



CREATE

POT STEAM

**FOOD STEAMER
USER MANUAL**

CREATE

The life you want to live in



POT STEAM

FOOD STEAMER - VAPORERA

EN	ENGLISH	4 - 9
ES	ESPAÑOL	10 - 15
PT	PORTUGUÊS	16 - 21
FR	FRANÇAIS	22 - 27
IT	ITALIANO	28 - 33
DE	DEUTSCH	34 - 39
NL	NEDERLANDS	40 - 45
PL	POLSKI	46 - 51

ENGLISH

WELCOME

Thank you for choosing our food steamer. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

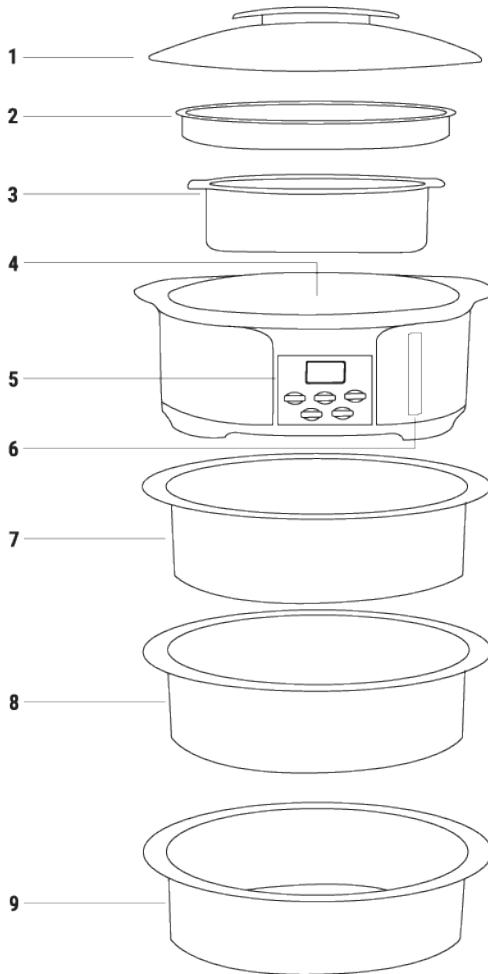
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

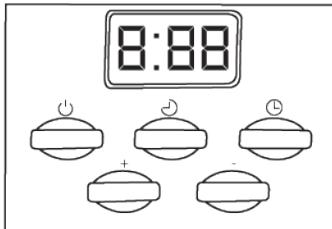
- Read all instructions before using this appliance.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage on the label corresponds with the voltage on your home, if this is not the case, please don't use the appliance and contact your dealer.
- Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs, always use oven mitts when handling hot materials, avoid hot steam rising from top of steamer at all times when in use, do not touch the appliance while it is generating steam. Remove the lid by lifting slowly away from you. Always use the handle when moving the unit.
- Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
- Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the food steamer from the outlet.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer, they may cause fire, electric shock or injury.
- Use the appliance on a level and stable work surface away from water.
- Do not use outdoors.
- Do not use this for commercial purpose or for other than intended purpose.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, nor let cord touch any hot surface.
- Do not place the appliance near hot gas or an electric burner or other toaster oven, as this will cause fire.
- Do not operate the appliance without water, it may damage the heating element, if it happens, you should immediately unplug the appliance from the outlet. After cooling the appliance down, pour water in it.
- Always use sufficient water for steaming time.
- When in use, place the appliance at a balanced place where children can't touch it.
- Don't immerse the base in water, it may cause the fire or electric shock.
- During steaming, please be careful of the steam coming out of the steamer lid and when opening the lid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household.

PARTS LIST

1. Steamer lid
2. Drip tray
3. Rice pan
4. Reservoir
5. Control panel
6. Water gauge
7. Upper steaming bowl
8. Middle steaming bowl
9. Lower steaming bowl



- 1. Reservoir:** It holds water for steaming food, don't place any other liquid in the reservoir.
- 2. Drip tray:** It prevents water condensation and food liquids from dripping back to the reservoir to ensure the water in the reservoir is clean.
- 3. Steaming bowls:** In order to indentify the steaming bowls conveniently, each one has been numbered. The lower steaming bowl is number 1, and marked at the above side of steaming bowl handle, the medium and upper steaming bowls are numbers 2" and 3 respectively.
- 4. Rice pan:** It can be placed on any steaming bowl to cook rice. For the sake of reducing space, the rice pan can be stored in the reservoir when not in use. But it should be overturned, then position it in place.
- 5. Steamer lid:** It has a convenient knob on top to avoid scalding when it is removed. Besides, the steam lid can match with any steaming attachment.

CONTROL PANEL

1. On/Off mode: To control the appliance working state.
2. Mode: Press the button to select your desired program (5 programs):
 - a. Steam egg
 - b. Steam rice
 - c. Steam fish
 - d. Steam chicken or meat
 - e. Steam vegetables
3. +/-: Set the steaming food time within 90 minutes.
4. Hr/min: The unit has an automatic start function. Press the button to change between hours and minutes and set the automatic start time you need.
5. Display: Indicates the working mode and time.

BEFORE FIRST USE

- Before using the food steamer for the first time, please clean it completely, put the attachments such as steaming bowls, drip tray, steamer lid, etc., into water (also adding the proper cleanser) and clean them thoroughly. Fill the reservoir with water to the max mark, assemble all parts and begin to operate, when the water is boiling, discard the water.

NOTE: Assemble all parts, place drip tray in reservoir, make sure it is fixed to the correct position and it sits flat. When using, make sure the water level in the reservoir is between the maximum and minimum mark. Never immerse reservoir and base in water for cleaning.

HOW TO USE

1. Place the food steamer on a stable and level surface.
2. Fill the reservoir with water according to food type and quantity. If the food needs steaming for 15 to 60 minutes, add water to the maximum mark, but if the steaming time is less than 15 minutes, add water to the minimum mark. If food steamer stops producing steam or steam rate is obviously slow before the food is ready, it indicates you should add water to the reservoir.
 - Don't add any salt, pepper, flavoring, essence, wine or other liquids than water in the reservoir.
 - While using the appliance, ensure the water level between the minimum and maximum.
3. The appliance can be used in three ways:
 - Only using lower steaming bowl: Put food in lower steaming bowl and place it on the base.
 - Using three steaming bowls together: Place each steaming bowl in place according to the number. Please keep the order otherwise the bowls won't sit flat.
 - Using two steaming bowls: Only the middle steaming bowl can fix with the lower one.
4. While steaming food with two or three steaming bowls, the food in the lower bowl will be cooked faster than in the upper one, so it is better to cook those ingredients needing less time to be done in the upper steaming bowls.

4. Cover with the steamer lid.
5. Plug into the outlet.
- Don't operate it without steaming bowls and lid in place.
6. Plug the power outlet, a long buzz sound will be heard, the display will show 0:00 after 1 second, only the Mode button can be activated.
7. Press Mode button, the display will show:
 - a. steam egg
 - b. steam rice
 - c. steam fish
 - d. steam chicken or meat
 - e. steam vegetable.
- Select your desired program, the LCD display will show the default steaming time, and the steaming time can be changed by pressing + and - buttons.
8. The unit has an automatic start function, the max delay time is 12 hours and 59 minutes. If you do not want that the steamer starts operation immediately, you may set the automatic start function by pressing the Min button as follows:
 - For example: Set the unit to begin working after 2 hours and 30 minutes.
1. Operate according to the above steps, press Min button once, the icon of an alarm clock will be displayed on the left and the 00 will begin to flash.
2. Adjust the 00 to 30 by pressing the + or - buttons, then press Min button again and 0 will begin to flash, adjust the 0 to 2 by pressing + or - buttons, confirm the setting by pressing Min.
3. Press the On/Off button, a long buzz sound will be heard, the LCD display will start the countdown. When the time is 0:00, the icon of an alarm clock will disappear, the unit will begin to work.
4. When the operation is finished, the appliance will beep.
- The maximum operation time of every mode is 90 minutes. During operation, you can cancel the setting by pressing the On/Off button for 2 seconds.
- **Cancellation of the automatic start program:** Press the On/Off button for 2 seconds and a long buzz sound will be heard, the icon of an alarm clock will disappear, the time will be reset to zero and all settings will be cancelled.
9. During work, don't touch the base, rice pan and steaming bowls. Always use protection when handling the food steamer.
10. After finishing steaming, unplug the appliance from the outlet and let it cool completely before removing the reservoir.
- Be careful when removing the drip tray, while other parts of the unit may cool down, water in the reservoir and drip tray is still very hot.
11. Discard the water after each use, next cycle pour water again.
12. Store the food steamer after all parts cool down completely and place it at a dry location such as a table top or counter top or a cupboard shelf. The power cord may be wrapped under the bottom of the steamer.

STEAMING TIMES

Type	Weight	Steaming time
Rice	rice: 400g / water: 500 ml	45-50 min
Potato	900 g	40 min
Carrot	550g	40 min
Egg	6 eggs	15-20 min
Chicken	550g	40 min

TIPS

1. When using the appliance at high altitude, steaming time may vary and it will need to be increased.
2. Steaming time stated in different recipes you may read is only referential, it also depends on food size, location, freshness and taste. If you are familiar with it, the time can be set easily.
3. Food is steam faster if in a single layer. Therefore, steaming time for a large quantity of food is much longer.
4. For better results, select proper size ingredients to steam. If ingredients are very different in size, you should place the small food on the top.
5. Don't fill steaming bowls with fully, as there should be enough space to allow for the maximum steam flow.
6. When steaming a large quantity of food, remove steamer lid and stir the food halfway using a long handled tool.
7. Save liquids in the drip tray for making soup, sauces or gravy.
8. Please defrost the ingredients first before steaming frozen meat or poultry.
9. Steaming time stated in the chart is based on the use of cold water.
10. Inner steaming bowl is also used for steaming other food such as fruits, vegetables, pudding, quick bread, etc.
11. When using two steaming bowls, always place the food in need of long steaming time in the lower one.
12. You may place different food respectively in the three steaming bowls. As steam will drip from the upper layer, so as to ensure food flavor is consistent with each other, such as steaming meat and vegetables, always place meat in the lower layer so that gravy can't drip onto other food.
13. Steaming time for food in the upper steaming bowl is usually longer than 5 minutes. If you need to steam food with different cooking time, start steaming the food in need of the longer cooking time in the lower steaming bowl. Then when the remaining time reaches that of food with the short cooking time, carefully remove steamer lid using gloves and place the food into the lower steaming bowl, eventually, cover with the steamer lid and continue steaming.

BOIL-DRY PROTECTION

- During working, please check if the water in the reservoir is enough.
- If it has no water or the water level is lower than the Min mark in the reservoir, the operating boil-dry protection will shut off the power and a buzz sound will be heard.
- The LCD display will show: EEE

MINERAL DEPOSITS CLEANING

- After using the appliance for about 2-3 months, some mineral deposits may build up in the reservoir or on the heating element, this is normal. The amount of deposit depends on the hardness of water in your area, it is essential to descale the reservoir on the purpose of prolonging the product life.
1. Fill the reservoir with a mixture of vinegar and water to the maximum mark, not to use any other chemical or descaler.
2. Plug into the outlet, drip tray, steaming bowls and steamer lid should be in the correct place during this procedure.
3. Choose the menu Steam meat to start steaming and let some white vinegar reduce.
4. When the timer is 0:00, unplug from the outlet and allow the unit to cool down completely.
5. Rinse the reservoir several times with cold water and clean other parts as described in Cleaning and Maintenance.

GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
1. Wash the steaming bowls, steamer lid, drip tray, rice pan in hot soapy water, rinse and dry completely.
 2. Don't clean any part with abrasive cleaners such as metal scouring pads, and scouring powder.
 3. Don't immerse the reservoir in water, pour warm water into the reservoir instead firstly, then rinse thoroughly and discard water, finally dry it with a soft cloth. All parts except the reservoir can be cleaned in the dishwasher, however, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of polish.
 4. Store the food steamer after all parts have cooled down completely and place it at a dry location such as a table top or counter top or a cupboard shelf, wind the cord and secure it.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	1000W
Voltage	220-240V
Dimensions	350x364x412 mm
Weight	2.6 kg



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

ESPAÑOL

BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestra vaporera. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarla en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

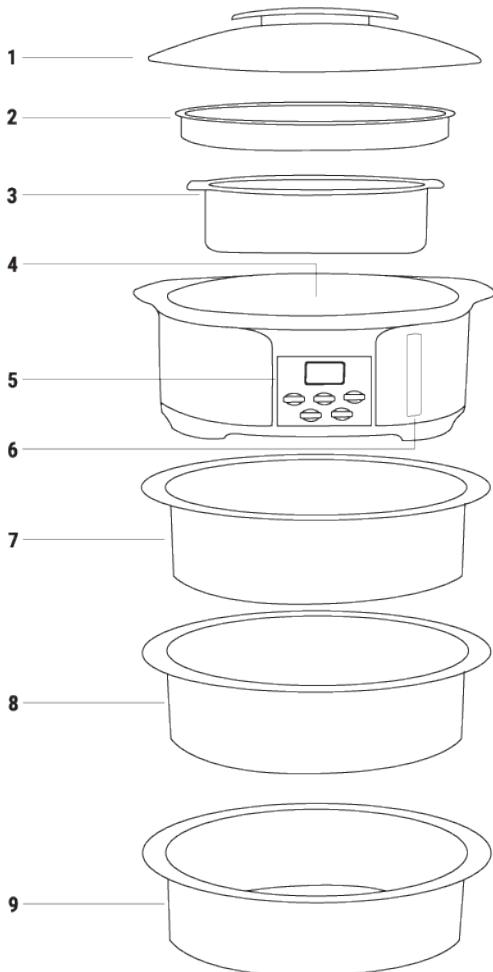
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, verifique que el voltaje en la etiqueta corresponda con el voltaje de su hogar, si este no es el caso, no utilice el electrodoméstico y comuníquese con su distribuidor.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y siempre use guantes de cocina cuando manipule materiales calientes. Evite el vapor caliente que sale por la parte superior de la vaporera mientras esté en uso. No toque el aparato mientras esté generando vapor. Retire la tapa levantándola lentamente. Siempre use el asa cuando mueva la unidad.
- Deje que la unidad se enfrie antes de colocar o quitar piezas.
- Deje que la unidad se enfrie completamente antes de limpiarla o guardarla.
- Cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo, desenchufe la vaporera de la toma de corriente.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Supervise a los niños cuando este o cualquier otro electrodoméstico se esté utilizando cerca de ellos.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Use el aparato en una superficie de trabajo nivelada y estable, lejos del agua.
- No utilizar al aire libre.
- No utilice este aparato para fines comerciales o para otro fin que no sea el previsto.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni permita que el cable toque ninguna superficie caliente.
- No coloque el aparato cerca de gas caliente, un quemador eléctrico o algún horno, ya que esto podría provocar un incendio.
- No utilice el electrodoméstico sin agua, puede dañar el elemento calefactor, si sucede, debe desconectar el electrodoméstico inmediatamente de la toma de corriente. Después de enfriar el aparato, vierta agua en él.
- Siempre use suficiente agua para el tiempo de vapor.
- Cuando esté en uso, coloque el aparato en un lugar equilibrado donde los niños no puedan tocarlo.
- No sumerja la base en agua, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Durante la cocción al vapor, tenga cuidado con el vapor que sale de la tapa del vaporizador y al abrir la tapa.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en el hogar.

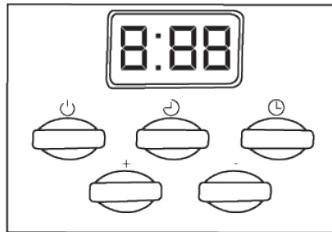
LISTADO DE PARTES

1. Tapa de la vaporera
2. Bandeja de goteo
3. Recipiente para arroz
4. Depósito para el agua
5. Panel de control
6. Indicador de agua
7. Recipiente de vapor superior
8. Recipiente de vapor intermedio
9. Recipiente de vapor inferior



- 1. Depósito:** Contiene agua para cocinar al vapor. No coloque ningún otro líquido en el depósito.
- 2. Bandeja de goteo:** Evita que la condensación de agua y los líquidos alimenticios goteen hacia el depósito para garantizar que el agua del depósito esté limpia.
- 3. Recipientes de vapor:** Para identificar convenientemente los recipientes de vapor, cada uno ha sido numerado y marcado en el lado superior del asa. El recipiente de vapor inferior es el número 1, el intermedio y el superior son los números 2 y 3 respectivamente.
- 4. Recipiente para arroz:** Se puede colocar en cualquier recipiente de vapor para cocinar arroz. Para reducir el espacio, el recipiente para arroz se puede almacenar en el depósito cuando no se esté usando. Pero debe colocarse bocabajo.
- 5. Tapa de la vaporera:** Tiene un asa en la parte superior para evitar quemaduras cuando se retira. Además, la tapa de la vaporera puede colocarse sobre cualquier accesorio de la vaporera.

PANEL DE CONTROL



1. Modo On/Off: Para controlar el encendido del electrodoméstico.
2. Modo: Pulse el botón para seleccionar el programa deseado (5 programas):
 - a. Cocinar huevos
 - b. Cocinar arroz al vapor
 - c. Cocinar pescado al vapor
 - d. Cocinar pollo o carnes al vapor
 - e. Cocinar verduras al vapor
3. +/-: Para establecer el tiempo de cocinado al vapor hasta 90 minutos.
4. Hr/min: La vaporera tiene una función de inicio automático. Pulse el botón para cambiar entre horas y minutos y establecer el tiempo de inicio deseado.
5. Pantalla: Indica el modo y el tiempo de funcionamiento.

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar la vaporera por primera vez, límpiela completamente, coloque los accesorios como los recipientes de vapor, la bandeja de goteo, la tapa, etc., en agua (agregando también el limpiador adecuado) y límpielos a fondo. Llene el depósito con agua hasta la marca Max, ensamble todas las piezas y póngala en marcha, cuando el agua esté hirviendo, deseche el agua.

NOTA: Ensamble todas las piezas, coloque la bandeja de goteo en el depósito, asegúrese de que esté fijada en la posición correcta y que quede plana. Cuando utilice la vaporera, asegúrese de que el nivel de agua en el depósito esté entre la marca Max y Min. Nunca sumerja el depósito y la base en agua para limpiarlos.

MODO DE EMPLEO

1. Coloque la vaporera en una superficie estable y nivelada.
2. Llene el depósito con agua según el tipo y la cantidad de alimentos. Si la comida necesita vapor durante un tiempo de 15 a 60 minutos, agregue agua hasta la marca Max, pero si el tiempo de cocción es inferior a 15 minutos, agregue agua hasta la marca Min. Si la vaporera deja de producir vapor o la velocidad del vapor es muy lenta antes de que la comida esté lista, esto indica que debe agregar agua al depósito.
 - No agregue sal, pimienta, saborizante, esencias, vino u otros líquidos que no sean agua en el depósito.
 - Mientras usa el aparato, asegúrese de que el nivel de agua esté entre el mínimo y el máximo.
3. El aparato se puede usar de tres maneras:
 - Solo con el recipiente de vapor inferior: coloque los alimentos en el recipiente de vapor inferior y colóquelo en la base.
 - Usando los tres recipientes de vapor juntos: coloque cada recipiente en su lugar de acuerdo con el número. Mantenga el orden establecido, de lo contrario los recipientes no se quedarán planos.
 - Usando dos recipientes de vapor: solo el recipiente de vapor central encaja con el inferior.
- Mientras cocina al vapor los alimentos con dos o tres recipientes de vapor, los alimentos en el recipiente inferior se cocinarán más rápido que en el superior, por lo que es mejor cocinar aquellos ingredientes que necesitan menos tiempo para cocinarse en los recipientes de vapor superiores.

4. Cubra con la tapa de la vaporera.
5. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- No lo utilice sin recipientes de vapor y sin colocar la tapa en su lugar.
6. Conecte la vaporera a la toma de corriente. Se escuchará un pitido prolongado, la pantalla mostrará 0:00 después de 1 segundo, solo se puede activar el botón Modo.
7. Presione el botón Modo, la pantalla mostrará:
 - a. Cocinar huevos
 - b. Cocinar arroz al vapor
 - c. Cocinar pescado al vapor
 - d. Cocinar pollo o carnes al vapor
 - e. Cocinar verduras al vapor
- Seleccione el programa deseado, la pantalla LCD mostrará el tiempo de vapor predeterminado. El tiempo de vapor se puede cambiar presionando los botones + y -.
8. La unidad tiene una función de inicio automático, el tiempo máximo de retraso es de 12 horas y 59 minutos. Si no desea que el vaporizador comience a funcionar de inmediato, puede configurar la función de inicio automático presionando el botón Min de la siguiente manera:
 - Por ejemplo: Configure la unidad para que empiece a funcionar después de 2 horas y 30 minutos.
1. Proceda de acuerdo con los pasos anteriores. Presione el botón Min una vez, el icono de un reloj despertador se mostrará a la izquierda y el 00 comenzará a parpadear.
2. Ajuste el 00 a 30 presionando los botones + o -, luego presione el botón Min nuevamente y 0 comenzará a parpadear, ajuste el 0 a 2 presionando los botones + o -, confirme la configuración presionando Min una vez más.
3. Presione el botón de encendido/apagado, se escuchará un pitido prolongado y la pantalla LCD comenzará la cuenta atrás. Cuando la hora es 0:00, el icono de un reloj de alarma desaparecerá y la unidad empezará a funcionar.
4. Cuando finalice la operación, el aparato emitirá un pitido.
- El tiempo máximo de uso de cada modo es de 90 minutos. Durante la operación, puede cancelar la configuración presionando el botón de encendido/apagado durante 2 segundos.
- **Cancelación del programa de inicio automático:** Presione el botón de encendido/apagado durante 2 segundos y se escuchará un pitido prolongado, el icono del reloj desaparecerá, la hora se restablecerá a cero y se cancelarán todos los ajustes.
9. Durante el funcionamiento, no toque la base, el recipiente para arroz ni los recipientes de vapor. Siempre use protección cuando manipule la vaporera.
10. Despues de terminar de cocinar al vapor, desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de retirar el depósito.
- Tenga cuidado al retirar la bandeja de goteo, mientras que otras partes de la unidad pueden enfriarse, el agua en el depósito y la bandeja de goteo aún estarán muy calientes.
11. Deseche el agua después de cada uso, para el siguiente ciclo vuelva a verter agua.
12. Almacene la vaporera después de que todas las partes se enfríen por completo y colóquela en un lugar seco, como una mesa o mostrador o un estante de armario. El cable de alimentación puede almacenarse debajo del fondo de la vaporera.

TIEMPOS DE COCINADO AL VAPOR

Tipo	Peso	Tiempo de cocinado al vapor
Arroz	arroz: 400g / agua: 500 ml	45-50 min
Patatas	900 g	40 min
Zanahoria	550g	40 min
Huevo	6 huevos	15-20 min
Pollo	550g	40 min

CONSEJOS

1. Al usar el aparato a gran altitud, el tiempo de cocinado al vapor puede variar y será necesario aumentarlo.
2. El tiempo de cocción al vapor indicado en diferentes recetas que pueda leer es solo una referencia, también depende del tamaño de los alimentos, la ubicación, la frescura y el sabor. Si está familiarizado con ello, el tiempo se puede configurar fácilmente.
3. La comida se cocina al vapor más rápido si está en una sola capa. Por lo tanto, el tiempo de cocción al vapor para una gran cantidad de alimentos es mucho más largo.
4. Para obtener mejores resultados, seleccione los ingredientes del tamaño adecuado para la vaporera. Si los ingredientes son muy diferentes en tamaño, debe colocar la comida pequeña en la parte superior.
5. No llene los recipientes de vapor completamente, ya que debe haber suficiente espacio para permitir el flujo de vapor máximo.
6. Cuando cueza al vapor una gran cantidad de alimentos, retire la tapa de la vaporera y remueva la comida a medio cocer con un utensilio de mango largo.
7. Guarde los líquidos en la bandeja de goteo para hacer sopas o salsas.
8. Primero descongele los ingredientes antes de cocinar carne o aves congeladas al vapor.
9. El tiempo de cocinado al vapor indicado en el cuadro anterior se basa en el uso de agua fría.
10. El recipiente interior también se usa para cocinar otros alimentos como frutas, verduras, pan rápido, etc.
11. Cuando utilice dos recipientes de vapor, coloque siempre los alimentos que necesiten un tiempo de cocción prolongado en el inferior.
12. Puede colocar diferentes alimentos respectivamente en los tres recipientes de vapor. Como el vapor goteará desde la capa superior, para garantizar que el sabor de los alimentos sea consistente entre sí, como con la carne y verduras, coloque siempre la carne en la capa inferior para que los jugos no goteen sobre otros alimentos.
13. El tiempo de cocción al vapor de los alimentos en el recipiente de cocción al vapor superior suele ser más de 5 minutos. Si necesita cocinar alimentos al vapor con un tiempo de cocción diferente, comience a cocinar al vapor los alimentos que necesiten el tiempo de cocción más largo en el recipiente de vapor inferior. Luego, cuando el tiempo restante alcanza el de los alimentos con el corto tiempo de cocción, retire con cuidado la tapa de la vaporera con guantes y coloque la comida en el recipiente de vapor inferior. Finalmente, cubra con la tapa de la vaporera y continúe cocinando al vapor.

PROTECCIÓN CONTRA LA EBULLICIÓN EN SECO

- Durante el funcionamiento, verifique si el agua en el depósito es suficiente.
- Si no tiene agua o el nivel de agua es inferior a la marca Min en el depósito, la protección contra la ebullición en seco se apagará y se escuchará un pitido.
- La pantalla LCD mostrará: EEE

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES

- Despues de usar el aparato durante unos 2-3 meses, se pueden acumular algunos restos minerales en el depósito o en el elemento calefactor, esto es normal. La cantidad de depósito depende de la dureza del agua en su área, es esencial descalcificar el depósito con el fin de prolongar la vida útil del producto.
1. Llene el depósito con una mezcla de vinagre y agua hasta la marca máxima, para no usar ningún otro químico o descalcificador.
2. Enchufe la vaporera. La bandeja de goteo, los recipientes de vapor y la tapa de la vaporera deben estar en el lugar correcto durante este procedimiento.
3. Seleccione el menú Cocinar pollo o carnes al vapor para comenzar a producir vapor y deje que se reduzca un poco de vinagre blanco.
4. Cuando el temporizador muestre 0:00, desenchúfelo de la corriente y deje que la unidad se enfrie por completo.
5. Enjuague el depósito varias veces con agua fría y limpie las otras partes como se describe en Limpieza y mantenimiento.

LIMPIEZA GENERAL Y MANTENIMIENTO

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
1. Lave los recipientes de vapor, la tapa de la vaporera, la bandeja de goteo y el recipiente para arroz en agua jabonosa caliente, enjuague y seque completamente.
 2. No limpie ninguna pieza con limpiadores abrasivos, como estropajos metálicos y detergentes en polvo.
 3. No sumerja el depósito en agua, primero vierta agua tibia en el depósito, luego enjuague bien y deseche el agua, finalmente séquelo con un paño suave. Todas las piezas, excepto el depósito, se pueden limpiar en el lavavajillas, sin embargo, la limpieza continua en el lavavajillas puede provocar una ligera pérdida de esmalte.
 4. Guarde la vaporera después de que todas las partes se hayan enfriado por completo y colóquela en un lugar seco, como una mesa o encimera o un estante de armario, enrolle el cable y asegúrelo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	1000W
Voltaje	220-240V
Dimensiones	350x364x412 mm
Peso	2,6 kg



Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

PORTUGUÊS

BEM-VINDO

Muito obrigado por escolher o nossa panela a vapor. Antes de usar o aparelho, leia estas instruções cuidadosamente para o uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de choque elétrico, ferimentos e até morte se forem seguidas rigorosamente. Mantenha este manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, dê estas instruções ao próximo proprietário do aparelho. Observe sempre as precauções básicas de segurança e os regulamentos de prevenção de acidentes ao usar um aparelho. Recusamos qualquer responsabilidade derivada da violação dessas instruções pelos clientes.

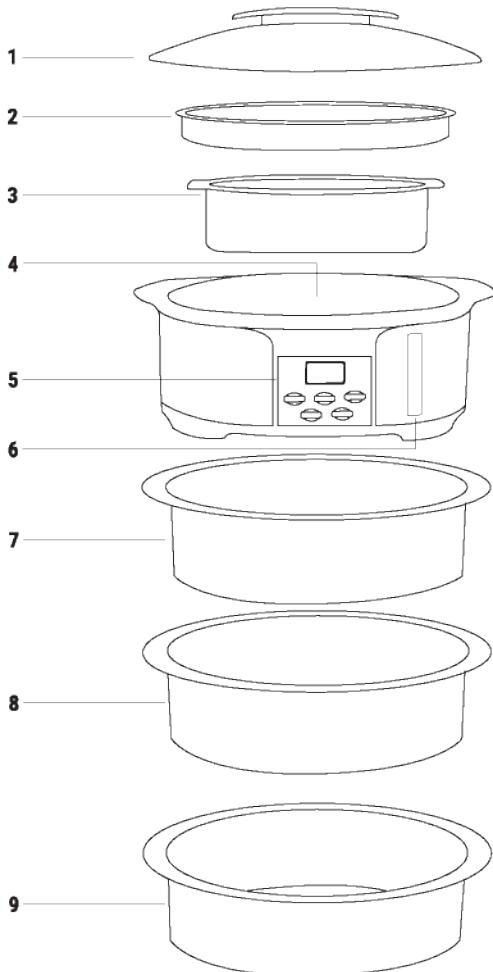
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer aparelho elétrico, sempre devem ser observadas as precauções básicas de segurança.

- Leia todas as instruções antes de usar este aparelho.
- Antes de conectar o aparelho à fonte de alimentação, verifique se a voltagem na etiqueta corresponde à voltagem da sua casa; se esse não for o caso, não use o aparelho e entre em contato com o seu revendedor.
- Não toque em superfícies quentes. Use alças e sempre use luvas de cozinha ao manusear materiais quentes. Evite que o vapor quente escape da parte superior do vaporizador enquanto estiver em uso. Não toque no aparelho enquanto estiver gerando vapor. Retire a tampa levantando-a lentamente. Sempre use a alça ao mover a unidade.
- Deixe a unidade esfriar antes de colocar ou retirar as peças.
- Deixe a unidade esfriar completamente antes de limpar ou guardar.
- Quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza, desconecte o vaporizador da tomada.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade, o cabo ou a tomada em água ou outro líquido.
- Supervisione as crianças quando este ou qualquer outro aparelho estiver sendo usado perto deles.
- Não use nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o aparelho não funcionar corretamente ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
- Não use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois podem causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Use o aparelho em uma superfície de trabalho estável e nivelada, longe da água.
- Não use ao ar livre.
- Não use este aparelho para fins comerciais ou para qualquer outro fim que não o objetivo a que se destina.
- Não permita que o cabo fique pendurado na borda de uma mesa ou balcão, nem toque em qualquer superfície quente.
- Não coloque o aparelho próximo a gás quente, queimador elétrico ou forno, pois isso pode causar incêndio.
- Não use o aparelho sem água, pois isso pode danificar o elemento de aquecimento; se isso acontecer, você deve desconectar o aparelho imediatamente da tomada. Depois de arrefecer o aparelho, deite água nele.
- Sempre use água suficiente para o vapor.
- Quando estiver em uso, coloque o aparelho em um local equilibrado, onde as crianças não possam tocá-lo.
- Não mergulhe a base na água, isso pode causar incêndio ou choque elétrico.
- Durante o vapor, tenha cuidado com o vapor que sai da tampa do vaporizador e quando você abre a tampa.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso dos aparelhos por uma pessoa responsável da sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho deve ser usado em casa.

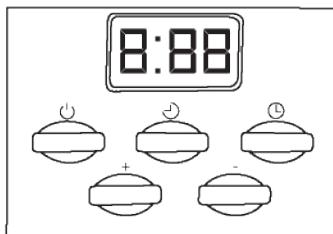
LISTA DE PEÇAS

1. Tampa da panela
2. Bandeja de gotas
3. Tigela de arroz
4. Tanque de água
5. Painel de controle
6. Indicador de água
7. Recipiente de vapor superior
8. Recipiente intermediário de vapor
9. Recipiente de vapor inferior



- 1. Depósito:** Contém água para cozinhar a vapor. Não coloque nenhum outro líquido no tanque.
- 2. Bandeja de gotas:** Evita que a condensação da água e dos líquidos dos alimentos goteje no reservatório para garantir que a água no reservatório esteja limpa.
- 3. Recipientes de vapor:** Para identificar convenientemente os recipientes de vapor, cada um deles foi numerado e marcado na parte superior da alça. O recipiente de vapor inferior é o número 1, o meio e o superior são os números 2 e 3, respectivamente.
- 4. Tigela de arroz:** Pode ser colocado em qualquer recipiente de vapor para cozinhar arroz. Para reduzir o espaço, o recipiente de arroz pode ser armazenado no tanque quando não estiver em uso. Mas deve ser virado de cabeça para baixo.
- 5. Tampa do panela:** Possui uma alça na parte superior para evitar queimaduras quando removida. Além disso, a tampa do vaporizador pode ser colocada sobre qualquer acessório do vaporizador.

PAINEL DE CONTROLE



1. Modo On / Off: Para controlar a ignição do aparelho.
2. Modo: Pressione o botão para selecionar o programa desejado (5 programas):
 - a. Cozinhar ovos
 - b. Arroz fumegante
 - c. Peixe no vapor
 - d. Cozinhar frango ou carne
 - e Cozinhar legumes
3. +/-: Para definir o tempo de vaporização em até 90 minutos.
4. Hr / min: O vaporizador tem uma função de partida automática. Pressione o botão para alternar entre horas e minutos e definir o horário de início desejado.
5. Exibição: Indica o modo e o tempo de operação.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de usar o vaporizador pela primeira vez, limpe-o completamente, coloque acessórios como recipientes de vapor, bandeja coletora, tampa etc. em água (adicionando também o limpador apropriado) e limpe-os bem. Encha o reservatório com água até a marca Max, monte todas as peças e inicie-o, quando a água estiver fervendo, descarte-a.

NOTA: Monte todas as peças, coloque a bandeja coletora no reservatório, verifique se está fixada na posição correta e plana. Ao usar o vaporizador, verifique se o nível da água no tanque está entre as marcas Max e Min. Nunca mergulhe o tanque e a base em água para limpá-los.

MODO DE EMPRECO

1. Coloque o vaporizador em uma superfície estável e nivelada.
2. Encha o tanque com água, dependendo do tipo e quantidade de alimentos. Se o alimento precisar de vapor por 15 a 60 minutos, adicione água até a marca Max, mas se o tempo de cozimento for menor que 15 minutos, adicione água até a marca Min. Se o vapor parar de produzir vapor ou a velocidade do vapor for muito baixa antes da comida estar pronta, isso indica que você deve adicionar água ao tanque.
 - Não adicione sal, pimenta, aromas, essências, vinho ou outros líquidos que não sejam água no tanque.
 - Enquanto estiver usando o aparelho, verifique se o nível da água está entre o mínimo e o máximo.
3. O dispositivo pode ser usado de três maneiras:
 - Apenas com a panela de vapor inferior: coloque os alimentos na panela de vapor inferior e coloque-os na base.
 - Usando os três recipientes de vapor juntos: coloque cada recipiente de acordo com o número. Manter a ordem estabelecida, caso contrário, os contêineres não ficarão planos.
 - Utilizando dois recipientes de vapor: somente o recipiente central de vapor se encaixa no fundo.
- Ao cozinhar alimentos com dois ou três recipientes de vapor, os alimentos no recipiente inferior cozinham mais rápido do que no recipiente superior; portanto, é melhor cozinhar os ingredientes que precisam de menos tempo para cozinhar nos recipientes de vapor superiores.

4. Cubra com a tampa do vaporizador.
5. Ligue o aparelho na tomada.
- Não use sem recipientes de vapor e sem colocar a tampa no lugar.
6. Conecte o vapor na tomada. Um bipe longo será ouvido, o display exibirá 0:00 após 1 segundo, apenas o botão Modo pode ser ativado.
7. Pressione o botão Modo, a tela mostrará:
 - a. Cozinhar ovos
 - b. Arroz fumegante
 - c. Peixe no vapor
 - d. Cozinhar frango ou carne
 - e Cozinhar legumes
- Selecione o programa desejado, o LCD mostrará o tempo de vapor padrão. O tempo de vapor pode ser alterado pressionando os botões + e -.
8. A unidade possui uma função de partida automática, o tempo máximo de atraso é de 12 horas e 59 minutos. Se você não deseja que o vaporizador comece a funcionar imediatamente, você pode configurar a função de inicialização automática pressionando o botão Min da seguinte maneira:
 - Por exemplo: Defina a unidade para começar a trabalhar após 2 horas e 30 minutos.
 - 1. Prossiga de acordo com as etapas anteriores. Pressione o botão Min uma vez, um ícone de despertador será exibido à esquerda e 00 começará a piscar.
 - 2. Defina 00 a 30 pressionando os botões + ou -, depois pressione o botão Min novamente e 0 começará a piscar, defina 0 a 2 pressionando os botões + ou -, confirme a configuração pressionando Min mais uma vez.
 - 3. Pressione o botão liga / desliga, um bipe longo será emitido, a tela LCD iniciará a contagem regressiva. Quando a hora é 0:00, o ícone do despertador desaparece, a unidade começará a funcionar.
 - 4. Quando a operação estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro.
- O tempo máximo de uso de cada modo é de 90 minutos. Durante a operação, você pode cancelar a configuração pressionando o botão liga / desliga por 2 segundos.
- **Cancelando o programa de início automático:** Pressione o botão liga / desliga por 2 segundos e um bipe longo será emitido, o ícone do relógio desaparecerá, o tempo será zerado e todas as configurações serão canceladas.
9. Durante a operação, não toque na base, panela de arroz ou panelas a vapor. Sempre use proteção ao manusear o vaporizador.
10. Depois de terminar de cozinhar, desconecte o aparelho e deixe esfriar completamente antes de remover o tanque.
- Tenha cuidado ao remover a bandeja coletora, enquanto outras partes da unidade podem esfriar, a água no reservatório e a bandeja coletora ainda estará muito quente.
11. Descarte a água após cada uso, para o próximo ciclo despeje a água novamente.
12. Armazene o vaporizador depois de todas as peças terem esfriado completamente e coloque-o em um local seco, como uma mesa ou balcão ou prateleira do armário. O cabo de alimentação pode ser armazenado na parte inferior do vaporizador.

TEMPOS DE COZIMENTO A VAPOR

Tipo	Peso	Tempo de vapor
Arroz	arroz: 400g / água: 500 ml	45-50 min
Batatas	900 g	40 min
Cenoura	550g	40 min
Ovo	6 ovos	15-20 min
Frango	550g	40 min

DICAS

1. Ao usar o aparelho em grandes altitudes, o tempo de cozimento a vapor pode variar e precisará ser aumentado.
2. O tempo de cozimento a vapor indicado em diferentes receitas que você pode ler é apenas uma referência, também depende do tamanho da comida, da localização, da frescura e do sabor. Se você estiver familiarizado, o horário pode ser facilmente ajustado.
3. O alimento é cozido no vapor mais rapidamente se estiver em uma única camada. Portanto, o tempo de vapor para uma grande quantidade de comida é muito mais longo.
4. Para obter melhores resultados, selecione os ingredientes de tamanho certo para o vaporizador. Se os ingredientes tiverem tamanhos muito diferentes, coloque os alimentos pequenos por cima.
5. Não encha os recipientes de vapor completamente, pois deve haver espaço suficiente para permitir o fluxo máximo de vapor.
6. Ao cozinhar no vapor uma grande quantidade de comida, remova a tampa do vaporizador e remova a comida semi-cozida com um utensílio de cabo longo.
7. Armazene líquidos na bandeja de gotejamento para fazer sopas ou molhos.
8. Descongele os ingredientes antes de cozinhar carne congelada ou aves.
9. O tempo de cozimento a vapor indicado na tabela acima é baseado no uso de água fria.
10. O recipiente interno também é usado para cozinhar outros alimentos, como frutas, legumes, pão rápido, etc.
11. Ao usar dois recipientes de vapor, sempre coloque alimentos que precisam de um longo tempo de cozimento no fundo.
12. Você pode colocar alimentos diferentes, respectivamente, nos três recipientes de vapor. Como o vapor escorrerá da camada superior, para garantir que o sabor dos alimentos seja consistente, como com carne e legumes, sempre coloque a carne na camada inferior para que os sucos não pingem em outros alimentos.
13. O tempo de vapor dos alimentos no recipiente de vapor superior é geralmente superior a 5 minutos. Se você precisar cozinhar alimentos a vapor com um tempo de cozimento diferente, comece a cozinhar alimentos que precisam do tempo de cozimento mais longo na panela de vapor inferior. Depois, quando o tempo restante atingir o dos alimentos com o tempo de cozimento curto, remova cuidadosamente a tampa do vaporizador com luvas e coloque os alimentos no recipiente de vapor inferior. Por fim, cubra com a tampa do vaporizador e continue cozinhando.

PROTEÇÃO CONTRA A FERRO SECAGEM

- Durante a operação, verifique se a água no tanque é suficiente.
- Se você não tiver água ou o nível da água estiver abaixo da marca Min no reservatório, a proteção contra fervura a seco será desativada e um bipe será emitido.
- A tela LCD mostrará: EEE

LIMPEZA DE DEPÓSITOS MINERAIS

- Depois de usar o aparelho por cerca de 2 a 3 meses, alguns restos minerais podem se acumular no tanque ou no elemento de aquecimento, isso é normal. A quantidade de depósito depende da dureza da água na sua área. É essencial descalcificar o tanque para prolongar a vida útil do produto.
- 1. Encha o reservatório com uma mistura de vinagre e água até a marca máxima, para não usar nenhum outro produto químico ou amaciante.
- 2. Conecte o vaporizador. A bandeja de gotejamento, os recipientes de vapor e a tampa do vaporizador devem estar no local correto durante este procedimento.
- 3. Selecione o menu Cozinhar frango ou carne para começar a cozinhar e deixe reduzir um pouco de vinagre branco.
- 4. Quando o cronômetro mostra 0:00, desconecte-o da energia e deixe a unidade esfriar completamente.
- 5. Enxágue o reservatório várias vezes com água fria e limpe as outras peças, conforme descrito em Limpeza e manutenção.

LIMPEZA GERAL E MANUTENÇÃO

- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.
1. Lave os recipientes de vapor, a tampa do vaporizador, a bandeja de gotejamento e o recipiente de arroz em água quente com sabão, enxágüe e seque bem.
 2. Não limpe nenhuma peça com produtos de limpeza abrasivos, como almofadas de metal e detergentes em pó.
 3. Não mergulhe o reservatório em água, primeiro despeje água morna no reservatório, depois enxágüe bem e descarte a água; por fim, seque com um pano macio. Todas as peças, exceto o tanque, podem ser limpas na máquina de lavar louça, mas a limpeza contínua na máquina pode causar uma leve perda de esmalte.
 4. Armazene o vaporizador depois de todas as peças terem esfriado completamente e coloque-o em um local seco, como uma mesa ou balcão ou prateleira do armário, enrole o cordão e prenda-o.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potência	1000W
Tensão	220-240V
Dimensões	350x364x412 mm
Peso	2.6 kg

De acordo com as Diretrizes Européias 2012/19 / UE e 2015/863 / UE, relacionados à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos, além da disposição de resíduos. O símbolo riscado do recipiente encontrado na embalagem indica a obrigação de que o produto, no final de sua vida útil, seja depositado em um local separado de outros resíduos. Portanto, o usuário deve entregar o dispositivo, quando não for mais utilizado, ao centro de coleta diferenciado apropriado para resíduos eletrônicos e eletro-técnicos, ou devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo dispositivo de tipo equivalente, um ou troca de outro. A coleta diferenciada adequada do dispositivo não utilizado para os sucessivos processos de reciclagem, tratamento e descarte ambientalmente compatíveis, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais o dispositivo é composto. O descarte abusivo do produto pelo usuário implica na aplicação das sanções previstas em lei.



FRANÇAIS

Bienvenue

Merci beaucoup d'avoir choisi notre cuiseur à vapeur. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions pour une utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de choc électrique, de blessure et même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, donnez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Respectez les consignes de sécurité de base et les réglementations de prévention des accidents à tout moment lorsque vous utilisez un appareil. Nous déclinons toute responsabilité découlant de la violation de ces instructions par les clients.

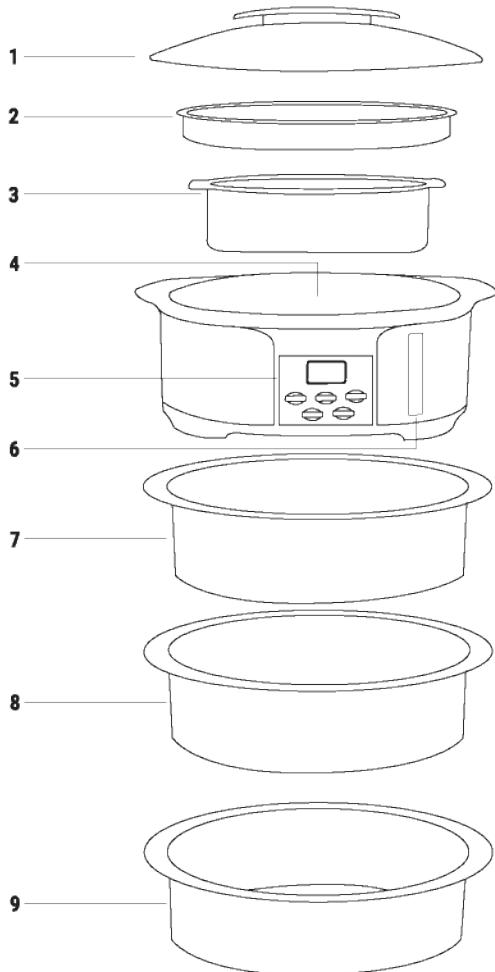
Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, vérifiez que la tension sur l'étiquette correspond à la tension de votre maison, si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées et portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds. Évitez que de la vapeur chaude ne s'échappe du haut du four à vapeur pendant son utilisation. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur. Retirez le couvercle en le soulevant lentement. Utilisez toujours la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, débranchez le cuiseur vapeur de la prise de courant.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez les enfants lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'eux.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant, ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail stable et de niveau, loin de l'eau.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales ou à des fins autres que sa destination.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de gaz chauds, d'un brûleur électrique ou d'un four, car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau, cela pourrait endommager l'élément chauffant, si cela se produit, vous devez immédiatement débrancher l'appareil de la prise de courant. Après avoir refroidi l'appareil, versez de l'eau dedans.
- Utilisez toujours suffisamment d'eau pour la vapeur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil dans un endroit équilibré où les enfants ne peuvent pas le toucher.
- N'immergez pas la base dans l'eau, cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Pendant la cuisson à la vapeur, faites attention à la vapeur qui sort du couvercle du cuiseur vapeur et lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation des appareils par une personne responsable de votre sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison.

LISTE DES PIÈCES

1. Couvercle de vapeur
2. Bac d'égouttement
3. Bol de riz
4. Réservoir d'eau
5. Panneau de commande
6. Indicateur d'eau
7. Réservoir de vapeur supérieur
8. Récipient à vapeur intermédiaire
9. Récipient à vapeur inférieur



1. Caution: Contient de l'eau pour la vapeur. Ne mettez aucun autre liquide dans le réservoir.

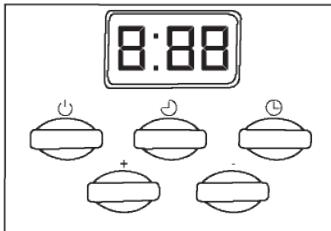
2. Bac d'égouttement: Empêche la condensation de l'eau et des liquides alimentaires de couler dans le réservoir pour garantir que l'eau dans le réservoir est propre.

3. Récipients à vapeur: Pour identifier facilement les récipients à vapeur, chacun a été numéroté et marqué sur le côté supérieur de la poignée. Le réservoir de vapeur inférieur est le numéro 1, le milieu et le supérieur sont les numéros 2 et 3 respectivement.

4. Bol de riz: Il peut être placé dans n'importe quel récipient à vapeur pour la cuisson du riz. Pour réduire l'espace, le récipient à riz peut être stocké dans le réservoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Mais cela doit être bouleversé.

5. Couvercle de vapeur: Il a une poignée sur le dessus pour éviter les brûlures lorsqu'il est retiré. De plus, le couvercle du cuiseur vapeur peut être placé sur n'importe quel accessoire du cuiseur vapeur.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Mode marche / arrêt: Pour contrôler l'allumage de l'appareil.
2. Mode: Appuyez sur le bouton pour sélectionner le programme souhaité (5 programmes):
 - a. Faire cuire des œufs
 - b. Riz à la vapeur
 - c. Poisson à la vapeur
 - d. Cuire à la vapeur du poulet ou de la viande
 - e. Cuire à la vapeur des légumes
3. +/-: Pour régler le temps de cuisson à la vapeur jusqu'à 90 minutes.
4. H / min: Le steamer a une fonction de démarrage automatique. Appuyez sur le bouton pour basculer entre les heures et les minutes et réglez l'heure de début souhaitée.
5. Affichage: Indique le mode et la durée de fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser le cuiseur à vapeur pour la première fois, nettoyez-le complètement, placez les accessoires tels que les récipients à vapeur, le bac d'égouttement, le couvercle, etc., dans l'eau (en ajoutant également le nettoyant approprié) et nettoyez-les soigneusement. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère Max, assemblez toutes les pièces et démarrez-le, lorsque l'eau est bouillante, jetez l'eau.

REMARQUE: Assemblez toutes les pièces, placez le bac d'égouttement dans le réservoir, assurez-vous qu'il est fixé dans la bonne position et repose à plat. Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, assurez-vous que le niveau d'eau dans le réservoir se situe entre les repères Max et Min. Ne plongez jamais le réservoir et la base dans l'eau pour les nettoyer.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le cuiseur vapeur sur une surface stable et de niveau.
2. Remplissez le réservoir d'eau en fonction du type et de la quantité de nourriture. Si les aliments ont besoin de vapeur pendant 15 à 60 minutes, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque Max, mais si le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque Min. Si le cuiseur vapeur cesse de produire de la vapeur ou si la vitesse de la vapeur est très lente avant que les aliments ne soient prêts, cela indique que vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir.
- N'ajoutez pas de sel, de poivre, d'arôme, d'essence, de vin ou d'autres liquides autres que l'eau dans le réservoir.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre le minimum et le maximum.
3. L'appareil peut être utilisé de trois manières:
 - Avec le pot à vapeur inférieur uniquement: placez les aliments dans le pot à vapeur inférieur et placez-les sur la base.
 - En utilisant les trois récipients à vapeur ensemble: mettez chaque récipient en place en fonction du nombre. Maintenez l'ordre établi, sinon les conteneurs ne resteront pas à plat.
 - Utilisation de deux récipients à vapeur: seul le récipient à vapeur central s'adapte à celui du bas.
- Lors de la cuisson à la vapeur des aliments avec deux ou trois récipients à vapeur, les aliments dans le récipient inférieur cuisent plus rapidement que celui du haut, il est donc préférable de cuire les ingrédients qui nécessitent moins de temps pour cuire dans les récipients à vapeur supérieurs.

4. Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur.
5. Branchez l'appareil sur la prise.
- Ne pas utiliser sans récipients à vapeur et sans mettre le couvercle en place.
6. Connectez le cuiseur vapeur à la prise de courant. Un long bip se fera entendre, l'écran affichera 0:00 après 1 seconde, seul le bouton Mode peut être activé.
7. Appuyez sur le bouton Mode, l'écran affichera:
 - a. Faire cuire des œufs
 - b. Riz à la vapeur
 - c. Poisson à la vapeur
 - d. Cuire à la vapeur du poulet ou de la viande
 - e. Cuire à la vapeur des légumes
- Sélectionnez le programme souhaité, l'écran LCD affichera le temps de vapeur par défaut. Le temps de vapeur peut être modifié en appuyant sur les boutons + et -.
8. L'unité a une fonction de démarrage automatique, le délai maximum est de 12 heures et 59 minutes. Si vous ne souhaitez pas que le vaporisateur démarre immédiatement, vous pouvez configurer la fonction de démarrage automatique en appuyant sur le bouton Min comme suit:
 - Par exemple: Réglez l'appareil pour qu'il commence à fonctionner après 2 heures et 30 minutes.
1. Procédez selon les étapes précédentes. Appuyez une fois sur le bouton Min, une icône de réveil s'affiche à gauche et 00 commence à clignoter.
2. Réglez le 00 à 30 en appuyant sur les boutons + ou -, puis appuyez à nouveau sur le bouton Min et 0 commencera à clignoter, réglez le 0 sur 2 en appuyant sur les boutons + ou -, confirmez le réglage en appuyant à nouveau sur Min.
3. Appuyez sur le bouton marche / arrêt, un bip long retentit, l'écran LCD démarre le compte à rebours. Lorsque l'heure est 0:00, l'icône du réveil disparaît, l'appareil commencera à fonctionner.
4. Une fois l'opération terminée, l'appareil émet un bip.
- La durée d'utilisation maximale de chaque mode est de 90 minutes. Pendant le fonctionnement, vous pouvez annuler le réglage en appuyant sur le bouton marche / arrêt pendant 2 secondes.
- **Annulation du programme de démarrage automatique:** Appuyez sur le bouton marche / arrêt pendant 2 secondes et un bip long retentit, l'icône de l'horloge disparaît, l'heure est remise à zéro et tous les réglages sont annulés.
9. Pendant le fonctionnement, ne touchez pas la base, le cuiseur à riz ou les casseroles à vapeur. Utilisez toujours une protection lorsque vous manipulez le cuiseur vapeur.
10. Une fois la cuisson à la vapeur terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le réservoir.
- Soyez prudent lorsque vous retirez le bac d'égouttement, tandis que d'autres parties de l'appareil peuvent devenir froides, l'eau dans le réservoir et le bac d'égouttement sera toujours très chaude.
11. Jetez l'eau après chaque utilisation, pour le cycle suivant, versez à nouveau de l'eau.
12. Rangez le cuiseur vapeur après que toutes les pièces ont complètement refroidi et placez-le dans un endroit sec, comme une table ou un comptoir ou une étagère de placard. Le cordon d'alimentation peut être rangé sous le bas du cuiseur vapeur.

TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR

Type	Le poids	Temps de cuisson
Riz	riz: 400g / eau: 500 ml	45-50 min
Pommes de terre	900 g	40 min
Carotte	550g	40 min
Oeuf	6 œufs	15-20 min
Poulet	550g	40 min

CONSEILS

1. Lorsque vous utilisez l'appareil à haute altitude, le temps de cuisson à la vapeur peut varier et devra être augmenté.
2. Le temps de cuisson à la vapeur indiqué dans les différentes recettes que vous pouvez lire n'est qu'une référence, il dépend également de la taille de la nourriture, de l'emplacement, de la fraîcheur et de la saveur. Si vous le connaîtsez, l'heure peut être facilement réglée.
3. Les aliments sont cuits à la vapeur plus rapidement s'ils sont en une seule couche. Par conséquent, le temps de cuisson à la vapeur d'une grande quantité de nourriture est beaucoup plus long.
4. Pour de meilleurs résultats, sélectionnez les ingrédients de la bonne taille pour le cuiseur vapeur. Si les ingrédients sont de tailles très différentes, vous devez placer le petit aliment sur le dessus.
5. Ne remplissez pas complètement les réservoirs de vapeur, car il doit y avoir suffisamment d'espace pour permettre un débit de vapeur maximum.
6. Lors de la cuisson à la vapeur d'une grande quantité de nourriture, retirez le couvercle du cuiseur vapeur et retirez les aliments à moitié cuits avec un ustensile à long manche.
7. Conservez les liquides dans l'égouttoir pour faire des soupes ou des sauces.
8. Décongelez les ingrédients avant de cuire à la vapeur de la viande ou de la volaille congelée.
9. Le temps de cuisson à la vapeur indiqué dans le tableau ci-dessus est basé sur l'utilisation d'eau froide.
10. Le récipient intérieur est également utilisé pour cuire d'autres aliments tels que les fruits, les légumes, le pain rapide, etc.
11. Lorsque vous utilisez deux récipients à vapeur, placez toujours les aliments qui nécessitent un long temps de cuisson au fond.
12. Vous pouvez placer différents aliments respectivement dans les trois récipients à vapeur. Étant donné que la vapeur coule de la couche supérieure, pour garantir la cohérence de la saveur des aliments, comme pour la viande et les légumes, placez toujours la viande dans la couche inférieure afin que les jus ne coulent pas sur les autres aliments.
13. Le temps de cuisson à la vapeur des aliments dans le récipient de cuisson supérieur est généralement supérieur à 5 minutes. Si vous devez cuire à la vapeur des aliments avec un temps de cuisson différent, commencez à cuire à la vapeur les aliments qui ont besoin du temps de cuisson le plus long dans la marmite inférieure. Ensuite, lorsque le temps restant atteint celui des aliments avec le temps de cuisson court, retirez soigneusement le couvercle du cuiseur vapeur avec des gants et mettez les aliments dans le récipient à vapeur inférieur. Enfin, couvrez avec le couvercle du cuiseur vapeur et continuez à cuire à la vapeur.

PROTECTION CONTRE LA BOUILLIE SÈCHE

- Pendant le fonctionnement, vérifiez si l'eau dans le réservoir est suffisante.
- Si vous n'avez pas d'eau ou si le niveau d'eau est en dessous du repère Min sur le réservoir, la protection contre l'ébullition à sec se déclenchera et un bip retentira.
- L'écran LCD affichera: EEE

NETTOYAGE DES DÉPÔTS MINÉRAUX

- Après avoir utilisé l'appareil pendant environ 2-3 mois, des restes de minéraux peuvent s'accumuler dans le réservoir ou dans l'élément chauffant, ce qui est normal. La quantité de dépôt dépend de la dureté de l'eau dans votre région, il est indispensable de détartrer le réservoir afin de prolonger la durée de vie du produit.
- 1. Remplissez le réservoir avec un mélange de vinaigre et d'eau jusqu'à la marque maximale, afin de ne pas utiliser d'autre produit chimique ou adoucissant.
- 2. Branchez le vapeur. Le plateau d'égouttement, les récipients à vapeur et le couvercle du cuiseur à vapeur doivent être au bon endroit pendant cette procédure.
- 3. Sélectionnez le menu Cuire à la vapeur du poulet ou de la viande pour commencer la cuisson à la vapeur et laissez réduire un peu de vinaigre blanc.
- 4. Lorsque la minuterie affiche 0:00, débranchez-la de l'alimentation et laissez l'unité refroidir complètement.
- 5. Rincez le réservoir plusieurs fois à l'eau froide et nettoyez les autres pièces comme décrit dans Nettoyage et entretien.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN GÉNÉRAUX

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
1. Lavez les récipients à vapeur, le couvercle du cuiseur vapeur, le bac d'égouttement et le récipient à riz dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement.
 2. Ne nettoyez aucune pièce avec des nettoyants abrasifs, tels que des tampons métalliques et des détergents en poudre.
 3. Ne plongez pas le réservoir dans l'eau, versez d'abord de l'eau tiède dans le réservoir, puis rincez bien et jetez l'eau, puis séchez-la avec un chiffon doux. Toutes les pièces, à l'exception du réservoir, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, mais un nettoyage continu au lave-vaisselle peut entraîner une légère perte d'email.
 4. Rangez le cuiseur vapeur après que toutes les pièces ont complètement refroidi et placez-le dans un endroit sec, comme une table ou un comptoir ou une étagère de placard, enroulez le cordon et fixez-le.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FR	CARACTÉRISTIQUES
Puissance	1000W
Tension	220-240V
Dimensions	350x364x412 mm
Poids	2.6 kg

Selon les directives européennes 2012/19 / UE et 2015/863 / UE, liés à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques, en plus de l'élimination des déchets. Le symbole barré du récipient qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être déposé dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit livrer l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de collecte différencié approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou doit le retourner au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, un ou échange d'un autre. La collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement successifs, aide à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.



ITALIANO

BENVENUTO

Grazie mille per aver scelto la nostra vaporiera. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino morte se seguite scrupolosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia del prodotto debitamente compilata, alla confezione del prodotto originale e alla prova di acquisto. Se possibile, dare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche quando si utilizza un apparecchio. Decliniamo ogni responsabilità derivata dalla violazione di queste istruzioni da parte dei clienti.

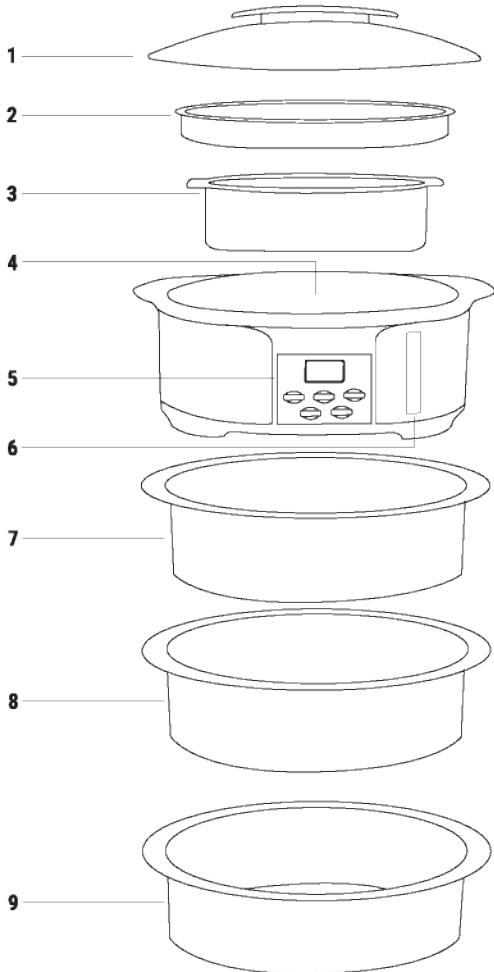
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione sull'etichetta corrisponda alla tensione domestica, in caso contrario, non utilizzare l'apparecchio e contattare il rivenditore.
- Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie e indossare sempre guanti da cucina quando si maneggiano materiali caldi. Evitare la fuoriuscita di vapore caldo dalla parte superiore del piroscafo durante l'uso. Non toccare l'apparecchio mentre sta generando vapore. Rimuovere il coperchio sollevandolo lentamente. Usare sempre la maniglia quando si sposta l'unità.
- Lasciare raffreddare l'unità prima di mettere o togliere le parti.
- Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di pulirla o riporla.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia, scollegare il piroscafo dalla presa di corrente.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Supervisionare i bambini quando questo o qualsiasi altro apparecchio viene utilizzato vicino a loro.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per esame, riparazione o regolazione.
- Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore, potrebbero causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro stabile e piana, lontano dall'acqua.
- Non usare all'aperto.
- Non utilizzare questo apparecchio per scopi commerciali o per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lasciare che il cavo pendga dal bordo di un tavolo o di un bancone o che il cavo tocchi qualsiasi superficie calda.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a gas caldo, bruciatori elettrici o forni, poiché ciò potrebbe provocare un incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza acqua, potrebbe danneggiare l'elemento riscaldante, in tal caso, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente. Dopo aver raffreddato l'apparecchio, versarvi dentro dell'acqua.
- Usare sempre abbastanza acqua per il tempo di vapore.
- Quando è in uso, posizionare l'apparecchio in un luogo equilibrato in cui i bambini non possano toccarlo.
- Non immergere la base in acqua, potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
- Durante la cottura a vapore, fare attenzione al vapore che fuoriesce dal coperchio del vapore e quando si apre il coperchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso degli apparecchi da parte di una persona responsabile della tua sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.

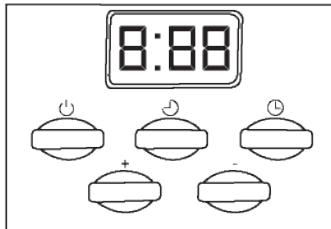
ELENCO DELLE PARTI

1. Coperchio per cottura a vapore
2. Vassoio antigoccia
3. Ciotola di riso
4. Serbatoio d'acqua
5. Pannello di controllo
6. Indicatore d'acqua
7. Contenitore del vapore superiore
8. Contenitore per vapore intermedio
9. Contenitore del vapore inferiore



- 1. Cauzione:** Contiene acqua per la cottura a vapore. Non mettere altri liquidi nel serbatoio.
- 2. Vassoio antigoccia:** Impedisce alla condensa di acqua e liquidi alimentari di gocciolare nel serbatoio per garantire che l'acqua nel serbatoio sia pulita.
- 3. Contenitori a vapore:** Per identificare comodamente i contenitori del vapore, ognuno è stato numerato e contrassegnato sul lato superiore della maniglia. Il contenitore del vapore inferiore è il numero 1, quello centrale e quello superiore sono rispettivamente i numeri 2 e 3.
- 4. Ciotola di riso:** Può essere inserito in qualsiasi contenitore per la cottura a vapore del riso. Per ridurre lo spazio, il contenitore del riso può essere riposto nel serbatoio quando non viene utilizzato. Ma deve essere capovolto.
- 5. Coperchio del vapore:** Ha una maniglia sulla parte superiore per evitare ustioni quando viene rimosso. Inoltre, il coperchio del vapore può essere posizionato su qualsiasi accessorio del vapore.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Modalità on / off: Per controllare l'accensione dell'apparecchio.
2. Modalità: Premere il pulsante per selezionare il programma desiderato (5 programmi):
 - a. Cucinare le uova
 - b. Riso al vapore
 - c. Pesce al vapore
 - d. Pollo al vapore o carne
 - e. Verdure al vapore
3. +/-: Per impostare il tempo di cottura a vapore fino a 90 minuti.
4. H / min: Il piroscafo ha una funzione di avvio automatico. Premere il pulsante per alternare tra ore e minuti e impostare l'ora di inizio desiderata.
5. visualizzare: Indica la modalità e il tempo di funzionamento.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare il piroscafo per la prima volta, pulirlo completamente, mettere accessori come contenitori per il vapore, vaschetta raccogligocce, coperchio, ecc., In acqua (aggiungendo anche il detergente appropriato) e pulirli accuratamente. Riempì il serbatoio con acqua fino al segno Max, assembla tutte le parti e avvialo, quando l'acqua bolle, scarta l'acqua.

NOTA: Montare tutte le parti, posizionare il vassoio antigoccia nel serbatoio, accertarsi che sia fissato nella posizione corretta e che sia piatto. Quando si utilizza il piroscafo, assicurarsi che il livello dell'acqua nel serbatoio sia compreso tra i segni Max e Min. Non immergere mai il serbatoio e la base in acqua per pulirli.

METODO D'USO

1. Posizionare il piroscafo su una superficie piana e stabile.
2. Riempì il serbatoio con acqua a seconda del tipo e della quantità di cibo. Se il cibo ha bisogno di vapore per 15 a 60 minuti, aggiungi acqua fino al segno Max, ma se il tempo di cottura è inferiore a 15 minuti, aggiungi acqua fino al segno Min. Se il piroscafo smette di produrre vapore o la velocità del vapore è molto bassa prima che il cibo sia pronto, ciò indica che è necessario aggiungere acqua al serbatoio.
 - Non aggiungere sale, pepe, aromi, essenze, vino o altri liquidi diversi dall'acqua nel serbatoio.
 - Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra il minimo e il massimo.
3. Il dispositivo può essere utilizzato in tre modi:
 - Solo con la pentola a vapore inferiore: metti il cibo nella pentola a vapore inferiore e mettilo sulla base.
 - Utilizzando insieme i tre contenitori del vapore: posizionare ciascun contenitore in base al numero. Mantenere l'ordine stabilito, altrimenti i contenitori non rimarranno piatti.
 - Utilizzando due contenitori per il vapore: solo il contenitore per il vapore centrale si adatta a quello in basso.
4. Durante la cottura a vapore di cibi con due o tre contenitori a vapore, i cibi nel contenitore inferiore cuociono più velocemente di quelli superiore, quindi è meglio cucinare quegli ingredienti che richiedono meno tempo per cuocere nei contenitori a vapore superiori.

4. Coprire con il coperchio del piroscavo.
5. Inserire la spina nella presa.
- Non utilizzare senza contenitori per il vapore e senza posizionare il coperchio.
6. Collegare il piroscavo alla presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico lungo, il display mostrerà 0:00 dopo 1 secondo, solo il pulsante Modalità può essere attivato.
7. Premi il pulsante Modalità, lo schermo mostrerà:
 - a. Cucinare le uova
 - b. Riso al vapore
 - c. Pesce al vapore
 - d. Pollo al vapore o carne
 - e. Verdure al vapore
- Selezionare il programma desiderato, il display LCD mostrerà il tempo di vapore predefinito. Il tempo di vapore può essere modificato premendo i pulsanti + e -.
8. L'unità ha una funzione di avvio automatico, il tempo di ritardo massimo è di 12 ore e 59 minuti. Se non si desidera che il vaporizzatore inizi a funzionare immediatamente, è possibile configurare la funzione di avvio automatico premendo il pulsante Min come segue:
 - Per esempio: Impostare l'unità per iniziare a lavorare dopo 2 ore e 30 minuti.
1. Procedere secondo i passaggi precedenti. Premi una volta il pulsante Min, un'icona della sveglia verrà visualizzata sulla sinistra e 00 inizierà a lampeggiare.
2. Impostare 00 su 30 premendo i pulsanti + o -, quindi premere nuovamente il pulsante Min e 0 inizierà a lampeggiare, impostare 0 su 2 premendo i pulsanti + o -, confermare l'impostazione premendo nuovamente Min.
3. Premi il pulsante on / off, sentirai un lungo segnale acustico, il display inizierà il conto alla rovescia. Quando l'ora è 0:00, l'icona della sveglia scompare, l'unità inizierà a funzionare.
4. Al termine dell'operazione, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- Il tempo massimo di utilizzo di ciascuna modalità è di 90 minuti. Durante il funzionamento, è possibile annullare l'impostazione premendo il pulsante on / off per 2 secondi.
- **Annullo del programma di avvio automatico:** Premere il pulsante on / off per 2 secondi e verrà emesso un segnale acustico lungo, l'icona dell'orologio scomparirà, il tempo verrà ripristinato a zero e tutte le impostazioni verranno annullate.
9. Durante il funzionamento, non toccare la base, la cuociriso o le pentole a vapore. Usare sempre la protezione quando si maneggia il piroscavo.
10. Al termine della cottura a vapore, scolare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di rimuovere il serbatoio.
- Fare attenzione quando si rimuove la vaschetta raccogli gocce, mentre altre parti dell'unità potrebbero raffreddarsi, l'acqua nel serbatoio e la vaschetta raccogli gocce saranno ancora molto calde.
11. Smaltire l'acqua dopo ogni utilizzo, per il ciclo successivo versare nuovamente l'acqua.
12. Conservare il piroscavo dopo che tutte le parti si sono completamente raffreddate e posizionarlo in un luogo asciutto, come un tavolo o un bancone o uno scaffale dell'armadio. Il cavo di alimentazione può essere riposto nella parte inferiore del piroscavo.

TEMPI DI COTTURA A VAPORE

tipo	peso	Tempo di cottura a vapore
riso	riso: 400 g / acqua: 500 ml	45-50 min
patate	900 g	40 min
carota	550g	40 min
uovo	6 uova	15-20 min
pollo	550g	40 min

CONSIGLI

1. Quando si utilizza l'apparecchio ad alta quota, il tempo di cottura a vapore può variare e dovrà essere aumentato.
2. Il tempo di cottura a vapore indicato nelle diverse ricette che puoi leggere è solo un riferimento, dipende anche dalle dimensioni del cibo, dalla posizione, dalla freschezza e dal sapore. Se lo conosci, il tempo può essere facilmente impostato.
3. Il cibo viene cotto a vapore più velocemente se si trova in un singolo strato. Pertanto, il tempo di cottura a vapore per una grande quantità di cibo è molto più lungo.
4. Per risultati ottimali, selezionare gli ingredienti della giusta dimensione per il piroscavo. Se le dimensioni degli ingredienti sono molto diverse, è necessario posizionare il piccolo cibo sopra.
5. Non riempire completamente i contenitori del vapore, poiché deve esserci spazio sufficiente per consentire il massimo flusso di vapore.
6. Quando si cuoce a vapore una grande quantità di cibo, rimuovere il coperchio dal piroscavo e rimuovere il cibo semicotto con un utensile a manico lungo.
7. Conservare i liquidi nel vassoio antigoccia per preparare zuppe o salse.
8. Scongelare gli ingredienti prima di cuocere a vapore carne o pollame congelati.
9. Il tempo di cottura a vapore indicato nella tabella sopra si basa sull'uso di acqua fredda.
10. Il contenitore interno viene anche utilizzato per cucinare altri alimenti come frutta, verdura, pane veloce, ecc.
11. Quando si utilizzano due contenitori per il vapore, posizionare sempre sul fondo alimenti che richiedono un lungo tempo di cottura.
12. È possibile posizionare alimenti diversi rispettivamente nei tre contenitori del vapore. Poiché il vapore gocciolerà dallo strato superiore, per garantire che il sapore del cibo sia coerente tra loro, come per la carne e le verdure, posizionare sempre la carne nello strato inferiore in modo che i succhi non gocciolino sugli altri alimenti.
13. Il tempo di cottura a vapore degli alimenti nel contenitore di cottura superiore è in genere superiore a 5 minuti. Se devi cuocere a vapore cibi con un tempo di cottura diverso, inizia a cuocere a vapore cibi che richiedono il tempo di cottura più lungo nella pentola a vapore inferiore. Quindi, quando il tempo rimanente raggiunge quello del cibo con il breve tempo di cottura, rimuovere con cura il coperchio del piroscavo con i guanti e mettere il cibo nel contenitore del vapore inferiore. Infine, coprire con il coperchio del vapore e continuare a cuocere a vapore.

PROTEZIONE CONTRO LA BOLLITURA SECCA

- Durante il funzionamento, verificare se l'acqua nel serbatoio è sufficiente.
- Se non si dispone di acqua o il livello dell'acqua è inferiore al segno Min sul serbatoio, la protezione contro l'ebollizione a secco si spegne e viene emesso un segnale acustico.
- Lo schermo LCD mostrerà: EEE

PULIZIA DEI DEPOSITI MINERALI

- Dopo aver usato l'apparecchio per circa 2-3 mesi, alcuni residui di minerali possono accumularsi nel serbatoio o nell'elemento riscaldante, questo è normale. La quantità di deposito dipende dalla durezza dell'acqua nella propria zona, è essenziale decalcificare il serbatoio per prolungare la vita del prodotto.
1. Riungi il serbatoio con una miscela di aceto e acqua fino al segno massimo, in modo da non usare nessun altro prodotto chimico o ammorbidente.
2. Collegare il piroscavo. Il vassoio antigoccia, i contenitori del vapore e il coperchio del forno a vapore devono trovarsi nella posizione corretta durante questa procedura.
3. Seleziona il menu Cottura a vapore di pollo o carne per iniziare a cuocere a vapore e ridurre un po' di aceto bianco.
4. Quando il timer mostra 0:00, scollegalo dall'alimentazione e consenti all'unità di raffreddarsi completamente.
5. Risciacquare il serbatoio più volte con acqua fredda e pulire le altre parti come descritto in Pulizia e manutenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE GENERALI

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
1. Lavare i contenitori del vapore, il coperchio del piroscavo, il vassoio antigoccia e il contenitore del riso in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare completamente.
 2. Non pulire alcuna parte con detergenti abrasivi, come cuscinetti di metallo e detergenti in polvere.
 3. Non immergere il serbatoio in acqua, versare prima acqua calda nel serbatoio, quindi sciacquare bene e scartare l'acqua, infine asciugarla con un panno morbido. Tutte le parti tranne il serbatoio possono essere pulite in lavastoviglie, tuttavia una pulizia continua in lavastoviglie può causare una leggera perdita di smalto.
 4. Conservare il piroscavo dopo che tutte le parti si sono completamente raffreddate e riporlo in un luogo asciutto, come un tavolo o un ripiano o un ripiano dell'armadio, arrotolare il cavo e fissarlo.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	lineamenti
Potenza	1000W
Tensione	220-240V
Dimensioni	350x364x412 mm
Peso	2.6 kg

Secondo le linee guida europee 2012/19 / UE e 2015/863 / UE, relativo alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose negli apparecchi elettrici, oltre allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato del contenitore che si trova sulla confezione indica l'obbligo di depositare il prodotto, al termine della sua vita utile, in un luogo separato dagli altri rifiuti. Pertanto, l'utente deve consegnare il dispositivo, quando non viene più utilizzato, al centro di raccolta differenziata appropriato per rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure deve restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o uno scambio da un altro. L'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente, consente di evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui è composto il dispositivo. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.



DEUTSCH

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Elektro-Dampfgarer entschieden haben. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und sogar zum Tod, wenn sie genau befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufnachweis an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, geben Sie diese Anweisungen an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Beachten Sie bei der Verwendung eines Geräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Wir lehnen jede Verantwortung ab, die sich aus der Verletzung dieser Anweisungen durch die Kunden ergibt.

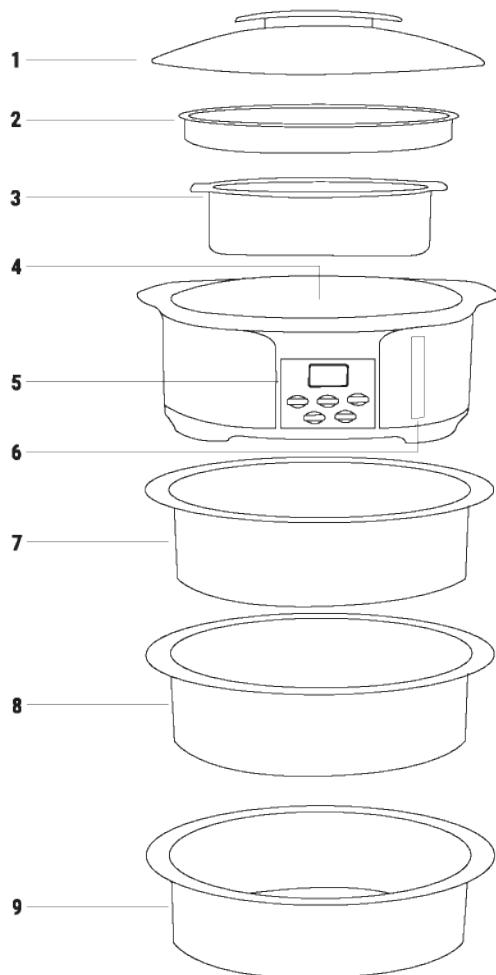
SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

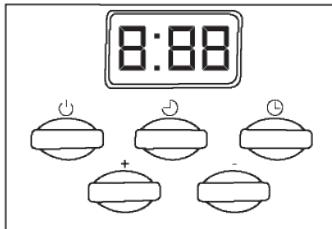
- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromquelle, ob die Spannung auf dem Etikett der Spannung in Ihrem Haus entspricht. Wenn dies nicht der Fall ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Griffe und Küchenhandschuhe. Vermeiden Sie, dass während des Gebrauchs heißer Dampf von der Oberseite des Dampfers austritt. Berühren Sie das Gerät nicht, während es Dampf erzeugt. Entfernen Sie die Abdeckung, indem Sie sie langsam anheben. Verwenden Sie immer den Griff, wenn Sie das Gerät bewegen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung, ziehen Sie den Dampfer aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn dieses oder ein anderes Gerät in ihrer Nähe verwendet wird.
- Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurück.
- Verwenden Sie kein vom Hersteller nicht empfohlenes Zubehör, da dies zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche, fern von Wasser.
- Nicht im Freien verwenden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für kommerzielle Zwecke oder für andere Zwecke als den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heiße Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißem Gas, einem elektrischen Brenner oder einem Ofen auf, da dies einen Brand verursachen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Wasser, da es das Heizelement beschädigen kann. In diesem Fall müssen Sie das Gerät sofort von der Steckdose trennen. Gießen Sie nach dem Abkühlen des Geräts Wasser hinein.
- Verwenden Sie immer genügend Wasser für die Dampfzeit.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs an einem ausgeglichenen Ort auf, an dem Kinder es nicht berühren können.
- Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser, da dies zu Feuer oder Stromschlag führen kann.
- Achten Sie beim Dämpfen auf den Dampf, der aus dem Dampfdeckel austritt, und beim Öffnen des Deckels.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie haben von einer verantwortlichen Person Aufsicht oder Anweisungen zur Verwendung der Geräte erhalten Ihrer Sicherheit.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Heimgebrauch vorgesehen.

TEILELISTE

1. Dampfdeckel
2. Tropfschale
3. Reisschüssel
4. Wassertank
5. Bedienfeld
6. Wasseranzeige
7. Oberer Dampfbehälter
8. Zwischendampfbehälter
9. Unterer Dampfbehälter



- 1. Kautions:** Enthält Wasser zum Dämpfen. Geben Sie keine andere Flüssigkeit in den Tank.
- 2. Auffangschale:** Verhindert, dass Kondenswasser aus Wasser und Lebensmittelflüssigkeiten in den Vorratsbehälter tropft, um sicherzustellen, dass das Wasser im Vorratsbehälter sauber ist.
- 3. Dampfbehälter:** Um die Dampfbehälter bequem identifizieren zu können, wurde jeder auf der Oberseite des Griffs nummeriert und markiert. Der untere Dampfbehälter ist Nummer 1, der mittlere und der obere sind Nummer 2 bzw. 3.
- 4. Reisschüssel:** Es kann in jeden Dampfbehälter zum Kochen von Reis gestellt werden. Um Platz zu sparen, kann der Reisbehälter bei Nichtgebrauch im Tank aufbewahrt werden. Aber es muss auf den Kopf gestellt werden.
- 5. Dampfdeckel:** Es hat oben einen Griff, um Verbrennungen beim Entfernen zu vermeiden. Darüber hinaus kann der Dampfdeckel über jedes Dampfzubehör gelegt werden.

BEDIENFELD

1. Ein / Aus-Modus: Zur Steuerung der Zündung des Geräts.
2. Modus: Drücken Sie die Taste, um das gewünschte Programm auszuwählen (5 Programme):
 - a. Eier kochen
 - b. Reis dämpfen
 - c. Dämpfender Fisch
 - d. Dampfendes Huhn oder Fleisch
 - e. Gemüse dämpfen
3. +/-: Zum Einstellen der Dampfzeit auf 90 Minuten.
4. Hr / min: Der Dampfer verfügt über eine automatische Startfunktion. Drücken Sie die Taste, um zwischen Stunden und Minuten umzuschalten und die gewünschte Startzeit einzustellen.
5. Anzeige: Zeigt den Modus und die Betriebszeit an.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Bevor Sie den Dampfgarer zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie ihn vollständig, legen Sie Zubehör wie Dampfbehälter, Auffangschale, Deckel usw. in Wasser (fügen Sie auch den entsprechenden Reiniger hinzu) und reinigen Sie es gründlich. Füllen Sie den Behälter bis zur Max-Marke mit Wasser, bauen Sie alle Teile zusammen und starten Sie ihn. Wenn das Wasser kocht, entsorgen Sie das Wasser.

HINWEIS: Montieren Sie alle Teile, stellen Sie die Tropfschale in den Vorratsbehälter, stellen Sie sicher, dass sie in der richtigen Position befestigt ist und flach liegt. Stellen Sie bei Verwendung des Dampfgarers sicher, dass der Wasserstand im Tank zwischen den Markierungen Max und Min liegt. Tauchen Sie den Tank und den Boden niemals in Wasser, um sie zu reinigen.

VERWENDUNGSMETHODE

1. Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, ebene Oberfläche.
2. Füllen Sie den Tank je nach Art und Menge der Lebensmittel mit Wasser. Wenn das Essen 15 bis 60 Minuten lang Dampf benötigt, fügen Sie Wasser bis zur Max-Marke hinzu. Wenn die Garzeit jedoch weniger als 15 Minuten beträgt, fügen Sie Wasser bis zur Min-Marke hinzu. Wenn der Dampfgarer keine Dampf mehr produziert oder die Dampfgeschwindigkeit sehr langsam ist, bevor das Essen fertig ist, bedeutet dies, dass Sie Wasser in den Tank geben müssen.
- Geben Sie kein Salz, Pfeffer, Aroma, Essenzen, Wein oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Tank.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass der Wasserstand zwischen dem Minimum und dem Maximum liegt.
3. Das Gerät kann auf drei Arten verwendet werden:
 - Nur mit dem unteren Dampftopf: Legen Sie die Lebensmittel in den unteren Dampftopf und stellen Sie sie auf den Boden.
 - Verwenden Sie die drei Dampfbehälter zusammen: Stellen Sie jeden Behälter entsprechend der Anzahl auf. Behalten Sie die festgelegte Reihenfolge bei, sonst liegen die Behälter nicht flach.
 - Verwendung von zwei Dampfbehältern: Nur der zentrale Dampfbehälter passt auf den unteren.
- Während Sie Lebensmittel mit zwei oder drei Dampfbehältern dämpfen, kochen die Lebensmittel im unteren Behälter schneller als im oberen. Daher ist es am besten, die Zutaten zu kochen, die weniger Zeit zum Kochen in den oberen Dampfbehältern benötigen.
4. Mit dem Deckel des Dampfgarers abdecken.

5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
- Nicht ohne Dampfbehälter und ohne Aufsetzen des Deckels verwenden.
6. Schließen Sie den Dampfgarer an die Steckdose an. Es ertönt ein langer Piepton, das Display zeigt nach 1 Sekunde 0:00 an, nur die Modustaste kann aktiviert werden.
7. Drücken Sie die Modustaste. Auf dem Bildschirm wird Folgendes angezeigt:
 - a. Eier kochen
 - b. Reis dämpfen
 - c. Dämpfender Fisch
 - d. Dampfendes Huhn oder Fleisch
 - e. Gemüse dämpfen
- Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Auf dem LCD wird die Standarddampfzeit angezeigt. Die Dampfzeit kann durch Drücken der Tasten + und - geändert werden.
8. Das Gerät verfügt über eine automatische Startfunktion, die maximale Verzögerungszeit beträgt 12 Stunden und 59 Minuten. Wenn Sie nicht möchten, dass der Vaporizer sofort funktioniert, können Sie die Autostartfunktion konfigurieren, indem Sie die Min-Taste wie folgt drücken:
 - Zum Beispiel: Stellen Sie das Gerät so ein, dass es nach 2 Stunden und 30 Minuten seine Arbeit aufnimmt.
1. Fahren Sie mit den vorherigen Schritten fort. Drücken Sie die Min-Taste einmal, links wird ein Weckersymbol angezeigt und 00 beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie 00 bis 30 ein, indem Sie die Tasten + oder - drücken, und drücken Sie dann erneut die Min-Taste. 0 beginnt zu blinken. Stellen Sie 0 bis 2 ein, indem Sie die Tasten + oder - drücken. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie erneut Min drücken.
3. Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, Sie hören einen langen Piepton, das LCD startet den Countdown. Wenn die Zeit 0:00 ist, verschwindet das Weckersymbol. Das Gerät wird in Betrieb genommen.
4. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.
- Die maximale Nutzungsdauer jedes Modus beträgt 90 Minuten. Während des Betriebs können Sie die Einstellung abbrechen, indem Sie die Ein- / Aus-Taste 2 Sekunden lang drücken.
- **Abbrechen des automatischen Startprogramms:** Drücken Sie die Ein / Aus-Taste 2 Sekunden lang und es ertönt ein langer Piepton, das Uhrensymbol verschwindet, die Zeit wird auf Null zurückgesetzt und alle Einstellungen werden abgebrochen.
9. Berühren Sie während des Betriebs nicht den Boden, den Reiskocher oder die Dampfpfannen. Verwenden Sie beim Umgang mit dem Dampfgarer immer einen Schutz.
10. Ziehen Sie nach dem Dämpfen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie den Tank entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tropfschale entfernen. Während andere Teile des Geräts kalt werden können, ist das Wasser im Behälter und in der Tropfschale immer noch sehr heiß.
11. Entsorgen Sie das Wasser nach jedem Gebrauch und gießen Sie für den nächsten Zyklus erneut Wasser ein.
12. Lagern Sie den Dampfgarer, nachdem alle Teile vollständig abgekühlt sind, und stellen Sie ihn an einen trockenen Ort, z. B. einen Tisch oder eine Theke oder ein Schrankregal. Das Netzkabel kann unter der Unterseite des Dampfgarers aufbewahrt werden.

DAMPFKOCHZEITEN

Typ	Gewicht	Dampfzeit
Reis	Reis: 400 g / wasser: 500 ml	45-50 min
Kartoffeln	900 g	40 min
Karotte	550g	40 min
Ei	6 Eier	15-20 min
Huhn	550g	40 min

TIPPS

1. Wenn Sie das Gerät in großer Höhe verwenden, kann die Dampfgarzeit variieren und muss erhöht werden.
2. Die in verschiedenen Rezepten angegebene Dampfzeit, die Sie lesen können, ist nur eine Referenz. Sie hängt auch von der Größe des Lebensmittels, dem Ort, der Frische und dem Geschmack ab. Wenn Sie damit vertraut sind, kann die Zeit einfach eingestellt werden.
3. Lebensmittel werden schneller gedämpft, wenn sie in einer einzigen Schicht vorliegen. Daher ist die Dampfzeit für eine große Menge an Lebensmitteln viel länger.
4. Für beste Ergebnisse wählen Sie die richtigen Zutaten für den Dampfgarer. Wenn die Zutaten sehr unterschiedlich groß sind, sollten Sie das kleine Essen darauf legen.
5. Füllen Sie die Dampfbehälter nicht vollständig, da genügend Platz vorhanden sein muss, um einen maximalen Dampfstrom zu ermöglichen.
6. Wenn Sie eine große Menge Lebensmittel dämpfen, nehmen Sie den Deckel vom Dampfgarer ab und entfernen Sie die halb gekochten Lebensmittel mit einem langstieligen Utensil.
7. Lagern Sie Flüssigkeiten in der Auffangschale, um Suppen oder Saucen zuzubereiten.
8. Tauen Sie die Zutaten zuerst auf, bevor Sie gefrorenes Fleisch oder Geflügel dämpfen.
9. Die in der obigen Tabelle angegebene Dampfgarzeit basiert auf der Verwendung von kaltem Wasser.
10. Der innere Behälter wird auch zum Kochen anderer Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Schnellbrot usw. verwendet.
11. Wenn Sie zwei Dampfbehälter verwenden, stellen Sie immer Lebensmittel, die eine lange Garzeit benötigen, auf den Boden.
12. Sie können jeweils unterschiedliche Lebensmittel in die drei Dampfbehälter geben. Da Dampf aus der oberen Schicht tropft, legen Sie das Fleisch immer in die untere Schicht, damit der Geschmack des Lebensmittels wie bei Fleisch und Gemüse übereinstimmt, damit keine Säfte auf andere Lebensmittel tropfen.
13. Die Dampfzeit von Lebensmitteln im oberen Dampfbehälter beträgt normalerweise mehr als 5 Minuten. Wenn Sie Lebensmittel mit einer anderen Garzeit dämpfen müssen, beginnen Sie mit dem Dämpfen von Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen, im unteren Dampftopf. Wenn die verbleibende Zeit die des Lebensmittels mit der kurzen Garzeit erreicht, entfernen Sie vorsichtig den Deckel des Dampfgarers mit Handschuhen und legen Sie das Lebensmittel in den unteren Dampfbehälter. Zum Schluss mit dem Dampfdeckel abdecken und weiter dämpfen.

SCHUTZ GEGEN TROCKENKOCHEN

- Überprüfen Sie während des Betriebs, ob das Wasser im Tank ausreichend ist.
- Wenn Sie kein Wasser haben oder der Wasserstand unter der Min-Markierung am Vorratsbehälter liegt, wird der Trockenkochschutz ausgelöst und ein Piepton ertönt.
- Der LCD-Bildschirm zeigt: EEE

REINIGUNG VON MINERALABLÄGERUNGEN

- Nach ca. 2-3 Monaten Gebrauch des Geräts können sich im Tank oder im Heizelement Mineralreste ansammeln. Dies ist normal. Die Menge der Ablagerungen hängt von der Härte des Wassers in Ihrer Region ab. Es ist wichtig, den Tank zu entkalken, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
1. Füllen Sie den Behälter bis zur maximalen Markierung mit einer Mischung aus Essig und Wasser, um keine anderen Chemikalien oder Weichspüler zu verwenden.
2. Stecken Sie den Dampfgarer ein. Die Auffangschale, die Dampfbehälter und der Dampfdeckel müssen sich während dieses Vorgangs an der richtigen Stelle befinden.
3. Wählen Sie das Menü Hühnchen oder Fleisch dämpfen, um mit dem Dämpfen zu beginnen und etwas weißen Essig einwirken zu lassen.
4. Wenn der Timer 0:00 anzeigt, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
5. Spülen Sie den Behälter mehrmals mit kaltem Wasser und reinigen Sie die anderen Teile wie unter Reinigung und Wartung beschrieben.

ALLGEMEINE REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
1. Waschen Sie die Dampfbehälter, den Dampfdeckel, die Auffangschale und den Reisbehälter in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie gründlich ab.
 2. Reinigen Sie keine Teile mit Scheuermitteln wie Metallkissen und pulverförmigen Reinigungsmitteln.
 3. Tauchen Sie den Behälter nicht in Wasser, gießen Sie zuerst warmes Wasser in den Behälter, spülen Sie ihn dann gut aus und entsorgen Sie das Wasser. Trocknen Sie es schließlich mit einem weichen Tuch. Alle Teile außer dem Tank können in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine kontinuierliche Reinigung in der Spülmaschine kann jedoch zu einem leichten Emailverlust führen.
 4. Lagern Sie den Dampfgarer, nachdem alle Teile vollständig abgekühlt sind, und stellen Sie ihn an einen trockenen Ort, z. B. einen Tisch, eine Theke oder ein Schrankregal. Rollen Sie das Kabel auf und sichern Sie es.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

DE	Eigenschaften
Macht	1000W
Spannung	220-240V
Abmessungen	350x364x412 mm
Gewicht	2.6 kg



Gemäß den europäischen Richtlinien 2012/19 / EU und 2015/863 / EUIm Zusammenhang mit der Reduzierung des Einsatzes gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten zusätzlich zur Abfallentsorgung. Das durchgestrichene Symbol des Behälters auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer an einem von anderen Abfällen getrennten Ort deponiert werden muss. Daher muss der Benutzer das Gerät, wenn es nicht mehr verwendet wird, an den entsprechend differenzierte Sammelzentrum für elektronische und elektrotechnische Abfälle liefern oder es zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts gleichwertigen Typs, eines oder eines Austauschs an den Verkäufer zurücksenden von einem anderen. Die adäquate differenzierte Sammlung des nicht verwendeten Geräts für die aufeinanderfolgenden umweltverträglichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsprozesse trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer setzt die Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Sanktionen voraus.

NEDERLANDS

WELKOM

Heel erg bedankt voor het kiezen van onze steamer. Lees voor het gebruik van het apparaat deze instructies zorgvuldig door voor het juiste gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood als ze strikt worden gevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie, samen met de daar behorende ingevulde productgarantiekaart, originele productverpakking en aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Houd u bij het gebruik van een apparaat altijd aan de fundamentele veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen. We wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het overtreden van deze instructies door de klanten.

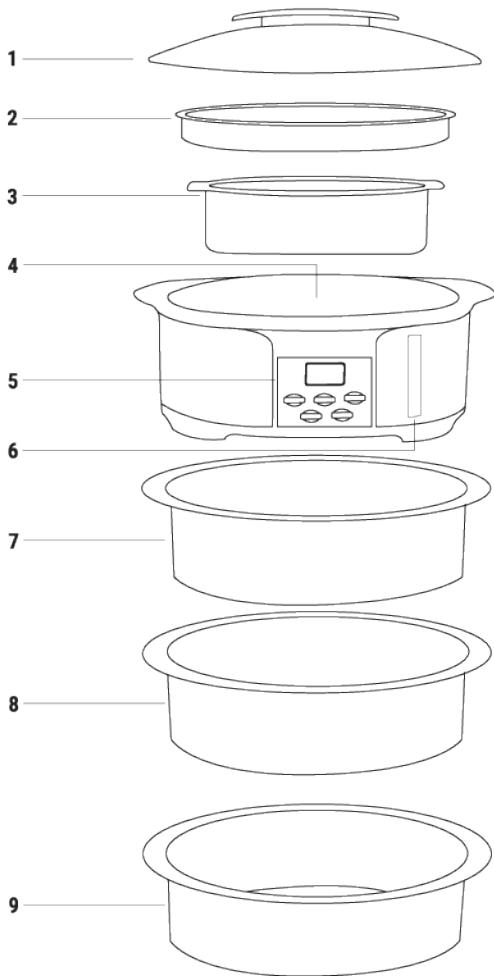
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.
- Voordat u het apparaat op de stroombron aansluit, moet u controleren of de spanning op het label overeenkomt met de spanning in uw huis. Als dit niet het geval is, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met uw dealer.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten en draag altijd keukenhandschoenen bij het hanteren van hete materialen. Voorkom dat hete stoom tijdens gebruik uit de bovenkant van de stoomer ontsnapt. Raak het apparaat niet aan terwijl het stoom genereert. Verwijder het deksel door het langzaam op te tillen. Gebruik altijd de handgreep wanneer u het apparaat verplaatst.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Houd toezicht op kinderen wanneer dit of een ander apparaat in de buurt wordt gebruikt.
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat niet naar behoren functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, deze kunnen brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat op een stabiel en vlak werkoppervlak, uit de buurt van water.
- Niet buitenhuis gebruiken.
- Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden of voor enig ander doel dan het beoogde doel.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het snoer geen heet oppervlak raken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van heet gas, een elektrische brander of een oven, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet zonder water, dit kan het verwarmingselement beschadigen, als dit toch gebeurt, moet u het apparaat onmiddellijk van het stopcontact loskoppelen. Giet na het afkoelen van het apparaat er water in.
- Gebruik altijd voldoende water voor stoomtijd.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik op een gebalanceerde plaats waar kinderen het niet kunnen aanraken.
- Dompel de basis niet onder in water, dit kan brand of elektrische schokken veroorzaken.
- Wees tijdens het stomen voorzichtig met de stoom die uit het stoomkupideksel komt en wanneer u het deksel opent.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de apparaten door een verantwoordelijke persoon van uw veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik thuis.

ONDERDELENLIJST

1. Stoomboot deksel
2. Lekbak
3. Rijstkom
4. Watertank
5. Configuratiescherm
6. Waterindicator
7. Bovenste stoomreservoir
8. Tussenstoomreservoir
9. Onderste stoomreservoir



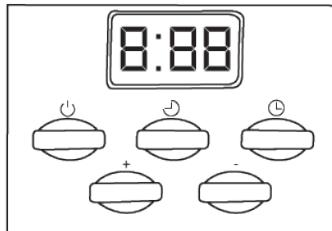
1. Waarborgsom: Bevat water om te stomen. Doe geen andere vloeistof in de tank.

2. Lekbak: Voorkomt dat condenswater en voedselvloeistoffen in het reservoir druppelen om ervoor te zorgen dat het water in het reservoir schoon is.

3. Stoomcontainers: Om de stoomcontainers gemakkelijk te kunnen identificeren, zijn ze allemaal genummerd en gemarkerd op de bovenkant van het handvat. De onderste stoomcontainer is nummer 1, de middelste en de bovenste zijn respectievelijk nummer 2 en 3.

4. Rijstkom: Het kan in elke stoomcontainer worden geplaatst om rijst te koken. Om ruimte te besparen, kan de rijstcontainer in de tank worden opgeborgen wanneer deze niet in gebruik is. Maar het moet ondersteboven worden gekeerd.

5. Stoomboot deksel: Het heeft een handvat aan de bovenkant om brandwonden te voorkomen wanneer het wordt verwijderd. Bovendien kan het stoomdeksel over elk steameraccessoire worden geplaatst.

BEDIENINGSPANEEL

1. Aan / uit-modus: Om de ontsteking van het apparaat te regelen.
2. Wijze: Druk op de knop om het gewenste programma (5 programma's) te selecteren:
 - a. Eieren koken
 - b. Rijst stomen
 - c. Stomen van vis
 - d. Kip of vlees stomen
 - e. Groente stomen
3. +/-: Om de stoomtijd in te stellen tot 90 minuten.
4. Hr / min: De steamer heeft een automatische startfunctie. Druk op de knop om te wisselen tussen uren en minuten en stel de gewenste starttijd in.
5. Weergave: Geeft de modus en bedrijfstijd aan.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Maak de stomer volledig schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt, plaats accessoires zoals stoomcontainers, lekbak, deksel enz. In water (voeg ook de juiste reiniger toe) en reinig ze grondig. Vul het reservoir met water tot aan de Max-markering, monter alle onderdelen en start het, als het water kookt, gooi het water weg.

OPMERKING: Monteer alle onderdelen, plaats de lekbak in het reservoir, zorg ervoor dat deze op de juiste plaats zit en plat ligt. Zorg er bij gebruik van de stomer voor dat het water niveau in de tank tussen de Max en Min markeringen staat. Dompel de tank en de basis nooit onder in water om ze schoon te maken.

WIJZE VAN GEBRUIK

1. Plaats de stomer op een stabiel, horizontaal oppervlak.
2. Vul de tank met water, afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel. Als het voedsel 15 tot 60 minuten stoom nodig heeft, voeg dan water toe tot de Max-markering, maar als de kooktijd korter is dan 15 minuten, voeg dan water toe tot de Min-markering. Als de stoombot stopt met het produceren van stoom of als de stoomsnelsheid erg laag is voordat het eten klaar is, betekent dit dat u water aan de tank moet toevoegen.
 - Voeg geen zout, peper, smaakstoffen, essences, wijn of andere vloeistoffen dan water in de tank toe.
 - Zorg er tijdens het gebruik van het apparaat voor dat het water niveau tussen het minimum en het maximum ligt.
3. Het apparaat kan op drie manieren worden gebruikt:
 - Alleen met de onderste stoompan: Doe het voedsel in de onderste stoompan en zet het op de basis.
 - De drie stoomcontainers samen gebruiken: zet elke container op zijn plaats volgens het nummer. Handhaaf de vastgestelde volgorde, anders liggen de containers niet plat.
 - Met twee stoomcontainers: alleen de centrale stoomcontainer past op de onderste.
4. Bij het stomen van voedsel met twee of drie stoomcontainers, zal het voedsel in de onderste container sneller koken dan de bovenste, dus het is het beste om die ingrediënten te koken die minder tijd nodig hebben om te koken in de bovenste stoomcontainers.

4. Dek af met het deksel van de stomer.
5. Steek het apparaat in het stopcontact.
- Niet gebruiken zonder stoomcontainers en zonder dat het deksel op zijn plaats zit.
6. Sluit de steamer aan op het stopcontact. Er klinkt een lange piepton, het display geeft na 1 seconde 0:00 weer, alleen de modusknop kan worden geactiveerd.
7. Druk op de modusknop, het scherm toont:
 - a. Eieren koken
 - b. Rijst stomen
 - c. Stomen van vis
 - d. Kip of vlees stomen
 - e. Groente stomen
- Selecteer het gewenste programma, het LCD-scherm zal de standaard stoomtijd tonen. De stoomtijd kan worden gewijzigd door op de + en - knoppen te drukken.
8. De unit heeft een automatische startfunctie, de maximale vertragingstijd is 12 uur en 59 minuten. Als je niet wilt dat de verdamper meteen begint te werken, kun je de functie voor automatisch starten configureren door als volgt op de Min-knop te drukken:
 - Bijvoorbeeld: Stel het apparaat in om na 2 uur en 30 minuten te gaan werken.
1. Ga verder volgens de voorgaande stappen. Druk eenmaal op de Min-knop, een wekkerpictogram wordt aan de linkerkant weergegeven en 00 begint te knipperen.
2. Stel de 00 tot 30 in door op de + of - knoppen te drukken, druk vervolgens opnieuw op de Min-knop en 0 begint te knipperen, stel de 0 in op 2 door op de + of - knoppen te drukken, bevestig de instelling door nogmaals op Min te drukken.
3. Druk op de aan / uitknop, er klinkt een lange piepton, en het LCD-scherm begint met aftellen. Wanneer de tijd 0:00 is, zal het wekkerpictogram verdwijnen, het apparaat begint te werken.
4. Als de bewerking is voltooid, piept het apparaat.
- De maximale gebruikstijd van elke modus is 90 minuten. Tijdens bedrijf kunt u de instelling annuleren door de aan / uitknop 2 seconden ingedrukt te houden.
- **Annuleren van het automatische startprogramma:** Druk 2 seconden op de aan / uitknop en er klinkt een lange piepton, het klokpictogram verdwijnt, de tijd wordt gereset naar nul en alle instellingen worden geannuleerd.
9. Raak tijdens het gebruik de bodem, rijstkoker of stoompannen niet aan. Gebruik altijd bescherming bij het hanteren van de stomer.
10. Nadat u klaar bent met stomen, koppelt u het apparaat los en laat u het volledig afkoelen voordat u de tank verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak, terwijl andere delen van het apparaat koud kunnen worden, zal het water in het reservoir en de lekbak nog steeds erg heet zijn.
11. Gooi het water na elk gebruik weg, giet voor de volgende cyclus opnieuw water.
12. Berg de steamer op nadat alle onderdelen volledig zijn afgekoeld en plaats hem op een droge plaats, zoals een tafel of aanrecht of een kastrek. Het netsnoer kan onder de onderkant van de steamer worden opgeborgen.

STOOM KOOKTIJDEN

Type	Gewicht	Stoomtijd
Rijst	rijst: 400 g / water: 500 ml	45-50 min
Aardappelen	900 g	40 min
Wortel	550g	40 min
Ei	6 eieren	15-20 min
Kip	550g	40 min

TIPS

1. Als u het apparaat op grote hoogte gebruikt, kan de stoomgaartijd variëren en moet deze worden verhoogd.
2. De stoomtijd die wordt aangegeven in verschillende recepten die u kunt lezen, is slechts een referentie, het hangt ook af van de grootte van het voedsel, de locatie, de versheid en de smaak. Als u er bekend mee bent, kan de tijd eenvoudig worden ingesteld.
3. Voedsel wordt sneller gestoomd als het in één laag zit. Daarom is de stoomtijd voor een grote hoeveelheid voedsel veel langer.
4. Selecteer voor de beste resultaten de juiste ingrediënten voor de stomer. Als de ingrediënten erg verschillend zijn, moet je het kleine voedsel er bovenop plaatsen.
5. Vul de stoomcontainers niet volledig, want er moet voldoende ruimte zijn om een maximale stoomstroom mogelijk te maken.
6. Als u een grote hoeveelheid voedsel stoomt, verwijderd u het deksel van de stomer en verwijderd u het halfgekookte voedsel met een lang handvat.
7. Bewaar vloeistoffen in de lekbak om soepen of sauzen van te maken.
8. Ontdooi de ingrediënten eerst voordat u bevroren vlees of gevogelte gaat stomen.
9. De stoomkooktijd in de bovenstaande tabel is gebaseerd op het gebruik van koud water.
10. De binnenvbak wordt ook gebruikt voor het bereiden van ander voedsel zoals fruit, groenten, snel brood, etc.
11. Plaats bij het gebruik van twee stoomcontainers altijd voedsel met een lange kooktijd op de bodem.
12. In de drie stoomcontainers kunt u verschillende etenswaren plaatsen. Aangezien er stoom uit de bovenste laag druppelt, moet u ervoor zorgen dat de smaak van het voedsel, zoals vlees en groenten, consistent is met elkaar, zoals bij vlees en groenten. Plaats het vlees altijd in de onderste laag zodat er geen sappen op andere voedingssmiddelen druppelen.
13. De stoomtijd van voedsel in de bovenste stoombak is meestal meer dan 5 minuten. Als u voedsel met een andere kooktijd moet stomen, begin dan met het stomen van voedsel dat de langste kooktijd nodig heeft in de onderste stoompan. Wanneer dan de resterende tijd die van het voedsel bereikt met de korte kooktijd, verwijder dan voorzichtig het deksel van de stomer met handschoenen en doe het voedsel in het onderste stoomreservoir. Dek tot slot af met het deksel van de stoompan en ga verder met stomen.

BESCHERMING TEGEN DROOG KOKEN

- Controleer tijdens bedrijf of het water in de tank voldoende is.
- Als u geen water heeft of als het water niveau onder de markering Min op het reservoir ligt, gaat de droogkookbeveiliging af en klinkt er een pieptoon.
- Het LCD-scherm toont: EEE

REINIGING VAN MINERALE STORTINGEN

- Na ongeveer 2-3 maanden gebruik van het apparaat kunnen zich wat minerale resten ophopen in de tank of in het verwarmingselement, dit is normaal. De hoeveelheid afzetting is afhankelijk van de hardheid van het water in uw omgeving, het is essentieel om de tank te ontkalken om de levensduur van het product te verlengen.
1. Vul het reservoir met een mengsel van azijn en water tot de maximale markering, om geen andere chemicaliën of wasverzachter te gebruiken.
2. Sluit de stomer aan. Het lekbakje, de stoomreservoirs en het stoomdeksel moeten tijdens deze procedure op de juiste plaats staan.
3. Selecteer het menu Kip of vlees stomen om te beginnen met stomen en laat een beetje witte azijn inkoken.
4. Als de timer 0:00 aangeeft en laat het apparaat volledig afkoelen.
5. Spoel het reservoir meerdere keren met koud water en reinig de andere onderdelen zoals beschreven in Reiniging en onderhoud.

ALGEMENE REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
1. Was de stoomcontainers, het stoommanderdeksel, de lekbak en de rijstcontainer in heet zeepsop, spoel en droog ze grondig af.
 2. Reinig geen enkel onderdeel met schurende reinigingsmiddelen, zoals metalen pads en waspoeder.
 3. Dompel het reservoir niet onder in water, giet eerst warm water in het reservoir, spoel het daarna goed af en gooい het water weg, droog het tenslotte af met een zachte doek. Alle onderdelen behalve de tank kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, maar continue reiniging in de vaatwasser kan een licht verlies van glazuur veroorzaken.
 4. Berg de steamer op nadat alle onderdelen volledig zijn afgekoeld en zet hem op een droge plaats, zoals een tafel of aanrecht of kastplank, rol het snoer op en zet het vast.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

NL	Kenmerken
Kracht	1000W
Spanning	220-240V
Afmetingen	350x364x412 mm
Gewicht	2.6 kg



Volgens de Europese richtlijnen 2012/19 / EU en 2015/863 / EU, gerelateerd aan de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparaten, naast afvalverwijdering. Het doorgestreepte symbool van de container op de verpakking geeft de verplichting aan dat het product aan het einde van zijn levensduur op een andere plaats dan ander afval moet worden gedeponeerd. Daarom moet de gebruiker het apparaat, wanneer het niet langer wordt gebruikt, afleveren bij het juiste gedifferentieerde inzamelingscentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of moet het teruggesturen naar de verkoper op het moment van aankoop van een nieuw apparaat van hetzelfde type, een apparaat of een ander apparaat van een ander. De adequate gedifferentieerde inzameling van het ongebruikte apparaat voor de opeenvolgende milieuvriendelijke recycling-, behandlings- en verwijderingsprocessen, helpt mogelijk negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld. De onrechtmate verwijdering van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van de door de wet voorziene sancties.

POLSKI

WITAMY

Dziękujemy bardzo za wybór naszego parowca. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia.

Dodatkowe środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż te instrukcje następnemu właścielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z naruszenia niniejszych instrukcji przez klientów.

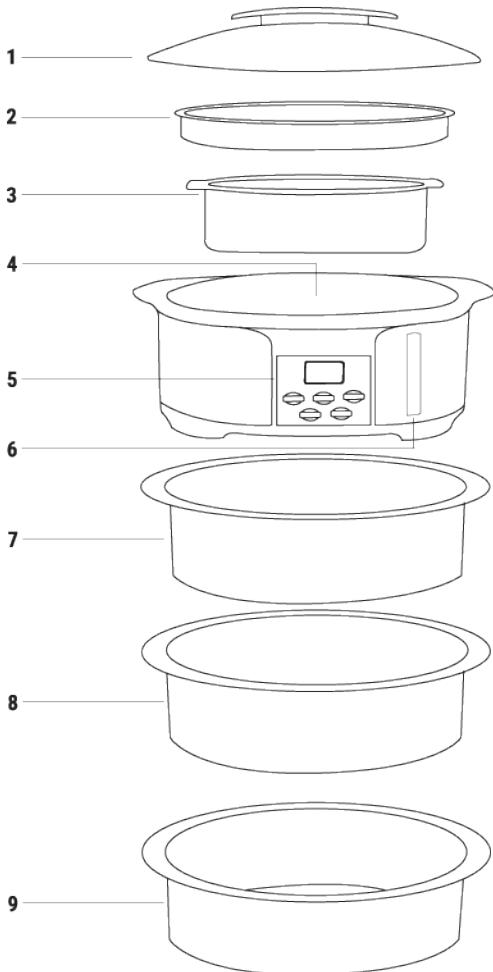
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem tego urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie na etykiecie odpowiada napięciu w twoim domu, jeśli tak nie jest, nie używaj urządzenia i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów i zawsze noś rękawice kuchenne podczas pracy z gorącymi materiałami. Podczas użytkowania unikaj wydostawiania się gorącej pary z górnej części parowca. Nie dotykaj urządzenia wytwarzającego parę. Zdejmij pokrywę, powoli ją podnosząc. Zawsze używaj uchwytu podczas przenoszenia urządzenia.
- Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem, należy odłączyć urządzenie do gotowania na parze od gniazdka elektrycznego.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nadzoruj dzieci, gdy w pobliżu znajduje się to urządzenie lub inne urządzenie.
- Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta, ponieważ mogą spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Używaj urządzenia na stabilnej i poziomej powierzchni roboczej, z dala od wody.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie używaj tego urządzenia do celów komercyjnych lub do celów innych niż zamierzane.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ani nie pozwól, aby przewód dotykał gorącej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego gazu, palnika elektrycznego lub piekarnika, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie używaj urządzenia bez wody, możesz uszkodzić element grzewczy, jeśli tak się stanie, musisz natychmiast odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Po schłodzeniu urządzenia wlej do niego wodę.
- Zawsze używaj wystarczającej ilości wody na czas gotowania na parze.
- Podczas użytkowania umieść urządzenie w zrównoważonym miejscu, w którym dzieci nie będą mogły go dotykać.
- Nie zanurzaj podstawy w wodzie, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Podczas gotowania na parze uważaj na parę wydobywającą się z pokrywy urządzenia do gotowania na parze i po jej otwarciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną twojego bezpieczeństwa.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu.

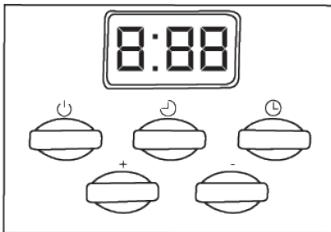
LISTA CZĘŚCI

1. Pokrywa parowca
2. Tacka ociekowa
3. Miska Ryżu
4. Zbiornik na wodę
5. Panel sterowania
6. Wskaźnik wody
7. Górnny pojemnik na parę
8. Pośredni pojemnik na parę
9. Dolny pojemnik na parę



- 1. Depozyt:** Zawiera wodę do gotowania na parze. Nie wlewaj żadnych innych płynów do zbiornika.
- 2. Tacka ociekowa:** Zapobiega kapaniu skroplin z wody i płynów spożywczych do zbiornika, aby zapewnić czystość wody w zbiorniku.
- 3. Pojemniki na parę:** Aby wygodnie zidentyfikować pojemniki na parę, każdy z nich został ponumerowany i oznaczony na górnjej stronie uchwytu. Dolny pojemnik na parę ma numer 1, środkowy i górný mają odpowiednio numery 2 i 3.
- 4. Miska Ryżu:** Można go umieścić w dowolnym pojemniku z parą do gotowania ryżu. Aby zmniejszyć przestrzeń, pojemnik na ryż można przechowywać w zbiorniku, gdy nie jest używany. Ale trzeba to odwrócić do góry nogami.
- 5. Pokrywa parowca:** Ma uchwyt na górze, aby zapobiec poparzeniom po usunięciu. Ponadto pokrywkę do gotowania na parze można umieścić nad dowolnym akcesorium do gotowania na parze.

PANEL STEROWANIA



1. Tryb włączania / wyłączania: Aby kontrolować zapłon urządzenia.
2. Tryb: Naciśnij przycisk, aby wybrać żądany program (5 programów):
 - a. Gotowanie jajek
 - b. Ryż na parze
 - c. Ryba na parze
 - d. Kurczak na parze lub mięso
 - e. Warzywa na parze
3. +/-: Aby ustawić czas gotowania na parze do 90 minut.
4. Godz./min: Parowiec ma funkcję automatycznego uruchamiania. Naciśnij przycisk, aby przełączać się między godzinami a minutami i ustawić żądany czas rozpoczęcia.
5. Wyświetlacz: Wskazuje tryb i czas działania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem parowca należy go dokładnie wyczyścić, umieścić akcesoria, takie jak pojemniki na parę, tacę ociekową, pokrywkę itp., w wodzie (również dodając odpowiedni środek czyszczący) i dokładnie je wyczyścić. Napełnij zbiornik wodą do znaku Max, złoż wszystkie części i uruchom, gdy woda się zagotuje, wyrzuć wodę.

UWAGA: Zmontuj wszystkie części, umieść tacę ociekową w zbiorniku, upewnij się, że jest zamocowana we właściwej pozycji i leży płasko. Korzystając z urządzenia do gotowania na parze, upewnij się, że poziom wody w zbiorniku znajduje się między znakami Max i Min. Nigdy nie zanurzaj zbiornika i podstawy w wodzie, aby je wyczyścić.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Ustaw parowiec na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Napełnij zbiornik wodą w zależności od rodzaju i ilości żywności. Jeśli jedzenie potrzebuje pary przez 15 do 60 minut, dodaj wodę do znaku Max, ale jeśli czas gotowania jest krótszy niż 15 minut, dodaj wodę do znaku Min. Jeśli parowiec przestanie wytwarzać parę lub prędkość pary będzie bardzo wolna, zanim potrawa będzie gotowa, oznacza to, że należy dodać wodę do zbiornika.
 - Nie dodawaj do zbiornika soli, pieprzu, aromatów, esencji, wina ani innych płynów innych niż woda.
 - Podczas korzystania z urządzenia upewnij się, że poziom wody jest między minimum a maksimum.
3. Z urządzenia można korzystać na trzy sposoby:
 - Tylko z dolnym garnkiem: Umieść jedzenie w dolnym garnku i połóż na podstawie.
 - Używanie razem trzech pojemników na parę: umieść każdy pojemnik na miejscu zgodnie z numerem. Utrzymaj ustaloną kolejność, w przeciwnym razie pojemniki nie będą leżały płasko.
 - Korzystanie z dwóch pojemników na parę: tylko środkowy pojemnik na parę pasuje do dolnego.
- Podczas gotowania na parze żywności z dwoma lub trzema pojemnikami z parą, jedzenie w dolnym pojemniku będzie gotować szybciej niż górne, dlatego najlepiej gotować te składniki, które potrzebują mniej czasu na gotowanie w górnego pojemnikach z parą.

- 4 Przykryj pokrywką parowca.
- 5 Podłącz urządzenie do gniazdko.
- Nie używać bez pojemników z parą i bez zakładania pokrywy.
- 6 Podłącz parowiec do gniazdko elektrycznego. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże 0:00 po 1 sekundzie, można aktywować tylko przycisk trybu.
- 7 Naciśnij przycisk Trybu, ekran pokaże:
 - a. Gotowanie jajek
 - b. Ryż na parze
 - c. Ryba na parze
 - d. Kurczak na parze lub mięso
 - e. Warzywa na parze
- Wybierz żądany program, na wyświetlaczu LCD pojawi się domyślny czas pary. Czas pary można zmienić, naciskając przyciski + i -.
- 8 Urządzenie ma funkcję automatycznego uruchamiania, maksymalny czas opóźnienia wynosi 12 godzin i 59 minut. Jeśli nie chcesz, aby waporyzator natychmiast zaczął działać, możesz skonfigurować funkcję automatycznego uruchamiania, naciskając przycisk Min w następujący sposób:
 - Na przykład: Ustaw urządzenie, aby zaczęło działać po 2 godzinach i 30 minutach.
1. Postępuj zgodnie z poprzednimi krokami. Naciśnij raz przycisk Min, ikona budzika zostanie wyświetlona po lewej stronie, a 00 zacznie migać.
2. Ustaw 00 na 30, naciskając przyciski + lub -, a następnie naciśnij ponownie przycisk Min, a 0 zacznie migać, ustaw 0 na 2, naciskając przyciski + lub -, potwierdź ustawienie, naciskając jeszcze raz Min.
3. Naciśnij przycisk wł. / Wył. Rozlegnie się długi dźwięk, i zacznie migać, ekran LCD rozpoczęcie odliczanie. Gdy czas wyniesie 0:00, ikona budzika zniknie, i przestanie migać, urządzenie zacznie działać.
4. Po zakończeniu operacji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
- Maksymalny czas użytkowania każdego trybu wynosi 90 minut. Podczas pracy można anulować ustawienie, naciskając przycisk wł. / Wył. Przez 2 sekundy.
- **Anulowanie programu automatycznego uruchamiania:** Naciśnij przycisk wł. / Wył. Przez 2 sekundy, a rozlegnie się długi dźwięk, ikona zegara zniknie, czas wyzeruje się, a wszystkie ustawienia zostaną anulowane.
- 9 Podczas pracy nie dotykaj podstawy, garnka do ryżu ani patelni parowych. Zawsze używaj ochrony podczas obsługi parowca.
- 10 Po zakończeniu gotowania na parze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdko i poczekaj, aż całkowicie ostygnie przed wyjęciem zbiornika.
- Podczas wyjmowania tacy ociekowej należy zachować ostrożność, ponieważ inne części urządzenia mogą się ochłodzić, woda w zbiorniku i tacy ociekowej będzie nadal bardzo gorąca.
- 11 Usuwaj wodę po każdym użyciu, do następnego cyklu wlej ponownie wodę.
- 12 Przechowuj parowiec po całkowitym ostygnięciu wszystkich części i umieść go w suchym miejscu, takim jak stół, blat lub półka w szafie. Przewód zasilający może być przechowywany pod spodem parowca.

CZASY GOTOWANIA NA PARZE

Rodzaj	Waga	Czas na parze
Ryż	ryż: 400 g / woda: 500 ml	45-50 min
Ziemniaki	900 g	40 min
Marchewka	550g	40 min
Jajko	6 jajek	15-20 min
Kurczak	550g	40 min

WSKAZÓWKI

- Podczas korzystania z urządzenia na dużej wysokości czas gotowania na parze może się różnić i należy go zwiększyć.
- Czas gotowania na parze wskazany w różnych przepisach, które można przeczytać, stanowi jedynie odniesienie, zależy również od wielkości potrawy, lokalizacji, świeżeści i smaku. Jeśli go znasz, czas można łatwo ustawić.
- Żywność jest gotowana na parze szybciej, jeśli jest w jednej warstwie. Dlatego czas parowania dużej ilości jedzenia jest znacznie dłuższy.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, wybierz składniki o odpowiednim rozmiarze do parowca. Jeśli składniki mają bardzo różną wielkość, powinieneś umieścić małe jedzenie na wierzchu.
- Nie napełniaj zbiorników pary całkowicie, ponieważ musi być wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić maksymalny przepływ pary.
- Podczas gotowania na parze dużej ilości jedzenia, zdejmij pokrywkę z garnka do gotowania na parze i usuń półgotowane jedzenie za pomocą naczynia z długim uchwytem.
- Przechowuj płyny na tacy ociekowej, aby przygotować zupy lub sosy.
- Najpierw należy rozmrozić składniki przed gotowaniem zamrożonego mięsa lub drobiu.
- Czas gotowania na parze wskazany w powyższej tabeli opiera się na zużyciu zimnej wody.
- Wewnętrzny pojemnik służy również do gotowania innych potraw, takich jak owoce, warzywa, szybki chleb itp.
- Korzystając z dwóch pojemników z parą, zawsze umieszczaj na dnie produkty wymagające długiego gotowania.
- Możesz umieścić różne potrawy odpowiednio w trzech pojemnikach z parą. Ponieważ para wodna kapię z górnej warstwy, aby zapewnić spójność smaku potraw, podobnie jak w przypadku mięsa i warzyw, zawsze umieszczaj mięso w dolnej warstwie, aby soki nie kapały na inne produkty.
- Czas gotowania na parze żywności w górnym pojemniku do gotowania na parze wynosi zwykle ponad 5 minut. Jeśli chcesz gotować na parze z innym czasem gotowania, zacznij gotować na parze produkty, które potrzebują najdłuższego czasu gotowania w dolnym naczyniu. Następnie, gdy pozostały czas potrawy osiągnie krótki czas gotowania, ostrożnie zdejmij pokrywkę garnka do gotowania na parze w rękawiczkach i włóż jedzenie do dolnego pojemnika na parę. Na koniec przykryj pokrywką do gotowania na parze i kontynuuj gotowanie na parze.

OCHRONA PRZED SUCHYM WRZECIONEM

- Podczas pracy sprawdź, czy woda w zbiorniku jest wystarczająca.
- Jeśli nie masz wody lub poziom wody jest poniżej znaku Min na zbiorniku, zabezpieczenie przed suchym gotowaniem wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Ekran LCD pokaże: EEE

CZYSZCZENIE ZŁÓŻ MINERAŁÓW

- Po używaniu urządzenia przez około 2-3 miesiące niektóre resztki minerałów mogą gromadzić się w zbiorniku lub w elemencie grzewczym, jest to normalne. Wysokość depozytu zależy od twardości wody w danym obszarze, konieczne jest odwapnienie zbiornika w celu przedłużenia żywotności produktu.
- Napełnij zbiornik mieszanią octu i wody do znaku maksymalnego, aby nie używać żadnych innych chemikaliów ani środków zmiękczających.
- Podłącz parowiec. Taca ociekowa, pojemniki na parę i pokrywa parownika muszą znajdować się w odpowiednim miejscu podczas tej procedury.
- Wybierz menu Parzony kurczak lub mięso, aby rozpocząć gotowanie na parze i pozostawić odrobinę białego octu.
- Gdy minutnik pokazuje 0:00 go do zasilania i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Kilkakrotnie przepłucz zbiornik zimną wodą i wyczyść pozostałe części zgodnie z opisem w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

OGÓLNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
1. Umyj pojemniki do gotowania na parze, pokrywkę do gotowania na parze, tacę ociekową i pojemnik na ryż w gorącej wodzie z mydłem, spłucz i dokładnie wysusz.
 2. Nie należy czyścić żadnych części za pomocą środków ściernych, takich jak podkładki metalowe i sproszkowane detergenty.
 3. Nie zanurzaj zbiornika w wodzie, najpierw wlej do niego cieplą wodę, a następnie dobrze spłucz i wyrzuć wodę, a na koniec osusz ją miękką ściereczką. Wszystkie części oprócz zbiornika można myć w zmywarce, jednak ciągłe czyszczenie w zmywarce może spowodować niewielką utratę szkliwa.
 4. Przechowuj parowiec po całkowitym ostygnięciu wszystkich części i umieść go w suchym miejscu, takim jak stół, blat lub półka w szafie, zwiń przewód i zabezpiecz go.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

PL	Charakterystyka
Moc	1000W
Napięcie	220-240V
Wymiary	350x364x412 mm
Waga	2.6 kg



Zgodnie z wytycznymi europejskimi 2012/19 / UE i 2015/863 / UE, związane ze zmniejszeniem zużycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych, oprócz usuwania odpadów. Przekreślony symbol pojemnika znajdujący się na opakowaniu wskazuje na obowiązek, aby po zakończeniu okresu użytkowania produkt był składowany w miejscu innym niż inne odpady. Dlatego użytkownik musi dostarczyć urządzenie, gdy nie jest już używane, do odpowiedniego zróżnicowanego centrum zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub musi zwrócić je sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia równoważnego typu, jednego lub wymiany z innego. Odpowiednie zróżnicowane zbieranie nieużywanego urządzenia dla kolejnych przyjaznych dla środowiska procesów recyklingu, przetwarzania i unieszkodliwiania pomaga uniknąć możliwego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie sankcji przewidzianych przez prawo.

CREATE

The life you want to live in



Made in P.R.C.