



INSTRUCTION MANUAL

FOOD STEAMER



MODEL 300005CFO

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING
YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE


CONTENTS

EN	-----	01-07
ES	-----	08-14
PL	-----	15-21
IT	-----	22-28
DE	-----	29-35
NL	-----	36-42
FR	-----	43-49
PT	-----	50-56
HU	-----	57-63

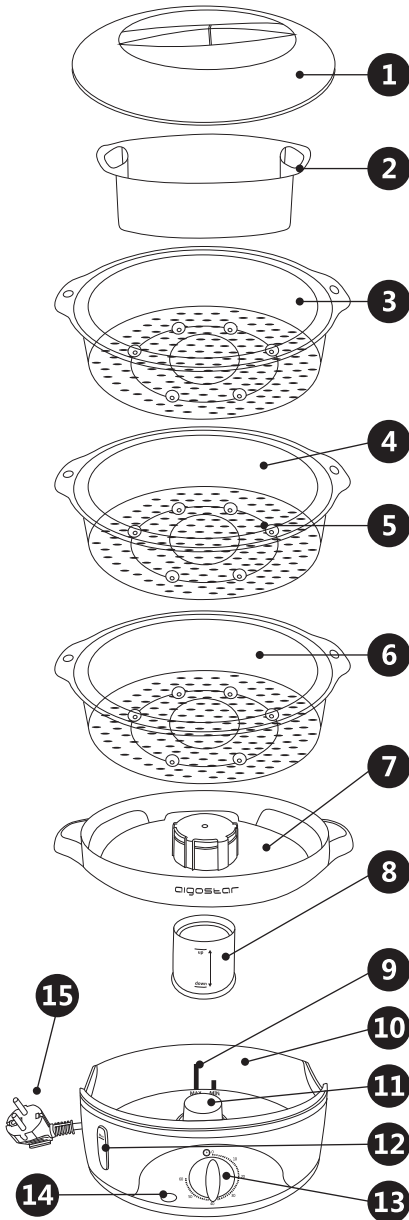
IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using this appliance, please read the following instructions carefully and keep these instructions for future reference.

1. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance.
2. Do not place the appliance near the hot source or in a hot oven, as serious damage could result.
3. Never leave the appliance in operation unattached.
4. Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, or the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
7. Never immerse the appliance into water!
8. Do not move the appliance when it is full of liquid or hot food.
9. Do not touch the appliance when it is steaming and use oven gloves to remove the lid, rice bowl and steamer baskets.

10. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it or prior to any cleaning or maintenance.
11. This device can be used by children aged 8 years and older and adults, with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
12. Children shall not play with the appliance.
13. This surfaces are liable to get hot during use. 
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

DESCRIPTION



1. Lid
2. Rice bowl (1L capacity)
3. Steam basket No.3
4. Steamer basket No.2
5. Built-in egg holder
6. Steamer basket No.1
7. Juice collector
8. Removable turbo ring
9. Inside Maximum water level
10. Water tank(1 hour continuous use)
11. Heating element
12. Exterior water level indicator
13. 60-minute timer
14. On indicator light
15. Power cord

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300005CFO
Power Supply	220-240V ~ 50/60Hz
Power Consumption	800W
Capacity	3*3000ml
Dimensions	L310*W235*H397mm

Specifications and design are subject to change without notice.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Using water and washing up liquid, wash all the removable parts and the inside of the water tank, rinse and dry.
- Place the base unit on a stable surface, put the turbo ring around the heating element (the larger side toward the bottom). **(Fig. A)**
- Pour the fresh water directly into the water tank up to the maximum level. This product equipped with dry-boiling protection, when the water is run out, the power will be cut off automatically and the indicator light goes out. **(Fig.B)**
- Place the baskets on the top of the juice collector, and put the lid on.
- Plug in and set the time for recommended cooking times (see table of cooking times), the indicator light on and steam cooking begins.
- Check the water level by looking the exterior water level indicator, if necessary, add water from the sides of juice collector during cooking. **(Fig.C)**
- When cooking process finished, the steamer switches off automatically,

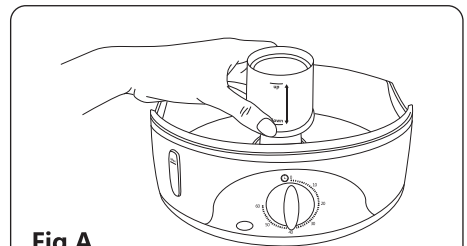


Fig.A

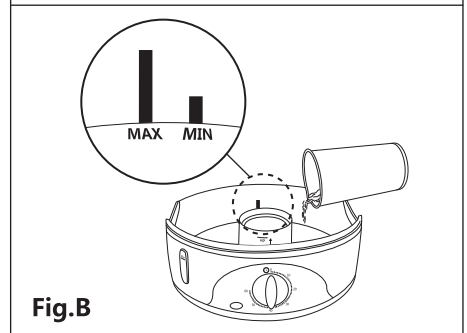


Fig.B

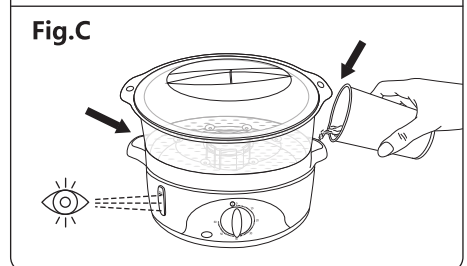


Fig.C

timer rings and the indicator light off.

8. You can reheat the food, carefully if there is no more water.
9. Remove the lid, place the basket(s) on the plate.
10. Unplug the appliance, let it cool completely before cleaning.

Caution:

- Avoid spillage on the connector.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

Cooking eggs in your steamer

Each steaming basket has 6 egg holders built into their base. To cook eggs in the shell, simply place one egg into each holder by the eggs' smaller end down. (Fig.D)

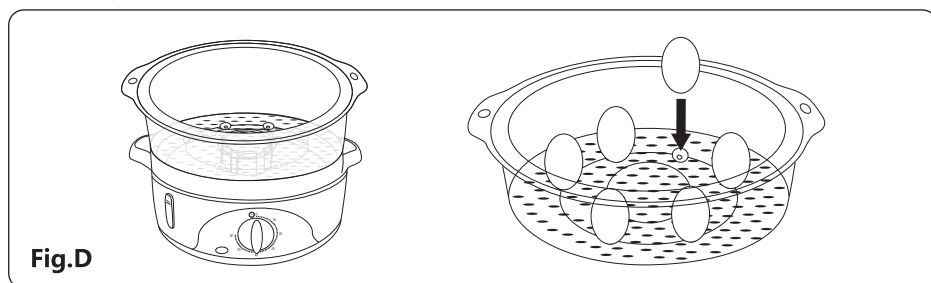


Fig.D

Cooking rice in your steamer

Included with your steamer is a specially designed rice bowl which allows you to cook rice in your food steamer.

1. Do not fill more than half of rice in the rice bowl.
2. Add water to the rice bowl (the rice will absorb some of the water)
3. Place the rice bowl in the upper steam bowl. When you put rice under other food items, the juices of those foods change the taste of the rice and extra moisture can cause the rice to stick.
4. It takes about 15 – 20 minutes to steam the rice, depending on the type, amount and personal preference.
5. Taste after 15 minutes and cook longer if necessary.

TIPS OF COOKING TIME

The times are for a single layer of food. Extend the time if there are 2 or 3 more layers as the steamer needs to heat more food.

1. If multiple layers are placed in the steamer, you can determine the optimal time for your favorite foods by experiment.
2. The cooking time can only be considered as a reference.
3. Check if the food items are sufficiently cooked before serving them. In case of doubt, steam longer
4. Steam meat, poultry and similar products (minced meat, hamburgers etc.) until the juice goes out and become colorless. Steam fish until it is opaque absolutely.
5. Steam leafy vegetables as short as possible to keep them green and crispy.

TABLE OF COOKING TIME

Food items (fresh)	Quantity	Time (minutes)
Asparagus	400gr	11-13
Green beans	400gr	15-20
Broccoli	400gr	11-13
Brussels sprout	400gr	15
Cabbage (without hard core and in quarters)	1	15
Carrots (in slices)	400gr	17-19
Cauliflower	1	15-17
Corncob	4	17-21
Zucchini (in slices)	400gr	11-13
Garden pea	400gr	11-13
Peppers (cut out of seed, in strips)	1	8-10
Potatoes in quarters	900gr	21-23
Spinach (fresh)	200gr	6-8
Mushrooms	200gr	10-13
Chicken (without bone)	400gr	20-30
Fish fillets (fresh, 6-13mm thick)	200gr	10
Fish slice (fresh, 19-25mm thick)	200gr	12-17
Shrimps (fresh)	400gr	6-8
Langoustine (frozen)	2	20-22

CLEANING AND STORAGE

It is advised that you clean your food steamer and all of the used accessories after each use. Ensure that the steamer is unplugged before cleaning.

1. Always empty the water tank and trip tray after each use.
2. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the food steamer. To clean the base of the steamer. Rinse the water tank with clean, warm water and wipe the exterior with a clean, damp cloth.
3. All the other removable parts can be put in the dishwasher.
4. Never immerse any part of the steamer base, cord or plug in water and other liquid.
5. Stack the baskets one to the other following No.1 into No.2, then together into No.3. Put the rice bowl into the Steamer Baskets No.1. At last, place the baskets on the drip tray and put lid over them all.
6. Your steamer is now ready to store in a clean, dry place in its upright position.

DESCALING YOUR FOOD STEAMER

Depending on the hardness of your water supply and how often you use the steamer, we recommend descaling the heating element every 8 uses to minimize lime scale build-up.

To descale the heating element, place the turbo ring upside down around the heating element. The larger end should be facing upwards. Ensure that the steamer is turned off and unplugged. Fill the water tank with cold water up to "MAX" level, fill the turbo ring with white vinegar to the same level. Leave it overnight to descale. Do not heat up (to avoid the descaling odor). The next morning, discard of the water and vinegar. Wash the turbo ring in warm and soapy water and thoroughly rinse the water tank with warm water.

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.


The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones graves o descargas eléctricas, siga las instrucciones de seguridad básicas que se detallan a continuación:

1. Compruebe que la fuente de alimentación esté adaptada a la tensión que se indica en la etiqueta del aparato.
2. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor o en un horno, esto podría causar daños severos.
3. Nunca deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
4. No use el aparato si el cable está dañado o si el aparato se ha caído o presenta daños visibles o no funciona correctamente.
5. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada para evitar posibles riesgos.
6. Podría quemarse si toca las superficies calientes del aparato, el agua caliente, el vapor o la comida.
7. Nunca sumerja el aparato en agua.
8. No mueva el aparato cuando tenga líquidos o alimentos calientes.
9. No toque el aparato mientras esté en funcionamiento.

10. No toque el aparato cuando esté expulsando vapor y use guantes para retirar la tapa, el recipiente de arroz y los compartimentos.
11. Desenchufe siempre el aparato tras el uso, cuando vaya a moverlo o antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
12. Este aparato no debe ser utilizado menores de 8 años ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
13. No deje que los niños jueguen con el aparato. 
14. La superficie del aparato podría estar muy caliente durante el uso.
15. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



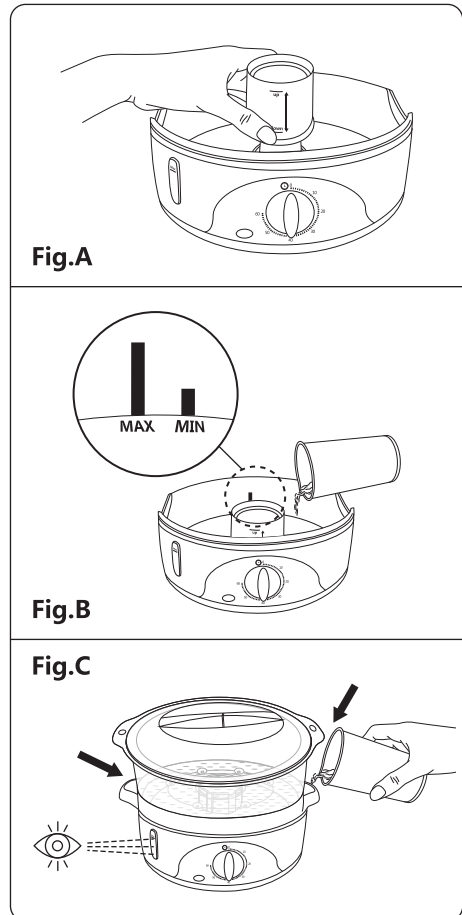
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo N°	300005CFO
Potencia	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo	800 W
Capacidad	3*3000 ml
Dimensiones	Largo310*ancho235*alto397mm

Las especificaciones y las medidas podrían variar del artículo real.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Use agua tibia y líquido de lavavajillas para lavar todas las partes desmontables y el interior del depósito de agua, enjuague las partes y séquelas.
2. Coloque la unidad sobre una superficie estable y ponga el difusor de vapor alrededor de la resistencia (el lado más largo debajo). **(Fig. A)**
3. Eche agua fresca directamente en el depósito de agua hasta el nivel máximo. Este producto cuenta con una protección contra funcionamiento en seco que apaga el aparato automáticamente cuando se acaba el agua del depósito. **(Fig. B)**
4. Coloque los compartimentos sobre el colector de líquidos y ponga la tapa.
5. Enchufe el aparato y ajuste el tiempo recomendado (vea la tabla de tiempos de cocción), se iluminará la luz de encendido y la cocción al vapor habrá comenzado.
6. Compruebe el nivel de agua a través del indicador exterior de nivel de agua; si fuera necesario, añada agua desde el lateral del colector de líquido durante la cocción. **(Fig. C)**
7. Cuando se cumpla el tiempo seleccionado, el aparato emitirá un sonido y se apagará



automáticamente. El indicador de encendido también se apagará.

8. Puede recalentar los alimentos.
9. Retire la tapa y saque los compartimentos.
10. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de lavarlo.

Atención:

- Evite que caigan gotas de agua en el conector.
- El elemento calefactor conserva el calor tras el uso.

Cómo cocer huevos en la vaporera

Cada compartimento de cocción tiene 6 soportes para huevos integrados en la base. Para cocer los huevos, coloque un huevo en cada soporte, con la parte más estrecha del huevo hacia abajo. (Fig.D)

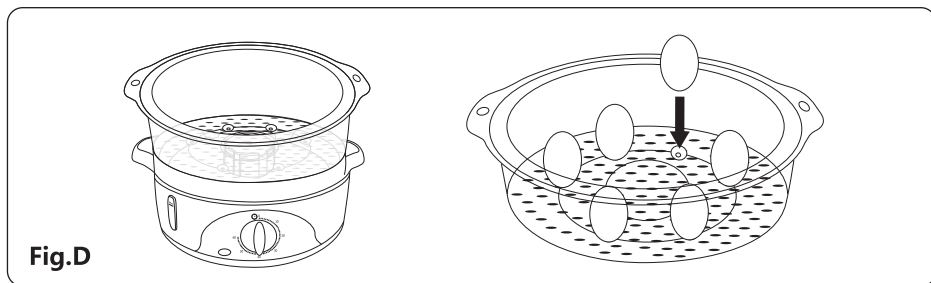


Fig.D

Cómo cocer arroz en la vaporera

La vaporera incluye un recipiente especialmente diseñado para cocer arroz y obtener un resultado delicioso.

1. No llene el recipiente de arroz a más de la mitad de su capacidad.
2. Agregue agua al cuenco de arroz (el arroz absorberá parte del agua)
3. Coloque el recipiente de arroz en la parte superior de la vaporera. Si coloca el recipiente de arroz debajo de otros compartimentos, el líquido de esos alimentos podría cambiar el sabor del arroz y añadir una humedad excesiva que podría volverlo pastoso.
4. La cocción de arroz lleva entre 15 y 20 minutos, según el tipo de arroz y los gustos personales. Se recomienda comprobar si el arroz está cocido.
5. Si el arroz aún no ha terminado de cocerse, remuévalo y vuelva a colocar la tapa para que siga cociéndose.

CONSEJOS PARA COCINAR ALIMENTOS

Los tiempos de cocción que se indican en la guía de preparación están estimados para un único compartimento. Si va a usar 2 o 3 compartimentos, alargue el tiempo de cocción ya que la vaporera necesitará calentar más alimentos.

1. Si coloca varios compartimentos en la vaporera, puede probar para determinar el tiempo ideal para sus alimentos preferidos.
2. Los tiempos de cocción deben utilizarse únicamente como referencia.
3. Compruebe que los alimentos estén bien cocidos antes de servirlos. En caso de duda, déjelos más tiempo en la vaporera.
4. Cocine la carne y sus derivados (hamburguesas, carne picada) hasta que deje de salir líquido y pierda el color. Cocine el pescado hasta que esté completamente opaco.
5. Cocine las verduras con hojas lo mínimo posible para que se mantengan verdes y crujientes.

GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento (fresco)	Cantidad	Tiempo (minutos)
Espárragos	400gr	11-13
Alubias verdes	400gr	15-20
Brócoli	400gr	11-13
Coles de bruselas	400gr	15
Repollo (cortado en cuartos y sin el tronco)	1	15
Zanahorias (en rodajas)	400gr	17-19
Coliflor	1	15-17
Maíz	4	17-21
Calabacín (en rodajas)	400gr	11-13
Guisantes	400gr	11-13
Pimiento (en trozos y sin semillas)	1	8-10
Patatas cortadas en cuartos	900gr	21-23
Espinacas (frescas)	200gr	6-8
Champiñones	200gr	10-13
Pollo (deshuesado)	400gr	20-30
Filetes de pescado (fresco, 6-13 mm de grosor)	200gr	10
Rebanadas de pescado (fresco, 19-25 mm de grosor)	200gr	12-17
Gambas (frescas)	400gr	6-8
Langostinos (congelados)	2	20-22

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda lavar la vaporera y todos sus accesorios tras cada uso. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de lavarlo.

1. Vacíe el depósito de agua y el colector de líquidos tras cada uso.
2. No use líquidos abrasivos para limpiar la vaporera. Lave el depósito de agua con agua limpia y tibia y pase un trapo húmedo y limpio por la parte exterior.
3. Todas las partes desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.
4. No sumerja la base del vaporizador, ninguna parte del cable o enchufe en agua u otros líquidos.
5. Apile un recipiente sobre otro en el siguiente orden: el No.1, después el No.2 y después de estos dos, el No.3. Coloque el recipiente de arroz en el compartimento No.1. Por último, ponga todos los compartimentos sobre el colector de líquidos y coloque la tapa sobre todas ellas.
6. Almacene la vaporera en un lugar limpio y seco en posición vertical.

DESCALCIFICACIÓN DE LA VAPORERA

Según la dureza del agua que utilice y la frecuencia con la que use la vaporera, se recomienda descalcificar la resistencia del aparato cada 8 usos para evitar que la cal se acumule.

Para descalcificar la vaporera, coloque el difusor de vapor boca abajo alrededor de la resistencia (el lado más largo encima). Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca de "MAX" , llene el interior del difusor de vapor con vinagre blanco hasta el mismo nivel. No lo caliente (para evitar el olor del desincrustante). Deje que el producto actúe durante la noche. Enjuague el interior del depósito de agua con agua tibia varias veces.

RECICLAJE



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.


Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

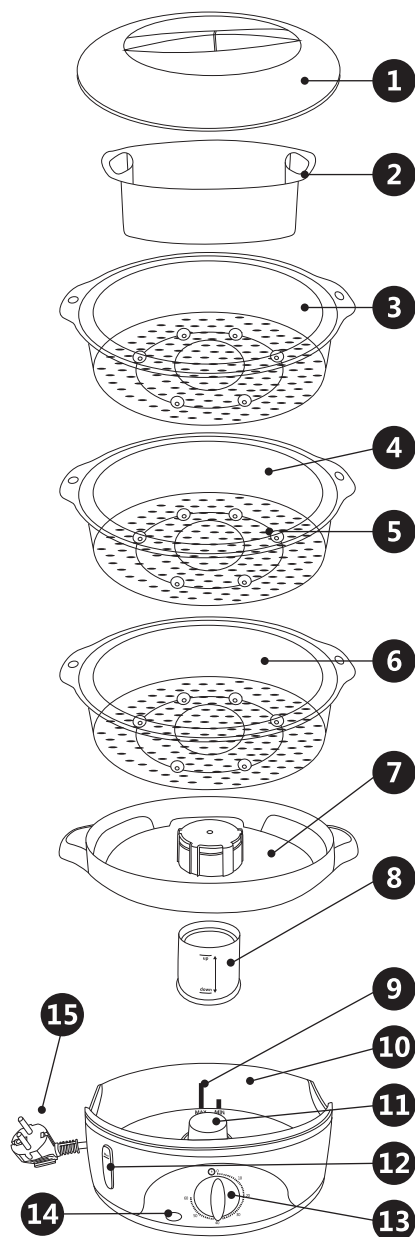
WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj poniższe instrukcje i zachowaj niniejszy dokument do przyszłego stosowania.

1. Sprawdź czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w miejscu gdzie urządzenie będzie używane.
2. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła lub w gorącym piekarniku, ponieważ może to spowodować poważne szkody.
3. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
4. Nie używaj urządzenia, jeśli jego przewód jest uszkodzony, urządzenie spadło, wykazuje widoczne uszkodzenia lub nie działa prawidłowo.
5. Jeśli przewód zasilania jest zniszczony musi zostać wymieniony przez producenta, agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. Dotykanie gorących powierzchni, gorącej wody, pary wodnej lub żywności może spowodować oparzenia.
7. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie!
8. Nie przenoś urządzenia gdy jest napełnione wodą lub żywnością.
9. Nie dotykaj urządzenia podczas działania. Aby zdjąć pokrywę, pojemnik do ryżu i pojemnik do gotowania na parze używaj rękawic kuchennych.

10. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania natychmiast po użyciu, podczas przenoszenia lub przed czyszczeniem lub konserwacją.
11. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia oraz wiedzy, jeśli zostały one objęte nadzorem oraz instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny oraz są świadome związanych z tym zagrożeń. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
12. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
13. Podczas używania powierzchnie mogą być gorące. 
14. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - obszary kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa wiejskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach o charakterze mieszkalnym.

OPIS



1. Pokrywa
2. Pojemnik na ryż (pojemność 1l)
3. Pojemnik nr. 3
4. Pojemnik nr.2
5. Wbudowanym pojemnikiem na jajka
6. Pojemnik nr.1
7. Zbiornik na płyny
8. Wyjmowany pierścień turbo
9. Maks. poziom wody
10. Zbiornik na wodę(1 godzina ciągłego używania)
11. Grzałka
12. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody
13. Zegar 60-minut
14. Lampka
15. Przewód zasilania

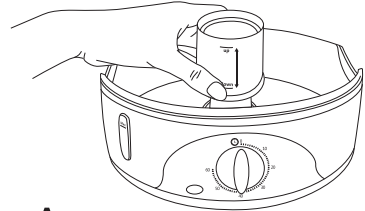
SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model Nr.	300005CFO
Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Zużycie prądu	800W
Pojemność	3*3000ml
Wymiary	Dł.310*Szer.235*Wys.397mm

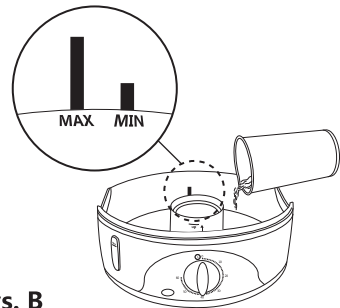
Specyfikacje i budowa mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

INSTRUKCJE

1. Przy użyciu wody i płynu do mycia naczyń umyj wszystkie wyjmowane części oraz wewnątrz zbiornika na wodę. Następnie opłucz i wysusz.
2. Umieść podstawę na stabilnej powierzchni, umieść pierścień turbo wokół grzałki (większy bok w dół).**(Rys. A)**
3. Wlej świeżą wodę bezpośrednio do zbiornika wody do maksymalnego poziomu. Produkt posiada zabezpieczenie przed używaniem na sucho. Gdy woda w zbiorniku się skończy, urządzenie zostanie automatycznie wyłączone, a lampka kontrolna zgaśnie.**(Rys. B)**
4. Umieść pojemniki na zbiorniku na płyny i załóż pokrywę.
5. Podłącz urządzenie do zasilania i ustaw czas zgodnie z zalecanym czasem gotowania (patrz tabela czasów gotowania), lampka kontrolna zapali się informując o rozpoczęciu gotowania na parze.
6. Sprawdzaj poziom wody na zewnętrznym wskaźniku poziomu wody. W razie potrzeby dolej wodę z dołu zbiornika na płyny podczas gotowania.**(Rys. C)**
7. Po zakończeniu procesu gotowania parowar wyłącza się automatycznie.

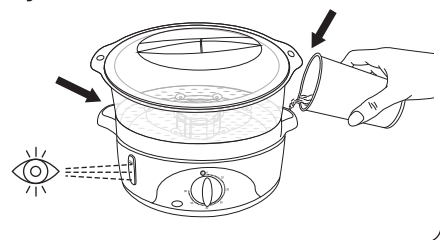


Rys. A



Rys. B

Rys. C



Włącza się sygnalizator dźwiękowy zegara, a lampka kontrolna gaśnie.

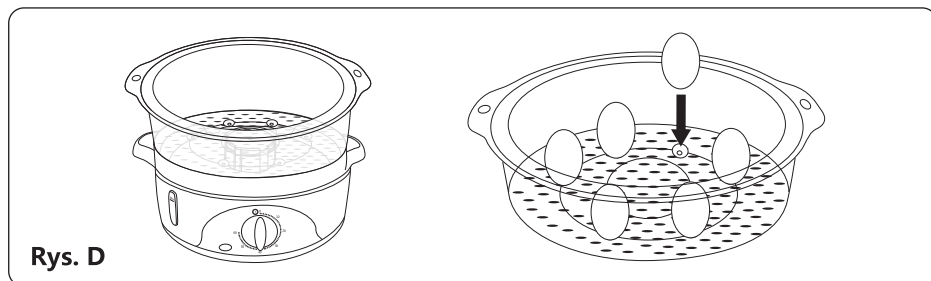
8. Możesz podgrzać jedzenie, jednak zwróć uwagę czy w zbiorniku jest jeszcze woda.
9. Zdejmij pokrywę i umieść pojemnik/i na talerzu.
10. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed myciem.

Uwaga:

- Upewnij się, że złącze nie ma kontaktu z wodą.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego jest poddawana działaniu ciepła resztkowego.

Gotowanie jajek w parowarze

Każdy pojemnik ma 6 wbudowanych podstawek na jajka. Aby ugotować jajka w skorupce, po prostu umieść jajka na podstawkach mniejszym końcem do dołu. (Rys. D)



Rys. D

Gotowanie ryżu w parowarze

W zestawie z parowarem znajduje się specjalnie zaprojektowany pojemnik na ryż, który umożliwia gotowanie ryżu na parze.

1. Nie zapełniaj pojemnika na ryż więcej niż do połowy.
2. Wlej wodę do miski z ryżem (ryż wchłonie część wody)
3. Umieść pojemnik na ryż w górnym pojemniku. Kiedy wkładasz ryż pod inne produkty spożywcze, soki z tych produktów mogą zmienić smak ryżu, a dodatkowa wilgoć może spowodować, że ryż będzie przywierać.
4. Przygotowanie ryżu zajmuje około 15-20 minut, w zależności od rodzaju, ilości i osobistych preferencji.
5. Sprawdź po 15 minutach i jeśli to konieczne wydłuż czas gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZASU GOTOWANIA

Rekomendowany czas to czas dla jednej warstwy żywności. Wydłuż czas gotowania, w przypadku 2 lub 3 warstw, ponieważ para w musi podgrzać więcej żywności.

1. Jeśli w parowarze umieszczonych jest wiele warstw żywności, możesz określić optymalny czas dla ulubionych potraw metodą prób.
2. Czas gotowania jest czasem sugerowanym.
3. Przed podaniem sprawdź czy produkty spożywcze są wystarczająco ugotowane. W razie wątpliwości należy wydłużyć czas gotowania.
4. Gotuj mięso, drób i podobne produkty (mięso mielone, hamburgery itp.) do czasu aż wyjdzie z nich sok i stanie się bezbarwny. W przypadku ryby poczekaj do momentu kiedy przestanie być przezroczysta.
5. Warzywa liściaste gotuj tak krótko, jak to możliwe, aby były zielone i chrupiące.

TABELA CZASÓW GOTOWANIA

Produkt spożywczy (świeży)	Ilość	Czas (minuty)
Szparagi	400gr	11-13
Zielona fasola	400gr	15-20
Brokuły	400gr	11-13
Brukselka	400gr	15
Kapusta (bez twardego środka kapusty i podzielona na 4 części)	1	15
Marchewka (pokrojona)	400gr	17-19
Kalafior	1	15-17
Kolba kukurydzy	4	17-21
Cukinia (pokrojona)	400gr	11-13
Groch ogrodowy	400gr	11-13
Papryki (bez nasion, pokrojone w paski)	1	8-10
Ćwiartki ziemniaków	900gr	21-23
Szpinak (świeży)	200gr	6-8
Pieczarki	200gr	10-13
Kurczak (bez kości)	400gr	20-30
Filety rybne (świeże, grub. 6-13mm)	200gr	10
Kawałki ryby (świeżej, grub. 19-25m)	200gr	12-17
Krewetki (świeże)	400gr	6-8
Homarzec (mrożony)	2	20-22

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Zalecane jest mycie parowaru i wszystkich akcesoriów po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

1. Po każdym użyciu zawsze opróżniaj zbiornik wody i tackę.
2. Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących do mycia jakichkolwiek części parowaru. Aby wyczyścić podstawę parowaru przepłucz zbiornik wody czystą, ciepłą wodą i wytrzyj obudowę czystą, wilgotną ściereczką.
3. Wszystkie pozostałe wyjmowane części można umieścić w zmywarce.
4. Nigdy nie zanurzaj jakichkolwiek części podstawy parowaru, w tym przewodu i wtyczki w wodzie lub innym płynie.
5. Umieść pojemnik nr. 1 w pojemniku nr. 2 a następnie umieść je w pojemniku nr. 3. Umieść pojemnik na ryż w pojemniku nr. 1. Następnie umieść pojemniki na tacce ociekowej i nałóż pokrywę.
6. Urządzenie jest teraz gotowe do przechowywania w czystym, suchym miejscu w pozycji pionowej.

ODKAMIENIANIE URZĄDZENIA

W zależności od twardości wody i tego jak często używasz parowaru, zalecamy odkamienianie elementu grzejnego co 8 stosowań, aby zminimalizować gromadzenie się kamienia.

Aby usunąć kamień z elementu grzejnego, umieść pierścień turbo do góry dnem wokół elementu grzejnego. Większy koniec powinien być skierowany do góry. Upewnij się, że parowar jest wyłączony i odłączony od zasilania. Napełnij zbiornik zimną wodą do poziomu „MAX”, napełnij pierścień turbo białym octem do tego samego poziomu. Pozostaw na noc. Nie włączaj urządzenia. Następnego dnia rano wylej wodę i ocet. Umyj pierścień turbo ciepłą wodą z płynem do naczyń i dokładnie oplucz zbiornik wody ciepłą wodą.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym nalegamy, aby postępować zgodnie z procedurą odpowiedzialnej utylizacji urządzenia i opakowania. Pomoże to w oszczędności zasobów naturalnych i zagwarantuje, że urządzenie oraz opakowanie zostanie poddane recyklingowi w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska. Wyrzucić urządzenie i jego opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami. Ze względu na to, że urządzenie zawiera elementy elektroniczne, urządzenie i jego akcesoria należy utylizować osobno od odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego, gdy żywotność urządzenia dobiegnie końca.


Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby dowiedzieć się więcej o utylizacji i recyklingu w twoim regionie. Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu odbioru odpadów w celu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bez żadnych opłat.

GWARANCJA: 2 LATA

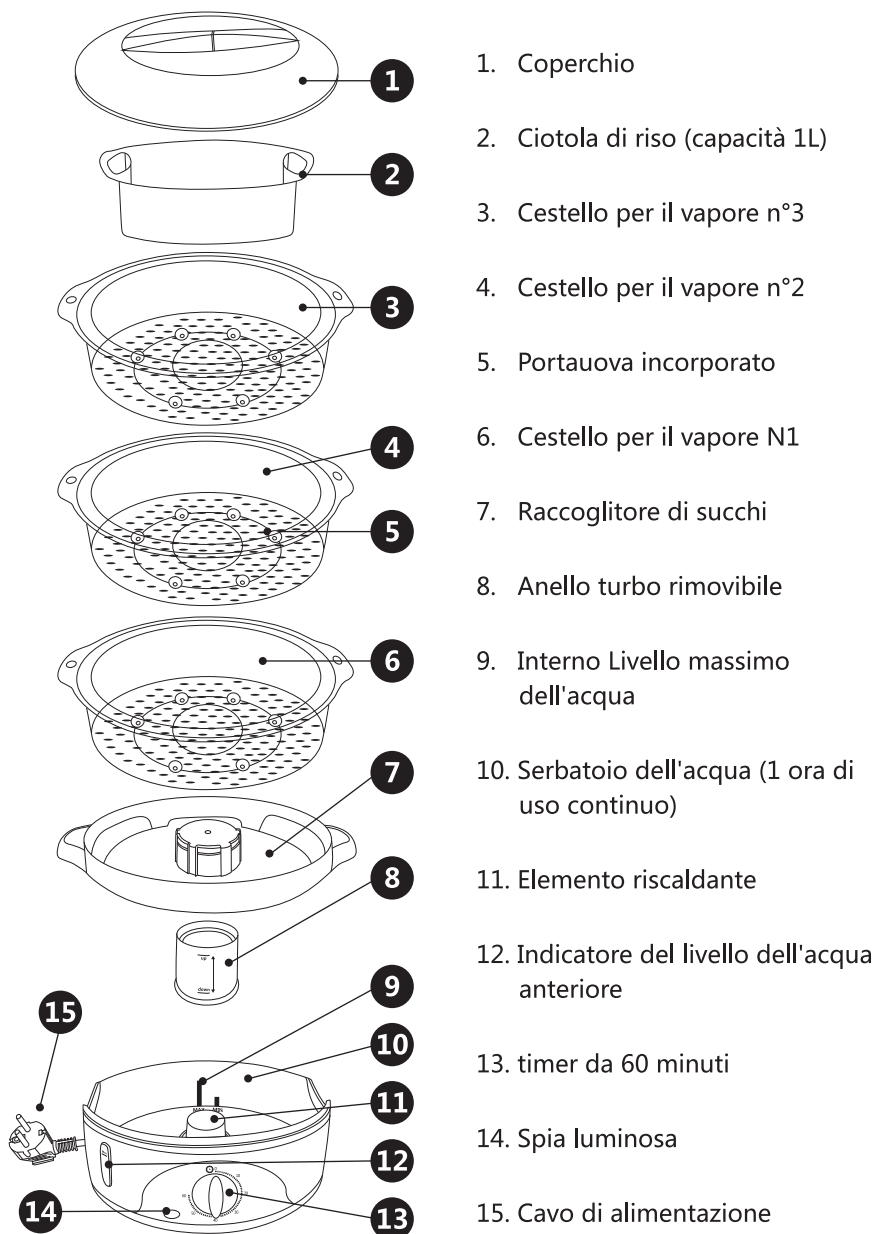
IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA ==

Prima di utilizzare questo elettrodomestico, leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

1. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
2. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a un forno caldo, poiché potrebbero verificarsi seri danni.
3. Scollegare l'apparecchio quando non è in funzione.
4. Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio o il cavo sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto o mostra danni visibili o non funziona correttamente.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
6. Le ustioni possono verificarsi toccando la superficie calda dell'apparecchio, l'acqua calda, il vapore o il cibo.
7. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
8. Non spostare l'apparecchio quando è pieno di cibo liquido o caldo.
9. Non toccare l'apparecchio durante la cottura a vapore e utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio, la ciotola del riso e i cestelli del vapore.

10. Scollegare sempre l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, durante lo spostamento o prima di qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione.
11. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e adulti, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto la supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono il rischi coinvolti La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e non sono supervisionati.
12. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
13. Queste superfici sono soggette a surriscaldarsi durante l'uso. 
14. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree di cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - casine;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast

DESCRIZIONE



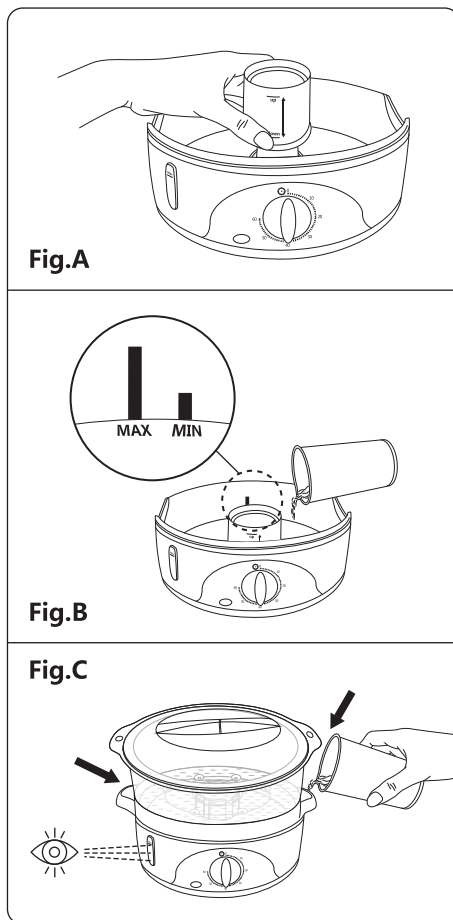
SPECIFICHE TECNICHE

Modello No.	300005CFO
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo di energia	800W
Capacità	3*3000ml
Dimensione	L310*W235*H397mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso

ISTRUZIONI PER L' USO

1. Utilizzando acqua e detersivo liquido, lavare tutte le parti rimovibili e l'interno del serbatoio dell'acqua, sciacquare e asciugare.
2. Collocare l'unità base su una superficie stabile, posizionare l'anello del turbo attorno all'elemento riscaldante (il lato più grande verso il basso). **(Fig. A)**
3. Versare l'acqua fresca direttamente nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo. Questo prodotto dotato di protezione contro l'ebollizione, quando l'acqua è finita, la attività si interrompe automaticamente e la spia si spegne. **(Fig. B)**
4. Metti i cesti sulla parte superiore del raccogliitore di succo e metti il coperchio.
5. Inserire e impostare il tempo per i tempi di cottura consigliati (vedere tabella dei tempi di cottura), la spia luminosa si accende e la cottura a vapore inizia.
6. Controllare il livello dell'acqua osservando l'indicatore del livello dell'acqua esterno, se necessario, aggiungere acqua dai lati del raccogliitore di succo durante la cottura. **(Fig. C)**



7. Al termine della cottura, il vaporizzatore si spegne automaticamente, il timer emetterà un segnale e l'indicatore luminoso si spegne.
8. Puoi riscaldare il cibo, attentamente se non c'è più acqua.
9. Rimuovere il coperchio, posizionare il / i cestino / i sulla piastra.
10. Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Attenzione:

- Evitare fuoriuscite sul connettore.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

Cucinare le uova nella tua vaporiera

Ogni cestello per il vapore ha 6 portauova integrati nella loro base. Per cuocere le uova nel guscio, è sufficiente posizionare un uovo in ciascun contenitore dalla parte più piccola delle uova verso il basso. (Fig.D)

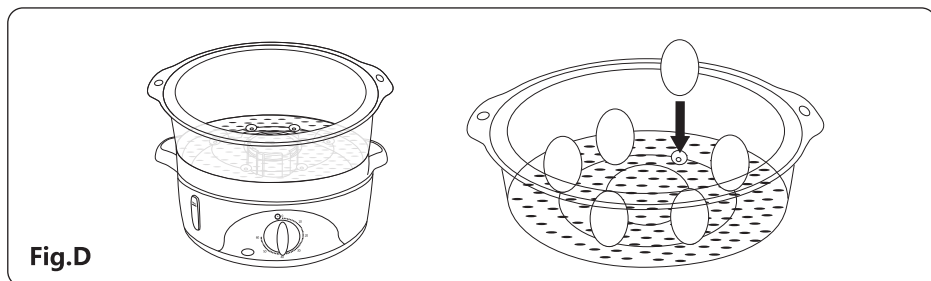


Fig.D

Cucinare il riso nella tua vaporiera

Incluso con la vostra vaporiera vi è una ciotola di riso appositamente progettata che consente di cuocere il riso nella vaporiera.

1. Non riempire più della metà della ciotola di riso.
2. Aggiungere l'acqua nella ciotola del riso (il riso assorbirà parte dell'acqua)
3. Posizionare la ciotola di riso nella ciotola del vapore superiore. Quando metti il riso sotto altri alimenti, i succhi di questi alimenti cambiano il sapore del riso e l'umidità extra può causare l'attaccatura del riso.
4. Ci vogliono circa 15 - 20 minuti per cuocere a vapore il riso, a seconda del tipo, della quantità e delle preferenze personali.
5. Assaggia dopo 15 minuti e cuocere più a lungo se necessario.

SUGGERIMENTI PER I TEMPI DI COTTURA

I tempi sono per un singolo strato di cibo. Prolungare il tempo se ci sono 2 o 3 strati in più perché il vapore ha bisogno di riscaldare più cibo.

1. Se sono posizionati più strati nella vaporiera, è possibile determinare il momento ottimale per i tuoi cibi preferiti mediante esperimento.
2. Il tempo di cottura può essere considerato solo come riferimento.
3. Controllare se gli alimenti sono sufficientemente cotti prima di servirli. In caso di dubbio, cuocere a vapore più a lungo
4. Cuocere la carne a vapore, pollame e prodotti simili (carne macinata, hamburger, ecc.) Fino a quando il succo si spegne e diventa incolore. Cuocere a vapore fino a renderlo assolutamente opaco.
5. Cuocere a vapore verdure a foglia verde con tempi di cottura più brevi possibili per mantenerle verdi e croccanti.

TABELLA PER I TEMPI DI COTTURA

Prodotti alimentari (freschi)	Quantità	Tempo (minuti)
Asparagi	400gr	11-13
Fagioli verdi	400gr	15-20
Broccoli	400gr	11-13
Cavoletti di Bruxelles	400gr	15
Cavolo (senza nocciolo duro e in quarti)	1	15
Carote (a fette)	400gr	17-19
Cavolfiore	1	15-17
Pannocchia di mais	4	17-21
Zucchine (a fette)	400gr	11-13
Piselli	400gr	11-13
Peperoni (privi di semi, tagliati a strisce)	1	8-10
Patate in quarti	900gr	21-23
Spinaci (freschi)	200gr	6-8
Funghi	200gr	10-13
Pollo (senza ossa)	400gr	20-30
Filetti di pesce (freschi, 6-13mm di spessore)	200gr	10
Fetta di pesce (fresca, spessore 19-25 mm)	200gr	12-17
Gamberetti (freschi)	400gr	6-8
Scampi (congelati)	2	20-22

PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di pulire la vaporiera e tutti gli accessori usati dopo ogni utilizzo. Assicurarsi che il prodotto sia scollegato prima di pulirlo.

1. Svuotare sempre il serbatoio dell'acqua e il vassoio raccogliogocce dopo ogni utilizzo
2. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi su qualsiasi parte della vaporiera. Per pulire la base del prodotto. Risciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua calda e pulita e pulire l'esterno con un panno pulito e umido.
3. Tutte le altre parti rimovibili possono essere messe in lavastoviglie.
4. Non immergere mai alcuna parte della base, del cavo o della spina del vapore in acqua e altri liquidi.
5. Impilare i cestini uno dopo l'altro seguendo il n. 1 nel n. 2, quindi insieme nel n. 3. Metti la ciotola di riso nei cestini per vapore n. 1. Alla fine, posizionare i cestelli sulla vaschetta raccogliogocce e appoggiarli sopra a tutti.
6. La tua vaporiera è ora pronta per essere riposta in un luogo pulito e asciutto nella sua posizione verticale.

DECALCIFICARE LA TUA VAPORIERA

A seconda della durezza della fornitura d'acqua e della frequenza di utilizzo della vaporiera, si consiglia di decalcificare l'elemento riscaldante ogni 8 utilizzi per ridurre al minimo l'accumulo di calcare.

Per decalcificare l'elemento riscaldante, posizionare il turbo ring a testa in giù attorno all'elemento riscaldante. L'estremità più grande dovrebbe essere rivolta verso l'alto. Assicurarsi che la vaporiera sia spenta e scollegata. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda fino al livello "MAX", riempire il turbo ring con aceto bianco allo stesso livello. Lasciarlo durante la notte per decalcificare. Non riscaldare (per evitare l'odore di decalcificazione). Il mattino dopo, scarto dell'acqua e dell'aceto. Lavare l'anello del turbo in acqua calda e saponata e sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida.

SMALTIMENTO



Come rivenditori responsabili ci prendiamo cura dell'ambiente.

Pertanto, ti invitiamo a seguire la corretta procedura di smaltimento per l'apparecchiatura e i materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a conservare le risorse naturali e/a garantire che sia riciclato in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire questo elettrodomestico e il suo imballaggio in conformità alle leggi e ai regolamenti locali.

Poiché questo elettrodomestico contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine del ciclo di vita.


Contattare l'autorità locale per informazioni sullo smaltimento e sul riciclaggio.

GARANZIA: 2 ANNI

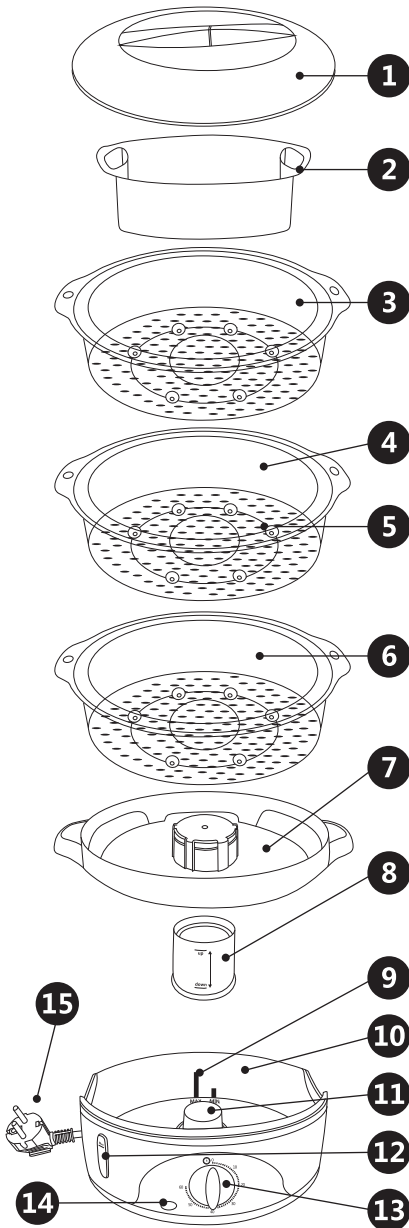
WICHTIGE --- --- SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor Sie dieses Gerät benutzen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Gebrauch auf.

1. Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
2. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder in einen heißen Ofen, da dies zu schweren Schäden führen kann.
3. Lassen Sie das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist, das Gerät heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
5. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
6. Durch Berühren der heißen Oberfläche des Gerätes, des heißen Wassers, des Dampfes oder der Lebensmittel können Verbrennungen entstehen.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit flüssigen oder heißen Lebensmitteln gefüllt ist.

9. Berühren Sie das Gerät nicht beim Dämpfen und entfernen Sie Deckel, Reisschale und Dampfkörbe mit Ofenhandschuhen.
10. Stecken Sie das Gerät immer sofort aus nach Gebrauch, zum Transport oder vor der Reinigung oder Wartung.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Erwachsenen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen.
12. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
13. Diese Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. 
14. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
 - Umgebungen wie Bed and Breakfast

BESCHREIBUNG



1. Deckel
2. Reisschüssel (1L Fassungsvermögen)
3. Dampfkorb Nr.3
4. Verdampferkorb Nr.2
5. Integriertem Eierhalter
6. Verdampferkorb Nr.1
7. Entsafter
8. Abnehmbarer Turbo-Ring
9. Maximaler Wasserstand Innen
10. Wassertank (1 Stunde Dauerbetrieb)
11. Heating Element
12. Äußere Wasserstandsanzeige
13. 60-Minutentimer
14. Kontrollleuchte
15. Power Kabel

TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	300005CFO
Netzteil	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	800W
Kapazität	3*3000ml
Abmessungen	L310*W235*H397mm

Technische Daten und Design können ohne Vorankündigung geändert werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Mit Wasser und Spülmittel alle abnehmbaren Teile und die Innenseite des Wassertanks waschen, spülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Basiseinheit auf eine stabile Unterlage, legen Sie den Turboring um das Heizelement (die größere Seite nach unten). **(Abb. A)**
3. Das Frischwasser bis zum maximalen Füllstand direkt in den Wassertank gießen. Dieses Produkt ist mit einem Trockenkochschutz ausgestattet, bei Auslaufen des Wassers wird der Strom automatisch abgeschaltet und die Kontrollleuchte erlischt. **(Abb. B)**
4. Stellen Sie die Körbe auf die Oberseite des Saftbehälters und setzen Sie den Deckel auf.
5. Anschließen und die Zeit für die empfohlenen Garzeiten einstellen (siehe Tabelle der Garzeiten), die Kontrollleuchte leuchtet und das Dampfaren beginnt.
6. Überprüfen Sie den Wasserstand, indem Sie auf die äußere Wasserstandsanzeige achten, gegebenenfalls während des Garens Wasser von der Seite des Saftbehälters hinzufügen. **(Abb. C)**
7. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Dampfbarer automatisch aus, Zeitschaltuhr

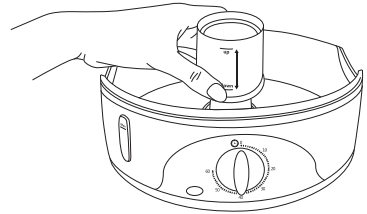


Abb. A

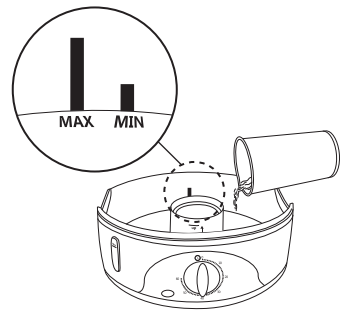
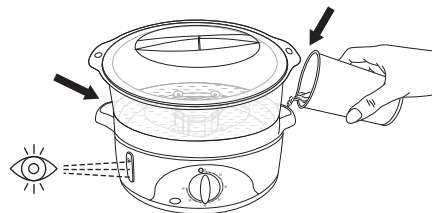


Abb. B

Abb. C



läutet und die Kontrollleuchte erlischt.

8. Sie können das Essen wieder aufwärmen; Vorsicht, wenn kein Wasser mehr da im Behälter ist.
9. Entfernen Sie den Deckel, legen Sie den Korb/die Körbe auf die Platte.
10. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Vorsicht:

- Vermeiden Sie, dass der Stecker verschmutzt wird.
- Die Oberfläche des Heizelements weist nach dem Gebrauch eine Restwärme auf.

Eier kochen im Dampfgarer

Jeder Dampfkorb hat 6 Eierhalter, die in seinen Boden eingebaut sind. Um Eier in der Schale zu kochen, legen Sie einfach ein Ei in jeden Halter mit dem kleineren Ende der Eier nach unten. **(Abb. D)**

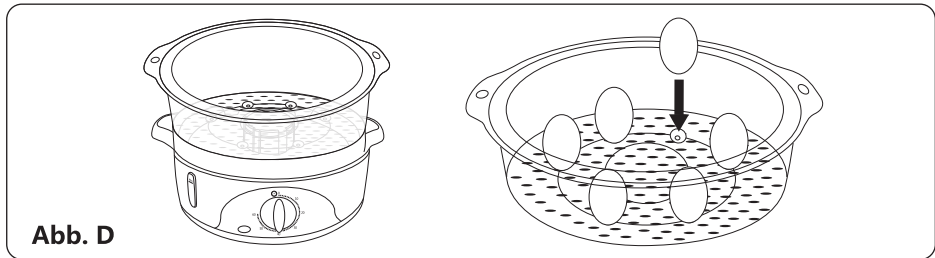


Abb. D

Kochen von Reis im Dampfgarer

Im Lieferumfang Ihres Dampfgarers ist eine speziell entwickelte Reisschüssel enthalten, mit der Sie Reis in Ihrem Dampfgarer kochen können.

1. Füllen Sie die Reisschüssel nicht mehr als zur Hälfte mit Reis
2. Wasser in die Reisschale geben (der Reis saugt einen Teil des Wassers auf)
3. Die Reisschüssel in die obere Dampfschüssel geben. Wenn Sie Reis unter andere Lebensmittel legen, ändern die Säfte dieser Lebensmittel den Geschmack des Reises und zusätzliche Feuchtigkeit kann dazu führen, dass der Reis klebt.
4. Das Dämpfen des Reises dauert ca. 15 - 20 Minuten, je nach Art, Menge und persönlichem Geschmack.
5. Nach 15 Minuten probieren und bei Bedarf länger kochen.

TIPPS ZUR GARZEIT

Die Zeiten sind für eine einzige Schicht Lebensmittel. Verlängern Sie die Zeit, wenn es 2 oder 3 weitere Schichten gibt, da der Dampf mehr Lebensmittel erhitzen muss.

1. Wenn mehrere Schichten in den Dampfgarer gelegt werden, können Sie durch Experimentieren den optimalen Zeitpunkt für Ihre Lieblingspeisen bestimmen.
2. Die Garzeit kann nur als Referenz betrachtet werden.
3. Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel ausreichend gekocht sind, bevor Sie sie servieren. Im Zweifelsfall länger garen.
4. Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger usw.) garen, bis der Saft austritt und farblos wird. Fisch garen, bis er absolut undurchsichtig ist.
5. Blattgemüse so kurz wie möglich dünsten, damit es grün und knusprig bleibt.

TABELLE DER GARZEITEN

Lebensmittel (frisch)	Menge	Zeit (Minuten)
Spargel	400gr	11-13
Grüne Bohnen	400gr	15-20
Brokkoli	400gr	11-13
Rosenkohl	400gr	15
Kohl (ohne harten Kern und in Viertel)	1	15
Karotten (in Scheiben)	400gr	17-19
Blumenkohl	1	15-17
Maiskolben	4	17-21
Zucchini (in Scheiben)	400gr	11-13
Gartenerbse	400gr	11-13
Paprika (Kernen entfernen, in Streifen)	1	8-10
Kartoffeln in Viertel	900gr	21-23
Spinat (frisch)	200gr	6-8
Pilze	200gr	10-13
Huhn (ohne Knochen)	400gr	20-30
Fischfilets (frisch, 6-13mm dick)	200gr	10
Fischscheibe (frisch, 19-25mm dick)	200gr	12-17
Garnelen (frisch)	400gr	6-8
Langusten (gefroren)	2	20-22

REINIGUNG UND LAGERUNG

Es wird empfohlen, dass Sie Ihren Dampfgarer und alle verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Dampfgarer vom Stromnetz getrennt ist.

1. Entleeren Sie nach jedem Gebrauch den Wassertank und die Auslaufschale.
2. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel für irgendeinen Teil des Dampfgarers. Zum Reinigen der Basis des Dampfgarers. spülen Sie den Wassertank mit sauberem, warmem Wasser und wischen Sie die Außenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
3. Alle anderen abnehmbaren Teile können in die Geschirrspülmaschine gestellt werden.
4. Tauchen Sie niemals Teile des Sockels, des Kabels oder des Steckers in Wasser und andere Flüssigkeiten.
5. Stapeln Sie die Körbe nacheinander nach Nr. 1 zu Nr. 2 und dann zusammen zu Nr. 3. Legen Sie die Reisschüssel in die Dampfkörbe Nr. 1. Legen Sie die Körbe schließlich auf die Tropfschale und decken Sie sie alle ab.
6. Ihr Dampfgarer ist nun bereit, an einem sauberen, trockenen Ort in aufrechter Position zu lagern.

ENTKALKUNG IHRES DAMPFGARERS

Abhängig von der Härte Ihrer Wasserversorgung und der Häufigkeit des Einsatzes des Dampfers empfehlen wir, das Heizelement alle 8 Anwendungen zu entkalken, um die Bildung von Kalkablagerungen zu minimieren.

Um das Heizelement zu entkalken, legen Sie den Turboring umgekehrt um das Heizelement. Das größere Ende sollte nach oben zeigen. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Füllen Sie den Wassertank mit Kaltwasser bis zum Niveau "MAX", füllen Sie den Turboring mit weißem Essig auf das gleiche Niveau. Über Nacht zum Entkalken stehen lassen. Nicht erwärmen (um den Entkalkungsgeruch zu vermeiden). Am nächsten Morgen das Wasser und den Essig entsorgen. Waschen Sie den Turbo-Ring in warmem Seifenwasser und spülen Sie den Wassertank gründlich mit warmem Wasser aus.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt.

Daher bitten wir Sie, die korrekte Entsorgung der Geräte und Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass sie auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen dieses Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, müssen das Gerät und sein Zubehör getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, wenn die Lebensdauer des Gerätes abgelaufen ist.

Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um sich über Entsorgung und Recycling zu informieren.

Das Gerät sollte zur Wiederverwertung zu Ihrer örtlichen Sammelstelle gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte kostenlos.


GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gelieve de volgende instructies aandachtig te lezen alvorens dit apparaat te gebruiken en bewaar deze voor latere referentie.

1. Controleer of uw netspanning overeenkomt met die op het apparaat.
2. Plaats het apparaat niet in de buurt van een hete bron of in een hete oven, omdat dit ernstige schade kan veroorzaken.
3. Laat het apparaat nooit losgekoppeld in werking.
4. Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is of als het apparaat gevallen is of zichtbaar beschadigd is of niet goed werkt.
5. Indien het koord beschadigd is, dan moet dit vervangen worden door de fabrikant, verdeler of andere gekwalificeerde persoon om verdere schade te voorkomen.
6. Verbrandingen kunnen optreden wanneer u het hete oppervlak van het apparaat, het hete water, de stoom of het voedsel aanraakt.
7. Dompel het apparaat nooit onder in water!
8. Verplaats het apparaat niet wanneer het vol is met vloeibaar of warm voedsel.
9. Raak het apparaat niet aan tijdens het stomen en gebruik ovenwanten om het deksel, de rijstkom en de stoommanden te verwijderen.

10. Koppel het apparaat altijd onmiddellijk los na gebruik, bij het verplaatsen of voorafgaand aan reiniging of onderhoud.
11. Dit product kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, indien ze begeleid worden of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het product en zij de risico's begrijpen die gepaard gaan met het gebruik hiervan. Reiniging en onderhoud dient niet te gebeuren door kinderen jonger dan 8 jaar zonder toezicht.
12. Dit is geen speelgoed voor kinderen.
13. Oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. 
14. Dit apparaat is bedoeld om binnenshuis gebruikt te worden alsook in vergelijkbare situaties, zoals:
 - personeelskeuken in winkels, bureaus en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - omgevingen type bed and breakfast

BESCHRIJVING



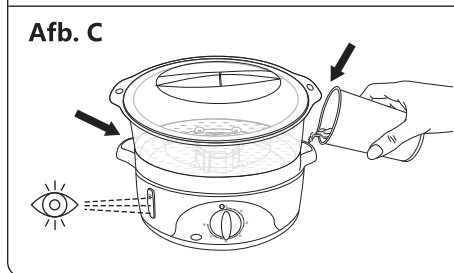
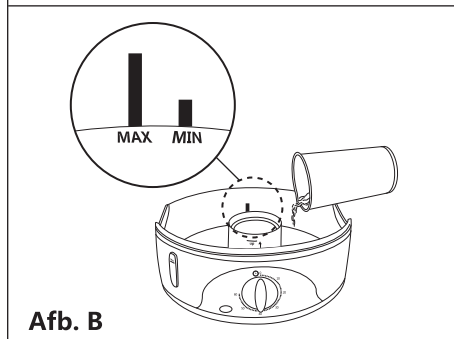
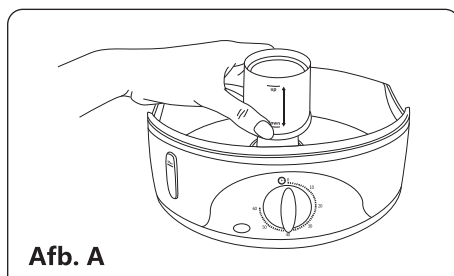
TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model nr.	300005CFO
Stroomtoevoer	220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik	800W
Capaciteit	3*3000ml
Afmetingen	L310*B235*H397mm

Product specificaties en ontwerp kunnen veranderen zonder voorafgaande kennisgeving.

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

1. Gebruik water en afwasmiddel, was alle verwijderbare onderdelen en de binnenkant van de watertank, spoel ze af en droog ze.
2. Plaats het onderstel op een stabiel oppervlak, plaats de turbo-ring rond het verwarmingselement (de grotere kant naar de onderkant). **(Afb. A)**
3. Giet het verse water rechtstreeks in het waterreservoir tot aan het maximale niveau. Dit product is uitgerust met een bescherming tegen droogkoken, wanneer het water op is, wordt de stroom automatisch uitgeschakeld en gaat het indicatielampje uit. **(Afb. B)**
4. Zet de manden bovenop het lekbak en doe er het deksel op.
5. Steek de stekker in het stopcontact en stel de tijd in voor de aanbevolen bereidingstijden (zie tabel met kooktijden), het indicatielampje gaat aan en het stoomkoken begint.
6. Controleer het waterniveau door naar de waterniveau-indicator aan de buitenzijde te kijken, voeg indien nodig water toe aan de zijkanten van de lekbak tijdens het koken. **(Afb. C)**
7. Wanneer het kookproces is voltooid, schakelt de stomer automatisch uit,



gaat de timer af en gaat het indicatielampje uit.

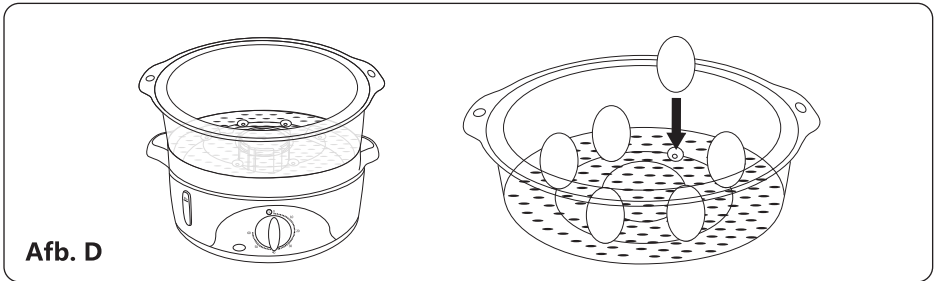
8. U kunt het voedsel opnieuw verwarmen, voorzichtig als er geen water meer is.
9. Verwijder het deksel en plaats de mand (en) op de plaat.
10. Ontkoppel het apparaat, laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Opgelet:

- Vermijd morsen op de aansluiting.
- Het verwarmingselement in het apparaat blijft na gebruik nog even warm.

Eieren koken in uw stomer

Elke stoommand heeft 6 ingebouwde eierhouders in zijn onderstel. Om eieren in de schaal te koken, plaatst u eenvoudig een ei in elke houder met het kleinere uiteinde van het ei naar beneden. **(Afb. D)**



Afb. D

Rijst koken in uw stomer

Bij uw stomer zit een speciaal ontworpen rijstkom, waarmee u rijst kunt koken in uw stoomkoker.

1. Vul niet meer dan de helft van de rijstkom met rijst.
2. Voeg water toe aan de rijstkom (de rijst zal een deel van het water opnemen)
3. Plaats de rijstkom in de bovenste stoomschaal. Wanneer u rijst onder andere voedselproducten zet, veranderen de sappen van die voedingsmiddelen de smaak van de rijst en kan extra vocht de rijst kleverig maken.
4. Het duurt ongeveer 15 - 20 minuten om de rijst te stomen, afhankelijk van het type, hoeveelheid en persoonlijke voorkeur.
5. Proef na 15 minuten en kook verder indien nodig.

TIPS VOOR DE BEREIDINGSTIJD

De tijden zijn voor een enkele laag met voedsel. Verleng de tijd als er 2 of 3 lagen meer zijn omdat de stoom meer voedsel moet verwarmen.

1. Als er meerdere lagen in de stomer worden geplaatst, kunt u de optimale tijd voor uw favoriete voedsel experimenteren.
2. De kooktijd kan alleen als een referentie worden beschouwd.
3. Controleer of de voedselproducten voldoende gaar zijn voordat u ze serveert. Stoom langer, indien u twijfelt.
4. Stoom vlees, gevogelte en soortgelijke producten (gehakt, hamburgers enz.) tot het sap vrijkomt en kleurloos wordt. Stoom vis tot het absoluut ondoorzichtig is.
5. Stoom bladgroenten zo kort mogelijk om ze groen en krokant te houden.

TABEL MET KOOKTIJDEN

Voedingsproducten (vers)	Hoeveelheid	DUUR (minuten)
Asperges	400gr	11-13
Groene bonen	400gr	15-20
Broccoli	400gr	11-13
Spruitjes	400gr	15
Kool (zonder harde kern en in kwarten)	1	15
Wortels (in schijfjes)	400gr	17-19
Bloemkool	1	15-17
Maïskolf	4	17-21
Courgette (in schijfjes)	400gr	11-13
Doperwt	400gr	11-13
Paprika's (zaadjes weggesneden, in reepjes)	1	8-10
Aardappelen in kwartjes	900gr	21-23
Spinazie (vers)	200gr	6-8
Paddenstoelen	200gr	10-13
Kip (zonder been)	400gr	20-30
Visfilets (vers, 6-13 mm dik)	200gr	10
Visplakken (vers, 19-25 mm dik)	200gr	12-17
Garnalen (vers)	400gr	6-8
Langoustine (bevroren)	2	20-22

REINIGING EN ONDERHOUD

Het wordt aanbevolen om na elk gebruik uw stoomkoker en alle gebruikte accessoires schoon te maken. Zorg ervoor dat de stoomkoker is losgekoppeld voordat u hem schoonmaakt.

1. Leeg de watertank en de lekbak na elk gebruik.
2. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen op enig deel van de stoomkoker. Zo maak je het onderstel van de stoomkoker schoon. Spoel het waterreservoir af met schoon, warm water en veeg de buitenkant schoon met een schone, vochtige doek.
3. Alle andere losse onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gedaan.
4. Dompel nooit enig deel van het onderstel van de stoomkoker, het snoer of de stekker onder in water en andere vloeistoffen.
5. Stapel de manden één voor één op elkaar, Nr.1 op Nr.2 en dan samen op Nr. 3 Plaats de rijstkom op de mand Nr. 1. Plaats de manden uiteindelijk op de lekbak en doe er een deksel over.
6. De stoomkoker kan nu opgeslagen worden op een schone, droge plaats in rechtopstaande positie.

DE STOOMKOKER ONTKALKEN

Afhankelijk van de hardheid van uw watertoevoer en hoe vaak u de stoomkoker gebruikt, raden wij aan het verwarmingselement na 8 beurten te ontkalken ter minimalisering van de kalkafzetting.

Om het verwarmingselement te ontkalken, plaatst u de turbo-ring ondersteboven rond het verwarmingselement. Het grotere uiteinde moet naar boven wijzen. Zorg ervoor dat de stoomkoker uitstaat en losgekoppeld is. Vul het waterreservoir met water tot aan het "MAX" teken, vul de turbo-ring met witte azijn tot aan hetzelfde niveau. Laat het een nacht staan om te ontkalken. Warm niet op (om een ontkalkingsgeur te vermijden). Gooi de volgende ochtend het water en de azijn weg, Was de turbo-ring in warm water met zeep en spoel het waterreservoir grondig met warm water.

AFVOER



Wij geven om het milieu. Wij moedigen u dan ook aan om de correcte afvoeringsprocedure te volgen voor het apparaat en zijn verpakkingen. Dit helpt om natuurlijke grondstoffen te behouden en zorgt ervoor dat er op een milieuvriendelijke manier gerecycled wordt. Dit apparaat en zijn verpakking dient volgens de lokale wetten en reguleringen afgevoerd te worden. Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten het apparaat en zijn toebehoren aan het einde van de levensduur gescheiden van het huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Neem contact op met de lokale overheid voor meer informatie over verwijdering en recycling. Het apparaat dient voor recyclage naar uw lokale verzamelpunt gebracht te worden. Bij sommige verzamelpunten kunnen apparaten binnengebracht worden zonder dat hier kosten voor aangerekend worden.

GARANTIE: 2 JAAR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES

Avant d' utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et conservez-les pour référence ultérieure.

1. Vérifiez que la source d' alimentation est adaptée à la tension indiquée sur l' étiquette de l' appareil.
2. Ne placez pas l' appareil à proximité de sources de chaleur ou d' un four, cela pouvant causer de graves dommages.
3. Ne laissez jamais l' appareil en fonctionnement sans surveillance.
4. N' utilisez pas l' appareil si le câble est endommagé, si l' appareil est tombé, s' il présente des dommages visibles ou ne fonctionne pas correctement.
5. Si le câble d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un mandataire ou une personne qualifiée pour éviter les risques éventuels.
6. Des brûlures peuvent se produire en touchant la surface chaude de l' appareil, l' eau chaude, la vapeur ou les aliments.
7. N' immergez jamais l' appareil dans l' eau !
8. Ne déplacez pas l' appareil lorsqu' il est rempli de liquides ou d' aliments chauds.
9. Ne touchez pas l' appareil lorsqu' il expulse de

la vapeur et portez des gants pour retirer le couvercle, le récipient à riz et les paniers.


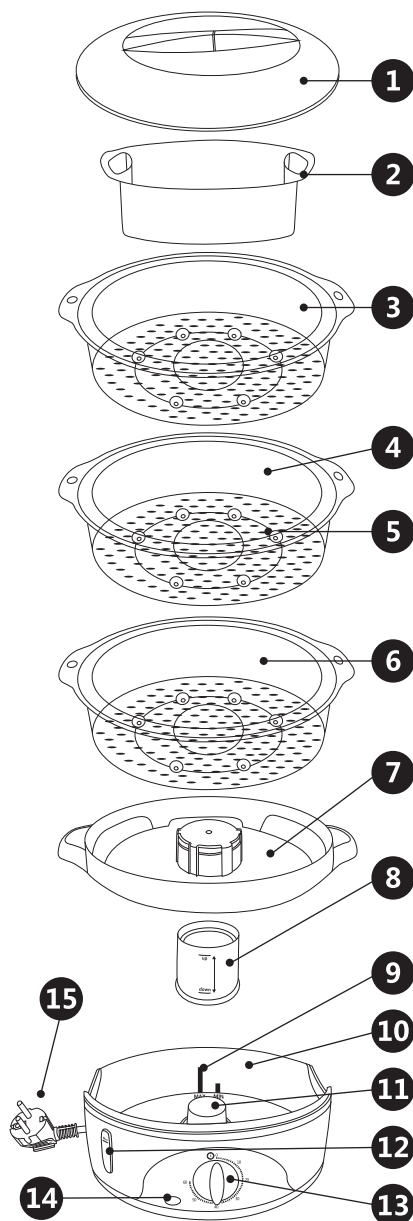
10. Débranchez toujours l' appareil après utilisation, pour le déplacer, ou avant de réaliser toute action de nettoyage ou entretien.
11. Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances sur le fonctionnement de ce type d' appareils si elles sont sous surveillance, ont reçu des instructions pour utiliser l' appareil de manière sûre et en comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et soient sous surveillance.
12. Les enfants ne doivent pas jouer avec l' appareil.
13. Ces surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. 
14. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients d' hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.

SCHÉMA DE L' APPAREIL



1. COUVERCLE
2. RÉCIPIENT À RIZ
(CAPACITÉ D' 1L)
3. PANIER VAPEUR N°3
4. PANIER VAPEUR N°2
5. PORTE-ŒUF INTÉGRÉ
6. PANIER VAPEUR N°1
7. PLATEAU DE
RÉCUPÉRATION DES
LIQUIDES
8. ANNEAU TURBO
AMOVIBLE
9. INDICATEUR INTÉRIEUR
DE NIVEAU D' EAU
MAXIMUM
10. RÉSERVOIR D' EAU (1
HEURE D' UTILISATION
CONTINUE)
11. ÉLÉMENT CHAUFFANT
12. INDICATEUR EXTÉRIEUR
DE NIVEAU D' EAU
13. MINUTERIE DE 60
MINUTES
14. VOYANT LUMINEUX
15. CÂBLE ÉLECTRIQUE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	300005CFO
Alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Consommation	800W
Capacité	3*3000ml
Dimensions	L310*I235*h397mm

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

FONCTIONNEMENT

1. En utilisant de l' eau et du liquide vaisselle, lavez toutes les pièces amovibles et l' intérieur du réservoir d' eau, rincez et séchez.
2. Placez l'unité principale sur une surface stable, placez l'anneau turbo autour de l'élément chauffant (le côté le plus large vers le bas). **(Fig.A)**
3. Versez de l'eau fraîche directement dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum. Cet appareil est équipé d'une protection contre l'ébullition à sec. Lorsque l'eau est épuisée, le courant est automatiquement coupé et le voyant s'éteint. **(Fig.B)**
4. Placez les paniers sur le plateau de récupération des jus et fermez le couvercle.
5. Branchez et réglez le temps de cuisson recommandé (voir le tableau des temps de cuisson), le voyant s'allume et la cuisson à la vapeur commence.
6. Vérifiez le niveau d'eau en regardant l'indicateur de niveau extérieur. Si nécessaire, ajoutez de l'eau sur les côtés du plateau pendant la cuisson. **(Fig.C)**
7. Lorsque le processus de cuisson est terminé, le cuiseur vapeur s'éteint

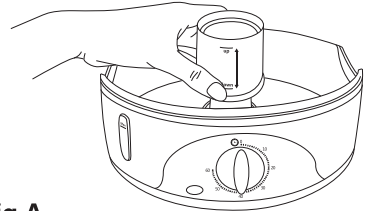


Fig.A

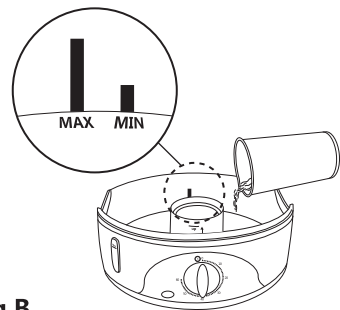
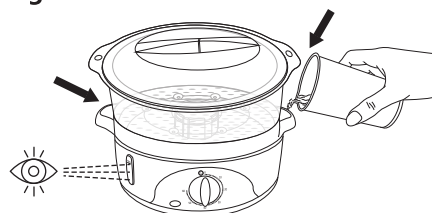


Fig.B

Fig.C



automatiquement, la minuterie sonne et le voyant s'éteint.

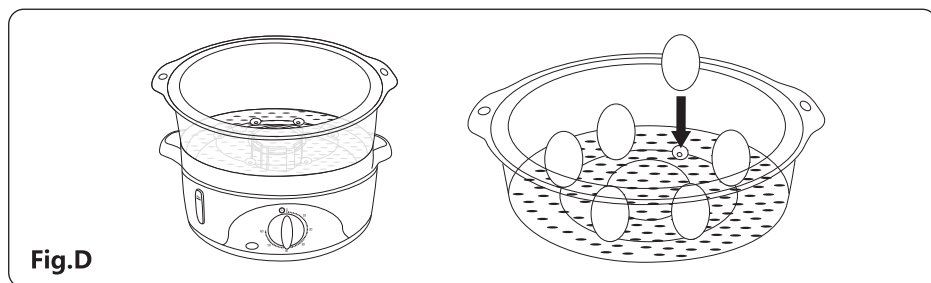
8. Vous pouvez réchauffer la nourriture, en vous assurant du niveau d' eau.
9. Enlevez le couvercle et videz le contenu des paniers dans une assiette.
10. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Prudence:

- Évitez les renversements sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à la chaleur résiduelle après son utilisation.

Cuisson des œufs

Chaque panier vapeur possède 6 porte-œufs intégrés dans leur fond. Pour cuire des œufs durs, il suffit de placer un œuf dans chaque porte-œufs, sur son extrémité la plus fine. (Fig.D)



Cuisson du riz

Inclus avec votre cuiseur vapeur, ce récipient est spécialement conçu pour cuire du riz très facilement.

1. Ne remplissez pas le récipient à riz à plus de la moitié.
2. Ajoutez de l'eau dans le bol à riz (le riz absorbera une partie de l'eau).
3. Placez le récipient à riz dans le panier à vapeur supérieur. Si vous placez le récipient sous d' autres produits alimentaires, les jus de ces aliments pourraient modifier le goût du riz et provoquer une humidité supplémentaire pouvant faire coller le riz.
4. Il faut compter environ 15 à 20 minutes pour cuire le riz, en fonction du type de riz, quantité et préférences personnelles.
5. Goûtez après 15 minutes et faites cuire plus longtemps si nécessaire.

CONSEILS DE CUISSON

Les temps correspondent à une seule couche d' aliments. Prolongez le temps s'il y a 2 ou 3 couches supplémentaires, car la vapeur doit chauffer plus de nourriture.

1. En expérimentant, vous pourrez déterminer le temps de cuisson et l'ordre optimal pour vos aliments et combinaisons préférées.
2. Ces temps de cuisson sont simplement indicatifs.
3. Vérifiez si les aliments sont suffisamment cuits avant de les servir. En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.
4. Cuire la viande, volaille et produits similaires (viande hachée, hamburgers etc.) jusqu' à ce que leurs jus soient incolores. Le poisson doit être cuit jusqu' à être complètement opaque.
5. Vous devez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible pour les garder verts et croustillants.

TEMPS DE CUISSON

Aliments (frais)	Quantité	Temps (minutes)
Asperges	400gr	11-13
Haricots verts	400gr	15-20
Brocoli	400gr	11-13
Choux de Bruxelles	400gr	15
Chou (sans la partie dure et en quartiers)	1	15
Carottes (en rondelles)	400gr	17-19
Chou-fleur	1	15-17
Épi de maïs	4	17-21
Courgettes (en rondelles)	400gr	11-13
Petits pois	400gr	11-13
Poivrons (sans grains, en lamelles)	1	8-10
Pommes de terre en quartiers	900gr	21-23
Épinards (frais)	200gr	6-8
Champignons	200gr	10-13
Poulet (sans os)	400gr	20-30
Filets de poisson (frais, 6-13mm d' épaisseur)	200gr	10
Tranche de poisson (frais, 19-25mm d' épaisseur)	200gr	12-17
Crevettes (fraîches)	400gr	6-8
Langoustine (congelés)	2	20-22

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est conseillé de nettoyer votre cuiseur vapeur et tous les accessoires utilisés après chaque utilisation. Assurez-vous que le cuiseur à vapeur est débranché avant de le nettoyer.

1. Videz toujours le réservoir d'eau et le plateau de récupération des liquides après chaque utilisation.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs sur aucune partie du cuiseur vapeur. Pour nettoyer l'unité principale, rincez le réservoir d'eau avec de l'eau propre et tiède et essuyez l'extérieur avec un chiffon propre et humide.
3. Toutes les autres pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.
4. Ne plongez jamais la base de l'appareil, le câble ou la prise du cuiseur vapeur dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Empilez les récipients les uns sur les autres : le numéro 1 sur le numéro 2 puis ensemble sur le numéro 3. Placez le bol à riz dans le panier à vapeur numéro 1. Enfin, placez les paniers sur le plateau de récupération des liquides et placez le couvercle au-dessus.
6. Votre cuiseur vapeur est alors prêt à être entreposé dans un endroit propre et sec, en position verticale.

DÉTARTERER VOTRE CUISEUR VAPEUR

En fonction de la dureté de votre eau et de la fréquence à laquelle vous utilisez le cuiseur vapeur, nous vous recommandons de détartrer l'élément chauffant toutes les 8 utilisations afin de minimiser l'accumulation de calcaire.

Pour détartrer l'élément chauffant, placez l'anneau turbo amovible à l'envers autour de l'élément chauffant. La plus grande extrémité doit être tournée vers le haut. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au niveau «MAX», remplissez l'anneau turbo de vinaigre blanc jusqu'au même niveau. Laissez-le ainsi une nuit pour détartrer, mais ne le faites pas chauffer (pour éviter toute odeur de détartrage). Le matin suivant, jetez l'eau et le vinaigre. Lavez l'anneau turbo dans de l'eau chaude et savonneuse et rincez soigneusement le réservoir d'eau chaude.

RECYCLAGE



En tant que fabricant responsable, nous nous soucions de l'environnement. Pour cette raison, nous vous invitons à suivre la procédure d'élimination appropriée pour l'appareil et les matériaux d'emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que celles-ci soient recyclées de manière à protéger la santé et l'environnement. Vous devez éliminer cet appareil et son emballage conformément aux lois et règlements en vigueur. Puisqu'ils contiennent des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie.


Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur l'élimination et le recyclage. L'appareil doit être amené à votre point de collecte local pour recyclage. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

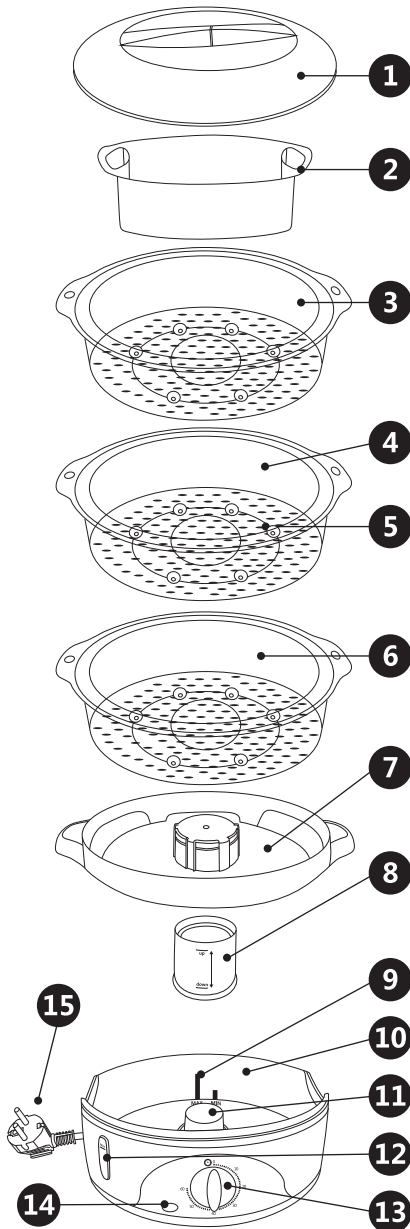
IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente as seguintes instruções e guarde estas instruções para referência futura.

1. Verifique se a voltagem da fonte de alimentação corresponde àquela mostrada no aparelho.
2. Não coloque o aparelho perto da fonte quente ou em um forno quente, pois isso pode causar sérios danos.
3. Nunca deixe o aparelho em funcionamento solto.
4. Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiverem danificados ou se o aparelho tiver caído ou se apresentar danos visíveis ou se não funcionar correctamente.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
6. Queimaduras podem ocorrer tocando a superfície quente do aparelho, a água quente, o vapor ou a comida.
7. Nunca mergulhe o aparelho na água!
8. Não mova o aparelho quando estiver cheio de comida líquida ou quente.
9. Não toque no aparelho quando este estiver a vaporizar e utilize luvas de forno para remover a tampa, a taça de arroz e as cestas de vapor.

10. Desligue sempre o aparelho imediatamente após a utilização, quando o transportar ou antes de qualquer limpeza ou manutenção.
11. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e adultos, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
12. As crianças não devem brincar com o aparelho.
13. As superfícies podem ficar quentes durante o uso. 
14. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes tipo bed and breakfast

DESCRIÇÃO



1. TAMPA
2. TIGELA DE ARROZ (CAPACIDADE DE 1L)
3. CESTA DE VAPOR NO.3
4. CESTO DE VAPOR NO.2
5. SUPORTE DE OVO INCORPORADO
6. CESTO DE VAPOR NO.1
7. COLETOR DE SUCO
8. TUR ANEL TURBO REMOVÍVEL
9. DENTRO DO NÍVEL MÁXIMO DA ÁGUA
10. TANQUE DE ÁGUA (1 HORA DE USO CONTÍNUO)
11. ELEMENTO DE AQUECIMENTO
12. INDICADOR DE NÍVEL DE ÁGUA EXTERNO
13. TEMPORIZADOR DE 60 MINUTOS
14. UMA LUZ INDICADORA
15. CABO DE ALIMENTAÇÃO

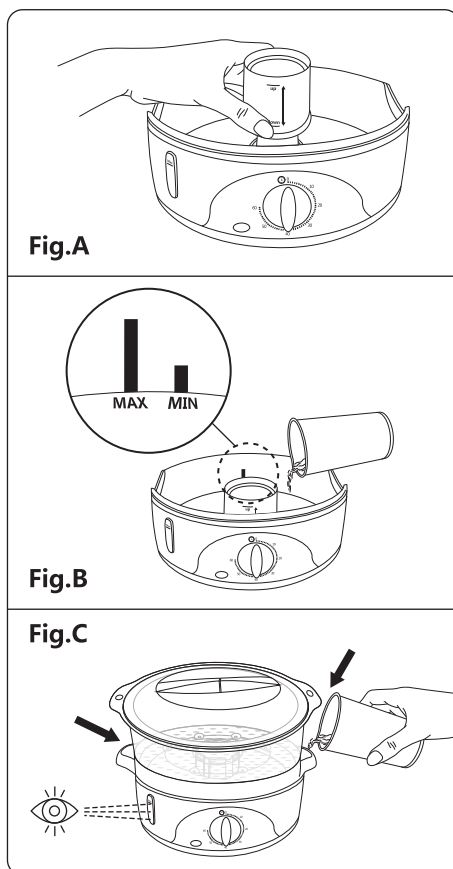
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Model No.	300005CFO
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo de energia	800W
Capacidade	3*3000ml
Dimensões	L310*W235*H397mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

INSTRUÇÕES DE USO

1. Usando água e detergente, lave todas as partes amovíveis e o interior do depósito de água, enxágüe e seque.
2. Coloque a unidade base em uma superfície estável, coloque o anel de turbo em torno do elemento de aquecimento (o lado maior em direção ao fundo). **(Fig. A)**
3. Despeje a água fresca diretamente no tanque de água até o nível máximo. Este produto equipado com proteção contra a ebulição a seco, quando a água esgota, a energia pode ser cortada automaticamente e a luz indicadora se apaga. **(Fig. B)**
4. Coloque as cestas na parte superior do coletor de suco e coloque a tampa.
5. Ligue e defina o tempo para os tempos de cozadura recomendados (consulte a tabela dos tempos de cozadura), a luz indicadora e a cozadura a vapor começam.
6. Verifique o nível da água observando o indicador de nível de água exterior, se necessário, adicione água das laterais do coletor de suco durante o cozimento. **(Fig. C)**
7. Quando terminar o processo de cozadura, o vaporizador desliga-se



automaticamente, o temporizador toca e o indicador apaga-se.

8. Pode reaquecer a comida, com cuidado, se não houver mais água.
9. Remova a tampa, coloque o (s) cesto (s) no prato.
10. Desconecte o aparelho, deixe esfriar completamente antes de limpá-lo.

Cuidado:

- Evite o derramamento no conector.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.

Cozinhando ovos no seu vapor

Cada cesta de vapor tem 6 suportes de ovos embutidos em sua base. Para cozinhar os ovos na casca, basta colocar um ovo em cada suporte pela extremidade menor dos ovos. (Fig.D)

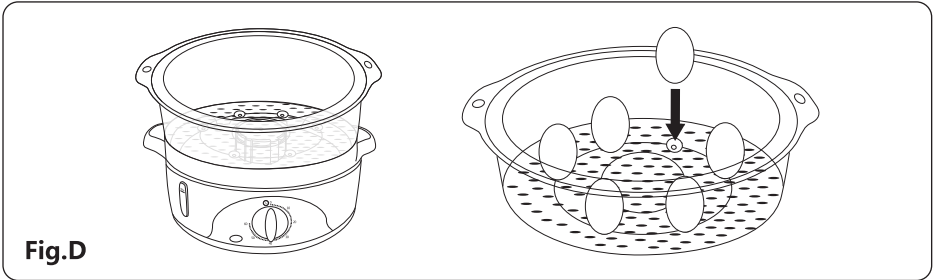


Fig.D

Cozinhar arroz no seu vapor

Incluído com o seu navio é uma tigela de arroz especialmente projetada que permite cozinhar arroz em seu navio de alimentos.

1. Não encha mais que a metade de arroz a tigela de arroz.
2. Adicione água à tigela de arroz (o arroz vai absorver um pouco da água)
3. Coloque a tigela de arroz na tigela de vapor superior. Quando coloca o arroz sob outros itens alimentares, os sucos desses alimentos mudam o sabor do arroz e a humidade extra pode fazer com que o arroz grude.
4. Demora cerca de 15 - 20 minutos para cozinhar o arroz, dependendo do tipo, quantidade e preferência pessoal.
5. Prove após 15 minutos e cozinhe por mais tempo, se necessário.

DICAS DE TEMPO DE COZIMENTO

Os tempos são para uma única camada de comida. Estenda o tempo se houver mais 2 ou 3 camadas, pois o vapor precisa aquecer mais alimentos.

1. Se várias camadas forem colocadas no vaporizador, poderá determinar o momento ideal para seus alimentos favoritos por experiência.
2. O tempo de cozimento só pode ser considerado como referência.
3. Verifique se os itens alimentares estão suficientemente cozidos antes de os servir. Em caso de dúvida, vapor mais
4. Carne de vaca, aves e produtos similares (carne picada, hambúrgueres, etc.) até o suco sair e ficar incolor. Cozinhe o peixe até que esteja absolutamente opaco.
5. Legumes de folhas de vapor o mais curto possível para mantê-los verdes e crocantes.

TABELA DE TEMPO DE COZIMENTO

Itens alimentares (frescos)	Quantidade	Tempo (minutos)
Espargos	400gr	11-13
Vagem	400gr	15-20
Brócolis	400gr	11-13
couve de Bruxelas	400gr	15
Repolho (sem núcleo duro e em quartos)	1	15
Cenouras (em fatias)	400gr	17-19
Couve-flor	1	15-17
Espiga de milho	4	17-21
Abobrinha (em fatias)	400gr	11-13
Ervilha de Jardim	400gr	11-13
Pimentas (cortadas de sementes, em tiras)	1	8-10
Batatas em quartos	900gr	21-23
Espinafre (fresco)	200gr	6-8
Cogumelos	200gr	10-13
Frango (sem osso)	400gr	20-30
Filetes de peixe (frescos, 6-13mm de espessura)	200gr	10
Fatia de peixe (fresco, 19-25mm de espessura)	200gr	12-17
Camarão (fresco)	400gr	6-8
Langoustine (congelado)	2	20-22

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

É aconselhável que limpe o seu navio de alimentos e todos os acessórios usados após cada utilização. Certifique-se de que o vaporizador esteja desconectado antes de limpá-lo.

1. Sempre esvazie o tanque de água e desarme a bandeja após cada uso.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos ou abrasivos em nenhuma parte do vaporizador de alimentos. Para limpar a base do vaporizador. Lave o depósito de água com água limpa e morna e limpe o exterior com um pano limpo e húmido.
3. Todas as outras peças removíveis podem ser colocadas na máquina de lavar louça.
4. Nunca mergulhe qualquer parte da base do vaporizador, fio ou ficha na água e outro líquido.
5. Empilhe os cestos de um lado para o outro, seguindo o N° 1 para o N° 2, depois junte-os no N° 3. Coloque a tigela de arroz no máquina de cozer a vapor No.1. Por fim, coloque as cestas na bandeja e coloque a tampa sobre todas elas.
6. O seu vapor está agora pronto para ser armazenado em local limpo e seco na sua posição vertical.

DESCALCIFICAR O SEU NAVIO DE COMIDA

Dependendo da dureza do seu abastecimento de água e da frequência com que usa o vaporizador, recomendamos a descalcificação do elemento de aquecimento a cada 8 utilizações para minimizar o acúmulo de calcário.

Para descalcificar o elemento de aquecimento, coloque o anel de turbo de cabeça para baixo ao redor do elemento de aquecimento. A extremidade maior deve estar voltada para cima. Certifique-se de que o vaporizador esteja desligado e desconectado. Encha o depósito de água com água fria até ao nível "MAX" , encha o turbo com vinagre branco ao mesmo nível. Deixe durante a noite para descalcificar. Não aqueça (para evitar o odor de descalcificação). Na manhã seguinte, descarte a água e o vinagre. Lave o anel de turbo em água morna e sabão e lave o tanque de água com água morna.

DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Como tal, pedimos que siga o procedimento de descarte correto para o aparelho e os materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que ele seja reciclado de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

deve descartar este aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais. Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o aparelho e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho atingir o fim de sua vida útil.

Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre descarte e reciclagem. O aparelho deve ser levado ao ponto de coleta local para reciclagem. Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa el ezt az útmutatót, és őrizze meg.

1. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetettnek.
2. Ne tegye a készüléket hőforrás közelébe vagy forró sütőbe, mert az súlyos kárt okozhat.
3. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
4. Ne használja a készüléket, ha az vagy annak kábele sérült, vagy a készülék leesett, vagy sérülés látható rajta, vagy nem működik megfelelően.
5. Ha a tápvezeték sérült, a gyártóval, a hivatalos márkaszervizzel vagy megfelelően képzett személlyel ki kell cseréltetni, hogy a veszély elkerülhető legyen.
6. A készülék forró felületének megérintése, a forró víz, a forró gőz vagy a forró étel megérintése égési sérülést okozhat.
7. Soha ne merítse vízbe a készüléket!
8. Ne mozgassa a készüléket, ha az tele van folyadékkal vagy forró étellel.
9. Ne érintse meg a készüléket, ha az gőzölög, és használjon konyhai kesztyűt a fedél, a rizstál vagy a párolókosarak megfogásához.
10. Használat után, mozgatáskor, illetve tisztítás vagy karbantartás előtt mindig azonnal húzza

ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

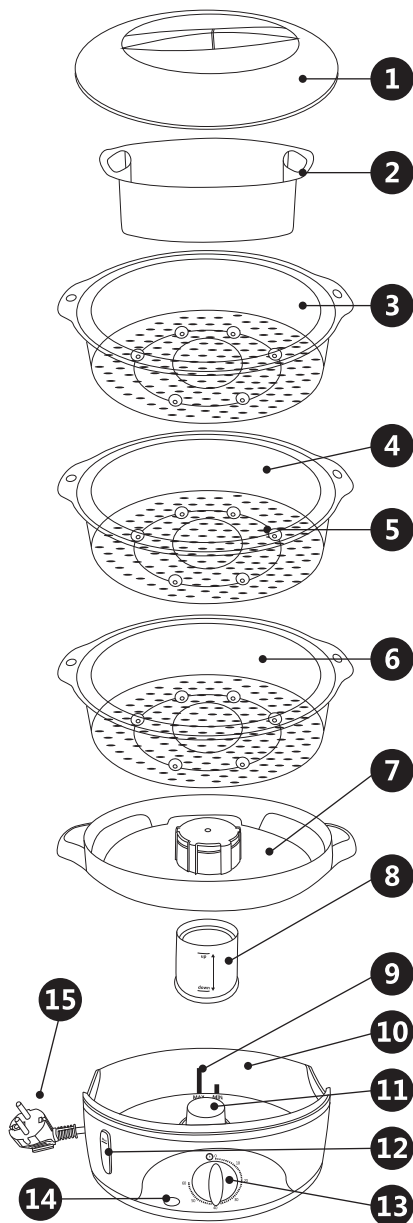
11. A készüléket nyolc évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű felnőttek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli és 8 évesnél fiatalabb gyermekek.

12. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak.

13. Ezek a felületek használat közben felforrósodhatnak. 

14. A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:

- személyzeti konyha üzletben irodában és más munkakörnyezetben;
- vidéki ház;
- szállodák, motelek ügyfelei által, vagy egyéb lakossági típusú környezet;
- reggelit is biztosító szálláshelyek.



1. Fedél
2. Rizstál (1 literes)
3. Párolókosár 3
4. Párolókosár 2
5. Beépített tojástartó
6. Párolókosár 1
7. Légyűjtő
8. Kivehető turbógyűrű
9. Maximális belső vízszint
10. Vízartály (1 órás folyamatos használatához)
11. Fűtőelem
12. Külső vízszintjelző
13. 60 perces időzítő
14. Bekapcsolásjelző fény
15. Hálózati kábel

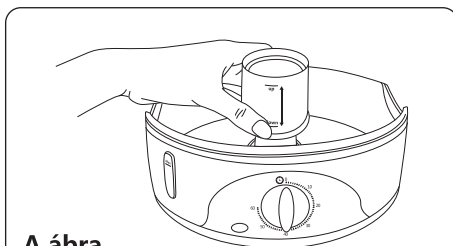
MŰSZAKI ADATOK

Modellszám	300005CFO
Tápfeszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	800 W
Úrtartalom	3 x 3000 ml
Méretek	310 x 235 x 397 mm (hossz. x szél. x mag.)

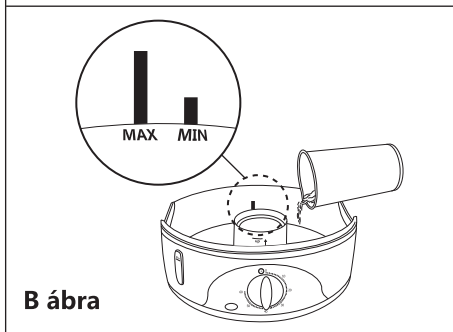
A műszaki adatok és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

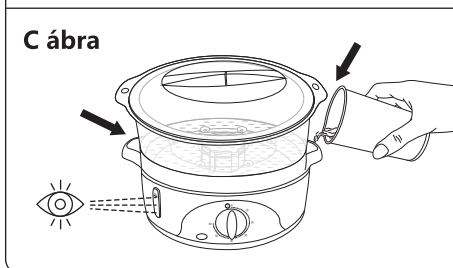
1. Az összes eltávolítható alkatrészt és a víztartály belsejét mossa el vízzel és mosogatószerrel, majd öblítse le és szárítsa meg.
2. A talpegységet helyezze stabil felületre, majd a turbógyűrűt helyezze a fűtőelem köré (a nagyobb oldalával lefelé). **(A ábra)**
3. Töltsön friss vizet a víztartályba a maximum jelzésig. Ez a termék száraz fűtés elleni védelemmel van ellátva. Ha a víz elfogy, a készülék automatikusan kikapcsol, és a jelzőfény kialszik. **(B ábra)**
4. Helyezze a kosarat a légyűjtő tetejére, és tegye fel a fedelet.
5. Dugja be a készüléket a konnektorbá, és állítsa be az ajánlott főzési időt (lásd a főzési idők táblázatát). A jelzőfény felgyullad, és megkezdődik a párolás.
6. Rendszeresen ellenőrizze a vízszintet a külső vízszintjelzőn, és ha szükséges, töltsön be vizet a légyűjtő oldalán. **(C ábra)**



A ábra



B ábra



C ábra

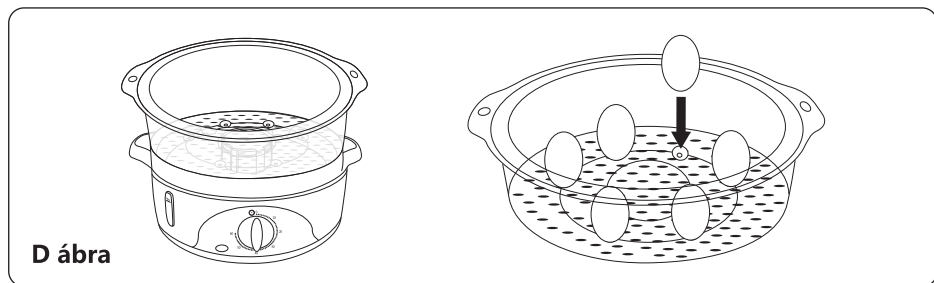
7. Ha a főzés befejeződött, a pároló automatikusan kikapcsol, az időzítő hangjelzést ad, és a jelzőfény kialszik.
8. Ha nincs több víz, óvatosan újramelegítheti az ételt.
9. Vegye le a fedelet, és a kosarakat tegye a tányérra.
10. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítja.

Vigyázat:

- A csatlakozóra ne csöpögjön folyadék.
- A fűtőelem a használat után még egy ideig forró.

Tojásfőzés a párolóban

Mindegyik párolókosár alja 6 tojástartóval van ellátva. Tojásfőzéshez tegye a tojásokat a tojástartókba úgy, hogy a keskenyebb végük lefelé álljon. **(D ábra)**



D ábra

Rizs főzése a párolóban

A párolóhoz mellékeltünk egy speciális tervezésű rizstalat, melynek segítségével rizset is főzhet a párolóban.

1. A rizstalat legfeljebb félig töltsen meg rizzsel.
2. Töltsön vizet a rizstálba (a rizs a víz egy részét felszívja).
3. Tegye a rizstalat a felső párolókosárba. Ha a rizset más élelmiszerek alá teszi, ezeknek az élelmiszereknek a leve megváltoztatja a rizs ízét, a nedvességtől pedig összeragadhatnak a rizsszemek.
4. A rizs párolásához 15-20 percre van szükség, a rizs fajtájától, mennyiségétől és az Ön igényeitől függően.
5. 15 perc elteltével kóstolja meg, és ha szükséges főzze tovább.

A FŐZÉSI IDŐVEL KAPCSOLATOS TIPPEK

Az idők egy rétegni ételre vonatkoznak. Ha 2 vagy 3 réteg ételt főz, további időre van szükség, mert a párolónak több ételt kell felmelegítenie.

1. Ha több réteget helyez a párolóba, kísérletezéssel határozhatja meg az optimális időt.
2. Az itt megadott idők csak referenciának tekinthetők.

3. Felszolgálás előtt ellenőrizze, hogy az étel kellően megfőtt-e. Kétség esetén főzze tovább
4. A húst, szárnyast és hasonló termékeket (darált húst, hamburgerhúst stb.) addig párolja, amíg a levük ki nem jött, és szintelené nem váltak. A halat addig párolja, amíg teljesen átlátszatlan nem lesz.
5. A leveles zöldségeket a lehető legkevesebb ideig párolja, hogy azok zöldek és ropogósak maradjanak.

FŐZÉSI IDŐK TÁBLÁZATA

Élelmiszer (friss)	Mennyiség	Idő (perc)
Spárga	400 g	11-13
Zöldbab	400 g	15-20
Brokkoli	400 g	11-13
Kelbimbó	400 g	15
Káposzta (torzsa nélkül és szeletelve)	1	15
Sárgarépa (szeletelve)	400 g	17-19
Karfiol	1	15-17
Csöves kukorica	4	17-21
Cukkini (szeletelve)	400 g	11-13
Zöldborsó	400 g	11-13
Paprika (mag nélkül, csíkokra vágva)	1	8-10
Szeletelt paradicsom	900 g	21-23
Paraj (friss)	200 g	6-8
Gomba	200 g	10-13
Csirke (csont nélkül)	400 g	20-30
Filézett hal (friss, 6-13 mm vastag)	200 g	10
Halszeletek (friss, 19-25 mm vastag)	200 g	12-17
Garnéla (friss)	400 g	6-8
Languszta (fagyott)	2	20-22

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Javasoljuk, hogy a párolót és az összes használt tartozékot tisztítsa meg minden használat után. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

1. A víztartályt és a csöpögtetőtálcát minden használat után ürítse ki.
2. Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret a pároló egyik alkatrészéhez sem. A pároló talpának tisztításához: A víztartályt öblítse el tiszta, meleg vízzel, a burkolatot pedig törölje le egy tiszta, nedves ruhával.
3. Minden más eltávolítható alkatrész tisztítható mosogatógépben.
4. Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozót és a talp egyetlen részét sem.
5. A kosarakat helyezze egymásba: az 1-est a 2-esbe, majd mindkettőt a 3-asba. A rizstálat tegye az 1-es párolókosárba. Végül a tálcákat tegye a csöpögtetőtálcára, és helyezze fel a fedelet.
6. Most már elteheti a párolót egy tiszta, száraz helyre. Tárolja álló helyzetben.

A PÁROLÓ VÍZKÖTLENÍTÉSE

A víz keménységétől és a használati gyakoriságtól függően javasoljuk, hogy a fűtőelemet minden 8. használat után vízkötlenítse, hogy elkerülje a vízkő felhalmozódását.

A vízkömentesítéshez a turbógyűrűt helyezze fejfel lefelé a fűtőelem köré. A nagyobbik oldalnak kell felfelé néznie. Ellenőrizze, hogy a pároló ki van-e kapcsolva és ki van-e húzva a konnektorból. Töltsön hideg vizet a víztartályba a „MAX” jelzésig, majd tölts fel fehér ecettel a turbógyűrűt ugyaneddig. Hagyja így egy éjszakán át. Ne melegítse fel (hogy elkerülje az ecetszagot). Másnap reggel öntse ki a vizet és az ecetet. Mossa el a turbógyűrűt meleg, mosogatószeres vízben, a víztartályt pedig alaposan öblítse ki meleg vízzel.

HULLADÉKKEZELÉS



Felelős viszonteladóként nagy gondot fordítunk a környezetre. Ezért arra biztatjuk Önt, hogy a készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a megfelelő eljárásokkal végezze. Ezzel segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az így újrahasznosított hulladék ne károsítsa az emberi egészséget és a környezetet.

A készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően kell végezni.

Mivel a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a készülék és tartozékainak hulladékkezelését a háztartási hulladéktól elkülönítve kell végezni.

A hulladékkezelési és újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a helyi hatóságnál.

A készüléket a helyi újrahasznosítási gyűjtőhelyen kell leadni. Egyes gyűjtőhelyeken díjmentesen befogadják a készüléket.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN CHINA