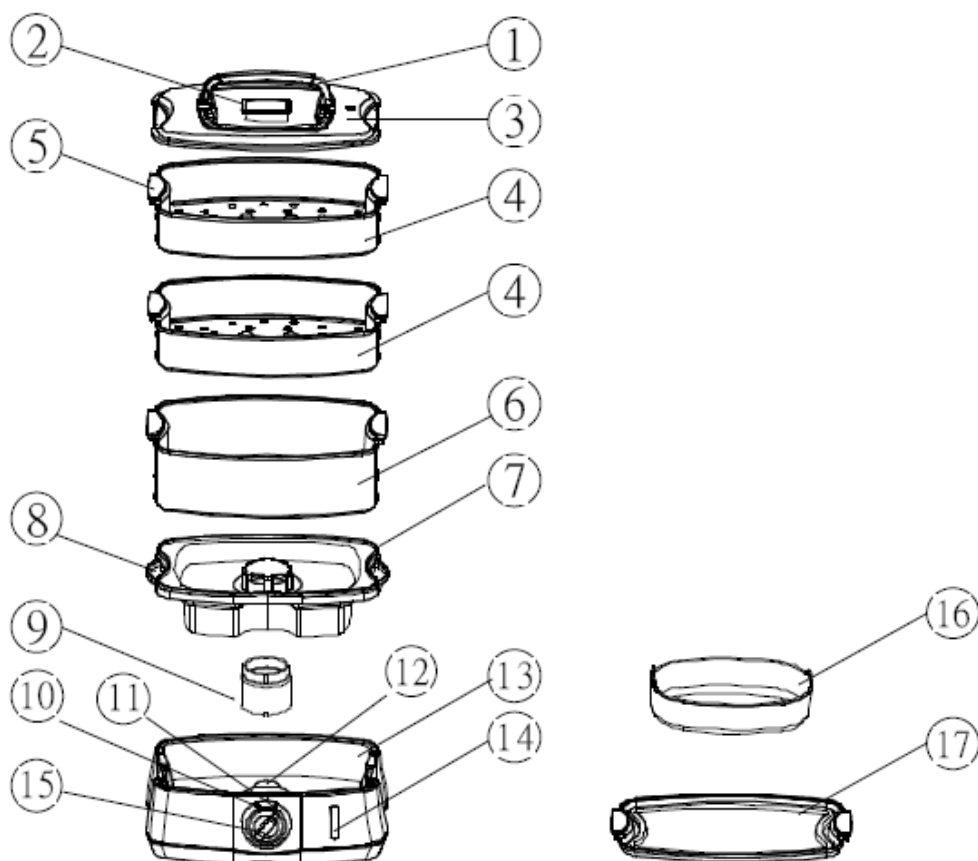
Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa antes de ligar o aparelho.

Introdução para montar a ficha:

Se não tiver uma tomada adequada para a ficha, substitua a tomada por outra adequada à ficha do aparelho.

Cuidado: Ao desligar o aparelho, para evitar apanhar um choque eléctrico ou outros perigos, não toque no metal nem puxe com muita força.

Antes de usar o aparelho, coloque no chão.



Componentes:

- 1 . Pega
- 2 . Pega da tampa
- 3 . Tampa
- 4 . Cesto superior de vapor
- 5 . Fecho
- 6 . Cesto inferior de vapor
- 7 . Travessa de gotejamento
- 8 . abertura para adicionar água
- 9 . Elemento de aquecimento de união
- 10 . Luz indicadora de energia
- 11 . Luz indicadora de funcionamento
- 12 . Elemento de aquecimento
- 13 . Depósito de água
- 14 . Janela do nível de água
- 15 . Temporizador de 60 minutos com alarme
- 16 . Taça de arroz
- 17 . Travessa base

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente todos os componentes do aparelho, excepto a estrutura.

Aparelho para utilizar:

- Encha o depósito de água com água fresca, não adicione sopas nem outros líquidos no depósito de água.
- O aparelho está preparado apenas para água fria e nunca coloque água quente no depósito de água.

- Monte o elemento de aquecimento de união na parte superior do elemento de aquecimento.
- Monte a travessa de gotejamento, que é usada para recolher todo o tipo de líquidos, por ex. molhos, temperos, sopas, etc.
- Coloque alimentos no cesto de vapor e, de acordo com a quantidade de alimentos, pode usar um nível, dois ou três níveis.
- Monte a tampa.
- Quando ligado à corrente eléctrica, a luz indicadora liga-se.
- Consulte os guias de culinária, ajuste o temporizador para o tempo recomendado para cozinhar os seus alimentos.
- Quando a luz de funcionamento se ligar, o aparelho começa a funcionar.
- Quando atinge o tempo recomendado, a luz de funcionamento desliga-se e o temporizador soa o alarme, o aparelho pára de funcionar. A luz indicadora de energia mantém-se ligada até desligar o cabo da corrente eléctrica. Remova então a traveja de gotejamento com luvas de cozinha ou um pano após estar totalmente frio.



Combinação de utilização:

Um cesto de vapor: Use um cesto de vapor para cozinhar os mesmos alimentos (por ex. batatas). Quando colocar os alimentos no cesto de vapor, não deixe que os alimentos bloqueiem os orifícios na parte interior do cesto de vapor, para não evitar a fluidez do vapor.

Dois cestos de vapor: Coloque quantidades maiores de alimentos que demoram mais tempo a cozinhar no cesto inferior; coloque os alimentos de fácil cozedura no cesto superior. Porém os molhos podem escorrer do cesto superior. Certifique-se que não afecta os sabores dos alimentos.

Três cestos de vapor: Coloque sempre os pedaços maiores de alimentos com o maior tempo de cozedura no cesto inferior. O tempo de cozedura para os alimentos no cesto superior é normalmente ligeiramente maior a 3-5 minutos, pois os alimentos no cesto superior demoram mais tempo a atingir a temperatura. Se cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo, deve colocar os alimentos com o maior tempo de cozedura no cesto inferior, por ex. se cozinhar carne, peixe ou aves e vegetais juntos, coloque sempre a carne, peixe ou aves no cesto inferior, para que o líquido proveniente da carne, peixe ou aves, que ainda estão cruas ou estejam a ser cozinhadas, não escorram para os outros alimentos.

Adicionar mais água

Adicione mais água caso o aparelho esteja a funcionar durante um longo período.

Arroz a vapor

O aparelho, que é usado para cozer arroz a vapor, permite-lhe saborear os alimentos.

- Coloque o arroz e água no depósito de arroz.
- Coloque o depósito de arroz com o arroz e a água no cesto de vapor.
- Cozinhe o arroz de acordo com os processos detalhados.

Remova o cesto de vapor ou coloque no microondas para aquecer os alimentos.

- Sobreponha o primeiro nível do cesto, o segundo e o terceiro e coloque na travessa de base juntamente com a tampa. Fixe entre cada cesto, entre o cesto e a travessa de base, entre a tampa e o cesto.
- Vire a pega e coloque os alimentos no local pretendido.
- Coloque os alimentos frios no cesto (com travessa e tampa) e coloque o cesto com os alimentos frios no forno microondas para aquecer. Use a posição mais elevada para cozinhar os alimentos, o tempo de cozedura deve ser até 8 minutos.

Cuidado: Independentemente da quantidade de cestos, certifique-se que estão bem fechados. Ao transportar, o peso máximo é de 4,5 Kg e o peso mínimo de 1,5 Kg.



Cuidados Especiais:

- Especial atenção: Coloque a carne no nível inferior.
- Os tempos de cozedura a vapor registados nas tabelas e receitas são apenas um guia. Os tempos podem variar dependendo do tamanho dos alimentos, espaço dos alimentos nos cestos de vapor, as quantidades de alimentos, frescura e preferência pessoal. À medida que se familiariza com o aparelho, ajuste os tempos de cozedura.
- Demora menos tempo quando utiliza apenas um cesto do que quando usa dois ou três Cestos. Desse modo, demora mais tempo quando a quantidade de alimentos é maior.
- Para resultados perfeitos, certifique-se que os pedaços de alimentos são semelhantes em tamanho. Se o tamanho dos pedaços variar e for necessário vários níveis, coloque os pedaços mais pequenos na parte superior.
- Não encha o cesto de vapor ou a taça de vapor demasiado e deixe espaço entre os diferentes pedaços de alimentos o máximo possível, para possibilitar a circulação de vapor pelos alimentos.
- Para evitar descidas de água, use sempre a travessa de gotejamento.
- Nunca cozinhe carne, aves ou marisco congelado. Deixe sempre descongelar por completo.

Guia de Cozedura:

- Os tempos registados na seguinte tabela são apenas um guia. Pode depender de preferência pessoal.
- Os tempos da tabela seguinte são referentes aos alimentos no cesto inferior. Deve adicionar mais água através dos métodos indicados nas instruções se o tempo de cozedura for superior.
- Quando atingir o tempo recomendado, o temporizador soa automaticamente. Deve reiniciar novamente antes de voltar a utilizar o aparelho.

Tipos de alimentos	Peso	Cesto inferior	Cesto médio	Cesto superior
Arroz	400g	25-30 minutos	30-35 minutos	35-40 minutos
Peixe	400g	18-22 minutos	22-25 minutos	25-30 minutos
Aves	400g	25-28 minutos	25-30 minutos	28-32 minutos
Carne	350g	25-28 minutos	25-32 minutos	28-35 minutos
Vegetais	400g	15-30 minutos	18-30 minutos	18-35 minutos
Ovos	6 PÇS	12-14 minutos	14-16 minutos	16-18 minutos

Cuidados de limpeza:

Cuidado: Antes de limpar o aparelho, deixe arrefecer por completo.

Desligue o temporizador e desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Cesto de vapor, tampa, travessa e travessa de gotejamento: Após lavar com água quente e detergente, enxágue com água limpa e seque bem. É melhor não lavar na máquina de lavar loiça, pois pode riscar as peças.

Estrutura do aparelho de cozer a vapor: Limpe a base com um pano limpo húmido e seque com um pano seco e suave. Não limpe as peças com esfregão de cozinha. Para evitar estragar a base, não ponha na máquina de lavar loiça.

Cuidado: Não mergulhe a estrutura do aparelho de cozer a vapor, cabo e ficha em água ou qualquer outro líquido.

Desfosforizar:

Em alguns casos deve limpar o mineral da superfície do aparelho (desfosforizar), que é causado pela qualidade da água da sua zona. Se reparou que o tempo de funcionamento do aparelho começa a ficar maior, deve desfosforizar o aparelho, através dos seguintes métodos:

- Coloque uma base média de vinagre branco na base.
- Coloque a travessa de gotejamento, o cesto inferior e a tampa na estrutura base do aparelho.
- Temporize para 25 minutos e deixe o aparelho funcionar até o temporizador tocar.
- Deixe o aparelho de cozer a vapor arrefecer por completo.
- Retire o vinagre branco da travessa de gotejamento.
- Retire o vinagre branco restante da base de água.
- Passe várias vezes a base de água por água fria.
- Seque todas as peças antes de guardar.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, excepto sob supervisão ou caso tenha obtido instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas, de modo a assegurar que não brincam com o aparelho.

Instrucciones de Funcionamiento

Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar este electrodoméstico. Conserve este manual para futuras consultas.

Advertencias para su seguridad

Al utilizar cualquier electrodoméstico debe tener en cuenta las siguientes precauciones.

Para su seguridad y la de su electrodoméstico, hay dos indicaciones en estas instrucciones.

Advertencia: seguridad personal**Precauciones: daños al electrodoméstico**

Además de las indicaciones anteriores, también le proporcionamos las siguientes sugerencias de seguridad.

Seguridad:

- Para evitar quemaduras, no toque la superficie caliente del electrodoméstico, utilice guantes para horno o un paño al retirar la tapa y la comida caliente tras haber esperado a que el vapor salga gradualmente.
- Para evitar un incendio, no sumerja el electrodoméstico, el cable o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- Para evitar que se produzca una descarga eléctrica u otros peligros, no limpie el enchufe con un paño mojado.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico antes de guardarlo, montarlo, desmontarlo y antes de limpiar las piezas del mismo.
- No vierta agua por encima de la marca máxima, porque el agua que desborde al hervir puede quemarle.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de mantenimiento o electricistas cualificados para evitar peligros.

Posición:

- Mantenga el electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- Para evitar que chorree mucho vapor en el armario, no coloque el electrodoméstico bajo el armario.
- Sólo para uso domestico.

Cable de alimentación:

- El cable de alimentación no presenta ningún nudo desde la toma a las partes del cuerpo de la base.
- No coloque el cable en los bordes de la mesa, sitúe el electrodoméstico lejos de fuentes de calor.
- No extienda el cable sobre el lugar en el que está situado el motor, el cable debe extenderse cerca del electrodoméstico, y no encima de él.

Niños:

Nunca permita que los niños utilicen el electrodoméstico, advierta a los niños que es peligroso tocar las cosas que no pueden alcanzar o que no pueden ver.

Otras precauciones de seguridad:

- Nunca utilice accesorios o piezas que no estén expresamente recomendadas por el fabricante, ya que pueden causar incendios u otros peligros.
- Precaución extrema: No retire la tapa para tocar la comida, el agua hirviendo o cualquier otro líquido cuando la temperatura sea todavía alta.
- Tenga cuidado al quitar la tapa.
- No coloque el electrodoméstico cerca de una fuente de calor o de un horno.
- No utilice el electrodoméstico para cocinar comida con ácido o comida con alcalinos, y nunca coloque el electrodoméstico en un lugar mojado o corrosivo.
- Cuando el agua en el recipiente del agua sea inferior a una taza de agua, por favor no utilice el electrodoméstico ya éste se puede quemar.
- Cuando lo esté utilizando, nunca se acerque a la salida de vapor que hay detrás de la tapa transparente, de lo contrario podría quemarse.

Requisitos para el cable:

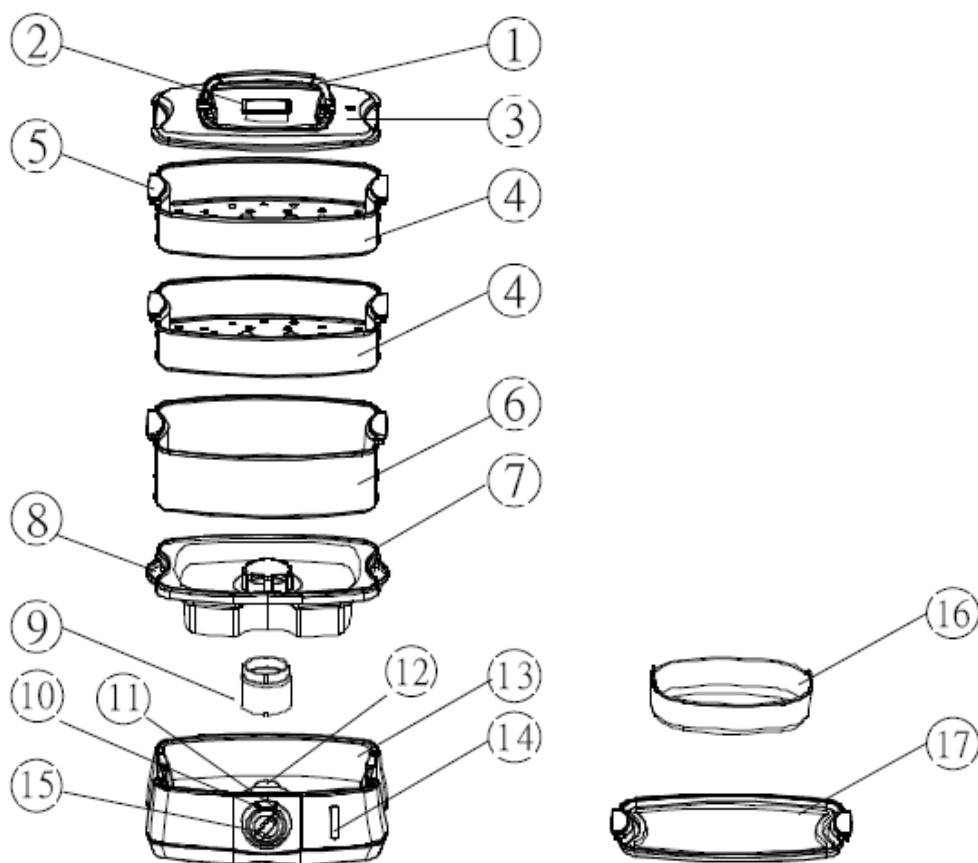
Debe asegurarse de que el voltaje indicado en el electrodoméstico se corresponde con el voltaje principal de su casa antes de conectar el electrodoméstico.

Instrucciones para montar el enchufe:

Si no tiene una toma que se ajuste al enchufe, tiene que reemplazar la toma por una que sea apropiada para el enchufe del electrodoméstico.

Precaución: Al desenchufar el electrodoméstico, para evitar que se produzca una descarga eléctrica u otros peligros, no toque el metal y no lo retire de modo brusco.

Antes de utilizar el electrodoméstico, colóquelo en el suelo.



Componentes :

- 1 . Asa
- 2 . Asa de la tapa
- 3 . Tapa
- 4 . Vaporera superior
- 5 . Bloqueo
- 6 . Vaporera inferior
- 7 . Bandeja para el goteo
- 8 . Agujero para añadir agua
- 9 . Elemento para la recolección del calor
- 10 . Lámpara indicadora de encendido
- 11 . Lámpara indicadora de funcionamiento
- 12 . Calentador
- 13 . Recipiente para el agua
- 14 . Ventana de nivel de agua
- 15 . Temporizador de 60 minutos con timbre
- 16 . Cuenco para arroz
- 17 . Bandeja base

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie profundamente todas las piezas del electrodoméstico, excepto la base.

Utilización:

- Llene el depósito para el agua con agua pura, no añada sopa ni otro líquido en este recipiente.

- El electrodoméstico solamente es válido para agua fría, nunca añada agua caliente en el recipiente para agua.
- Monte el elemento colector de calor sobre el cabezal del calentador.
- Monte la bandeja para el goteo que servirá para recolectar todo tipo de líquidos como salsas, jugos, sopas, etc.
- Ponga los alimentos en la vaporera, y dependiendo de la cantidad de alimentos, puede utilizar una, dos o tres capas.
- Monte la tapa.
- La lámpara se encenderá cuando lo enchufe en la toma de corriente.
- Consulte las guías de cocina, configure el temporizador al tiempo de cocción recomendado para sus alimentos.
- Cuando la luz de encendido se ilumine, el electrodoméstico comenzará a funcionar.
- Una vez se haya alcanzado el tiempo recomendado, la luz de funcionamiento se apagará, el temporizador sonará, y el electrodoméstico dejará de funcionar. La lámpara indicadora de encendido seguirá iluminada hasta que desenchufe el cable de la fuente de alimentación. A continuación, quite la bandeja para goteo utilizando guantes para horno o un paño una vez que haya enfriado por completo.



Uso combinado:

Una vaporera: Utilice una vaporera para cocinar los mismos alimentos (por ejemplo, patatas peladas). Mientras pone los alimentos en la vaporera, no ponga demasiados alimentos sobre los huecos que hay en el fondo, ya que esto evitaría que el vapor saliese de la vaporera.

Dos vaporeras: Coloque la mayor cantidad de alimentos con mayor tiempo de cocción en la vaporera inferior; ponga los alimentos de cocción fácil en la vaporera superior. Pueden gotear sopas desde la bandeja superior, así que asegúrese de que no afectan al sabor de los alimentos.

Tres vaporeras: Coloque siempre las piezas más largas de comida que tengan el mayor tiempo de cocción en la vaporera inferior. El tiempo de cocción para los alimentos en la bandeja superior normalmente es superior a 3-5 minutos, ya que en la bandeja superior se necesita más tiempo para alcanzar la temperatura. Si cocina diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo, debe colocar los que necesiten mayor tiempo de cocción en la bandeja inferior, por ejemplo, si cocina carne, pescado o carne de ave y verduras al mismo tiempo, ponga siempre el pescado, carne o carne de ave en la bandeja inferior para que el líquido de la carne, pescado o carne de ave que esté crudo o que haya sido procesado no se mezcle con los otros alimentos.

Añadir más agua

Añada más agua si el electrodoméstico ha estado funcionando durante mucho tiempo.

Arroz cocido al vapor

Este dispositivo se utiliza para cocer arroz al vapor, proporcionándole un exquisito sabor.

- Vierta arroz y agua en el recipiente para el arroz.
- Ponga el recipiente con el arroz y el agua en la vaporera.
- Cocine el arroz, según la receta indicada.

Quite la vaporera o póngala en el microondas para calentar comida

- Solape la primera, la segunda y la tercera vaporera, y a continuación, póngalas sobre la bandeja de la base y coloque la tapa. Bloquee entre cada vaporera, entre la vaporera y la bandeja, y entre la vaporera y la tapa.
- Gire el asa y lleve la comida al lugar que desee.
- Ponga comida fría en la vaporera (con bandeja y tapa) , y después coloque la vaporera con la comida fría en el microondas para calentarla. Si utiliza temperaturas altas, el tiempo de procesado debe ser inferior a 8 minutos.

Precaución: No importa el número de vaporeras, asegúrese de que los cierres están cerrados firmemente. Para transportarlas, el peso máximo es de 4,5 Kg y el mínimo es 1,5Kg.



Precauciones Especiales:

- Preste especial atención: Coloque la carne en la vaporera inferior.
- Los tiempos de cocción estipulados en la tabla y en las recetas sirven solamente de guía. Los tiempos pueden variar dependiendo de las cantidades de comida, lo frescos que sean los alimentos y las preferencias personales. En cuanto se familiarice con la vaporera, ajuste los tiempos de cocción.
- Lleva menos tiempo cuando utilice una sola vaporera que cuando utilice dos o tres. Por lo tanto, necesitará más tiempo con una cantidad mayor de alimentos.
- Para un resultado óptimo, asegúrese que las piezas son similares en tamaño. Si las piezas son de diferente tamaño, es necesario colocarlas en capas. Coloque en la cima las piezas más pequeñas.
- No llene demasiado la vaporera o el recipiente del vapor, y deje espacios lo suficientemente grandes entre los alimentos para que el vapor pueda fluir con facilidad.
- Para evitar las gotas de agua, utilice siempre la bandeja para goteo.
- Nunca cocine al vapor carne, marisco o carne de ave congelados. Descongélelos del todo.

Guías de cocina:

- Los tiempos estipulados en la siguiente tabla sirven solamente como guía. Pueden variar dependiendo de las preferencias personales.
- Los tiempos estipulados en la tabla son para los alimentos en el recipiente inferior. Necesita añadir más agua, siguiendo las indicaciones en este manual, si los tiempos de cocción son superiores.
- Una vez alcanzado el tiempo recomendado, el temporizador se desconectará automáticamente. Tiene que reiniciarlo antes de volver a utilizar el electrodoméstico.

Tipo de Comida	peso	Recipiente inferior	Recipiente intermedio	Recipiente superior
arroz	400g	25-30minutos	30-35 minutos	35-40 minutos
pescado	400g	18-22minutos	22-25 minutos	25-30 minutos
carne de ave	400g	25-28minutos	25-30 minutos	28-32 minutos
ternera	350g	25-28minutos	25-32 minutos	28-35 minutos
verduras	400g	15-30minutos	18-30 minutos	18-35 minutos
huevos	6PCS	12-14minutos	14-16 minutos	16-18 minutos

Limpieza segura:

Precaución: Antes de limpiar el electrodoméstico, deje que la vaporera se enfríe por completo, desconecte el temporizador y desenchufe el electrodoméstico.

Vaporera, tapa, bandeja y bandeja de goteo: Tras haberlos lavado con agua caliente jabonosa, aclárelos con agua limpia y séquelos completamente. Es mejor no meterlos en el lavavajillas ya que las piezas se pueden rayar.

El cuerpo de la vaporera: Limpie la base con un paño limpio y húmedo, y séquelo con un paño suave y seco. No limpie ninguna pieza con estropajo. Para evitar dañar la base, no la meta en el lavavajillas.

Precaución: No sumerja el cuerpo de la vaporera, el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.

Desfosforizado:

En algunos casos necesitará limpiar la acumulación de minerales de la superficie del electrodoméstico (desfosforizado), esto se debe a la calidad del agua de su localidad. Si el tiempo de cocción es más largo de lo normal, debe realizar el desfosforizado al electrodoméstico, siguiendo los siguientes métodos:

- Ponga media base de vinagre blanco dentro de la base.
- Ponga la bandeja de goteo, el recipiente inferior y la tapa en la base del electrodoméstico.
- Deje que el electrodoméstico, que ha sido configurado a 25 minutos, cocine hasta que suene el temporizador.
- Deje que la vaporera se enfríe por completo.
- Saque el vinagre de la bandeja de goteo.
- Elimine el vinagre que ha sobrado de la base de agua.
- Enjuague la base varias veces en agua fría.
- Seque todas las piezas antes de guardar el electrodoméstico.

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, a no ser que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



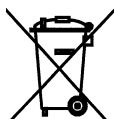
Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.