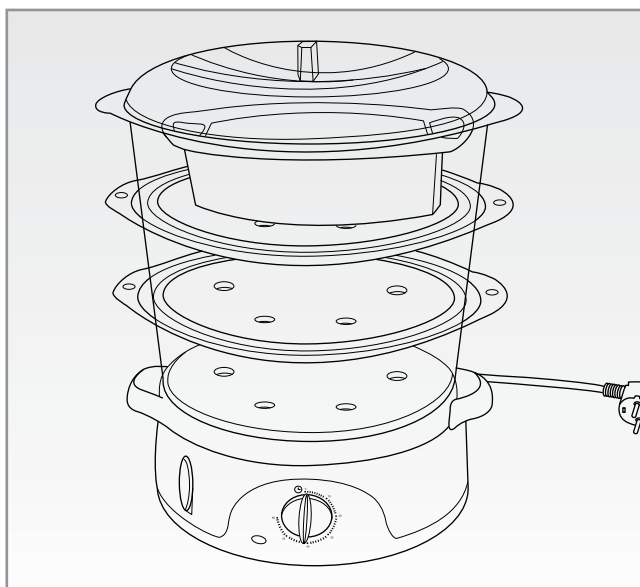
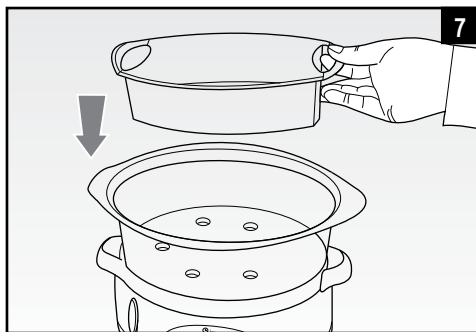
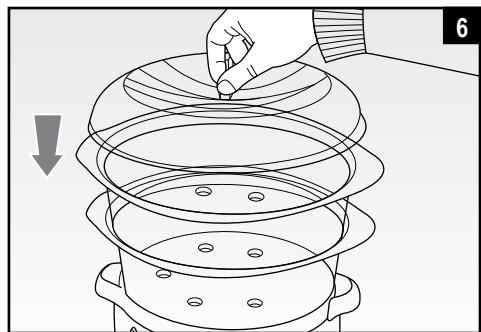
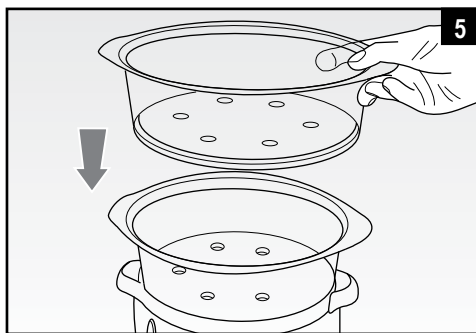
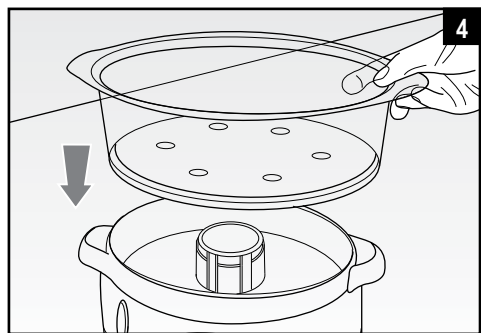
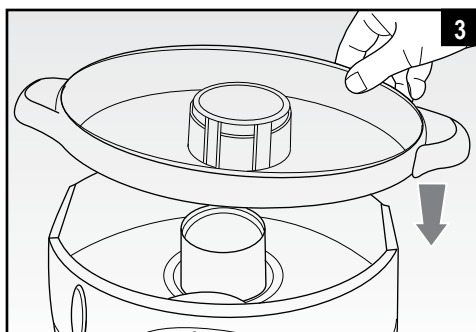
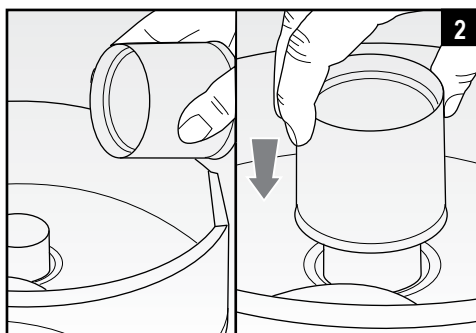
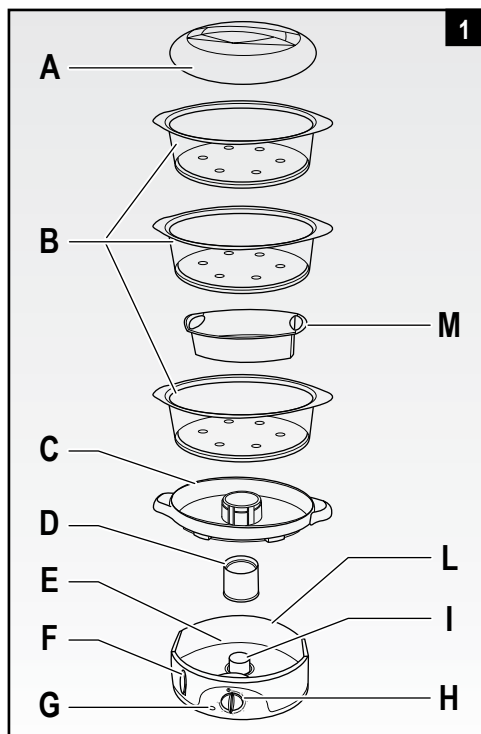




Dampfgarer
Machine pour cuisson vapeur
Vaporiera
Urządzenie do gotowania na parze



WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Kundendienst bzw. von zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.

14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriebzwecke bestimmt.
18. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
20. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
21. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
22. Das Gerät nicht für tiefgefrorenen Fisch oder Fleisch verwenden. Vorher auftauen.
23. Während des Betriebs können der Deckel und die Außenfläche des Geräts sehr heiß werden. Daher Küchenhandschuhe oder Topflappen verwenden und die Körbe nur an den Griffen fassen.
24. Das Gerät erzeugt während des Betriebs Dampf. Darauf muss geachtet werden, um Verbrühungen zu vermeiden.
25. Das Gerät nicht in der Nähe von Gardinen, unter Regalen oder Schränkchen, noch in der Nähe beliebiger Dinge aufstellen, die durch den austretenden Dampf Schaden nehmen könnten.
26. Das Gerät nicht transportieren, solange es in Betrieb ist.
27. Nichts auf das Gerät legen, während es in Betrieb ist. Das Dampfventil am oberen Deckel nicht bedecken.
28. Im Inneren des Behälters keine Küchenutensilien aus Metall verwenden.

29. Am Gerät dürfen ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile oder Elemente montiert werden.
30. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerten Anlagen mit Strom versorgt werden.
31. Das Gerät nicht für andere Zwecke als diejenigen verwenden, für die es ausgelegt ist. Diese sind in dieser Anleitung beschrieben.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- | | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------|
| A | Deckel | G | Kontrolllampe |
| B | Korb | H | Timer-Einstellknopf |
| C | Tablett | I | Heizelement |
| D | Dampfrohr | L | Gerätekörper |
| E | Wassertank | M | Reisschüssel |
| F | Füllstandanzeige Wasser | | |

ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTS

ACHTUNG: *Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile, die mit den Speisen in Berührung kommen, mit Wasser und normalem Spülmittel zu waschen.*

- Den Tank (E) bis zur Markierung "MAX" an der Füllstandanzeige (F) mit Wasser füllen und das Dampfrohr (D) auf dem Heizelement (I) anbringen, wobei die Markierung "UP" nach oben zeigen muss (Abb. 2).
- Das Tablett (C) am Gerätekörper (L) anbringen (Abb. 3). Das Tablett lässt sich nur in einer Richtung einschieben, um zu vermeiden, dass der von den Speisen kommende Saft zum Heizelement (I) und in den Tank (E) gelangt.
- Die Griffe der Körbe (B) sind mit den Zahlen "1", "2" e "3" gekennzeichnet. Den ersten Korb (B) mit der Nummer "1" auf das Tablett (D) stellen (Abb. 4).
- Je nach Menge der zu garenden Speisen können 1, 2 oder 3 Körbe gleichzeitig verwendet werden. Die eventuellen weiteren Körbe auf den Korb mit der Nummer "1" stellen, und immer die Reihenfolge der Zahlen einhalten (Abb. 5).
- Auf dem letzten Korb muss der Deckel (A) angebracht werden (Abb. 6).

ACHTUNG:

Die Tankfüllung (E) reicht für etwa 60 Minuten Dampfgaren. Das ist für die meisten Speisen ausreichend.

Dem Wasser im Tank keine anderen Flüssigkeiten beifügen. Würzmittel, Marinaden usw. müs-

sen den Speisen beigegeben werden, nicht dem Wasser für das Garen. Sie würden durch den Dampf auch nicht den Speisen zugetragen, sondern würden sich im Tank konzentrieren und möglicherweise dessen Wände und das Heizelement schädigen.

Der Deckel (A) muss während des Dampfwarens immer an Ort und Stelle sein.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Durch Drehen des Timerknopfs (H) im Uhrzeigersinn die gewünschte Gardauer einstellen. Die Kontrolllampe (G) leuchtet auf und der Dampf beginnt, in die Körbe einzudringen (B).
- Wenn der Timer wieder die Stellung "0" erreicht, gibt das Gerät einen Warnton ab und wird abgeschaltet. Wenn das Garen vor Ablauf der eingestellten Zeit abgebrochen werden soll, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Während des Betriebs den Wasserstand kontrollieren, der die Markierung "MAX" an der Anzeige (F) nicht überschreiten darf. Falls nachgefüllt werden muss, das Wasser langsam über die seitlichen Öffnungen des Tablett (C) in den Tank einlaufen lassen.
- Am Ende des Garens den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Deckel (A) abnehmen, die Körbe (B) herausnehmen und auf einem Teller oder einem Tablett abstellen.
- Das Tablett (C) vorsichtig herausnehmen. Die Garflüssigkeit ist heiß und kann bei Herausspritzen auch Flecken verursachen.
- Den Tank (E) anhand der seitlichen Öffnungen entleeren.

ACHTUNG:

Beim Herausnehmen der Körbe sehr vorsichtig sein. Nicht alle Körbe zugleich entnehmen, sondern zuerst den obersten Korb entfernen. Dabei Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden, um sich vor Verbrühungen zu schützen, die durch den heißen Dampf entstehen könnten.

GAREN VON REIS

- Den trockenen Reis und Wasser entsprechend den Angaben auf der Packung in die Reisschüssel (M) geben.
- Die Reisschüssel (M) in den unteren, mit „1“ gekennzeichneten Dampfkorb (B) geben (Abb.7).
- Vor dem Garen den Deckel (A) auf den Korb (B) setzen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken und den Timer (I) durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Garzeit einstellen.

ACHTUNG:

Das Garen von Reis erfordert 15 - 20 Minuten , je nach Qualität, Menge und persönlichem Geschmack.

Wenn der Reis unter anderen Speisen gegart wird, verfälschen die aus diesen Speisen austretenden Flüssigkeiten den Geschmack des Reises. Außerdem könnte der Reis durch die überschüssige Flüssigkeit zu weich werden.

DAS WASSER IM TANK IST VERBRAUCHT

- Wenn das Wasser im Tank (E) verbraucht ist, unterbricht der Thermostat die Stromversorgung des Heizelements (I). Die Kontrolllampe (G) erlischt, aber der Timer (H) läuft weiter. Der Thermostat schaltet sich regelmäßig ein und wieder aus, bis Wasser nachgefüllt wird oder der Timer schließlich wieder auf „0“ steht und das Gerät abschaltet.
- Den Stecker abziehen, das Gerät ein paar Minuten abkühlen lassen, dann den Tank (E) füllen und dann das Garen fortsetzen.

ACHTUNG:

Beim Berechnen der noch notwendigen Garzeit muss die bereits verstrichene Zeit berücksichtigt werden, aber auch dein Teil der Zeit, die zwischen der Meldung des Wassermangels und der Wiederaufnahme des Betriebs vergangen ist, denn der Garprozess wird durch das Trockenlaufen des Tanks nicht sofort unterbrochen.

RATSCHLÄGE, EMPFEHLUNGEN UND SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTEL

- Sorgen Sie sich nicht darum, dass die Speisen zu lange gegart werden: das Dampfgaren ist eine recht sanfte Art des Garens und ein paar Minuten mehr sind im Allgemeinen nicht besonders wichtig.
- Um das Zirkulieren des Dampfs nicht zu behindern:
 - a) Die Speisen in den Körben nicht zusammenpressen;
 - b) Die Speisen nach Möglichkeit in einer einzelnen Schicht anordnen
 - c) Etwas Freiraum zwischen den einzelnen Bestandteilen der Speisen lassen
 - d) Wenn die Speisen in den Körben geschichtet werden, Freiraum zwischen den einzelnen Bestandteilen jeder Schicht lassen, um die Zirkulation des Dampfs zu ermöglichen.
- Wenn die einzelnen Nahrungsmittel gleichmäßig geschnitten sind erzielt man ein gleichmäßigeres Garen.
- Nach der Hälfte der Garzeit die Speisen wenden, um eine gleichmäßigere Dampfeinwirkung zu erzielen.
- Nahrungsmittel mit längerer Garzeit müssen in die unteren Körbe gegeben werden.
- Nahrungsmittel, die sanftes Garen oder kürzere Garzeiten erfordern in die oberen Körbe geben.
- Die Reisschüssel zum Garen aller Speisen mit Soßen oder sonstigen Flüssigkeiten verwenden.
- Die Flüssigkeiten von Geflügel oder Fisch können auf andere Nahrungsmittel tropfen und deren Geschmack verändern. Um dies zu vermeiden, empfiehlt es sich, sie in Aluminiumfolie zu wickeln.
- Miesmuscheln so lange garen, bis sie sich vollständig geöffnet haben. Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen.
- Fleisch, Geflügel und dgl. (Hackfleisch, Hamburger usw.) garen, bis der austretende Saft klar bleibt. Fisch garen, bis das Fleisch innen matt aussieht.
- Blattgemüse so wenig wie möglich garen, damit sie grün und knackig bleiben. Wenn man sie in eiskaltes Wasser taucht, wird der Garvorgang sofort gestoppt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor es gereinigt und weggeräumt wird.
- Zur Reinigung des Gerätekörpers innen und außen ein sauberes, feuchtes Tuch verwenden.
- Der Deckel (A), die Körbe (B), die Reisschüssel (M), das Tablett (C) und das Dampfrohr (D) müssen von Hand mit heißem Wasser und neutralem Spülmittel gewaschen werden.

HINWEIS:

Die abnehmbaren Teile können auch in der Spülmaschine gewaschen werden. Dadurch kann sich jedoch das Aussehen der Oberflächen verändern. Der Schaden ist jedoch nur ästhetischer Art und hat keinen Einfluss auf die Betriebsfähigkeit des Geräts.

ENTKALKEN DES DAMPFGARERS

Im Lauf der Zeit können mineralische Ablagerungen die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen. Es empfiehlt sich, diese Ablagerungen alle 3 Monate zu entfernen (oder das Gerät zu entkalken).

- Etwa 1 Liter Kalklöser aufgrund der Anweisung des Herstellers vorbereiten. Die Lösung in den Wassertank (E) geben.
- Das Gerät vollständig zusammensetzen, jedoch nur einen Korb (B) einsetzen.
- Das Gerät 25 Minuten laufen lassen.
- Das Gerät von der Stromquelle trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Entkalkerlösung ablaufen lassen.
- Den obigen Vorgang mit klarem Wasser wiederholen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Spuren von Kalk beseitigt sind.
- Die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser und Spülmittel oder im oberen Fach der Spülmaschine waschen.

EMPFOHLENE DAMPFGARZEITEN

Die nachstehenden Nahrungsmittel kalt aufsetzen. Den Tank mit kaltem Wasser füllen, die Zutaten einfüllen und den Timer entsprechend der nachstehenden Tabelle einstellen.

Nahrungsmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (Minuten)
Brokkoli	In Stücke/Röschen von 1-2 cm schneiden	13-15
Grüne Bohnen	Auf dem Boden des Korbs verteilen	13-15
Karotten	In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden	17-19
Kohl (Wirsing)	Zerrupfen oder in Stücke schneiden	11-13
Spargel	Auf dem Boden des Korbs verteilen	11-13
Zucchini	In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden	9-11
Rosenkohl	Ganz lassen (ca. 2 Zentimeter Durchmesser)	13-15
Blumenkohl	In 1-2 cm große Stücke schneiden	15-17
Mais	Maiskolben ganz lassen	17-21
Kartoffeln	Neue oder normale Kartoffeln in 1-2 cm große Stücke schneiden	21-23

Die nachstehenden Nahrungsmittel müssen gegart werden, wenn das Gerät schon begonnen hat, Dampf zu erzeugen. Die Zutaten in den Korb/die Körbe geben und den Deckel aufsetzen, die Körbe jedoch nicht auf das Tablett stellen, solange kein Dampf vorhanden ist. Wenn die Dampfproduktion begonnen hat, den Korb/die Körbe unter Verwendung von Topfhandschuhen oder dgl. auf das Tablett stellen und den Timer starten.

Nahrungsmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (Minuten)
Eier	Weich / Mittel / Hart	5-6/7-8/9-10 /11-12
Pochierte Eier	Das Ei in ein Förmchen oder einen kleinen Teller geben	5-6
Hühnerbrust	Fächerig aufschneiden oder in 1-2 cm große Würfel schneiden	12-14
Lachs/Fischfilet	Kabeljau, Schellfisch usw.	7-9
Flacher Weißfisch	Scholle, Flunder, Pangasius usw.	3-4
Fisch in Tranchen	Thunfisch, Schwertfisch usw.	7-9
Miesmuscheln	Bei halber Garzeit wenden	8-10
Furchengarnelen	Schalen entfernen. 2-3 Minuten mit Dampf garen, bzw. bis die Garnelen durchgegart sind. Bei halber Garzeit wenden.	

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de démonter les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés.

ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente ou par des techniciens agrees, de façon a prevenir tout risque de danger.

14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. N'utilisez pas l'appareil avec de la viande ou de la volaille congelées ; décongelez toujours avant de les utiliser.
23. Pendant le fonctionnement, le couvercle et la surface externe de l'appareil peuvent devenir très chauds. Utilisez des gants à four ou un chiffon, et soulevez les paniers en les prenant toujours par leurs poignées.
24. L'appareil émet de la vapeur durant son fonctionnement. Faites très attention de façon à éviter les brûlures.
25. L'appareil ne doit pas être positionné près des rideaux, sous des étagères ou dans des armoires, ni près d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur.
26. Ne transportez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
27. Ne posez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement. Ne recouvrez pas la soupape de la vapeur située sur le couvercle supérieur.

28. N'utilisez pas de cuillères en métal à l'intérieur du récipient.
29. Assemblez sur l'appareil seulement les accessoires ou les éléments fournis en dotation.
30. L'appareil ne doit pas être alimenté à travers des minuteries externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
31. N'utilisez pas l'appareil à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu, et qui sont décrites dans ce guide pour l'utilisateur.



32. ■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A	Couvercle	G	Voyant lumineux de fonctionnement
B	Panier	H	Poignée minuterie
C	Plateau	I	Élément de chauffage
D	Tube vapeur	L	Corps de l'appareil
E	Réservoir eau	M	Bol à riz
F	Indicateur niveau eau		

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION : Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments, avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.

- Remplissez d'eau le réservoir (E) jusqu'au niveau "MAX" reporté sur l'indicateur (F) et introduisez le tube vapeur (D) sur l'élément de chauffage (I) avec l'indication « UP » dirigée vers le haut (Fig. 2).
- Positionnez le plateau (C) sur le corps de l'appareil (L) (Fig. 3). Le plateau se positionne seulement dans un sens, de façon à éviter que les liquides provenant des aliments atteignent l'élément de chauffage (I) et le réservoir (E).
- Les poignées des paniers (B) reportent les indications numériques « 1 », « 2 » et « 3 » ; positionnez d'abord le panier (B) portant l'indication « 1 » sur le plateau (D) (Fig. 4).
- Selon la quantité d'aliments à cuire, il est possible d'utiliser 1, 2 ou 3 paniers à la fois. Positionnez les éventuels autres paniers sur le panier portant l'indication « 1 », en suivant toujours l'ordre numérique (Fig. 5).
- Mettez le couvercle (A) sur le dernier panier (Fig. 6).

ATTENTION :

La capacité en eau du réservoir (E) est prévue pour une cuisson d'environ 60 minutes, qui est suffisante pour la plupart des aliments.

N'ajoutez pas d'autres liquides dans l'eau. Les assaisonnements, les sauces pour la marinade, etc. doivent être ajoutés sur les aliments, et non pas dans l'eau de cuisson contenue dans le réservoir. En effet, ils ne seraient pas distribués avec la vapeur mais se concentreraient simplement au fond du réservoir, avec le risque d'endommager l'élément de chauffage.

Le couvercle (A) doit toujours être remis à sa place pendant la cuisson à la vapeur.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Tournez la poignée de la minuterie (H) vers la droite pour programmer le temps nécessaire pour la cuisson. Le voyant lumineux (G) s'allume et la vapeur commence à remplir les paniers (B).
- Lorsque la minuterie revient sur la position « 0 », un signal sonore se déclenche et l'appareil s'éteint. Si on désire interrompre la cuisson avant la fin du temps, il faut débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Pendant l'utilisation, contrôlez le niveau de l'eau et ne la laissez pas dépasser le niveau « MAX » reporté sur l'indicateur (F). S'il est nécessaire de remplir le réservoir (E), versez l'eau lentement à travers les ouvertures latérales du plateau (C).
- À la fin de la cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le couvercle (A) et soulevez les paniers (B), en les déposant sur des assiettes ou sur un plateau.
- Retirez le plateau (C) avec précaution ; les liquides sont très chauds et peuvent tacher en cas d'éclaboussure.
- Videz le réservoir (E) à travers les ouvertures latérales.

ATTENTION :

Faites très attention lorsque vous retirez les paniers. Ne retirez pas tous les paniers en même temps. Il faut les extraire l'un après l'autre, en commençant pas celui du haut. Utilisez des gants à four et similaires pour protéger vos mains contre les brûlures qui pourraient être provoquées par la vapeur chaude.

COMMENT CUIRE LE RIZ

- Ajoutez du riz bien essuyé et de l'eau dans le bol à riz (M) selon les proportions indiquées sur l'emballage.
- Disposez le bol à riz (M) dans le panier (B) inférieur portant l'indication « 1 » pour la cuisson vapeur (Fig. 7).
- Placez le couvercle (A) sur le panier (B) pour la cuisson à vapeur.
- Branchez la fiche dans la prise de courant et tournez la poignée minuterie (I) vers la droite pour programmer le temps nécessaire de cuisson.

ATTENTION :

La cuisson du riz est de 15 - 20 minutes, selon le type, la quantité et les goûts personnels. Si on met le riz sous d'autres aliments, les liquides de ces aliments modifient le goût du riz, et le liquide additionnel pourrait le réduire en compote.

L'EAU EST TERMINÉE DANS LE RÉSERVOIR

- Si l'eau dans le réservoir (E) termine, le thermostat coupe l'énergie qui alimente l'élément de chauffage (I). Le voyant lumineux (G) s'éteint, mais la minuterie (H) continue de fonctionner. Le thermostat s'allume et s'éteint en alternance, jusqu'à ce qu'on rajoute de l'eau ou tant que la minuterie n'a pas atteint la position « 0 », après quoi il s'éteint.
- Débranchez la fiche de la base, faites refroidir l'appareil pendant 2 minutes environ, remplissez le réservoir (E) avec de l'eau, puis reprenez la cuisson.

ATTENTION :

Dans le calcul des temps de cuisson nécessaires, il faut tenir compte de tout le temps déjà écoulé et d'une partie du temps écoulé entre la fin de l'eau dans le réservoir et le redémarrage de la cuisson, car le processus de cuisson ne termine pas immédiatement lorsque le réservoir est vide.

CONSEILS, RECOMMANDATIONS ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Ne vous souciez pas de trop cuire les aliments : la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson assez délicate et, généralement, quelques minutes en plus n'ont pas d'importance.
- Pour permettre la circulation de la vapeur :
 - a) Disposez les aliments dans les paniers sans les comprimer ;
 - b) Si possible, disposez les aliments en une seule couche, sans les superposer ;
 - c) Laissez de l'espace entre les morceaux d'aliment ;
 - d) Si vous disposez les aliments en couche dans un panier, faites en sorte que les couches soient suffisamment aérées pour permettre la circulation de la vapeur.
- En coupant les aliments de façon uniforme, on obtient une cuisson vapeur plus uniforme.
- Mélangez les aliments à mi-cuisson pour obtenir une vaporisation plus uniforme.
- Les aliments qui demandent des temps de cuisson plus longs doivent être positionnés dans les paniers les plus bas.
- Disposez les aliments qui demandent une cuisson vapeur délicate ou des temps de cuisson plus rapides dans les paniers les plus hauts.
- Utilisez le bol à riz pour cuisiner tous les aliments avec de la sauce ou avec du liquide.
- Les liquides des volailles ou du poisson peuvent s'égoutter et altérer le goût. Pour éviter cela, il suffit de les envelopper dans du papier d'aluminium
- Cuire les moules à la vapeur jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne se sont pas ouvertes.
- Cuisez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburger, etc.) , jusqu'à ce que les liquides qui sortent soient transparents. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il soit entièrement opaque à l'intérieur.
- Les légumes à feuille verte devront cuire le moins possible pour rester verts et croquants. En les plongeant dans de l'eau glacée, on interrompt leur processus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de la prise de courant et faites refroidir l'appareil avant de le laver ou de le ranger.
- Utilisez un chiffon propre humidifié pour laver l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil.
- Le couvercle (A), les paniers (B), le bol à riz (M), le plateau (C) et le tube vapeur (D) doivent être lavés à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle neutre.

AVERTISSEMENT

Les parties amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle ; cependant, si on utilise la lave-vaisselle, les finitions superficielles peuvent s'altérer. Le dommage devrait être seulement esthétique et il ne devrait pas modifier le fonctionnement de l'appareil.

DÉCALCIFICATION DE LA MACHINE VAPEUR

Avec le temps, les accumulations de minéraux influencent le fonctionnement de l'appareil. Il est recommandé d'éliminer ces accumulations (ou de décalcifier) tous les 3 mois.

- Préparez environ 1 litre de solution décalcifiante, en suivant les instructions du fabricant. Versez la solution dans le réservoir de l'eau (E).
- Assemblez entièrement l'appareil en utilisant seulement un panier (B).
- Faites fonctionner l'appareil pendant 25 minutes.
- Débranchez l'appareil et faites-le refroidir entièrement.
- Faites sortir la solution décalcifiante.
- Répétez ces opérations en utilisant seulement de l'eau propre. Répétez jusqu'à ce que les traces de décalcifiant disparaissent.
- Lavez les parties amovibles avec de l'eau chaude et un produit vaisselle ou sur la clayette supérieure du lave-vaisselle.

TEMPS CONSEILLÉS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

Cuisez les aliments suivants, en utilisant l'appareil à froid. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide, ajoutez les ingrédients et programmez la minuterie selon le tableau.

Aliment (frais)	Notes	Temps (minutes)
Choux brocolis	Coupez en morceaux de 1-2 cm	13-15
Haricots verts	Disposez les haricots verts au fond du panier	13-15
Carottes	Coupez les carottes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur environ	17-19
Chou (frisé)	Coupez le chou en morceaux	11-13
Asperges	Disposez les asperges au fond du panier	11-13
Courgettes	Coupez les courgettes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur environ	9-11
Choux de Bruxelles	Entiers (environ 2 centimètres de diamètre)	13-15
Chou-fleur	Coupez en morceaux de 1-2 cm	15-17
Maïs	Entier, en épi	17-21
Pommes de terre	Pommes de terre nouvelles ou ordinaires coupées en morceaux de 1-2 cm	21-23

Les aliments suivants doivent être cuisis lorsque l'appareil commence à produire de la vapeur. Ajoutez les ingrédients dans le(s) panier(s) et fermez avec le couvercle mais ne mettez pas les paniers sur le plateau tant qu'il n'y a pas de production de vapeur. Quand la cuisson à la vapeur commence, placez le(s) panier(s) contenant les aliments sur le plateau en utilisant des gants de protection et faire démarrer la minuterie.

Aliment (frais)	Notes	Temps (minutes)
Œufs bouillis	Moelleux / Moyen / Dur / Bien cuit	5-6/7-8/9-10 /11-12
Œufs en chemise	Mettez les œufs dans un godet ou sur une petite assiette	5-6
Blanc de poulet	Ouvrez les blancs en éventail ou couper en morceaux de 1-2 cm	12-14
Saumon/filets de poisson	Merlan, églefin, etc.	7-9
Poisson plat blanc	Plie, sole, etc.	3-4
Poisson en tranches	Thon, espadon, etc.	7-9
Moules	Mélangez à mi-cuisson	8-10
Crevettes	Décortiquez les crevettes. Cuisez à la vapeur pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Mélangez à mi-cuisson.	

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non utilizzare l'apparecchio con carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarlo.
23. Durante il funzionamento, il coperchio e la superficie esterna dell'apparecchio potrebbero diventare molto caldi. Usare guanti da forno o un panno, e sollevare i cestelli solo per le maniglie.
24. L'apparecchio emette vapore durante il funzionamento. Prestare attenzione in modo da evitare ustioni.
25. Non mettere l'apparecchio vicino alle tende, sotto scaffali od armadietti, nè vicino a qualsiasi cosa che potrebbe essere danneggiata dal vapore che fuoriesce.

26. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
27. Non posare niente sull'apparecchio quando è in funzione. Non coprire la valvola vapore posta sul coperchio superiore.
28. Non usare cucchiaini di metallo all'interno del recipiente.
29. Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
30. L'apparecchio non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
31. Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.



32. ■■■ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| A Coperchio | G Spia funzionamento |
| B Cestello | H Manopola timer |
| C Vassoio | I Elemento di riscaldamento |
| D Tubo vapore | L Corpo dell'apparecchio |
| E Serbatoio acqua | M Ciotola per il riso |
| F Indicatore livello acqua | |

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: *Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con il cibo con acqua e comune sapone da piatti.*

- Riempire con acqua il serbatoio (E) fino al livello "MAX" riportato sull'indicatore (F) e inserire il tubo vapore (D) sopra l'elemento di riscaldamento (I) con l'indicazione "UP" rivolta verso l'alto (Fig. 2).
- Collocare il vassoio (C) sul corpo dell'apparecchio (L) (Fig. 3). Il vassoio si posiziona solo in una direzione, in modo da evitare che i liquidi provenienti dal cibo raggiungano l'elemento di riscaldamento (I) e il serbatoio (E).
- Sulle maniglie dei cestelli (B) sono riportate le indicazioni numeriche "1", "2" e "3"; posizionare per primo il cestello (B) con l'indicazione "1" sopra il vassoio (D) (Fig. 4).
- A seconda della quantità di cibo da cuocere, è possibile usare 1, 2 o 3 cestelli alla volta. Posizionare gli eventuali altri cestelli sopra il cestello con l'indicazione "1" seguendo sempre l'ordine numerico (Fig. 5).
- Sopra l'ultimo cestello, posizionare il coperchio (A) (Fig. 6).

ATTENZIONE:

L'acqua immessa nel serbatoio (E) basterà per circa 60 minuti di cottura a vapore, sufficienti per la maggior parte dei cibi.

Non aggiungere altri liquidi nell'acqua. I condimenti, le salse per la marinatura, ecc. vanno aggiunti ai cibi, non all'acqua di cottura. Questi infatti non si disperderebbero con il vapore ma semplicemente si concentrerebbero nel serbatoio, danneggiando eventualmente le sue superfici e l'elemento di riscaldamento.

Il coperchio (A) deve essere sempre inserito al suo posto durante la cottura a vapore.

ISTRUZIONI D'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Ruotare la manopola timer (H) in senso orario per impostare il tempo necessario di cottura. La spia (G) si accenderà e il vapore inizierà a riempire i cestelli (B).
- Quando il timer tornerà sulla posizione "0" si udirà un segnale acustico e l'apparecchio si spegnerà. Nel caso si volesse fermare la cottura prima del termine del tempo, è necessario scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Durante l'utilizzo, controllare il livello dell'acqua e non permettere che superi il livello "MAX" riportato sull'indicatore (F). Se fosse necessario inserire acqua, versarla lentamente nel serbatoio (E) attraverso le aperture laterali del vassoio (C).
- Alla fine della cottura, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il coperchio (A) e sollevare i cestelli (B), deponendoli su piatti o su un vassoio.
- Rimuovere il vassoio (C) con cura; i liquidi saranno caldi e potrebbero macchiare se schizzano.
- Svuotare il serbatoio (E) mediante le aperture poste ai lati.

ATTENZIONE:

Prestare molta cura nel rimuovere i cestelli. Non rimuovere tutti i cestelli in una volta sola. Rimuoverli uno alla volta iniziando da quello superiore. Utilizzare dei guanti da forno o simili per proteggersi dalle ustioni che potrebbero essere provocate dal vapore caldo.

COME CUOCERE IL RISO

- Aggiungere riso asciutto e acqua nella ciotola per il riso (M) secondo la proporzione indicata sulla confezione.
- Disporre la ciotola per il riso (M) nel cestello (B) inferiore con l'indicazione "1" per la cottura a vapore (Fig. 7).
- Mettere il coperchio (A) sul cestello (B) per la cottura a vapore.
- Inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola timer (I) in senso orario per impostare il tempo necessario di cottura.

ATTENZIONE:

La cottura del riso è di 15 - 20 minuti, a seconda del tipo, della quantità e del gusto personale.

Mettendo il riso sotto altri cibi, i liquidi di tali cibi modificherebbero il sapore del riso, e il liquido addizionale potrebbe ridurlo in poltiglia.

L'ACQUA NEL SERBATOIO È FINITA

- Se l'acqua nel serbatoio (E) dovesse terminare, il termostato toglierebbe energia all'elemento di riscaldamento (I). La spia (G) si spegnerebbe, ma il timer (H) continuerebbe a funzionare. Il termostato si accenderà e si spegnerà ciclicamente fino a quando non si aggiunge acqua o fino a quando il timer arriverà sulla posizione "0" e si spegnerà.
- Staccare la spina della base, lasciare raffreddare l'apparecchio per un paio di minuti e riempire quindi il serbatoio (E) con acqua, poi ricominciare.

ATTENZIONE:

Nel calcolare il tempo di cottura necessario, tenere conto di tutto il tempo già trascorso e di una parte del tempo intercorso fra la fine dell'acqua e il riavvio, poichè il processo di cottura non termina immediatamente quando il serbatoio rimane a secco.

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E SICUREZZA DEL CIBO

- Non preoccuparsi di cuocere troppo i cibi: la cottura a vapore è un metodo di cottura abbastanza delicato e qualche minuto in più in generale ha poca importanza.
- Per consentire la circolazione del vapore:
 - a) Disporre nei cestelli i cibi senza comprimerli;
 - b) Quando possibile, disporre il cibo su un unico strato;
 - c) Lasciare dello spazio fra i pezzi di cibo;
 - d) Nel disporre il cibo nel cestello a strati, lasciare dello spazio fra i pezzi di ciascuno strato per consentire la circolazione del vapore attraverso gli strati.
- Tagliando in modo uniforme gli alimenti si ottiene una cottura a vapore più uniforme.
- Mescolare il cibo a metà ciclo di vapore per ottenere una vaporizzazione più uniforme.
- Gli alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi devono essere posizionati nei cestelli più bassi.
- Disporre gli alimenti che richiedono una cottura a vapore delicata o tempi di cottura più brevi nei cestelli più alti.
- Utilizzare la ciotola per il riso per cucinare tutti gli alimenti con salsa o liquido.
- I liquidi di pollame o pesce possono gocciolare ed alterare i sapori. Per evitare ciò, avvolgerli in carta di alluminio.
- Cuocere le cozze a vapore fino a quando il guscio non si sia completamente aperto, e gettare via quelle che dopo la cottura non si sono aperte.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata si arresterebbe il processo di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di riporlo.
- Utilizzare un panno pulito inumidito per pulire l'interno e l'esterno del corpo dell'apparecchio.
- Il coperchio (A), i cestelli (B), la ciotola per il riso (M), il vassoio (C) e il tubo vapore (D) devono essere lavati a mano con acqua calda e detersivo neutro.

AVVERTENZA:

Le parti rimovibili sono lavabili anche in lavastoviglie; tuttavia usando la lavastoviglie, si possono alterare le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

DECALCIFICAZIONE DELLA VAPORIERA

Con il passare del tempo, i depositi di minerali possono influire sulla funzionalità dell'apparecchio. Si raccomanda di rimuovere questi depositi (o decalcificare) ogni 3 mesi.

- Preparare circa 1 litro di soluzione decalcificante seguendo le istruzioni del produttore. Versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua (E).
- Assemblare completamente l'apparecchio utilizzando solo un cestello (B).
- Far funzionare l'apparecchio per 25 minuti.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Fare fuoriuscire la soluzione decalcificante.
- Ripetere le operazioni sopra descritte utilizzando solo acqua. Ripetere fino a quando tutte le tracce di decalcificante sono state rimosse.
- Lavare le parti rimovibili con acqua calda e detersivo o nel cestello superiore della lavastoviglie.

TEMPI DI COTTURA A VAPORE CONSIGLIATI

Cuocere i seguenti alimenti utilizzando l'apparecchio a freddo. Riempire il serbatoio di acqua fredda, aggiungere gli ingredienti e impostare il timer secondo la tabella.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Broccoli	Tagliare in pezzi/inflorescenze di 1-2 cm	13-15
Fagiolini	Disporre sul fondo del cestello	13-15
Carote	Fare delle fette di circa 0,5 cm di spessore	17-19
Cavolo (cavolo verza)	Spezzare o tagliare a pezzi	11-13
Asparago	Disporre sul fondo del cestello	11-13
Zucchine	Fare delle fette di circa 0,5 cm di spessore	9-11
Cavolini	Intero (circa 2 centimetri di diametro)	13-15
Cavolfiore	Tagliare in pezzi di 1-2 cm	15-17
Mais dolce	Intero, sulla pannocchia	17-21
Patate	Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm	21-23

I seguenti alimenti devono essere cucinati quando l'apparecchio inizia a produrre vapore. Aggiungere gli ingredienti al/i cestello/i e coprire con il coperchio ma non mettere i cestelli sul vassoio fino a quando non c'è produzione di vapore. Una volta iniziata la cottura a vapore, collocare con cura il/i cestello/i con dentro il cibo sul vassoio utilizzando dei guanti da forno o simili e avviare il timer.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Uovo bollito	Morbido / Medio / Duro / Ben cotto	5-6/7-8/9-10 /11-12
Uovo in camicia	Collocare in un pirottino o un piattino	5-6
Petto di pollo	Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm	12-14
Salmone/filetti di pesce	Merluzzo, eglefino, ecc...	7-9
Pesce piatto bianco	Platessa, sogliola, pangasio, ecc....	3-4
Pesce a tranci	Tonno, pesce spada, ecc....	7-9
Cozze	Mescolare a metà cottura	8-10
Gamberi reali	Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 2-3 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura.	

WAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
8. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
11. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
15. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
17. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
18. Niniejsz urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
19. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
20. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
21. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
22. Nie używać urządzenia do przygotowywania mięsa lub drobiu zamrożonego. Przed użyciem mięso rozmrozić.
23. Podczas działania, pokrywa i zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą mocno się rozgrzać. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki. Koszyki podnosić wyłącznie za uchwyty.
24. Urządzenie wytwarza parę podczas działania. Uważać, aby uniknąć oparzeń.
25. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu zasłon, pod regałami lub szafkami ani w pobliżu jakichkolwiek przedmiotów, które mogłyby zostać uszkodzone przez wydostającą się parę.
26. Nie przestawiać urządzenia, gdy jest włączone.

27. Nie kłaść niczego na urządzeniu, gdy jest włączone. Nie przykrywać zaworu pary umieszczonego na górnej pokrywie.
28. Nie używać metalowych łyżek wewnątrz urządzenia.
29. Na urządzeniu montować wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria lub elementy,
30. Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
31. Nie używać urządzenia do celów innych, niż do jakich zostało zaprojektowane, a które zostały wymienione w niniejszej instrukcji obsługi.



32.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| A Pokrywka | E Lampka kontrolna funkcjonowania |
| B Koszyk | H Pokrętło timera |
| C Taca | I Element grzewczy |
| D Przewód pary | L Korpus urządzenia |
| E Zbiornik wody | M Naczynie na ryż |
| F Wskaźnik poziomu wody | |

MONTAŻ URZĄDZENIA

UWAGA: *Przed pierwszym użyciem urządzenia, umyć wodą z płynem do naczyń wszystkie demontowane części, które stykać się będą z żywnością.*

- Napełnić wodą zbiornik (E) aż do poziomu „MAX” podanego na wskaźniku (F). Wsunąć przewód pary (D) nad element grzewczy (I) z oznakowaniem „UP” zwróconym do góry (rys. 2).
- Umieścić tacę (C) na korpusie urządzenia (L) (rys. 3). Tacę ustawiać tylko w jednym kierunku, aby zapobiec przedostawaniu się płynów pochodzących z produktów na element grzewczy (I) i zbiornik (E).
- Na uchwytach koszyków (B) podane zostały oznaczenia numeryczne „1”, „2” i „3”. Umieścić jako pierwszy koszyk (B) z oznakowaniem „1” nad tacą (D) (rys. 4).
- W zależności od ilości produktów do ugotowania, można używać jednorazowo 1, 2 lub 3 koszyków. Umieścić ewentualne pozostałe koszyki nad koszykiem z oznakowaniem „1”, zachowując kolejność numeracji (rys. 5).
- Na ostatnim koszyku umieścić pokrywkę (A) (rys. 6).

UWAGA:

Woda znajdująca się w zbiorniku (E) zapewnia ok. 60 minut gotowania na parze, co wystarcza na przygotowanie większości produktów.

Nie dodawać do wody żadnych innych płynów. Sosy, marynaty itp. należy dodawać do produktów, a nie do wody do gotowania. Dodatki te nie zostałyby rozproszone przez parę, ale zgromadziłyby się w zbiorniku, niszcząc ewentualnie jego powierzchnię i element grzewczy.

Podczas gotowania na parze, pokrywa (A) powinna zawsze znajdować się na swoim miejscu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Obrócić pokrętkę timera (H) w prawo, aby ustawić niezbędny czas gotowania. Włączy się lampka (G), a koszyki (B) zaczną wypełniać parą.
- Gdy timer powróci w położenie „0”, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. W przypadku zamiaru wyłączenia gotowania przed upływem ustawionego czasu, urządzenie należy odłączyć od gniazda prądu.
- Podczas użytkowania sprawdzać poziom wody. Nie może on przekraczać poziomu „MAKS” na wskaźniku (F). W przypadku konieczności dodania wody, wlać powoli odpowiednią jej ilość do zbiornika (E) poprzez boczne otwory w tacy (C).
- Po zakończeniu gotowania wysunąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Usunąć pokrywę (A) i wyjąć koszyki (B). Koszyki ustawić na talerzach lub tacy.
- Ostrożnie wyjąć tacę (C); gorące płyny mogą po rozprysnięciu spowodować zaplamienia.
- Opróżnić zbiornik (E) poprzez boczne otwory.

UWAGA:

Podczas wyjmowania koszyków zachować ostrożność. Nie wyjmować jednocześnie wszystkich koszyków. Koszyki wyjmować pojedynczo, zaczynając od górnego. Używać rękawic kuchennych lub innych przedmiotów, aby zabezpieczyć się przed oparzeniem przez gorącą parę.

GOTOWANIE RYŻU

- Umieścić suchy ryż i wodę w pojemniku na ryż (M), w proporcjach podanych na opakowaniu.
- Umieścić pojemnik na ryż (M) w dolnym koszyku (B), oznaczonym „1”, (rys. 7).
- Umieścić pokrywę (A) na koszu (B) do gotowania na parze.
- Wsunąć wtyczkę do gniazda prądu. Obrócić pokrętkę timera (I) w prawo, aby ustawić niezbędny czas gotowania.

UWAGA:

Czas gotowania ryżu wynosi 15 – 20 minut, w zależności od rodzaju, ilości i indywidualnych upodobań.

Gdyby ryż został umieszczony pod innymi produktami, płyny z potraw mogłyby zmienić smak ryżu, a dodatkowy płyn spowodować jego rozgotowanie.

WODA W ZBIORNIKU ZOSTAŁA ZUŻYTA

- Jeżeli skończy się woda w zbiorniku (E), termostat odłącza energię elektryczną od elementu grzewczego (I). Lampka (G) wyłącza się, ale timer (H) kontynuuje pracę. Termostat będzie cyklicznie włączał się i wyłączał, aż do chwili dodania wody lub osiągnięcia położenia „0”, kiedy to się wyłączy.

- Odłączyć wtyczkę podstawy i pozostawić urządzenie do schłodzenia na kilka minut. Napelnić zbiornik (E) wodą i wznowić gotowanie.

UWAGA:

Podczas obliczania niezbędnego czasu gotowania, uwzględnić czas, który już upłynął, oraz czas, jaki upłynął od wyczerpania się wody do ponownego uruchomienia, ponieważ proces gotowania nie kończy się natychmiastowo po zużyciu wody.

PORADY, SUGESTIE I BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW

- Nie należy się martwić, że produkty mogą zostać rozgotowane. Gotowanie na parze to delikatny proces i kilka minut więcej nie ma zwykle znaczenia.
- Aby umożliwić krążenie pary:
 - a) produkty umieszczać w koszykach bez ich dociskania;
 - b) w miarę możliwości układać tylko jedną warstwę produktu;
 - c) pozostawić miejsce pomiędzy poszczególnymi kawałkami produktu;
 - d) w przypadku warstwowego ułożenia produktów w koszykach, pozostawić wolne miejsce pomiędzy kawałkami każdej z warstw, aby umożliwić krążenie pary między warstwami.
- W przypadku równomiernego pokrojenia produktów, uzyskuje się bardziej równomierne gotowanie na parze.
- Aby zapewnić równomierne gotowanie na parze, wymieszać produkty w połowie czasu gotowania.
- Produkty wymagające dłuższego czasu gotowania umieszczać w niższych koszykach.
- W koszykach górnych umieszczać produkty, które wymagają delikatniejszego lub krótszego czasu gotowania.
- Aby ugotować wszystkie produkty z sosem lub płynem, użyć naczynia do ryżu.
- Płyny z drobiu lub ryb mogą wyciekać i zmieniać smak innych produktów. Aby temu zapobiec, produkty te owinąć w folię aluminiową.
- Małże gotować do momentu całkowitego otwarcia skorup. Wyrzucić małże, których muszle na koniec gotowania nie zostały otworzone.
- Mięso, drób i pochodne (mięso mielone, hamburgery itp.) gotować do momentu, aż wypływający z nich płyn nie będzie przezroczysty. Rybę gotować do momentu, aż wewnątrz nie stanie się całkowicie matowa.
- Warzywa liściaste gotować możliwie krótko, aby zachować ich kolor i chrupkość. Po zanurzeniu liści w lodowatej wodzie zostanie zatrzymany proces gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Przed rozpoczęciem czyszczenia lub odstawieniem urządzenia, poczekać na jego schłodzenie.
- Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej części urządzenia użyć czystej wilgotnej ściereczki.
- Pokrywę (A), koszyki (B), pojemnik na ryż (M), tacę (C) i przewód pary (D) należy myć ręcznie ciepłą wodą i delikatnym środkiem czyszczącym.

OSTRZEŻENIE:

Części demontowane można myć również w zmywarce. Jednakże proces mycia może wpływać na wykończenie powierzchni. Uszkodzenie będzie miało tylko charakter estetyczny, bez wpływu na działanie urządzenia.

ODKAMNIENIANIE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA NA PARZE

Odkładające się wraz z upływem czasu osady kamienia mogą wpływać na działanie urządzenia. Zaleca się usuwać tego rodzaju osady (lub przeprowadzać odkamienianie) co 3 miesiące.

- Przygotować zgodnie z instrukcją producenta ok. 1 litr roztworu odkamieniacza. Wlać roztwór do pojemnika wody (E).
- Złożyć całkowicie urządzenie, montując tylko jeden koszyk (B).
- Utrzymać pracujące urządzenie przez 25 minut.
- Wyłączyć urządzenie i pozostawić do całkowitego schłodzenia.
- Odprowadzić roztwór odkamieniacza.
- Powtórzyć powyższe czynności z użyciem czystej wody. Powtarzać do momentu usunięcia wszelkich śladów odkamieniacza.
- Części demontowane myć ciepłą wodą i środkiem myjącym lub w górnym koszu zmywarki.

ZALECANY CZAS GOTOWANIA NA PARZE

Poniższe produkty gotować w nierozgrzanym urządzeniu. Napełnić zbiornik zimną wodą. Umieścić składniki i nastawić timer, zgodnie z zaleceniami w tabeli.

Żywność (świeża)	Uwagi	Czas (minuty)
Brokuły	Podzielić na kawałki/różyczki o wielkości 1 - 2 cm	13-15
Fasolka	Umieścić na dnie koszyka	13-15
Marchewki	Pokroić na plastry o grubości 0,5 cm	17-19
Kapusta (kapusta włoska)	Podzielić lub pokroić na kawałki	11-13
Szparagi	Umieścić na dnie koszyka	11-13
Cukinie	Pokroić na plastry o grubości 0,5 cm	9-11
Brukselka	W całości (ok. 2 cm średnicy)	13-15
Kalafior	Podzielić na kawałki o wielkości 1 - 2 cm	15-17
Kukurydza cukrowa	W całości, w kolbie	17-21
Ziemniaki	Młode lub zwykcyjne ziemniaki pokroić na kawałki 1 - 2 cm	21-23

Poniższe produkty zacząć gotować po rozpoczęciu wytwarzania przez urządzenie pary. Umieścić produkty w koszyku/-ach i nakryć pokrywą. Koszyki umieścić na tacy dopiero po rozpoczęciu wytwarzania przez urządzenie pary. Po rozpoczęciu gotowania na parze, starannie umieścić na tacy koszyki z produktami, korzystając z rękawic kuchennych lub podobnych przedmiotów, a następnie ustawić timer.

Żywność (świeża)	Uwagi	Czas (minuty)
Gotowane jajko	Na miękko/średnie/na twardo/mocno ugotowane	5-6/7-8/9-10 /11-12
Jajko w koszulce	Umieścić w foremce lub na talerzyku.	5-6
Pierś z kurczaka	Rozciąć w wachlarz lub pokroić w kostkę 1 - 2 cm.	12-14
Łosoś/filety rybne	Dorsz, łupacz itp.	7-9
Płastuga	Flądra, sola, panga itp.	3-4
Dzwonka rybie	Tuńczyk, miecznik itp.	7-9
Małże	Wymieszać w połowie gotowania.	8-10
Krewetki królewskie	Usunąć pancerzyki. Gotować na parze przez 2 - 3 minuty, aż do całkowitego ugotowania krewetek. Wymieszać w połowie gotowania.	

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net