

essentiel 

Cuiseur vapeur / Steam cooker /  
Vaporera / Dampfgarer / Stoomkoker  
ECVI 1



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing

# consignes d'usage

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre et facilement accessible.

- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état avec prise de terre incorporée et supportant la puissance de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude ou dans un four chaud sous peine de le détériorer.
- Assurez-vous de disposer d'un espace suffisant autour de l'appareil, la vapeur produite pouvant endommager les éventuels éléments placés à proximité.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Prévoyez toujours suffisamment d'eau pour le temps de cuisson vapeur envisagé. Rajoutez éventuellement de l'eau en cours de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- N'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.

- N'utilisez pas l'appareil :
  - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - En cas de mauvais fonctionnement,
  - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
  - S'il est tombé dans l'eau,
  - Si vous l'avez laissé tomber.
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'eau chaude, la vapeur ou les aliments peuvent causer de graves brûlures. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur. Utilisez un torchon ou un gant pour manipuler les surfaces chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans panier de cuisson vapeur ni couvercle.
- **ATTENTION** : Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle et manipuler le panier à riz et les paniers de cuisson vapeur. Soulevez le couvercle avec précaution pour ne pas vous brûler et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.
- Avertissement : Éviter tout déversement sur le connecteur.
- Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
- La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

# votre produit

---

## Contenu de la boîte

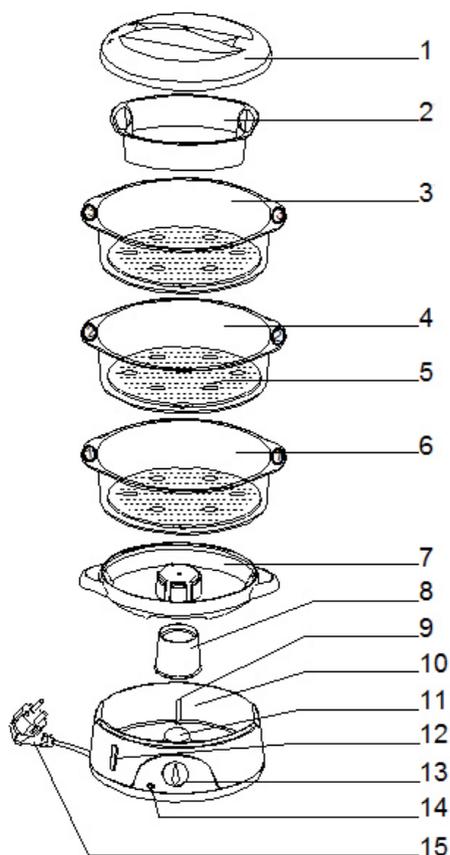
- 1 cuiseur vapeur
- 1 notice d'utilisation

---

## Caractéristiques techniques

- Puissance : 800 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz
- 3 paniers vapeur et 1 panier à riz
- Capacité du panier à riz : 1 litre
- Paniers vapeur empilables et numérotés
- Capacité de la cuve à eau : 1,3 litre
- Indicateur de niveau d'eau visible de l'extérieur
- Minuterie 60 minutes avec arrêt automatique en fin de cuisson
- Témoin lumineux de fonctionnement

## Description de l'appareil



1	Couvercle avec évents à vapeur	9	Indicateurs de niveau d'eau maximum et minimum
2	Panier à riz	10	Cuve à eau
3	Panier de cuisson supérieur (n°3)	11	Élément chauffant
4	Panier de cuisson intermédiaire (n°2)	12	Indicateur de niveau d'eau visible de l'extérieur
5	Supports à oeufs	13	Bouton minuterie
6	Panier de cuisson vapeur inférieur (n°1)	14	Témoin lumineux de fonctionnement
7	Bac récupérateur de jus	15	Cordon d'alimentation secteur
8	Diffuseur de vapeur		

## avant la première utilisation

- Sortez l'appareil et tous ses accessoires de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes adhésives.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement le couvercle, le panier à riz, les 3 paniers vapeur, le bac récupérateur de jus et le diffuseur de vapeur à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Essayez l'intérieur de la cuve à eau avec une éponge humide.

## utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable et dégagée (ne le placez pas sous un placard mural).
- Ne pas mettre l'appareil ou l'un de ses composants dans un four (four micro-onde, four traditionnel ou électrique), ou sur une cuisinière.
2. Placez le diffuseur de vapeur (8) sur la base (Placez l'entaille du diffuseur de vapeur vers le bas sur la base).
3. Remplissez la cuve avec de l'eau froide du robinet.
  - N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de sel, de poivre ou un autre assaisonnement quelconque dans la cuve à eau. Ceci afin d'éviter d'endommager l'élément chauffant situé dans la cuve à eau.
  - Ne dépassez pas le repère de niveau maximum « MAX » indiqué dans la cuve ou par l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
  - Il existe deux méthodes de remplissage du réservoir :
    1. Verser de l'eau froide directement dans la cuve,
    2. Verser de l'eau froide dans la cuve par les becs verseurs de la base.
4. Placez le bac récupérateur de jus (7) sur la base.
5. Placez les aliments dans les paniers de cuisson vapeur.
  - Les paniers de cuisson vapeur portent un numéro (1, 2 ou 3) indiqué sur les poignées. Les paniers s'empilent de bas en haut dans cet ordre : 1, 2 et 3.
  - Utilisez le panier à riz pour la cuisson du riz (Reportez-vous au paragraphe « Le panier à riz »).

6. Posez le(s) panier(s) sur le bac récupérateur de jus. Couvrez le(s) panier(s) avec le couvercle (1).
7. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre puis, réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré : la cuisson à la vapeur va débuter au bout de quelques secondes.



ATTENTION ! Ne touchez pas la base, les paniers de cuisson vapeur ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil car ces éléments deviennent très chauds. Utilisez les poignées.

ATTENTION ! POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER, SERVEZ-VOUS D'UN GANT OU D'UNE MANIQUE POUR ENLEVER LE COUVERCLE OU LES PANIERS DE CUISSON VAPEUR, CAR DE LA VAPEUR CHAUDE VA S'ÉCHAPPER. Ôtez le couvercle lentement, en orientant l'intérieur du couvercle à l'opposé de vous, et laissez la vapeur s'échapper progressivement. Tenez le couvercle au-dessus de l'appareil pour que la condensation s'égoutte dans le cuiseur vapeur.

Ne mettez pas la main dans l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, servez-vous d'un ustensile à long manche.

- Contrôlez régulièrement le niveau d'eau dans la cuve. Il ne doit jamais se situer sous le repère « MIN ». Rajoutez de l'eau lorsque nécessaire.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore.
- Pour éviter que les aliments ne soient trop cuits, ôtez le panier de cuisson vapeur immédiatement en vous servant d'une manique, et placez-le sur une assiette ou sur le couvercle renversé. Si vous vous servez du panier à riz, retirez-le avec précaution, en le tenant par les côtés et, si nécessaire, servez-vous d'un ustensile de cuisine à long manche.
  - Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant d'enlever le bac récupérateur de jus.



- Prenez garde lorsque vous ôtez le bac récupérateur de jus : si d'autres parties de l'appareil peuvent être froides, l'eau présente dans la cuve à eau et dans le bac récupérateur peut être très chaude.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans panier de cuisson vapeur ni couvercle.

---

## Réglage de la minuterie

- Tournez le bouton de minuterie (13) sur le temps de cuisson désiré.
- Le témoin lumineux (14) s'allume et la cuisson à la vapeur débute au bout de quelques secondes.
- En fin de cuisson (lorsque la minuterie revient à zéro), le témoin lumineux s'éteint et l'appareil émet un signal sonore.

---

## Le panier à riz

1. Versez du riz ou d'autres aliments accompagnés de sauce ou d'un autre assaisonnement dans le panier à riz (2).
2. Posez le couvercle (1) sur le dessus.
3. Branchez l'appareil et réglez la minuterie (13) sur le temps de cuisson souhaité.
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore.
5. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

---

## La cuisson des oeufs

1. Remplissez la cuve à eau (10) avec de l'eau froide.
2. Insérez le bac récupérateur de jus (7) puis, l'un des paniers de cuisson vapeur.
3. Placez les œufs dans les crans prévus à cet effet dans le panier vapeur.
4. Posez le couvercle (1) sur le dessus.
5. Branchez l'appareil et réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.

---

## Conseils pratiques de cuisson

- Les aliments cuisent mieux s'ils sont disposés en une seule couche plutôt qu'en plusieurs. Par conséquent, le temps de cuisson pour une grande quantité d'aliments devra être augmenté.
- Vous pouvez récupérer le liquide tombé dans le bac récupérateur de jus pour le réutiliser dans des soupes, sauces et jus de viande.
- Ne faites jamais cuire de viande, volaille ou fruits de mer encore congelés à la vapeur. Faites-les toujours décongeler complètement au préalable.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant leur cuisson à la vapeur.
- Placez toujours les plus grosses pièces, celles dont le temps de cuisson est le plus long, dans le panier inférieur.
- Vous pouvez placer des aliments différents dans les paniers supérieur, intermédiaire et inférieur, mais comme de la condensation va s'égoutter du panier supérieur, veillez à ce que les arômes se complètent les uns aux autres.
- Si vous cuisez à la vapeur de la viande ou de la volaille et des légumes, placez toujours la viande ou la volaille dans le panier inférieur, de manière à ce que le jus de la viande crue ou partiellement cuite ne tombe pas sur les autres aliments.
- Si vous cuisez des aliments avec des temps de cuisson différents, commencez en mettant les aliments ayant les temps de cuisson les plus longs dans le panier inférieur. Puis, changez la disposition des paniers en cours de cuisson en utilisant des gants de cuisine et en faisant attention de ne pas vous brûler. Remplacez le couvercle sur le dessus puis poursuivez la cuisson.
- Salez et assaisonnez les légumes après la cuisson à la vapeur pour obtenir les meilleurs résultats.

## nettoyage et entretien

- **Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.**
- **N'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation électrique ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Ne nettoyez aucun élément de l'appareil avec des produits nettoyants abrasifs comme par exemple de la poudre à récurer, des tampons en laine d'acier ou autres.
- Ne nettoyez pas les paniers en plastique transparent avec la face abrasive d'une éponge ou d'un tampon.

---

### Nettoyage des accessoires

- Videz le surplus d'eau du bac récupérateur de jus et de la cuve à eau.
- Lavez le **couvercle, le panier à riz, les paniers de cuisson vapeur et le bac récupérateur de jus** à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez parfaitement. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, en cycle court. (Toutefois, le lavage systématique au lave-vaisselle peut entraîner une légère perte de brillant extérieur et un ternissement).

---

### Nettoyage de la cuve

- Nettoyez **la cuve** à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez parfaitement.

---

### Nettoyage de la base

- Nettoyez **l'extérieur de la base** avec un chiffon humide puis, séchez parfaitement.
- **N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide et ne la placez jamais au lave-vaisselle !**

---

## Détartrage de la cuve

- Après plusieurs utilisations, des dépôts calcaires s'accumulent dans la cuve à eau et sur l'élément chauffant. Ceci est normal. La quantité de calcaire accumulé dépend de la dureté de l'eau de votre région. **Il est essentiel de détartre l'appareil régulièrement afin de maintenir un bon niveau de production de vapeur et d'allonger sa durée de vie.**

### 1ère méthode :

1. Remplissez la cuve à eau avec du vinaigre blanc dilué dans de l'eau.
  2. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre.
- Le bac récupérateur de jus, les paniers de cuisson vapeur et le couvercle doivent être en place pendant cette procédure.
3. Réglez la minuterie sur une durée de 25 minutes.
  4. A la fin du cycle de détartage, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de vider la cuve.
  5. Rincez la cuve à eau et les accessoires plusieurs fois à l'eau froide.

### 2ème méthode :

1. Placez le diffuseur de vapeur dans la cuve à eau (Placez l'entaille du diffuseur de vapeur vers le bas sur la base).
2. Remplissez la cuve avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau maximum « MAX » indiqué. Versez du vinaigre blanc dans le diffuseur de vapeur au même niveau.
3. N'allumez pas l'appareil (pour éviter l'odeur de vinaigre blanc). Laissez détartre toute la nuit.
4. Rincez l'intérieur de la cuve à eau plusieurs fois à l'eau froide.

## rangement

- Placez le bac récupérateur de jus sur la cuve.
- Insérez les paniers de cuisson vapeur les uns dans les autres (le n°1 dans le n°2, le tout dans le n°3).
- Placez le panier à riz dans le panier de cuisson supérieur et placez le couvercle retourné sur le dessus.
- Rangez votre cuiseur vapeur dans son emballage d'origine dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de l'humidité.

# instructions for use

Read these instructions carefully before using the appliance and save these instructions for future reference.

EN

- This appliance is intended for household use only. This appliance is not intended for use in the following cases which are not covered by the warranty:
  - kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments;
  - farms;
  - by customers in hotels, motels and other residential environments;
  - guest house type environments.
- Do not use outside.
- Before plugging in your appliance, make sure that the voltage of your home matches that indicated on the appliance rating plate.
- Always plug your appliance into a grounded, easily accessible outlet.
- Do not use extension cords. If you take responsibility for it, use an extension cord in good condition with integrated grounding and supporting the power of the appliance.

- This appliance may be used by children 8 years of age or older, provided that they are supervised or have received instructions for the safe use of the appliance, and that they understand the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be performed by children, unless they are 8 years of age or older and are supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.
- This appliance can be used by people lacking experience and knowledge or whose physical, sensory or mental capacities are reduced, if they have been trained and are safely supervised in the use of the appliance and know the risks involved. Children should not use the appliance as a toy.
- Put the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.
- Never place the appliance on or near a hot surface or in a hot oven at the risk of damaging it.
- Make sure there is enough space around the appliance, as the steam produced can damage any items placed nearby.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or work surface, or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Always unplug your appliance after each use and

- allow it to cool before cleaning, storing or moving it.
- When you unplug the cord, always pull it out at the plug. Do not pull on the cord itself.
  - Always provide enough water for the planned steam cooking time. If necessary, add water during cooking.
  - Never use the appliance without water.
  - Never immerse the base, the power cord or the plug in water or any other liquid.
  - Do not handle the appliance or plug with wet hands.
  - Do not use the appliance:
    - If the plug or power cord is damaged,
    - In the event of a malfunction,
    - If the appliance has been damaged in any way,
    - If it has fallen into water,
    - If you dropped it.
  - Take it to an after-sales service centre where it will be inspected and repaired. No repairs can be carried out by the user.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by your retailer, its after sales service or a similarly qualified person in order to avoid danger.
  - Hot water, steam or foods can cause severe burns. Do not touch the appliance when it is producing steam. Use a cloth or oven mitt to handle hot surfaces.

- Do not move the appliance when it contains hot liquids or food.
- Never operate the appliance without the steamer basket or the lid.
- **WARNING** : Surfaces may become hot during use.
- Always use oven mitts when removing the lid and handling the rice basket and the steamer baskets. Lift the lid carefully to avoid burning yourself and let the water drain from the steam cooker.
- **Warning** : Avoid spillage on the connector.
- There is a potential risk of injury if used improperly.
- The surface of the heating element may remain hot for a while after use.
- Refer to the following paragraph of the leaflet for instructions on how to clean the appliance.

# your product

---

## Box contents

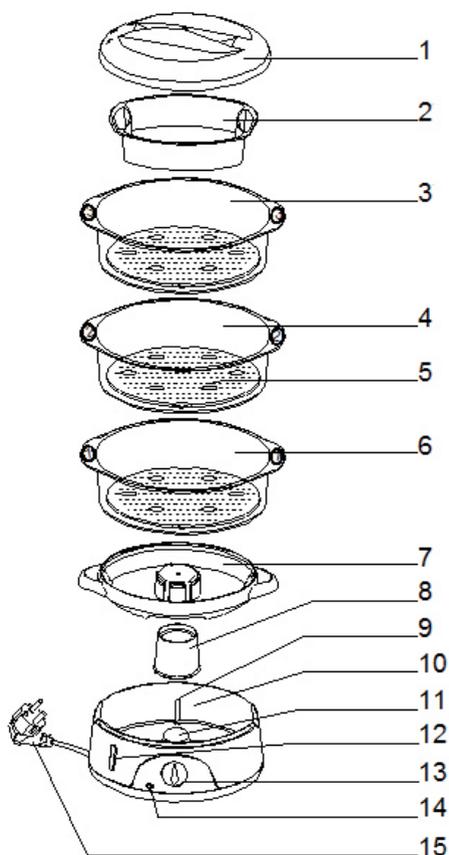
- 1 steam cooker
- 1 user manual

---

## Technical characteristics

- Power supply: 800 W
- Power supply: 220 - 240 V~ 50 Hz
- 3 steamer baskets and 1 rice basket
- Rice basket capacity: 1 litre
- Stackable and numbered steamer baskets
- Water tank capacity: 1.3 liter
- Water level indicator visible from the outside
- 60-minute timer with automatic stop at the end of cooking
- Operation indicator light

## Description of the appliance



1	Lid with steam vents	9	Maximum and minimum water level indicators
2	Rice basket	10	Water tank
3	Upper cooking basket (No. 3)	11	Heating element
4	Middle cooking basket (No. 2)	12	Water level indicator visible from the outside
5	Egg support	13	Timer button
6	Lower steamer basket (No. 1)	14	Operation indicator light
7	Juice collector	15	Mains power cord
8	Steam diffuser		

## before first use

- Take the appliance and all accessories out of the package.
- Remove all adhesive labels.
- Before first use, carefully wash the lid, the rice basket, the 3 steamer baskets, the juice collector and the steam diffuser with hot water and washing up liquid. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe out the water tank with a damp sponge.

## use

1. Place the appliance on a stable and clear surface (do not place it under a wall cupboard).
- Do not put the appliance or any of its components in an oven (microwave, traditional or electric oven), or on a stove.
2. Place the steam diffuser (8) on the base (Place the notch of the steam diffuser down on the base).
3. Fill the tank with cold tap water.
  - Do not use other liquids. Do not put salt, pepper or any other seasoning in the water tank. This is to avoid damage to the heating element located in the water tank.
  - Do not exceed the “MAX” maximum level mark indicated in the tank or by the exterior water level indicator.
  - There are two ways to fill the tank:
    1. Pour cold water directly into the tank,
    2. Pour cold water into the tank through the base spouts.
4. Place the juice collector (7) on the base.
5. Place the food in the steamer baskets.
  - The steamer baskets have a number (1, 2 or 3) indicated on the handles. The baskets can be stacked from bottom to top in this order: 1, 2 and 3.
  - Use the rice basket to cook rice (Refer to the “Rice basket” paragraph).
6. Place the basket(s) on the juice collector. Cover the basket(s) with the lid (1).
7. Plug the appliance into a grounded electrical outlet and then set the timer to the desired cooking time: steaming will start after a few seconds.



WARNING ! Do not touch the base, steamer baskets or lid when the appliance is running as these components become very hot. Use the handles.

WARNING ! TO PREVENT BURNS, USE AN OVEN MITT OR POTHOLDER TO REMOVE THE LID OR THE STEAMER BASKETS BECAUSE STEAM WILL ESCAPE. Remove the lid slowly, guiding the inside of the lid away from you, and let the steam escape gradually. Hold the lid above the appliance so the condensation can drip into the steam cooker.

Do not put your hand into the appliance while steaming. If you need to check the progress of cooking or mixing, use a utensil with a long handle.

- Regularly check the level of water in the tank. It should never be below the “MIN” mark. Add water when necessary.
8. When done cooking, the appliance beeps.
- To prevent food from being overcooked, remove the steamer basket immediately using a potholder, and place it on a plate or an upside down lid. If you are using the rice basket, remove it carefully, holding it by the sides and, if necessary, use a kitchen utensil with a long handle.
  - After use, unplug the appliance and let it cool completely before removing the juice collector.



- Take care when removing the juice collector: although other parts of the appliance may be cold, the water in the water tank and the juice collector may be very hot.
- Do not operate the appliance without a steamer basket or the lid.

---

## Timer setting

- Turn the timer knob (13) to the desired cooking time.
- The indicator light (14) comes on and steaming begins after a few seconds.
- When done cooking (when the timer goes back to zero), the indicator light turns off and the appliance beeps.

---

## The rice basket

1. Pour rice or other food with a sauce or other seasoning into the rice basket (2).
2. Place the lid (1) on top.
3. Plug in the appliance and set the timer (13) to the desired cooking time.
4. When done cooking, the appliance beeps.
5. After use, unplug the appliance from the electrical outlet.

---

## Cooking eggs

1. Fill the water tank (10) with the cold water.
2. Insert the juice collector (7), then one of the steaming baskets.
3. Place the eggs in the notches provided for this purpose in the steamer basket.
4. Place the lid (1) on top.
5. Plug in the appliance and set the timer to the desired cooking time.
6. When done cooking, the appliance beeps.
7. After use, unplug the appliance from the electrical outlet.

---

## Practical cooking tips

- Food cooks better when arranged in a single layer rather than in several layers. Therefore, the cooking time for a large amount of food should be increased.
- You can recover the liquid that has fallen into the juice collector and reuse it in soups, sauces and gravies.
- Never cook meat, poultry or seafood that is still frozen in the steam. Always thaw them completely beforehand.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- Always place the larger pieces, with the longest cooking time, in the lower basket.
- You can place different food in the upper, middle and lower baskets, but as condensation will drain from the upper basket, make sure the flavours complement each other.
- If you are steaming meat or poultry and vegetables, always place the meat or poultry in the lower basket, so that the juice from raw or partially cooked meat does not fall on the other food.
- If you are cooking food with different cooking times, start by putting the food with the longest cooking time in the lower basket. Then change the arrangement of the baskets during cooking using oven mitts and be careful not to burn yourself. Put the lid back on top and continue cooking.
- Salt and season the vegetables after steaming for best results.

## cleaning and maintenance

- **Unplug the plug from the electrical outlet and allow the appliance to cool completely before cleaning it.**
- **Never immerse the base, the power cord or the plug in water or any other liquid.**
- Do not clean any component of the appliance with abrasive cleaners such as scouring powder, steel wool pads or other such products.
- Do not clean the transparent plastic baskets with the abrasive side of a sponge or a pad.

---

### Cleaning the accessories

- Empty the excess water from the juice collector and the water tank.
- Wash the **lid, the rice basket, the steamer baskets and the juice collector** in hot water with added washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. These components can also be washed in the dishwasher, in the upper basket, in a short cycle. (However, systematic washing in the dishwasher can cause a slight loss of external shine and tarnishing).

---

### Cleaning the tank

- Clean **the tank** with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

---

### Cleaning the base

- Clean **the outside of the base** with a damp cloth and then dry thoroughly.
- **Never immerse the base in water or any other liquid and never put it in the dishwasher!**

---

### Descaling the tank

- After several uses, hard water deposits can accumulate in the water tank and on the heating element. This is normal. The amount of accumulated hard water deposits depends on the hardness of the water in your area. **The appliance must be descaled regularly to maintain good steam production and lengthen its lifespan.**

#### 1st method:

1. Fill the water tank with white vinegar diluted in water.
  2. Plug the appliance into a grounded wall electrical outlet.
- The juice collector, the steamer baskets and the lid must be in place during this procedure.

3. Set the timer for 25 minutes.
4. At the end of descaling, unplug the appliance from the electrical outlet and let it cool completely before emptying the tank.
5. Rinse the water tank and the accessories several times with cold water.

## 2nd method:

1. Place the steam diffuser into the water tank (Place the notch of the steam diffuser down on the base).
2. Fill the tank with tap water up to the maximum "MAX" level indicated. Pour white vinegar into the steam diffuser at the same level.
3. Do not turn on the appliance (to avoid a white vinegar smell). Leave to descale overnight.
4. Rinse the water tank out several times with cold water.

## storage

- Place the juice collector on the tank.
- Insert the steamer baskets into each other (No. 1 in No. 2, and both in No. 3).
- Place the rice basket in the upper cooking basket and place the lid on top upside down.
- Store your steam cooker in the original packaging in a dry place, free of dust and moisture.

# gebruiksvoorschriften

Lees aandachtig deze instructies alvorens het toestel te gebruiken en bewaar deze om ze te kunnen raadplegen wanneer u ze nodig heeft.

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen om in de volgende gevallen te worden gebruikt, die niet door de garantie worden gedekt:
  - in keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
  - in boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
  - in omgevingen van het type bed and breakfast.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Alvorens uw toestel aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met deze die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.
- Sluit uw toestel steeds aan op een geaard en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Gebruik geen verlengkabel. Als u de

verantwoordelijkheid ervoor neemt, gebruik dan een verlengkabel in goede staat met geaard inbouwstopcontact die het vermogen van het toestel aankan.

- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen van minstens 8 jaar oud, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen enkel uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij ouder zijn dan 8 jaar en door een volwassene begeleid worden. Bewaar het toestel en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of van wie de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.
- Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het toestel nooit op of in de buurt van een

warm oppervlak of in een warme oven, want u zou het kunnen beschadigen.

- Vergewis u ervan dat er voldoende ruimte is rondom het toestel, want de geproduceerde damp kan de eventuele voorwerpen die zich in de buurt bevinden, beschadigen.
- Laat het voedingssnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen en vermijd contact met warme oppervlakken.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na elk gebruik en laat het afkoelen alvorens het te reinigen , op te bergen of te verplaatsen.
- Haal het snoer steeds met de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Voorzie altijd genoeg water voor de geplande stoomkooktijd. Voeg eventueel water toe tijdens de bereiding.
- Gebruik het toestel nooit zonder water.
- Dompel de basis, het voedingssnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Raak het toestel of de stekker niet aan met natte handen.
- Gebruik dit toestel niet:
  - indien de stekker of het voedingssnoer beschadigd is,
  - indien het niet correct werkt,

- indien het beschadigd is, op welke manier dan ook,
- indien het in het water gevallen is,
- indien u het hebt laten vallen.
- Ga met het toestel naar een klantendienst waar het nagekeken en hersteld zal worden. Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door uw dealer, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Het warme water, de damp of de voedingsmiddelen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Raak het toestel niet aan wanneer er damp uit komt. Gebruik een vaatdoek of een keukenhandschoen om de warme oppervlakken aan te raken.
- Verplaats het toestel niet wanneer het warme vloeistoffen of voedingsmiddelen bevat.
- Stel het toestel nooit in werking zonder stoommand of deksel.
- **OPGELET:** De oppervlakken kunnen heet worden wanneer het toestel wordt gebruikt.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen om het deksel eraf te halen en de rijstmand en de stoommanden te

hanteren. Verwijder voorzichtig het deksel om u niet te verbranden en laat het water in de stoomkoker uitlekken.

- Waarschuwing: Vermijd het overlopen op de schakelaar.
- U kunt zich verwonden in geval van verkeerd gebruik.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan een bepaalde tijd na gebruik warm blijven.
- Ga naar de volgende paragraaf van deze handleiding om de reinigingsinstructies van het toestel te lezen.

## uw product

---

### Inhoud van de doos

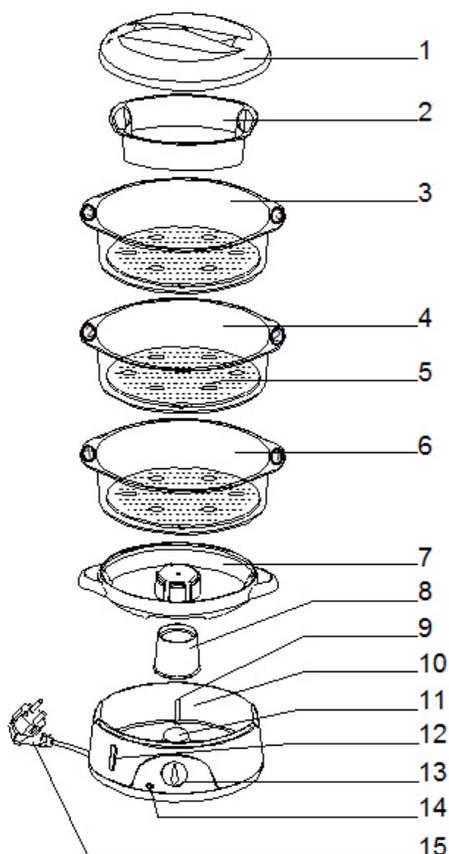
- 1 stoomkoker
- 1 gebruiksaanwijzing

---

### Technische kenmerken

- Vermogen: 800 W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50 Hz
- 3 stoommanden en 1 rijstmand
- Volume van de rijstmand: 1 liter
- Stapelbare en genummerde stoommanden
- Volume van het waterreservoir: 1,3 liter
- Waterniveau-indicator zichtbaar vanaf de buitenkant
- Timer van 60 minuten met automatische stopzetting aan het einde van de gaartijd
- Controlelampje

## Beschrijving van het toestel



1	Deksel met stoomopeningen	9	Waterniveau-indicatoren voor het maximum- en minimumpeil
2	Rijstmand	10	Waterreservoir
3	Bovenste stoommand (nr.3)	11	Verwarmingselement
4	Middelste stoommand (nr.2)	12	Waterniveau-indicator zichtbaar vanaf de buitenkant
5	Eierhouder	13	Timerknop
6	Onderste stoommand (nr.1)	14	Controlelampje
7	Opvangbak voor kookvocht	15	Voedingsnoer
8	Stoomverdeler		

## vóór het eerste gebruik

- Haal het toestel en alle accessoires uit de verpakking.
- Verwijder alle etiketten.
- Vóór het eerste gebruik dient u het deksel, de rijstmand, de 3 stoommanden, de opvangbak voor kookvocht en de stoomverdeler grondig af te wassen met warm water met afwasmiddel. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Wrijf de binnenkant van het waterreservoir proper met een vochtige spons.

## gebruik

1. Plaats het toestel op een stabiel en vrij oppervlak (zet het niet onder een wandkast).
  - Plaats het toestel of een van de onderdelen niet in een oven (microgolfoven, klassieke of elektrische oven) of op een fornuis.
2. Plaats de stoomverdeler (8) op de basis (Plaats de inkeping van de stoomverdeler naar onder op de basis).
3. Vul het reservoir met koud leidingwater.
  - Gebruik geen andere vloeistoffen. Strooi geen zout, peper of andere kruiden in het waterreservoir. Dit om te vermijden dat het verwarmingselement in het waterreservoir wordt beschadigd.
  - Overschrijd de maximumlimiet 'MAX' niet, die wordt aangeduid in het waterreservoir of door middel van de waterniveau-indicator aan de buitenkant.
  - U kunt het reservoir op twee manieren vullen:
    1. Giet koud water rechtstreeks in het reservoir,
    2. Giet koud water in het reservoir via de schenktuiten van de basis.
4. Plaats de opvangbak voor kookvocht (7) op de basis.
5. Plaats de voedingsmiddelen in de stoommanden.
  - Op de stoommanden staat een nummer (1, 2 of 3) op de handgrepen. Stapel de manden in deze volgorde van onder naar boven: 1, 2 en 3.
  - Gebruik de rijstmand om de rijst te koken (raadpleeg het hoofdstuk 'De rijstmand').
6. Leg de mand(en) op de opvangbak voor kookvocht. Dek de mand(en) af met het deksel (1).

7. Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact en stel de timer in op de gewenste gaartijd: het stoomkoken gaat binnen enkele seconden van start.



OPGELET! Raak de basis, de stoommanden en het deksel niet aan terwijl het toestel in werking is, want deze onderdelen worden zeer heet. Maak gebruik van de handgrepen.

OPGELET! OM U NIET TE VERBRANDEN DIENT U EEN KEUKENHANDSCHOEN OF PANNENLAP TE GEBRUIKEN OM HET DEKSEL OF DE STOOMMANDEN TE VERWIJDEREN, AANGEZIEN ER WARME DAMP ZAL ONTSNAPPEN. Verwijder langzaam het deksel, door de binnenkant van het deksel van u weg te houden, en laat de damp geleidelijk aan ontsnappen. Houd het deksel boven het toestel zodat de condensatie kan uitlekken in de stoomkoker.

Plaats uw hand tijdens het stoomkoken niet in het toestel. Als u de bereiding moet controleren of mengen, gebruik dan keukengerei met een lange steel.

- Controleer regelmatig het waterniveau in het reservoir. Dit mag nooit lager zijn dan de 'MIN'-markering. Voeg indien nodig water toe.
8. Wanneer het gerecht klaar is, hoort u een geluidssignaal.
- Om te vermijden dat de voedingsmiddelen te gaar zijn, haalt u de stoommand er onmiddellijk uit met behulp van een pannenlap en plaatst u deze op een bord of een omgekeerd deksel. Als u de rijstmand gebruikt, verwijder deze dan voorzichtig door ze aan de zijanten vast te houden en gebruik, indien nodig, keukengerei met een lange steel.
  - Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens de opvangbak voor kookvocht eruit te halen.



- Wees voorzichtig als u de opvangbak voor kookvocht uit het toestel haalt: hoewel andere onderdelen van het toestel koud kunnen zijn, kan het water in het waterreservoir en in de opvangbak zeer heet zijn.
- Stel het toestel niet in werking zonder stoommand of deksel.

---

## **Instelling van de timer**

- Zet de timerknop (13) op de gewenste gaartijd.
- Het controlelampje (14) gaat branden en het stoomkoken gaat binnen enkele seconden van start.
- Aan het einde van de bereiding (wanneer de timer nul bereikt) dooft het controlelampje en u hoort een geluidssignaal.

---

## **De rijstmand**

1. Giet rijst of andere voedingsmiddelen met een saus of andere kruiding in de rijstmand (2).
2. Plaats het deksel (1) erop.
3. Steek de stekker in het stopcontact en stel de timer (13) in op de gewenste kooktijd.
4. Wanneer het gerecht klaar is, hoort u een geluidssignaal.
5. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

---

## **Het koken van eieren**

1. Vul het waterreservoir (10) met koud water.
2. Zet eerst de opvangbak voor kookvocht (7) en daarna een van de stoommanden erin.
3. Leg de eieren in de stoommand in de daartoe voorziene uitsparingen.
4. Plaats het deksel (1) erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact en stel de timer in op de gewenste kooktijd.
6. Wanneer het gerecht klaar is, hoort u een geluidssignaal.
7. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

---

## Praktische kooktips

- De voedingsmiddelen garen beter als ze in één laag worden gelegd in plaats van in meerdere lagen. Hierdoor moet de gaartijd voor de meeste voedingsmiddelen worden verlengd.
- U kunt de vloeistof die in de opvangbak voor kookvocht valt, hergebruiken in soepen, sauzen en vleesjus.
- Stoomkook nooit vlees, gevogelte of zeevruchten die nog diepgevroren zijn. Laat deze altijd vooraf volledig ontdooien.
- Diepgevroren groenten moeten niet worden ontdooid alvorens ze te stoomkoken.
- Plaats altijd de grootste stukken, die het langst moeten garen, in de onderste mand.
- U kunt verschillende voedingsmiddelen in de bovenste, middelste en onderste mand plaatsen, maar aangezien er condensatie uit de bovenste mand zal lekken, dient u erop toe te zien dat de aroma's bij elkaar passen.
- Als u vlees of gevogelte en groenten stoomkookt, leg dan het vlees of het gevogelte in de onderste mand, zodat het jus van het rauwe of halfbakken vlees niet op de andere voedingsmiddelen valt.
- Als u voedingsmiddelen kookt met verschillende gaartijden, plaats dan de voedingsmiddelen die het langst moeten garen in de onderste mand. Herschik daarna de mandjes met behulp van keukenhandschoenen en let hierbij op dat u zich niet verbrandt. Plaats het deksel er opnieuw op en laat verder stoomkoken.
- Voeg zout toe en kruid de groenten na het stoomkoken voor het beste resultaat.

## reiniging en onderhoud

- **Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.**
- **Dompel de basis, het elektrische voedingsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- Reinig geen onderdelen van het toestel met schurende reinigingsproducten zoals schuurpoeder, staalwolsponzen of andere.
- Reinig de transparante manden uit kunststof niet met de schurende zijde van een spons of kussentje.

---

### Reiniging van de accessoires

- Giet het teveel aan water uit de opvangbak voor kookvocht en uit het waterreservoir.
- **Was het deksel, de rijstmand, de stoommanden en de opvangbak voor kookvocht af** met warm water met afwasmiddel. Spoel en droog grondig af. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen, namelijk in de bovenste mand, in een korte cyclus. (Het systematisch wassen in de vaatwasser kan echter een licht verlies van glans en dofheid veroorzaken.)

---

### Reiniging van het reservoir

- Reinig **het waterreservoir** met warm water en zeep. Spoel en droog grondig af.

---

### Reiniging van de basis

- Reinig **de buitenkant van de basis** met een vochtige doek en droog zorgvuldig af.
- **Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof en leg deze nooit in de vaatwasser!**

---

### Ontkalking van het reservoir

- Na meerdere ingebruiknames hoopt kalkaanslag zich op in het waterreservoir en op het verwarmingselement. Dit is normaal. De hoeveelheid opgehoopte kalk is afhankelijk van de hardheid van het water in uw regio. **Het is van groot belang het toestel regelmatig te ontkalken om een goede stoomproductie te behouden en de levensduur te verlengen.**

## 1ste methode:

1. Vul het waterreservoir met witte azijn die in water is verdund.
  2. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- De opvangbak voor kookvocht, de stoommanden en het deksel moeten tijdens de ontkalking op hun plaats zitten.
3. Stel de timer in op 25 minuten.
  4. Trek aan het einde van de ontkalkingscyclus de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het reservoir leeg te maken.
  5. Spoel het waterreservoir en de accessoires meerdere keren af met koud water.

## 2de methode:

1. Plaats de stoomverdeler in het waterreservoir (Plaats de inkeping van de stoomverdeler naar onder op de basis).
2. Vul het reservoir met leidingwater tot aan het aangegeven maximumniveau 'MAX'. Giet witte azijn in de stoomverdeler tot op hetzelfde niveau.
3. Stel het toestel niet in werking (om de geur van witte azijn te vermijden). Laat het de ganse nacht ontkalken.
4. Spoel de binnenkant van het waterreservoir meerdere keren af met koud water.

## opberging

- Plaats de opvangbak voor kookvocht op het reservoir.
- Plaats de stoommanden in elkaar (nr.1 in nr.2 en dat geheel in nr.3).
- Plaats de rijstmand in de bovenste stoommand en leg het deksel er omgekeerd op.
- Berg uw stoomkoker op in de originele verpakking, en dit op een droge plek, uit de buurt van stof en vocht.

# Gebrauchshinweise

Lesen Sie diese Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren sie diese zur späteren Einsichtnahme auf.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist nicht zur Verwendung zu folgenden Zwecken bestimmt, diese sind nicht durch die Garantie gedeckt:
  - in Kochecken von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal vorgesehen sind;
  - in landwirtschaftlichen Betrieben;
  - durch die Gäste in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
  - in Fremdenzimmern oder Räumen mit ähnlichem Charakter.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Geräts, ob die Stromspannung in Ihrer Wohnung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Schließen Sie Ihr Gerät immer an eine ungehindert

zugängliche, geerdete Steckdose an.

- Kein Verlängerungskabel verwenden. Wenn Sie dieses dennoch verantworten, verwenden Sie ein Verlängerungskabel in einwandfreiem Zustand mit einem integrierten Erdungsstecker, das für die Leistung des Geräts geeignet ist.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Kenntnisse oder Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug, Kinder dürfen nicht damit spielen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe einer heißen Fläche oder in einen heißen Ofen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist, da der erzeugte Dampf in der Nähe befindliche Teile beschädigen kann.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, lagern oder bewegen.
- Wenn Sie das Stromkabel vom Stromnetz trennen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel selbst.
- Füllen Sie immer genügend Wasser für die geplante Dampgarzeit ein. Falls erforderlich während des Garvorgangs Wasser nachfüllen.
- Das Gerät niemals ohne Wasser verwenden.
- Tauchen Sie den Sockel, das Stromkabel und den Stecker des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Fassen Sie weder das Gerät noch die Steckdose

mit nassen Händen an.

- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt sind,
  - im Falle einer Funktionsstörung,
  - wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist,
  - wenn es ins Wasser gefallen ist,
  - wenn das Gerät herunter gefallen ist.
- Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Es darf keinerlei Reparatur vom Benutzer ausgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das heiße Wasser, der Dampf oder die Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Berühren Sie das Gerät nicht, während es Dampf produziert. Verwenden Sie ein Geschirrtuch oder Handschuhe, wenn Sie an den heißen Oberflächen hantieren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel darin befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Dampfwareinsatz und Deckel.

- **ACHTUNG:** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Benutzen Sie immer Kochhandschuhe, um den Deckel zu entfernen und den Reiskorb und die Gareinsätze zu handhaben. Heben Sie den Deckel vorsichtig an, um sich nicht zu verbrennen, und lassen Sie das Wasser in den Dampfgarer tropfen.
- **Warnung:** Vermeiden Sie jegliches Verschütten von Flüssigkeiten auf den Stecker.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch noch einige Zeit lang heiß bleiben.
- Anweisungen zur Reinigung des Geräts finden Sie im folgenden Abschnitt der Bedienungsanleitung.

# Ihr Produkt

---

## Verpackungsinhalt

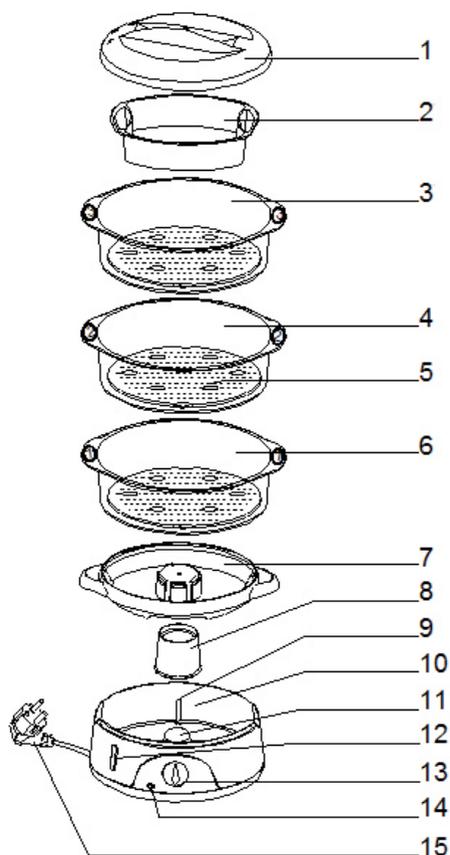
- Dampfgarer
- 1 Bedienungsanleitung

---

## Technische Daten

- Leistung: 800 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50 Hz
- 3 Dampfgareinsätze und 1 Reiskorb
- Fassungsvermögen des Reiskorbs: 1 Liter
- Stapelbare und mit Nummern versehene Dampfgareinsätze
- Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 1,3 Liter
- Von außen sichtbare Wasserfüllstandsanzeige
- 60-Minuten-Timer mit automatischer Abschaltung am Ende der Kochzeit
- Betriebsleuchtanzeige

## Beschreibung des Geräts



1	Deckel mit Dampfauslassöffnungen	9	IMarkierungen für Höchst- und Mindestwasserstand
2	Reiskorb	10	Wasserbehälter
3	Oberer Damfgareinsatz (Nr. 3)	11	Heizelement
4	Mittlerer Damfgareinsatz (Nr. 2)	12	Von außen sichtbare Wasserfüllstandsanzeige
5	Eierhalter	13	Timer-Knopf
6	Unterer Damfgareinsatz (Nr. 1)	14	Betriebsleuchtanzeige
7	Saftauffangschale	15	Stromkabel
8	Dampfverteiler		

# Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
- Alle Aufkleber entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch den Deckel, den Reiskorb, die 3 Dampfgareinsätze, die Auffangschale und den Dampfverteiler sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Das Innere des Wasserbehälters mit einem feuchten Schwamm auswischen.

# Gebrauch

1. Das Gerät auf eine stabile, freie und ungehindert zugängliche Fläche (nicht unter einen Hängeschrank).
  - Weder das Gerät noch eines seiner Bestandteile in einen Ofen (Mikrowelle, konventionellen oder elektrischen Ofen) oder auf einen Herd stellen.
2. Setzen Sie den Dampfverteiler (8) auf den Sockel (die Kerbe des Dampfverteilers nach unten zeigend auf den Sockel setzen).
3. Den Behälter mit kaltem Leitungswasser füllen.
  - Keine anderen Flüssigkeiten verwenden. Kein Salz, Pfeffer oder andere Gewürze in den Wasserbehälter geben. Dies könnte das Heizelement im Wasserbehälter beschädigen.
  - Die im Wasserbehälter vorhandene oder durch den Wasserstandsanzeiger außen angezeigte Höchststandsmarkierung "MAX" nicht überschreiten.
  - Es gibt zwei Möglichkeiten, den Wasserbehälter zu füllen:
    1. Kaltes Wasser direkt in den Behälter gießen,
    2. Kaltes Wasser durch die Gießtüllen am Sockel in den Behälter füllen.
4. Die Auffangschale (7) auf den Sockel setzen.
5. Die Lebensmittel in die Dampfgareinsätze legen.
  - Die Dampfgareinsätze sind an den Griffen mit Nummern versehen (1, 2 und 3). Die Einsätze sind von unten nach oben in dieser Reihenfolge zu stapeln: 1, 2 und 3.
  - Verwenden Sie den Reiskorb zum Kochen von Reis (siehe Abschnitt "Der Reiskorb").
6. Setzen Sie den/die Einsatz/Einsätze auf die Auffangschale. Decken Sie den/die Einsatz/Einsätze mit dem Deckel (1) ab.

7. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein: Der Dampfgarvorgang startet nach einigen Sekunden.



ACHTUNG! Während des Betriebs des Geräts den Sockel, die Dampfgareinsätze und den Deckel nicht berühren, da diese Teile sehr heiß werden. Benutzen Sie die Griffe!

ACHTUNG! UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, ZUM ABNEHMEN DES DECKELS UND ZUM ENTFERNEN DER DAMPFGAREINSÄTZE HANDSCHUHE ODER TOPFLAPPEN BENUTZEN, DA HEIßER DAMPF AUSTRITT. Den Deckel langsam abnehmen, dabei die Innenseite des Deckels von Ihnen weg halten, den Dampf dann allmählich entweichen lassen. Halten Sie den Deckel so über das Gerät, dass das Kondenswasser in den Dampfgarer abläuft.

Während des Dampfgarvorgangs nicht die Hände in das Gerät halten. Zum Überprüfen des Garzustands oder zum Umrühren ein Küchengerät mit einem langen Stiel verwenden.

- Den Wasserstand im Wasserbehälter regelmäßig überprüfen. Der Wasserstand darf sich nie unterhalb der Markierung "MIN" befinden. Falls erforderlich Wasser nachfüllen.

8. Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät ein akustisches Signal von sich.

- Um ein Übergaren der Lebensmittel zu vermeiden, den Dampfgareinsatz sofort mit einem Topflappen herausnehmen und ihn auf einen Teller oder umgedrehten Deckel stellen. Wenn Sie den Reiskorb verwenden, diesen an den Seiten festhalten und vorsichtig herausnehmen, gegebenenfalls ein Küchengerät mit einem langen Stiel verwenden.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vor dem Entnehmen der Auffangschale vollständig abkühlen lassen.



- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale entfernen: Auch wenn andere Geräteteile kühl sind, kann das Wasser im Wasserbehälter und in der Auffangschale sehr heiß sein.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Dampfgareinsatz und Deckel.

---

## Einstellung des Timers

- Den Knopf des Timers (13) auf die gewünschte Garzeit drehen.
- Die Leuchtanzeige (14) geht an und der Dampfgarvorgang startet nach einigen Sekunden.
- Am Ende des Garvorgangs (wenn der Timer auf Null zurückgekehrt ist) erlischt die Leuchtanzeige und das Gerät gibt ein akustisches Signal ab.

---

## Der Reiskorb

1. Füllen Sie Reis oder andere Lebensmittel mit Soße oder anderen Gewürzen in den Reiskorb (2).
2. Setzen Sie den Deckel (1) auf.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Timer (13) auf die gewünschte Garzeit ein.
4. Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät ein akustisches Signal ab.
5. Nach dem Gebrauch das Gerät von der Steckdose trennen.

---

## Eier kochen

1. Füllen Sie den Wasserbehälter (10) mit kaltem Wasser.
2. Setzen Sie die Auffangschale (7) und dann einen der Dampfgareinsätze ein.
3. Legen Sie die Eier in die dafür vorgesehenen Aussparungen im Dampfgareinsatz.
4. Setzen Sie den Deckel (1) auf.
5. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
6. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal ab.
7. Nach dem Gebrauch das Gerät von der Steckdose trennen.

---

## Praktische Tipps zum Garen

- Die Lebensmittel garen besser, wenn sie in einer einzigen Schicht und nicht in mehreren Schichten angeordnet sind. Dementsprechend muss die Kochzeit für eine große Menge von Lebensmitteln verlängert werden.
- Sie können die in die Auffangschale gelaufene Flüssigkeit behalten und für Suppen, Soßen und Fleischjus verwenden.
- Dampfgaren Sie niemals Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte, die noch gefroren sind. Tauen Sie diese vorher immer vollständig auf.
- Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dampfgaren nicht aufgetaut werden.
- Legen Sie die größeren Stücke, die die längste Garzeit benötigen, in den unteren Gareinsatz.
- Sie können verschiedene Lebensmittel in den oberen, mittleren und unteren Gareinsatz legen, aber da Kondenswasser aus dem oberen Gareinsatz tropft, achten Sie darauf, dass sich die jeweiligen Aromen ergänzen und zueinander passen.
- Wenn Sie Fleisch oder Geflügel und Gemüse dampfgaren, legen Sie das Fleisch oder Geflügel immer in den unteren Dampfgareinsatz, damit Säfte aus rohem oder teilweise gegartem Fleisch nicht auf andere Lebensmittel tropfen.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zubereiten, legen Sie die Lebensmittel mit den längsten Garzeiten zuerst in den unteren Einsatz. Ändern Sie dann die Anordnung der Gareinsätze während des Garvorgangs, verwenden Sie dazu Kochhandschuhe und passen Sie auf, sich nicht zu verbrennen. Setzen Sie den Deckel wieder auf und setzen den Garvorgang fort.
- Für optimale Ergebnisse Gemüse erst nach dem Dampfgaren salzen und würzen.

# Reinigung und Wartung

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.**
- **Tauchen Sie den Sockel, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**
- Reinigen Sie keines der Geräteteile mit scheuernden Reinigungsmitteln wie Scheuerpulver, Stahlwollepads oder ähnlichen Produkten.
- Reinigen Sie die transparenten Gareinsätze aus Plastik nicht mit der Scheuerseite eines Schwamms oder Pads.

---

## Reinigung des Zubehörs

- Entfernen Sie das überschüssige Wasser aus der Auffangschale und dem Wasserbehälter.
- Waschen Sie den **Deckel, den Reiskorb, die Dampfgareinsätze und die Auffangschale** mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Abspülen und vollständig abtrocknen. Diese Teile können auch in der Geschirrspülmaschine im oberen Korb im Kurzspülprogramm gereinigt werden. (Das regelmäßige Spülen in der Geschirrspülmaschine kann allerdings zu einem leichten Verlust des äußeren Glanzes und zur Abstumpfung führen).

---

## Reinigung des Wasserbehälters

- Reinigen **Sie den Wasserbehälter** mit heißem Seifenwasser. Diesen dann abspülen und gut abtrocknen.

---

## Reinigung des Sockels

- Reinigen **Sie die Außenseite des Sockels** mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- **Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeiten ein und geben Sie ihn niemals in die Geschirrspülmaschine!**

---

## Entkalken des Wasserbehälters

- Nach mehrmaligem Gebrauch sammeln sich Kalkablagerungen im Wasserbehälter und auf dem Heizelement an. Das ist normal. Die Menge der Kalkablagerungen hängt von der Härte des Wassers in Ihrer Region ab. **Es ist unbedingt erforderlich, das Gerät regelmäßig zu entkalken, um die ordnungsgemäße Funktion der Dampfproduktion zu erhalten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.**

## 1. Methode

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit in Wasser verdünntem weißen Essig.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an.
  - Die Auffangschale, die Dampfgareinsätze und der Deckel müssen während dieses Vorgangs eingesetzt sein.
3. Stellen Sie den Timer auf die Dauer von 25 Minuten ein.
4. Trennen Sie das Gerät am Ende des Entkalkungsvorgangs von der Steckdose und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.
5. Spülen Sie den Wasserbehälter und das Zubehör mehrmals mit kaltem Wasser aus.

## 2. Methode

1. Setzen Sie den Dampfverteiler auf den Sockel (die Kerbe des Dampfverteilers nach unten zeigend auf den Sockel setzen).
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung des maximalen Füllstands "MAX" mit Leitungswasser. Füllen Sie bis zum gleichen Füllstand weißen Essig in den Dampfverteiler.
3. Schalten Sie das Gerät nicht ein (um den Geruch von weißem Essig zu vermeiden). Über eine ganze Nacht einwirken lassen.
4. Das Innere des Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser ausspülen.

## Lagerung

- Setzen Sie die Auffangschale auf den Wasserbehälter.
- Setzen Sie die Dampfgareinsätze ineinander (Nr. 1 in Nr. 2, alle in Nr. 3).
- Setzen Sie den Reiskorb in den oberen Dampfgareinsatz und legen Sie den Deckel umgedreht darauf.
- Lagern Sie Ihren Dampfgarer in der Originalverpackung vor Staub und Feuchtigkeit geschützt an einem trockenen Ort.

# instrucciones de uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas para poder consultarlas cuando lo necesite.

- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. No se ha diseñado para usarse en los siguientes casos no cubiertos por la garantía:
  - En las zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas u otros entornos profesionales.
  - Granjas.
  - Para el uso de clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - En entornos residenciales como albergues o casas de huéspedes.
- No usar al aire libre.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra y fácilmente accesible.
- No utilice alargadores. Si se responsabiliza de ello, utilice un alargador en buen estado con un enchufe con toma de tierra incorporado que pueda soportar la potencia del aparato.

- Este aparato puede utilizarse por niños de al menos 8 años, siempre que estén bajo vigilancia o si han recibido instrucciones con respecto al uso seguro del aparato y comprendan bien los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarse por niños a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la vigilancia de un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato puede utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, a condición de que estén vigiladas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato con absoluta seguridad y en la medida en que comprendan bien los peligros que puede conllevar su uso. Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie caliente ni sobre un horno caliente, ya que esto podría dañar el aparato.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor del aparato, ya que el vapor que se produce puede

dañar los elementos cercanos.

- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o una encimera y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe antes de limpiarlo, guardarlo o moverlo.
- Cuando vaya a desenchufar el cable, tire siempre del enchufe y no del cable.
- Añada el agua suficiente para el tiempo de vaporización previsto. Si es necesario, añada más agua durante la cocción.
- No use el aparato sin agua.
- No sumerja la base, el cable de alimentación ni el enchufe del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No manipule el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- No utilice el aparato:
  - Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados.
  - En caso de funcionamiento incorrecto.
  - Si el aparato presenta cualquier daño.
  - Si se ha caído al agua.
  - Si se le ha caído.

- En estos casos, hay que llevar el aparato a un centro de servicio posventa donde lo revisarán y lo repararán. El usuario no puede realizar ninguna reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el distribuidor, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar, para evitar peligros.
- El agua caliente, el vapor o los alimentos pueden causar quemaduras graves. No toque el aparato cuando esté produciendo vapor. Use un paño o un guante para manipular las superficies calientes.
- No mueva el aparato si contiene líquidos o alimentos calientes.
- No haga funcionar el aparato sin una cesta de vapor ni la tapa.
- ¡PRECAUCIÓN! Las superficies de este aparato pueden calentarse durante el uso.
- Use guantes de cocina para quitar la tapa y manipular la cesta para arroz y las cestas de vapor. Levante la tapa con cuidado para no quemarse y deje que el agua gotee en la vaporera.
- Advertencia: No provoque derrames sobre el conector.

- Existe un riesgo potencial de lesiones si se usa de manera incorrecta.
- La superficie del elemento calefactable puede permanecer caliente durante algún tiempo tras el uso.
- Para conocer las instrucciones de limpieza del aparato, consulte la siguiente sección del manual de instrucciones.

## su producto

---

### Contenido de la caja

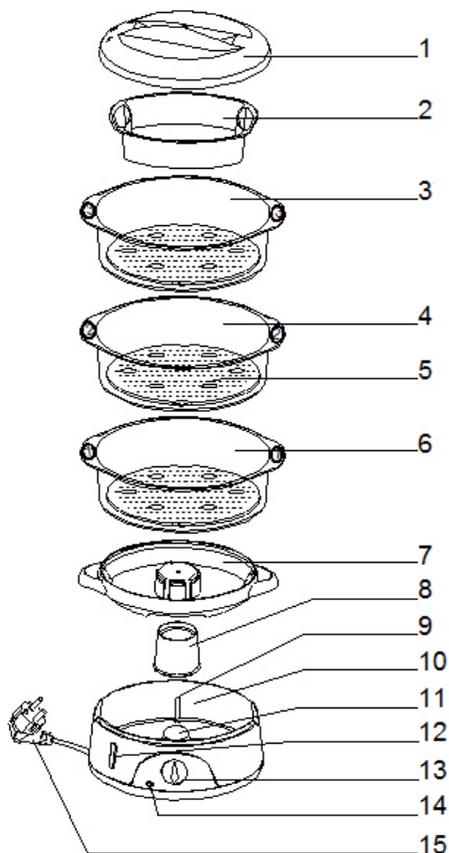
- 1 vaporera
- 1 manual de instrucciones

---

### Características técnicas

- Potencia: 800 W
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50 Hz
- 3 cestas de vapor y 1 cesta para arroz
- Capacidad de la cesta para arroz: 1 litro
- Cestas de vapor apilables y numeradas
- Capacidad del depósito de agua: 1,3 litros
- Indicador de nivel de agua visible desde el exterior
- Temporizador de 60 minutos con apagado automático al final de la cocción
- Luz de funcionamiento

## Descripción del aparato



<b>1</b>	Tapa con respiraderos de vapor	<b>9</b>	Indicadores de niveles máximos y mínimos de agua
<b>2</b>	Cesta para arroz	<b>10</b>	Depósito de agua
<b>3</b>	Cesta de cocción superior (n.º 3)	<b>11</b>	Elemento calefactor
<b>4</b>	Cesta de cocción intermedia (n.º 2)	<b>12</b>	Indicador de nivel de agua visible desde el exterior
<b>5</b>	Bandeja para huevos	<b>13</b>	Botón del temporizador
<b>6</b>	Cesta de cocción vapor inferior (n.º 1)	<b>14</b>	Luz de funcionamiento
<b>7</b>	Bandeja de recogida de jugos	<b>15</b>	Cable de alimentación
<b>8</b>	Difusor de vapor		

## antes de utilizarla por primera vez

- Saque con cuidado el aparato y los accesorios del embalaje.
- Quite todas las etiquetas adhesivas.
- Antes de utilizarla por primera vez, lave cuidadosamente la tapa, la cesta para arroz, las 3 cestas de vapor, la bandeja de recogida de jugos y el difusor de vapor con agua caliente y detergente. Enjuagar y secar con cuidado.
- Limpie el interior del depósito de agua con una esponja húmeda.

## USO

1. Coloque el aparato en una superficie estable y despejada (no lo coloque debajo de un armario de pared).
  - No coloque el aparato ni ninguno de sus componentes sobre un horno (microondas, horno convencional o eléctrico) ni sobre una estufa.
2. Coloque el difusor de vapor (8) en la base (coloque la muesca del difusor de vapor hacia abajo en la base).
3. Llene el depósito con agua fría del grifo.
  - No utilice otros líquidos. No ponga sal, pimienta ni cualquier otro condimento en el depósito de agua. Esto es una medida para no dañar el elemento calefactor del depósito de agua.
  - No rebase la marca de nivel máximo "MAX" indicada en el depósito o en la marca externa de nivel de agua.
  - Existen dos métodos para llenar el depósito:
    1. Vierta agua fría directamente en el depósito.
    2. Vierta agua fría en el depósito a través de las boquillas de la base.
4. Coloque la bandeja de recogida de jugos (7) en la base.
5. Coloque la comida en las cestas de cocción al vapor.
  - Las cestas de cocción al vapor están numeradas (1, 2 o 3) en las asas. Las cestas se apilan de abajo a arriba en este orden: 1, 2 y 3.
  - Utilice la cesta para arroz para cocinar el arroz (ver "Cesta para arroz").
6. Coloque la(s) cesta(s) en la bandeja de recogida de jugos. Tape la(s) cesta(s) con la tapa (1).

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra y ajuste el temporizador con el tiempo de cocción deseado: el vapor comenzará tras unos segundos.



¡PRECAUCIÓN! No toque la base, las cestas de la vaporera ni la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento, ya que estos elementos se calientan mucho. Use las asas.

¡PRECAUCIÓN! PARA EVITAR QUEMARSE, USE UN GUAANTE O UN TRAPO PARA HORNO PARA QUITAR LA TAPA O LAS CESTAS DE VAPOR, YA QUE SALDRÁ VAPOR CALIENTE. Retire la tapa lentamente, orientando el interior de la tapa en contra de usted, y permita que el vapor se escape de manera progresiva. Ponga la tapa sobre el aparato para que la condensación gotee en la vaporera.

No introduzca su mano en el aparato mientras esté cocinando al vapor. Si necesita comprobar el progreso de la cocción o mezclar, use un utensilio de mango largo.

- Compruebe regularmente el nivel de agua del depósito. Nunca debe estar por debajo de la marca "MIN". Añada agua cuando sea necesario.

8. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el aparato emitirá un pitido.

- Para evitar que la comida se cocine demasiado, quite inmediatamente las cestas de vapor con un guante y colóquelas en un plato o tapa al revés. Si utiliza la cesta para arroz, quítela con cuidado, sosteniéndola por los lados y, si es necesario, utilice un utensilio de cocina con un mango largo.
- Después de usar, desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de quitar la bandeja recogida de jugos.



- Tenga cuidado al retirar la bandeja de recogida de jugos: aunque otras partes del aparato puedan estar frías, el agua del depósito de agua y la bandeja de recogida pueden estar muy calientes.
- No ponga en funcionamiento el aparato sin una cesta de vapor ni la tapa.

---

## Ajuste del temporizador

- Gire el botón del temporizador (13) hasta seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- La luz indicadora (14) se encenderá y el vapor comenzará tras unos segundos.
- Al finalizar la cocción (cuando el temporizador vuelve a cero), la luz indicadora se apaga y el aparato emite una señal sonora.

---

## Cesta para arroz

1. Vierta arroz u otros alimentos con salsa u otros condimentos en la cesta para arroz (2).
2. Coloque la tapa (1) encima.
3. Encienda el aparato y ajuste el temporizador (13) con el tiempo de cocción deseado.
4. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el aparato emitirá un pitido.
5. Al finalizar el tiempo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

---

## Cocer huevos

1. Llene el depósito de agua (10) con agua fría.
2. Inserte la bandeja de recogida de jugos (7) y luego una de las cestas de cocción al vapor.
3. Ponga los huevos en las muescas previstas para ello en la cesta de vapor.
4. Coloque la tapa (1) encima.
5. Enchufe el aparato y ajuste el temporizador con el tiempo de cocción deseado.
6. Cuando la cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido.
7. Al finalizar el tiempo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

---

## Consejos prácticos de cocción

- Los alimentos se cocinan mejor si se disponen en una sola capa en lugar de varias. Como resultado, tendrá que aumentar el tiempo de cocción para una gran cantidad de alimentos.
- Puede recoger el líquido que haya caído en la bandeja de recogida de jugos y reutilizarlo en sopas, salsas y jugos de carne.
- No cocine al vapor carne, aves ni mariscos que aún estén congelados. Descongélelos antes completamente.
- Las verduras congeladas no deben descongelarse antes de cocerlas al vapor.
- Coloque siempre las piezas más grandes, las de mayor tiempo de cocción, en la cesta inferior.
- Puede colocar diferentes alimentos en las cestas superior, intermedia e inferior, pero como la condensación goteará desde la cesta superior, asegúrese de que los aromas se complementen entre sí.
- Al cocinar al vapor carne o aves y verduras, coloque siempre la carne o las aves en la cesta inferior para que los jugos de la carne cruda o parcialmente cocida no caigan sobre otros alimentos.
- Si está cocinando comida con diferentes tiempos de cocción, empiece colocando la comida con los tiempos de cocción más largos en la cesta inferior. Después puede cambiar la disposición de las cestas mientras cocina con guantes de horno y teniendo cuidado de no quemarse. Vuelva a colocar la tapa en la parte superior y continúe cocinando.
- Sale y sazone las verduras después de cocerlas al vapor para obtener mejores resultados.

## limpieza y mantenimiento

- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.**
- **No sumerja la base, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.**
- No limpie ninguna parte del aparato con productos de limpieza abrasivos como piedras, estropajos de lana de acero o similares.
- No limpie las cestas de plástico transparente con el lado abrasivo de una esponja o estropajo.

---

### Limpieza de los accesorios

- Vacíe el exceso de agua de la bandeja de recogida de jugos y el depósito de agua.
- Lave la **tapa, la cesta para arroz, las cestas de cocción al vapor y la bandeja de recogida de jugos** con agua caliente y detergente. Enjuague y seque perfectamente. Estos artículos también pueden lavarse en el lavavajillas en la cesta superior en el ciclo corto. (Sin embargo, el lavado rutinario en lavavajillas puede provocar una ligera pérdida de brillo exterior y empañamiento).

---

### Limpieza del depósito

- Limpie **el depósito** con agua caliente y jabón. Enjuague y seque perfectamente.

---

### Limpieza de la base

- Limpie **el exterior de la base** con un paño húmedo y luego séquelo perfectamente.
- **¡No sumerja la base en agua ni en cualquier otro líquido ni la introduzca en el lavavajillas!**

---

## Desincrustación del depósito

- Tras varios usos, los depósitos de cal se acumulan en el depósito de agua y en el elemento calefactor. Esto es normal. La cantidad de cal acumulada depende de la dureza del agua de su zona. **Es esencial descalcificar el aparato regularmente para mantener un buen nivel de producción de vapor y prolongar su vida útil.**

### Método 1:

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco diluido en agua.
  2. Enchufe la unidad en un enchufe de pared con conexión a tierra.
- La bandeja de recogida de jugos, las cestas de vapor y la tapa deben estar colocadas durante este procedimiento.
3. Ponga el temporizador en 25 minutos.
  4. Al final del ciclo de desincrustación, desenchufe la máquina del enchufe y deje que se enfríe completamente antes de vaciar el depósito.
  5. Enjuague el depósito de agua y los accesorios varias veces con agua fría.

### Método 2:

1. Coloque el difusor de vapor en el depósito de agua (coloque la muesca del difusor de vapor hacia abajo en la base).
2. Llene el depósito con agua del grifo hasta el nivel máximo "MAX". Vierta vinagre blanco en el difusor de vapor al mismo nivel.
3. No encienda el aparato (para evitar el olor a vinagre blanco). Deje descalcificar toda la noche.
4. Enjuague el interior del depósito de agua varias veces con agua fría.

## almacenamiento

- Coloque la bandeja de recogida de jugos en el depósito.
- Inserte las cestas de vapor unas en otras (la n.º 1 en la n.º 2 y estas dos en la n.º 3).
- Ponga la cesta de arroz en la cesta de cocción superior y coloque la tapa al revés en la parte superior.
- Guarde la vaporera en su embalaje original en un lugar seco, lejos del polvo y la humedad.

<b>Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode</b>	
Power consumption in off mode	0.0 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

<b>Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable</b>	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0.0 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

<b>Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken</b>	
Stroomverbruik in uitstand modus	0.0 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

<b>Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus</b>	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.0 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

<b>Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable</b>	
Consumo de energía en modo de espera	0.0 W
Consumo de energía en modo de espera	NA
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	NA
El consumo de energía del equipo en modo preparado en red si todos los puertos de red por cable están conectados y todos los puertos de red inalámbricos están activados	NA



Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



#### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



#### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.



#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektroniksrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



#### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval gewegworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot u beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



#### \* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

#### \* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

#### \* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

#### \* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### \* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geteld als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

essentiel

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenabteilung

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 1015050  
Ref. ECVI 1

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE  
contact@sc-ub.com

