Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes
Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid
Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen
Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante
Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza
Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa
Przeczytaj uważnie

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Boiling water and steam can cause serious injury; exercise extreme caution when using this appliance.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : l'eau bouillante et la vapeur peuvent causer des blessures graves. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cet appareil.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

WAARSCHUWING: Kokend water en stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken; wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Kochendes Wasser und Dampf können zu schweren Verletzungen führen. Gehen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerst vorsichtig vor.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extreme la precaución al utilizar este aparato.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.

- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: acqua bollente e vapore possono causare lesioni gravi. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem

osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.

- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: wrząca woda i para mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment
This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques
Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur
Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten
Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos
Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias
Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

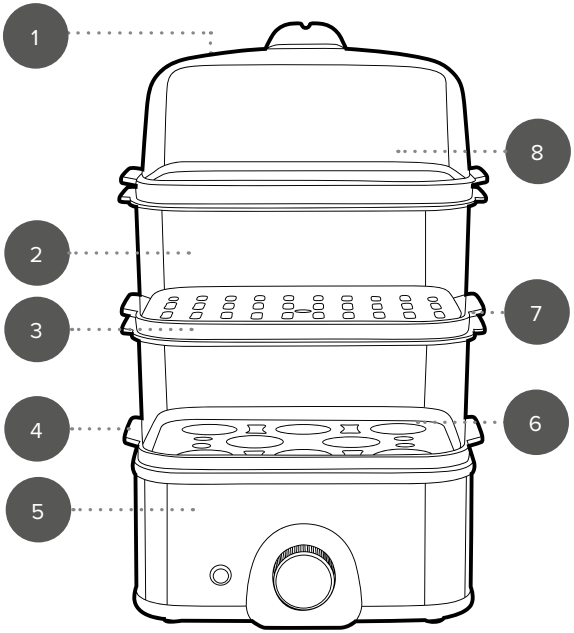
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

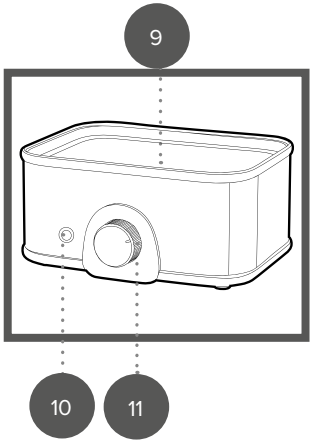
MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

User manual

3-tier steamer





SALTER 1760

EN | Description of parts
1. Vent
2. Steam baskets (qty. 2)
3. Steamer trays (qty. 2)
4. Steamer tray handles (qty. 6)
5. Steamer base unit
6. Egg tray
7. Steam basket handles (qty. 6)
8. Top basket
9. Reservoir
10. Power indicator light
11. Timer control dial

FR | Description des pièces
1. Évent
2. Paniers vapeur (quantité 2)
3. Plateaux du cuiseur vapeur (quantité 2)
4. Poignées des plateaux du cuiseur vapeur (quantité 6)
5. Base du cuiseur vapeur
6. Plateau à œufs
7. Poignées des paniers vapeur (quantité 6)
8. Panier supérieur
9. Réservoir
10. Voyant d'alimentation
11. Bouton de commande du minuteur

NL | Beschrijving van onderdelen
1. Ventilatieopening
2. Stoommanden (aantal: 2)
3. Stoomlades (aantal: 2)
4. Handvatten stoomlades (aantal: 6)
5. Basisunit stoomkoker
6. Eierschaal
7. Handvatten stoommand (aantal: 6)
8. Bovenste mand
9. Reservoir
10. Voedingsindicatorlampje
11. Timerknop

DE | Beschreibung der Teile
1. Lüftungsschlitz
2. Dampfaufsätze 2 Stück)
3. Dampfgarer-Tabletts 2 Stück)
4. Griffe der Dampfgarer-Tabletts (6 Stück)
5. Dampfgarer
6. Eiertablett
7. Dampfaufsatzgriffe (6 Stück)
8. Oberer Aufsatz
9. Wasserbehälter
10. Betriebskontrollleuchte
11. Drehregler des Timers

ES | Descripción de las piezas
1. Orificio
2. Cestas de vapor (cant. 2)
3. Bandejas de la vaporera (cant. 2)
4. Asas de la bandeja de la vaporera (cant. 6)
5. Unidad de base de la vaporera
6. Bandeja para huevos
7. Asas de la cesta de vapor (cant. 6)
8. Cesta superior
9. Depósito
10. Indicador de encendido
11. Dial de control del temporizador

PT | Descrição das peças
1. Abertura de ventilação
2. Cestos para cozer a vapor (qtd. 2)
3. Tabuleiros do vaporizador de cozinha (qtd. 2)
4. Pegas dos tabuleiros do vaporizador de cozinha (qtd. 6)
5. Unidade de base do vaporizador de cozinha
6. Tabuleiro para ovos
7. Pegas dos cestos para cozer a vapor (qtd. 6)
8. Cesto superior
9. Depósito
10. Luz indicadora de alimentação
11. Botão de controlo do temporizador

IT | Descrizione dei componenti
1. Sfiato
2. Cestelli per la cottura a vapore (q.tà 2)
3. Vassoi della vaporiera (q.tà 2)
4. Manici dei vassoi della vaporiera (q.tà 6)
5. Unità base della vaporiera
6. Vassoio per le uova
7. Manici dei cestelli per la cottura a vapore (q.tà 6)
8. Cestello superiore
9. Serbatoio
10. Spia di alimentazione
11. Manopola di regolazione del timer

PL | Opis części
1. Otwór wentylacyjny
2. Kosze parowe (szt. 2)
3. Tacki parowaru (szt. 2)
4. Uchwyty tacki parowaru (szt. 6)
5. Podstawa parowaru
6. Tacka na jajka
7. Uchwyty kosza parowego (szt. 6)
8. Górny kosz
9. Zbiornik
10. Kontrolka zasilania
11. Pokrętło regulatora czasowego

Boil-dry switch-off

The steamer is fitted with an automatic switch-off, built in to prevent it from boiling dry. Should there not be enough water in the reservoir, the boil-dry switch-off will automatically operate and the heating element will switch off. If this happens:
STEP 1: Switch off and unplug the steamer from the mains power supply.
STEP 2: Allow the steamer to cool for approx. 15 minutes.
STEP 3: Using heat-resistant oven gloves, carefully disassemble the steamer.
STEP 4: Refill the reservoir with cold water; do not exceed the max. fill mark.
STEP 5: Reassemble the steamer and reset the timer. The boil-dry switch-off should reset and steaming can commence.

Care and maintenance

Always check that the steamer is unplugged from the mains power supply and has fully cooled before performing any cleaning or maintenance.
STEP 1: Wipe the steamer base unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 2: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the steamer or its accessories, as this could cause damage.



NOTE: The steamer should be cleaned after each use.

Removing limescale

Limescale can develop over time and may affect the performance and lifespan of the steamer. It is recommended to use a commercial descaling agent to remove limescale regularly, at least once a month.
STEP 1: Add the descaling solution to the reservoir, following the manufacturer's instructions.
STEP 2: Plug in and switch on the steamer at the mains power supply and set the timer to 20 minutes or for the length of time specified on the descaling product.
STEP 3: Once the 20 minutes have elapsed, allow the solution to fully cool before emptying the reservoir and rinsing several times and drying thoroughly.



WARNING: Do not leave the steamer unattended whilst removing limescale.

Instructions for use

Before first use

Clean the steamer following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.
STEP 1: Before connecting to the mains power supply, wipe the steamer base unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 2: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
STEP 3: Place the steamer base unit onto a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.



NOTE: When using the steamer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the steamer.

Using the steamer

STEP 1: Fill the reservoir with approx. 500 ml of water; do not exceed the max. fill mark. This will be enough water to provide approx. 60 minutes of steaming, which is sufficient for most foods. Different types of food require different cooking times; consult the recipe or food packaging and make sure that the food is cooked thoroughly before serving.
STEP 2: Position one of the steam trays onto the steamer base unit and then place the steam basket on top. If cooking eggs place the egg tray down first for the best results.
STEP 3: Place the ingredients to be steamed into the first steam basket.
STEP 4: If more than one tier is required, place a tray over the first steam basket and then fit the second steam basket on top.
STEP 5: Repeat steps 3–4 for the third tier, if required.
STEP 6: The top steamer basket should always be place on last. Be careful not to overfill the top layer as food may spill over when removing.
STEP 7: Plug in and switch on the steamer at the mains power supply.
STEP 8: Select the required cooking time by rotating the timer control dial in a clockwise direction. The power indicator light will illuminate to signal that the steamer is heating up.
STEP 9: Once cooking is complete and the set time has elapsed, the steamer will automatically turn off. It is important to check immediately that the food has been cooked thoroughly, if it has not, reset the timer and cook as required. If the food is cooked before the timer has fully counted down, rotate the timer control dial in anticlockwise direction to '0'.
STEP 10: Switch off and unplug the steamer from the mains power supply.
STEP 11: Carefully remove the top steamer basket using heat-resistant oven gloves.
STEP 12: Empty the contents into a bowl or onto a plate, using a pair of heat-resistant tongs (not included). If more than one tier has been used, use heat-resistant oven gloves to carefully remove the steam basket and tray to gain access to the next layer of food.



NOTE: Filling the reservoir to the max. fill mark will help to prevent it from boiling dry. Add cold water to the reservoir, it will take approx. 5 minutes to boil and produce steam. Account for this in the cooking time.



CAUTION: Exercise caution when removing the lid, steam baskets and trays, as they will get very hot during use and steam may be emitted. Use heat-resistant oven gloves to avoid injury.



WARNING: Do not add anything to the water. Any seasonings or marinades should be added directly to the food, otherwise they will collect in the reservoir and could cause damage. Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position, to permanently switch off the steamer, disconnect it from the mains power supply. Be careful when removing the steamer baskets that the correct steamer tray is picked up. The basket trays are not connected and could lead to spillages.

Steaming for longer than 60 minutes

When steaming for longer than 60 minutes, it is important to keep an eye on the water level in the reservoir. If the water level falls below halfway:
STEP 1: Rotate the timer control dial to '**0**', noting down the cooking time that has already elapsed.
STEP 2: Using heat-resistant oven gloves, remove the lid, steam baskets and trays, until the reservoir can be accessed.
STEP 3: Top-up the reservoir with boiling water to the max. fill mark.
STEP 4: Carefully reassemble the steamer.
STEP 5: Reset the timer to the remaining cooking time.

Cooking guide

The distance between food and the reservoir at the base of the steamer will affect the length of cooking time required. It is recommended to use the bottom tier for foods that cook for longer, such as eggs, meat and poultry. The middle tier is best suited to vegetables and seafood. The top tier is for foods that can cook sufficiently with less steam like asparagus. It is recommended to only fill one steamer basket with frozen food.
The following is a guideline for cooking certain types of ingredients in a single layer in the bottom steam basket of the steamer.
This is a guideline only and cooking should always be monitored.
Extend the cooking times if:
1. 2–3 steam baskets are used, as the steam will have more ingredients to cook.
2. Ingredients are layered within the same steam basket.

Food	Amount	Approx. cooking time
Meat and poultry		
Chicken breasts (boneless)	400 g	20–30 mins
Frankfurter sausages	400 g	15 mins
Fish and seafood		
Fish fillets (fresh)	200 g	10 mins
Fish steaks (fresh)	200 g	12–17 mins
Prawns (fresh)	400 g	6–8 mins
Vegetables		
Asparagus	400 g	15 mins
Broccoli	400 g	15 mins
Brussel sprouts	400 g	15–18 mins
Cabbage	1 head, cut up	20 mins
Carrots	400 g, sliced	15 mins
Cauliflower	1 head, cored	15 mins
Corn on the cob (fresh)	1	15 mins
Courgettes	400 g, sliced	10 mins
Green beans	400 g	18–20 mins
Green peas	400 g, shelled	12–15 mins
Mushrooms (fresh)	200 g	10–13 mins
New potatoes	10–12, whole	20–25 mins
Peppers	1, deseeded and sliced	10 mins
Potatoes	900 g, peeled and chopped	20 mins

Eggs		
Soft boiled	Up to 8 eggs	11–12 minutes
Medium boiled	Up to 8 eggs	14–15 minutes
Hard boiled	Up to 8 eggs	19–20 minutes

NOTE: Always check that food is piping hot and cooked thoroughly before serving. Frozen vegetables will take longer to steam; consult the food packaging instructions for best results.

CAUTION: Do not overfill the steamer tiers as this will affect the distribution of steam and result in undercooked foods.

Hints and tips

1. Chop ingredients so that they are roughly the same size.
2. If steaming larger ingredients, place them into the lower steam basket, closest to the reservoir.
3. To allow room for steam to circulate, pack ingredients loosely in the steam baskets, using single layers where possible and leaving space between the ingredients.
4. It is advised to have a plate or tray to hand when disassembling the steamer after use, as the steam baskets and lid will drip.

Storage

The steamer must be cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.
Never wrap the cord tightly around the steamer; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK5885
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 400–500 W
Power consumption (off mode): 0.3 W

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec

Le cuiseur vapeur est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique intégré pour éviter une ébullition à sec. S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, le dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec s'active automatiquement et l'élément chauffant s'éteint. Si cela se produit :
ÉTAPE 1 : éteignez le cuiseur vapeur et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant environ 15 minutes.
ÉTAPE 3 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, démontez soigneusement le cuiseur vapeur.
ÉTAPE 4 : remplissez le réservoir d'eau froide. Ne dépassez pas le repère de remplissage maximal.
ÉTAPE 5 : remontez le cuiseur vapeur et réinitialisez le minuteur. Le dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec devrait se réinitialiser et la cuisson à la vapeur peut commencer.

Entretien et maintenance

Vérifiez toujours que le cuiseur vapeur est débranché de l'alimentation secteur et qu'il a complètement refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien.
ÉTAPE 1 : essuyez la base du cuiseur vapeur avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le cuiseur vapeur ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

REMARQUE : le cuiseur vapeur doit être nettoyé après chaque utilisation.

Élimination du calcaire

Du tartre peut s'accumuler avec le temps et affecter les performances et la durée de vie du cuiseur vapeur. Il est recommandé d'utiliser un détartrant commercial pour éliminer le calcaire régulièrement, au moins une fois par mois.
ÉTAPE 1 : ajoutez la solution de détartrage dans le réservoir en suivant les instructions du fabricant.
ÉTAPE 2 : branchez le cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, allumez-le et réglez le minuteur sur 20 minutes ou sur la durée indiquée sur le détartrant.
ÉTAPE 3 : une fois les 20 minutes écoulées, laissez la solution refroidir complètement avant de vider le réservoir et de le rincer plusieurs fois, puis séchez-le soigneusement.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas le cuiseur vapeur sans surveillance lors du détartrage.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Nettoyez le cuiseur vapeur en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».
ÉTAPE 1 : avant de brancher la base du cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la complètement.
ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
ÉTAPE 3 : placez la base du cuiseur vapeur sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.



REMARQUE : lors de la première utilisation du cuiseur vapeur, une légère fumée ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du cuiseur vapeur pour une bonne ventilation.

Utilisation du cuiseur vapeur

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir avec environ 500 ml d'eau. Ne dépassez pas le repère de remplissage maximal. Il y aura assez d'eau pour fournir environ 60 minutes de vapeur, ce qui est suffisant pour la cuisson de la plupart des aliments. Les différents types d'aliments nécessitent des temps de cuisson différents. Consultez la recette ou l'emballage des aliments et assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.
ÉTAPE 2 : placez l'un des plateaux du cuiseur vapeur sur la base du cuiseur vapeur, puis placez le panier vapeur par-dessus. Si vous préparez des œufs, placez le plateau à œufs en premier pour de meilleurs résultats.
ÉTAPE 3 : placez les ingrédients à cuire à la vapeur dans le premier panier vapeur.
ÉTAPE 4 : si plusieurs niveaux sont nécessaires, placez un plateau sur le premier panier vapeur, puis placez le second panier vapeur dessus.
ÉTAPE 5 : répétez les étapes 3 et 4 pour le troisième niveau, si nécessaire.
ÉTAPE 6 : le panier vapeur supérieur doit toujours être placé en dernier. Veillez à ne pas trop remplir le panier supérieur, car des aliments pourraient se renverser lorsque vous le retirerez.
ÉTAPE 7 : branchez le cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.
ÉTAPE 8 : sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de réglage du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que le cuiseur vapeur chauffe.
ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée et le temps défini écoulé, le cuiseur vapeur s'éteint automatiquement. Il est important de vérifier immédiatement que les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, réinitialisez le minuteur et faites cuire les aliments selon vos besoins. Si les aliments sont cuits avant l'arrêt du minuteur, tournez le bouton de réglage du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « **0** ».
ÉTAPE 10 : éteignez le cuiseur vapeur et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 11 : retirez le panier vapeur supérieur avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 12 : videz le contenu dans un saladier ou sur une assiette à l'aide d'une pince résistante à la chaleur (non fournie). Si plusieurs niveaux ont été utilisés, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer délicatement le panier vapeur et le plateau afin d'accéder à la couche d'aliments suivante.



REMARQUE : remplir le réservoir au repère maximal permet d'éviter une ébullition à sec. Ajoutez de l'eau froide dans le réservoir. Elle mettra environ 5 minutes pour bouillir et produire de la vapeur. Prenez en compte cette durée dans le temps de cuisson.



ATTENTION : faites preuve de prudence lorsque vous retirez le couvercle, les paniers à vapeur et les plateaux, car ils atteignent des températures élevées pendant la cuisson et de la vapeur peut s'échapper du cuiseur vapeur. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.



AVERTISSEMENT : n'ajoutez rien à l'eau. Les assaisonnements ou marinades doivent être ajoutés directement aux aliments, sinon ils s'accumulent dans le réservoir et peuvent causer des dommages. La tension nominale reste présente même lorsque le thermostat est mis en position d'arrêt. Pour éteindre le cuiseur vapeur de façon permanente, débranchez-le de l'alimentation secteur. Soyez prudent lorsque vous retirez les paniers vapeur, assurez-vous d'utiliser le plateau du cuiseur vapeur approprié. Les plateaux ne sont pas connectés et peuvent provoquer des déversements.

Cuisson à la vapeur pendant plus de 60 minutes

Lorsque vous cuisez à la vapeur pendant plus de 60 minutes, il est important de garder un œil sur le niveau d'eau dans le réservoir. Si le niveau d'eau baisse en dessous de la moitié :
ÉTAPE 1 : tournez le bouton de réglage du minuteur sur « **0** », en notant le temps de cuisson déjà écoulé.
ÉTAPE 2 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, retirez le couvercle, les paniers vapeur et les plateaux pour pouvoir accéder au réservoir.
ÉTAPE 3 : remplissez le réservoir d'eau bouillante jusqu'au repère de remplissage maximal.
ÉTAPE 4 : remontez soigneusement le cuiseur vapeur.
ÉTAPE 5 : réglez le minuteur sur le temps de cuisson restant.

Guide de cuisson

La distance entre les aliments et le réservoir à la base du cuiseur vapeur aura une incidence sur la durée de cuisson nécessaire. Il est recommandé d'utiliser le niveau inférieur pour les aliments qui cuisent plus longtemps, tels que les œufs, la viande et la volaille. Le niveau intermédiaire convient mieux aux légumes et aux fruits de mer. Le niveau supérieur est destiné aux aliments qui peuvent cuire avec moins de vapeur, comme les asperges. Il est recommandé de ne remplir qu'un seul panier vapeur avec des aliments congelés.
Les recommandations suivantes vous aideront à cuisiner certains types d'ingrédients en une seule couche dans le panier vapeur inférieur du cuiseur vapeur.
Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée.
Prolongez les temps de cuisson si :
1. 2 à 3 paniers vapeur sont utilisés, dans la mesure où le cuiseur vapeur aura plus d'ingrédients à cuire.
2. Les ingrédients sont disposés les uns sur les autres dans un même panier vapeur

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.
Viandes et volaille		
Blancs de poulet (désossés)	400 g	20 à 30 min
Saucisses de Francfort	400 g	15 min
Poisson et fruits de mer		
Filets de poisson (frais)	200 g	10 min
Darnes (fraîches)	200 g	12 à 17 min
Crevettes (fraîches)	400 g	6 à 8 min
Légumes		
Asperges	400 g	15 min
Brocolis	400 g	15 min
Choux de Bruxelles	400 g	15 à 18 min
Chou	1 tête, coupée	20 min
Carottes	400 g, coupées en rondelles	15 min
Chou-fleur	1 tête, évidée	15 min
Épi de maïs (frais)	1	15 min
Courgettes	400 g, coupées en rondelles	10 min
Haricots verts	400 g	18 à 20 min
Petits pois	400 g, écossés	12 à 15 min
Champignons (frais)	200 g	10 à 13 min
Pommes de terre nouvelles	10 à 12, entières	20 à 25 min
Poivrons	1, épépiné et coupé en tranches	10 min
Pommes de terre	900 g, pelées et hachées	20 min
Œufs		
À la coque	Jusqu'à 8 œufs	11 à 12 minutes
Mollets	Jusqu'à 8 œufs	14 à 15 minutes
Durs	Jusqu'à 8 œufs	19 à 20 minutes

REMARQUE : vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les servir. Les légumes surgelés prennent plus de temps à cuire à la vapeur ; consultez les instructions sur l'emballage des aliments pour de meilleurs résultats.

ATTENTION : ne remplissez pas trop les étages du cuiseur vapeur, car cela pourrait affecter la distribution de la vapeur et entraîner un manque de cuisson des aliments.

Conseils et astuces

1. Coupez les ingrédients pour qu'ils soient à peu près de la même taille.
2. Si vous faites cuire à la vapeur de gros aliments, placez-les dans le panier vapeur inférieur, le plus proche du réservoir.
3. Pour permettre à la vapeur de circuler, disposez les ingrédients dans les paniers vapeur sans les serrer, sur une seule couche si possible et en laissant de la place entre les ingrédients.
4. Il est conseillé d'avoir une assiette ou un plateau à portée de main lors du démontage du cuiseur vapeur après utilisation, dans la mesure où les paniers vapeur et le couvercle goutteront.

Stockage

Le cuiseur vapeur doit être froid, propre et sec avant d'être rangé dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais le cordon de façon trop serrée autour du cuiseur vapeur. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK5885
Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Sortie : 400 – 500 W
Consommation énergétique (mode arrêt) : 0,3 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Droogkookbeveiliging

De stoomkoker heeft een automatische uitschakelfunctie om droogkoken te voorkomen. Als er niet genoeg water in het reservoir zit, wordt de droogkookbeveiliging automatisch geactiveerd en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Wanneer dit gebeurt:
STAP 1: Schakel de stoomkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact.
STAP 2: Laat de stoomkoker ongeveer 15 minuten afkoelen.
STAP 3: Haal de stoomkoker voorzichtig uit elkaar met hittebestendige ovenhandschoenen.
STAP 4: Vul het reservoir bij met koud water; overschrijd daarbij de maximale vulmarkering niet.
STAP 5: Zet de stoomkoker weer in elkaar en stel de timer opnieuw in. De uitschakelfunctie voor droogkoken moet worden gereset en het stomen kan beginnen.

Verzorging en onderhoud

Controleer altijd of de stekker uit het stopcontact is gehaald en de stoomkoker volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.
STAP 1: Veeg de basisunit van de stoomkoker schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze grondig af.
STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de stoomkoker of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

OPMERKING: De stoomkoker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Ontkalken

Er kan na verloop van tijd kalkaanslag ontstaan, die de prestaties en levensduur van de stoomkoker kan beïnvloeden. Het wordt aanbevolen om regelmatig, ten minste eenmaal per maand, een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel te gebruiken om kalkaanslag te verwijderen.
STAP 1: Voeg de ontkalkingsoplossing aan het reservoir toe volgens de instructies van de fabrikant.
STAP 2: Steek de stekker van de stoompan in het stopcontact, zet de stoompan aan en stel de timer in op 20 minuten of op de tijd die op het ontkalkingsproduct is aangegeven.
STAP 3: Als de 20 minuten verstreken zijn, laat u de oplossing volledig afkoelen voordat u het reservoir leegt, meerdere malen afspoelt en grondig droogt.

WAARSCHUWING: Laat de stoomkoker niet onbeheerd achter tijdens het verwijderen van kalkaanslag.

Gebruiksaanwijzing
Vóór het eerste gebruik

Reinig de stoompan volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**'.
STAP 1: Veeg de basisunit van de stoomkoker schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.
STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.
STAP 3: Plaats de basisunit van de stoomkoker op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

OPMERKING: Wanneer u de stoomkoker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de stoomkoker.

De stoomkoker gebruiken

STAP 1: Vul het reservoir met ca. 500 ml water; overschrijd de maximale vulmarkering niet. Dit is genoeg water voor ongeveer 60 minuten stomen, wat voor de meeste voedingsmiddelen voldoende is. Verschillende soorten voedsel vereisen verschillende bereidingstijden; raadpleeg het recept of de verpakking van het voedsel en zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u het serveert.
STAP 2: Plaats een van de stoomrekjes op de basisunit van de stomer en plaats de stoommand erbovenop. Als u eieren kookt, plaatst u de eierplaat eerst naar beneden voor de beste resultaten.
STAP 3: Plaats de te stomen ingrediënten in de eerste stoomschaal.
STAP 4: Als er meer dan één laag nodig is, plaatst u een rekje over de eerste stoomschaal en plaatst u de tweede stoomschaal er bovenop.
STAP 5: Herhaal stap 3–4 voor de derde laag, indien nodig.
STAP 6: De bovenste stoommand moet altijd als laatste worden geplaatst. Zorg ervoor dat u niet te veel in de bovenste laag doet, omdat er voedsel kan knoeien wanneer u deze verwijdert.
STAP 7: Steek de stekker van de stoomkoker in het stopcontact en schakel het stopcontact in.
STAP 8: Selecteer de gewenste bereidingstijd door de timerknop rechtsom te draaien. Het voedingsindicatorlampje gaat branden om aan te geven dat de stoomkoker aan het opwarmen is.
STAP 9: Zodra de bereiding is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, wordt de stoomkoker automatisch uitgeschakeld. Het is belangrijk om onmiddellijk te controleren of het voedsel goed gaar is; als dat niet het geval is, stelt u de timer opnieuw in en kookt u het voedsel zoals vereist. Als het voedsel gaar is voordat de ingesteld tijd volledig is verstreken, draait u de timerknop linksom naar '**0**'.
STAP 10: Schakel de stoomkoker uit en haal de stekker uit het stopcontact.
STAP 11: Verwijder voorzichtig de bovenste stoommand met hittebestendige ovenhandschoenen.
STAP 12: Leeg de inhoud in een kom of op een bord met behulp van een hittebestendige tang (niet meegeleverd). Als u meer dan één laag hebt gebruikt, gebruik dan hittebestendige ovenhandschoenen om de stoommand en het rekje voorzichtig te verwijderen om de volgende laag voedsel te kunnen verwerken.

OPMERKING: Door het reservoir tot de maximale vulmarkering te vullen, voorkomt u dat het voedsel droogkookt. Voeg koud water toe aan het reservoir. Het duurt ongeveer 5 minuten om te koken en stoom te produceren. Houd hier rekening mee tijdens de bereidingstijd.

LET OP: Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, de stoommanden en de rekjes, aangezien deze tijdens het gebruik zeer heet worden en er stoom kan vrijkomen. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om letsel te voorkomen.

WAARSCHUWING: Voeg niets toe aan het water. Kruiden of marinades moeten rechtstreeks aan het voedsel worden toegevoegd, anders hopen ze zich op in het reservoir, wat schade kan veroorzaken. De nominale spanning is nog steeds aanwezig, zelfs wanneer de thermostaat naar de stand 'Uit' is gedraaid. Om de stoompan permanent uit te schakelen, moet u de stekker uit het stopcontact halen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de stoommanden, zodat de juiste stoomlade wordt opgepakt. De rekjes van de manden zijn niet aangesloten en kunnen leiden tot morsen.

Langer dan 60 minuten stomen

Wanneer u langer dan 60 minuten stoomt, is het belangrijk om het waterniveau in het reservoir in de gaten te houden. Als het waterniveau onder de helft komt:
STAP 1: Draai de timerknop naar '**0**' en noteer de reeds verstreken bereidingstijd.
STAP 2: Verwijder met hittebestendige ovenhandschoenen het deksel, de stoommanden en de rekjes totdat u bij het reservoir kunt.
STAP 3: Vul het reservoir bij met kokend water tot de maximale vulmarkering.
STAP 4: Zet de stoomkoker weer voorzichtig in elkaar.
STAP 5: Stel de timer opnieuw in voor de resterende kooktijd.

Kookgids

De afstand tussen de etenswaren en het reservoir aan de voet van de stomer is van invloed op de benodigde bereidingstijd. Het wordt aanbevolen de onderste laag te gebruiken voor voedsel met een langere bereidingstijd, zoals eieren, vlees en gevogelte. De middelste laag is het meest geschikt voor groenten en zeevruchten. De bovenste laag is voor voedsel dat voldoende kan koken met minder stoom, zoals asperges. Het wordt aanbevolen om slechts één stoommand te vullen met bevroren voedsel.
Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten ingrediënten in één enkele laag in de onderste stoomschaal van de stoomkoker. Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren.
Verleng de kooktijden als:
1. 2–3 stoommanden worden gebruikt, omdat er meer ingrediënten in de stoom moeten worden bereid.
2. De ingrediënten in lagen in dezelfde stoommand worden geplaatst.

Etenswaar	**Hoeveelheid**	**Geschatte kooktijd**
Vlees en gevogelte		
Kipfilets (zonder botten)	400 g	20–30 minuten
Frankfurter worsten	400 g	15 minuten
Vis en zeevruchten		
Visfilets (vers)	200 g	10 minuten
Vissteaks (vers)	200 g	12–17 minuten
Garnalen (vers)	400 g	6-8 minuten
Groenten		
Asperges	400 g	15 minuten
Broccoli	400 g	15 minuten
Spruiten	400 g	15–18 minuten
Kool	1 stuk, in stukken gesneden	20 minuten
Wortels	400 g, gesneden	15 minuten
Bloemkool	1 stuk, zonder stronken	15 minuten
Mais op de kolf (vers)	1	15 minuten
Courgettes	400 g, gesneden	10 minuten
Groene bonen	400 g	18–20 minuten
Doperwten	400 g, gedopt	12–15 minuten
Champignons (vers)	200 g	10–13 minuten
Nieuwe aardappelen	10–12, heel	20–25 minuten

Paprika's	1, ontdaan van zaadjes en gesneden	10 minuten
Aardappelen	900 g, geschild en fijngehakt	20 minuten
Eieren		
Zacht	Maximaal 8 eieren	11–12 minuten
Halfzacht	Maximaal 8 eieren	14–15 minuten
Hard	Maximaal 8 eieren	19–20 minuten



OPMERKING: Controleer altijd of het voedsel gloeiend heet en goed gaar is voordat u het serveert. Het stomen van bevroren groenten duurt langer. Raadpleeg de instructies op de verpakking voor het beste resultaat.



LET OP: Doe de lagen van de stoompan niet te vol. Dit heeft een negatieve invloed op de stoomverdeling en leidt tot ongekookt voedsel.

Tips

1. Hak de ingrediënten zodanig dat ze ongeveer even groot zijn.
2. Als u grotere ingrediënten stoomt, plaatst u deze in de onderste stoomschaal, het dichtst bij het reservoir.
3. Om de stoom te laten circuleren, moeten de ingrediënten losjes in de stoommanden worden gelegd. Leg ze indien mogelijk in één laag en met ruimte tussen de ingrediënten.
4. Het wordt aanbevolen om een bord of bakje bij de hand te hebben wanneer u de stoompan na gebruik uit elkaar haalt, omdat er water van de stoommanden en het deksel zal druppelen.

Opbergen

Controleer of de stoomkoker koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de stoompan; wikkel het er losjes omheen om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK5885
Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitvoer: 400–500 W
Stroomverbruik (uit): 0,3 W

DE I Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Trockengehschutz

Der Dampfgarer ist mit einem automatischen Abschaltmechanismus ausgestattet, der verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird. Sollte sich nicht genügend Wasser im Wasserbehälter befinden, wird der Trockengehschutz aktiviert, und das Heizelement schaltet sich aus. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:
SCHRITT 1: Schalten Sie den Dampfgarer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
SCHRITT 2: Lassen Sie den Dampfgarer ca. 15 Minuten abkühlen.
SCHRITT 3: Nehmen Sie den Dampfgarer unter Verwendung hitzebeständiger Ofenhandschuhe vorsichtig auseinander.
SCHRITT 4: Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser auf. Überschreiten Sie dabei nicht die Markierung für die maximale Füllmenge.
SCHRITT 5: Setzen Sie den Dampfgarer wieder zusammen und stellen Sie den Timer neu ein. Der Trockengehschutz wird zurückgesetzt und der Dampfgarprozess kann fortgesetzt werden.

Pflege und Wartung

Stellen Sie stets sicher, dass der Dampfgarer vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
SCHRITT 1: Wischen Sie den Dampfgarer mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Dampfgarer oder das Zubehör zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Dampfgarer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Entfernen von Kalkablagerungen

Im Laufe der Zeit kann sich Kalk ablagern und die Leistung und Lebensdauer des Dampfgarers beeinträchtigen. Es wird empfohlen, einen handelsüblichen Entkalker zu verwenden, um Kalkablagerungen regelmäßig zu entfernen, mindestens jedoch einmal pro Monat.
SCHRITT 1: Geben Sie die Entkalkungslösung gemäß den Anweisungen des Herstellers in den Wasserbehälter.
SCHRITT 2: Schließen Sie den Dampfgarer an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten oder die auf dem Entkalkungsprodukt angegebene Zeit ein.
SCHRITT 3: Lassen Sie die Lösung nach 20 Minuten vollständig abkühlen, bevor Sie den Behälter leeren, mehrmals abspülen und gründlich trocknen lassen.

WARNUNG: Lassen Sie den Dampfgarer während des Entkalkens nicht unbeaufsichtigt.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Dampfgarer gründlich gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**".
SCHRITT 1: Wischen Sie den Dampfgarer vor dem Anschließen an das Stromnetz mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
SCHRITT 3: Stellen Sie den Dampfgarer in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn Sie den Dampfgarer zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Dampfgarers.

Verwendung des Dampfgarers

SCHRITT 1: Füllen Sie den Wasserbehälter mit ca. 500 ml Wasser. Überschreiten Sie dabei nicht die Markierung für die maximale Füllmenge. Diese Wassermenge entspricht einer Dampfgarzeit von ca. 60 Minuten, die für die meisten Lebensmittel ausreichend ist. Verschiedene Lebensmittel erfordern unterschiedliche Garzeiten. Lesen Sie im Rezept oder auf der Lebensmittelverpackung nach und vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel vor dem Servieren gar sind.
SCHRITT 2: Setzen Sie einen der Dampfaufsätze auf den Dampfgarer und legen Sie dann weitere Dampfaufsätze darauf. Geben Sie für ein bestmögliches Ergebnis beim Kochen von Eiern zuerst das Eierfach in den Dampfgarer.
SCHRITT 3: Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den ersten Dampfaufsatz.
SCHRITT 4: Wenn mehr als eine Ebene benötigt wird, platzieren Sie eine Halterung auf den ersten Dampfaufsatz und setzen Sie dann den zweiten Dampfaufsatz auf.
SCHRITT 5: Wiederholen Sie gegebenenfalls die Schritte 3 und 4 für die dritte Ebene.
SCHRITT 6: Der oberste Dampfaufsatz sollte immer als Letztes eingelegt werden. Achten Sie darauf, den oberen Dampfaufsatz nicht zu überfüllen, da beim Herausnehmen Lebensmittel herausfallen könnten.
SCHRITT 7: Stecken Sie den Netzstecker des Dampfgarers in die Steckdose und schalten Sie ihn ein.
SCHRITT 8: Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Drehregler des Timers im Uhrzeigersinn drehen. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Dampfgarer aufheizt.
SCHRITT 9: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch aus. Überprüfen Sie sofort, ob die Speisen gar sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Timer neu ein und garen Sie die Speisen nach Bedarf weiter. Wenn die Speisen vor Ablauf des Timers gar sind, drehen Sie den Drehregler des Timers gegen den Uhrzeigersinn auf „**0**".
SCHRITT 10: Schalten Sie den Dampfgarer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
SCHRITT 11: Entnehmen Sie den oberen Dampfaufsatz vorsichtig mit hitzebeständigen Backofenhandschuhen.
SCHRITT 12: Nehmen Sie die Speisen mit einer hitzebeständigen Zange (nicht im Lieferumfang enthalten) heraus und geben Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn mehrere Ebenen verwendet wurden, nehmen Sie den Dampfaufsatz und das Tablett mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen vorsichtig ab, um zu den Speisen auf der nächsten Ebene zu gelangen.

HINWEIS: Wenn Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung für die maximale Füllmenge füllen, kann dies Trockengehen verhindern. Geben Sie kaltes Wasser in den Behälter. Es dauert ca. 5 Minuten bis dieses kocht und dampft. Berücksichtigen Sie dies bei der Garzeit.

ACHTUNG: Gehen Sie beim Abnehmen des Deckels, der Dampfaufsätze und der Tabletts vorsichtig vor, da sie während des Gebrauchs sehr heiß werden und Dampf austreten kann. Tragen Sie hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG: Fügen Sie dem Wasser keine anderen Substanzen hinzu. Geben Sie Gewürze oder Marinaden direkt zu den Speisen, da sie sich sonst im Wasserbehälter ansammeln und Schäden verursachen können. Die Nennspannung liegt auch dann noch an, wenn der Thermostat ausgeschaltet ist. Um den Dampfgarer dauerhaft auszuschalten, trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Achten Sie beim Entfernen der Dampfgarer-Aufsätze darauf, dass das richtige Tablett abgenommen wird. Die Tabletts sind nicht verbunden, Lebensmittel könnten verschüttet werden.

Dampfgaren über mehr als 60 Minuten

Wenn Sie den Dampfgarer länger als 60 Minuten verwenden, ist es wichtig, den Wasserstand im Wasserbehälter im Auge zu behalten. Wenn der Wasserstand um mehr als die Hälfte gesunken ist:
SCHRITT 1: Drehen Sie den Drehregler des Timers auf „**0**" und notieren Sie die bereits verstrichene Garzeit.
SCHRITT 2: Nehmen Sie den Deckel, die Dampfaufsätze und die Tabletts mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen ab, bis Sie zum Wasserbehälter gelangen.
SCHRITT 3: Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung für die maximale Füllmenge mit kochendem Wasser auf.
SCHRITT 4: Setzen Sie den Dampfgarer vorsichtig wieder zusammen.
SCHRITT 5: Stellen Sie den Timer auf die verbleibende Garzeit ein.

Garanleitung

Der Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Behälter an der Unterseite des Dampfgarers beeinflusst die erforderliche Garzeit. Es wird empfohlen, die unterste Ebene für Lebensmittel zu verwenden, die länger garen, wie Eier, Fleisch und Geflügel. Die mittlere Ebene eignet sich am besten für Gemüse und Meeresfrüchte. Die oberste Ebene ist für Lebensmittel geeignet, die auch mit weniger Dampf ausreichend garen, wie z. B. Spargel. Es wird empfohlen, nur einen Dampfgarer-Aufsatz mit gefrorenen Lebensmitteln zu füllen.
Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zum Garen bestimmter Lebensmittel im unteren Dampfaufsatz des Dampfgarers.
Dabei handelt es sich lediglich um eine Orientierungshilfe. Der Garvorgang sollte immer überwacht werden.

Verlängern Sie die Garzeiten, wenn Folgendes zutrifft:
1. Es werden 2 bis 3 Dampfaufsätze verwendet, wodurch mehr Lebensmittel mit dem Dampf zu garen sind.
2. Die Lebensmittel in einem Dampfaufsatz sind geschichtet.

Lebensmittel	**Menge**	**Durchschn. Garzeit**
Fleisch und Geflügel		
Hähnchenbrustfilets (ohne Knochen)	400 g	20–30 Min.
Frankfurter Würstchen	400 g	15 Min.
Fisch und Meeresfrüchte		
Fischfilets (frisch)	200 g	10 Min.
Fischsteaks (frisch)	200 g	12–17 Min.
Garnelen (frisch)	400 g	6–8 Min.
Gemüse		
Spargel	400 g	15 Min.
Brokkoli	400 g	15 Min.
Rosenkohl	400 g	15–18 Min.
Kohl	1 Kopf, zerkleinert	20 Min.
Karotten	400 g, in Scheiben	15 Min.
Blumenkohl	1 Kopf, ohne Strunk	15 Min.
Maiskolben (frisch)	1	15 Min.
Zucchini	400 g, in Scheiben	10 Min.
Grüne Bohnen	400 g	18–20 Min.
Grüne Erbsen	400 g, geschält	12–15 Min.
Pilze (frisch)	200 g	10–13 Min.
Frühkartoffeln	10–12, ganz	20–25 Min.
Paprika	1, entkernt und in Scheiben	10 Min.
Kartoffeln	900 g, geschält und zerkleinert	20 Min.
Eier		
Weichgekocht	Bis zu 8 Eier	11–12 Minuten
Mittelhart gekocht	Bis zu 8 Eier	14–15 Minuten
Hartgekocht	Bis zu 8 Eier	19–20 Minuten

HINWEIS: Stellen Sie vor dem Servieren immer sicher, dass die Speisen heiß und gar sind. Tiefgefrorenes Gemüse benötigt länger zum Dampfgaren; richten Sie sich nach den Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

ACHTUNG: Überfüllen Sie die Ebenen des Dampfgarers nicht, da dies die Ausbreitung des Dampfs beeinträchtigt und verhindert, dass die Lebensmittel vollständig gegart werden.

Tipps und Tricks

1. Schneiden Sie die Zutaten in ungefähr gleich große Stücke.
2. Wenn Sie größere Zutaten garen möchten, legen Sie sie in den unteren Dampfaufsatz, der dem Wasserbehälter am nächsten ist.
3. Damit der Dampf zirkulieren kann, sollten Sie die Zutaten in möglichst nur einer Lage in die Dampfaufsätze legen und zwischen den einzelnen Stücken etwas Platz lassen.
4. Es wird empfohlen, beim Auseinandernehmen des Dampfgarers nach dem Gebrauch einen Teller oder eine Schale zur Hand zu haben, da die Dampfaufsätze und der Deckel tropfen.

Aufbewahrung

Der Dampfgarer muss abgekühlt, sauber und trocken sein, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Dampfgarer. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK5885
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 400–500 W
Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0,3 W

ES I Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Apagado automático

La vaporera cuenta con un apagado automático integrado para evitar que hierva sin agua. Si no hubiera suficiente agua en el depósito, el apagado automático se activará y la resistencia se apagará. Si esto sucede:
PASO 1: apague y desconecte la vaporera de la corriente eléctrica.
PASO 2: deje que la vaporera se enfríe durante aproximadamente 15 minutos.
PASO 3: use guantes para horno resistentes al calor y desmonte con cuidado la vaporera.
PASO 4: rellene el depósito con agua fría sin exceder la marca de llenado máximo.
PASO 5: vuelva a montar la vaporera y restablezca el temporizador. El apagado automático debería restablecerse y comenzar la cocción.

Cuidados y mantenimiento

Compruebe siempre que la vaporera esté desenchufada de la corriente eléctrica y que se haya enfriado por completo antes de limpiarla o realizar mantenimiento.
PASO 1: limpie la unidad de base de la vaporera con un paño suave y húmedo y séquela bien.
PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la vaporera o sus accesorios, ya que podrían causar daños.



NOTA: La vaporera debe limpiarse después de cada uso.

Eliminación de la cal

Con el tiempo pueden aparecer depósitos de cal que afectan al rendimiento y a la vida útil de la vaporera. Se recomienda utilizar un agente desincrustante comercial para eliminar la cal periódicamente, al menos una vez al mes.
PASO 1: añada la solución desincrustante al depósito siguiendo las instrucciones del fabricante.
PASO 2: conecte la vaporera a la corriente eléctrica, enciéndala y ponga el temporizador a 20 minutos o al tiempo especificado en el producto desincrustante.
PASO 3: una vez hayan pasado los 20 minutos, deje que la solución se enfríe completamente antes de vaciar el depósito, enjuagarlo varias veces y secarlo bien.



ADVERTENCIA: No deje la vaporera sin supervisión mientras elimina la cal.

Instrucciones de uso
Antes del primer uso

Limpie la vaporera de acuerdo con las instrucciones de la sección "**Cuidados y mantenimiento**".
PASO 1: antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la unidad de base de la vaporera con un paño suave y húmedo y séquela bien.
PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.
PASO 3: coloque la unidad de base de la vaporera sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.



NOTA: Cuando utilice la vaporera por primera vez, esta puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la vaporera.

Uso de la vaporera

PASO 1: llene el depósito con aproximadamente 500 ml de agua sin exceder la marca de llenado máximo. Será suficiente para unos 60 minutos de cocción al vapor, por lo que bastará para la mayoría de los alimentos. Diferentes tipos de alimentos requieren diferentes tiempos de cocción; consulte la receta o el envase de alimentos y asegúrese de que la comida esté bien cocinada antes de servir.
PASO 2: coloque una de las bandejas de vapor en la unidad de base de la vaporera y añada el resto de las cestas encima. Si va a cocinar huevos, coloque primero la bandeja para huevos para obtener los mejores resultados.
PASO 3: coloque los ingredientes que va a cocer en la primera cesta de vapor.
PASO 4: si necesita utilizar más de un nivel, ponga una bandeja sobre la primera cesta de vapor y coloque encima la segunda cesta.
PASO 5: repita los pasos 3 y 4 para el tercer nivel si es necesario.
PASO 6: la cesta de vapor superior debe colocarse siempre en último lugar. Tenga cuidado de no llenar en exceso la capa superior, ya que los alimentos podrían derramarse al retirarla.
PASO 7: enchufe la vaporera a la corriente eléctrica y enciéndala.
PASO 8: seleccione el tiempo de cocción requerido girando el dial de control del temporizador hacia la izquierda. La luz indicadora de encendido se iluminará para indicar que la vaporera se está calentando.
PASO 9: una vez completada la cocción y transcurrido el tiempo establecido, la vaporera se apagará automáticamente. Es importante comprobar de inmediato que los alimentos se han cocido bien; si no lo han hecho, restablezca el temporizador y cocine según sea necesario. Si los alimentos se cuecen antes de que el temporizador haya terminado, gire el dial de control del temporizador hacia la derecha a "**0**".
PASO 10: apague y desconecte la vaporera de la corriente eléctrica.

PASO 11: retire la cesta de vapor superior con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.
PASO 12: vacíe el contenido en un cuenco o en un plato con pinzas resistentes al calor (no incluidas). Si se ha utilizado más de un nivel, use guantes para horno resistentes al calor para retirar cuidadosamente la cesta de vapor y la bandeja para acceder al siguiente recipiente.



NOTA: Si llena el depósito hasta la marca de llenado máximo evitará que hierva sin agua. Añada agua fría al depósito; tardará aproximadamente 5 minutos en hervir y producir vapor. Téngalo en cuenta para el tiempo de cocción.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al retirar la tapa, las cestas de vapor y las bandejas, ya que se calientan mucho durante el uso y puede que suelten vapor. Utilice guantes para horno resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: No añada nada al agua. Cualquier condimento o aderezo debe añadirse directamente a la comida, de lo contrario se acumulará en el depósito y podría causar daños. El voltaje nominal persiste incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para desactivar completamente la vaporera, desconéctela de la corriente eléctrica. Tenga cuidado al retirar las cestas de la vaporera y asegúrese de que retira la bandeja correcta. Las bandejas de las cestas no están conectadas y pueden provocar derrames.

Cocción al vapor durante más de 60 minutos

Cuando cocine al vapor durante más de 60 minutos, es importante mantener vigilado el nivel del agua en el depósito. Si el nivel de agua baja en mitad de la cocción:
PASO 1: gire el dial de control del temporizador a "**0**", y anote el tiempo de cocción que ya ha transcurrido.
PASO 2: use guantes para horno resistentes al calor, retire la tapa, las cestas de vapor y las bandejas hasta que pueda acceder al depósito.
PASO 3: rellene el depósito con agua hirviendo hasta la marca de llenado máximo.
PASO 4: con cuidado, vuelva a montar la vaporera.
PASO 5: reinicie el temporizador con el tiempo de cocción restante.

Guía de cocción

La distancia entre los alimentos y el depósito en la base de la vaporera afectará al tiempo de cocción necesario. Se recomienda utilizar el nivel inferior para alimentos que requieren un mayor tiempo de cocción, como huevos, carne y aves de corral. El nivel medio es el más adecuado para verduras y mariscos. El nivel superior es para alimentos que se pueden cocinar adecuadamente con menos vapor, como los espárragos. Se recomienda llenar solo una cesta de la vaporera con alimentos congelados.
Es una guía para cocinar ciertos tipos de ingredientes en una sola tanda en la cesta de vapor inferior de la vaporera.
Es solo una guía, por lo que debe supervisar siempre el cocinado.
Aumente el tiempo de cocción si:
1. Usa 2 o 3 cestas de vapor, ya que se tendrán que cocer más ingredientes.
2. Los ingredientes están distribuidos dentro de la misma cesta de vapor.

Alimentos	**Cantidad**	**Tiempo aproximado de cocción**
Carnes y aves		
Pechugas de pollo (sin hueso)	400 g	20–30 minutos
Salchichas de Frankfurt	400 g	15 minutos
Pescado y marisco		
Filetes finos de pescado (fresco)	200 g	10 minutos
Filetes gruesos de pescado (fresco)	200 g	12–17 minutos
Gambas (frescas)	400 g	6-8 minutos
Verduras		
Espárragos	400 g	15 minutos
Brócoli	400 g	15 minutos
Coles de Bruselas	400 g	15–18 minutos
Repollo	1 cabeza troceada	20 minutos
Zanahorias	400 g en rodajas	15 minutos
Coliflor	1 cabeza sin hojas	15 minutos
Mazorcas de maíz (frescas)	1	15 minutos
Calabacines	400 g en rodajas	10 minutos
Judías verdes	400 g	18-20 minutos
Guisantes verdes	400 g sin piel	12–15 minutos

Setas (frescas)	200 g	10–13 minutos
Patatas nuevas	10–12 enteras	20–25 minutos
Pimientos	1 sin semillas y en cortado en tiras	10 minutos
Patatas	900 g peladas y troceadas	20 minutos
Huevos		
Pasado por agua	Hasta 8 huevos	11-12 minutos
Mollet	Hasta 8 huevos	14-15 minutos
Cocido	Hasta 8 huevos	19-20 minutos



NOTA: Compruebe siempre que la comida esté caliente y bien cocinada antes de servir. Las verduras congeladas tardan más en cocinarse; consulte las instrucciones del embalaje de los alimentos para conseguir los mejores resultados.



PRECAUCIÓN: No llene en exceso los distintos niveles de la vaporera, ya que esto afectará a la distribución del vapor y podría provocar que los alimentos no se cocinaran correctamente.

Consejos y sugerencias

1. Trocee los ingredientes para que sean aproximadamente del mismo tamaño.
2. Si cuece ingredientes más grandes, colóquelos en la cesta de vapor inferior más cercana al depósito.
3. Para que el vapor circule, coloque los ingredientes en las cestas de vapor sin amontonarlos en una sola tanda donde sea posible y dejando espacio entre los ingredientes.
4. Se aconseja tener un plato o una bandeja a mano al desmontar la vaporera después de su uso, ya que las cestas de vapor y la tapa gotearán.

Almacenamiento

La vaporera debe estar fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.
No enrolle el cable con fuerza alrededor de la vaporera; enróllelo sin apretar para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK5885
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Salida: 400–500 W
Consumo de energía (modo apagado): 0,3 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

Desativação ao ferver a seco

O vaporizador de cozinha está equipado com uma função de desativação automática, incorporada para evitar que ferva a seco. Se não houver água suficiente no depósito, a função de desativação ao ferver a seco é acionada automaticamente e a resistência desliga-se. Se isto acontecer:
PASSO 1: desligue o vaporizador de cozinha e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 2: deixe o vaporizador de cozinha arrefecer durante aprox. 15 minutos.
PASSO 3: utilizando luvas de forno resistentes ao calor, desmonte cuidadosamente o vaporizador de cozinha.
PASSO 4: reabasteça o depósito com água fria. Não exceda a marca de enchimento máximo.
PASSO 5: volte a montar o vaporizador de cozinha e reponha o temporizador. A função de desativação ao ferver a seco deverá ser reposta e a cozedura a vapor poderá ser iniciada.

Cuidados e manutenção

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, verifique sempre se o vaporizador de cozinha está desligado da tomada elétrica e se arrefeceu totalmente.
PASSO 1: limpe a unidade de base do vaporizador de cozinha com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.
PASSO 2: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o vaporizador de cozinha ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



NOTA: o vaporizador de cozinha deve ser limpo após cada utilização.

Remover o calcário

O calcário pode desenvolver-se ao longo do tempo e afetar o desempenho e a vida útil do vaporizador de cozinha. Recomenda-se a utilização de um agente de descalcificação comercial para remover o calcário regularmente, pelo menos, uma vez por mês.
PASSO 1: adicione a solução de descalcificação ao depósito seguindo as instruções do fabricante.
PASSO 2: ligue a ficha do vaporizador de cozinha à tomada elétrica e ligue o vaporizador de cozinha. Defina o temporizador para 20 minutos ou para o período de tempo especificado no produto de descalcificação.
PASSO 3: uma vez decorridos os 20 minutos, deixe a solução arrefecer completamente antes de esvaziar o depósito, enxaguar várias vezes e secar completamente.

AVISO: não deixe o vaporizador de cozinha sem vigilância enquanto estiver a remover o calcário.

Instruções de utilização
Antes da primeira utilização

Limpe o vaporizador de cozinha seguindo as instruções descritas na secção "**Cuidados e manutenção**".
PASSO 1: antes de ligar à tomada elétrica, limpe a unidade de base do vaporizador de cozinha com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.
PASSO 2: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.
PASSO 3: coloque a unidade de base do vaporizador de cozinha numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.

NOTA: ao utilizar o vaporizador de cozinha pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do vaporizador de cozinha.

Utilizar o vaporizador de cozinha

PASSO 1: encha o depósito com cerca de 500 ml de água. Não exceda a marca de enchimento máximo. Esta quantidade de água é suficiente para permitir uma cozedura a vapor de aprox. 60 minutos, sendo o período de tempo suficiente para a maioria dos alimentos. Diferentes tipos de alimentos requerem diferentes tempos de preparação. Consulte a receita ou a embalagem dos alimentos e certifique-se de que os alimentos estão bem cozinhados antes de os servir.
PASSO 2: coloque um dos tabuleiros para cozer a vapor na unidade de base do vaporizador de cozinha e, em seguida, coloque o cesto para cozer a vapor por cima. Se for cozinhar ovos, coloque primeiro o tabuleiro para ovos para obter os melhores resultados.
PASSO 3: coloque os ingredientes a cozer a vapor no primeiro cesto para cozer a vapor.
PASSO 4: se for necessário mais do que um nível, coloque um tabuleiro sobre o primeiro cesto para cozer a vapor e, em seguida, coloque o segundo cesto para cozer a vapor por cima.
PASSO 5: repita os passos 3 a 4 para o terceiro nível, se necessário.
PASSO 6: o cesto superior do vaporizador de cozinha deve ser sempre colocado por último. Tenha cuidado para não encher demasiado a camada superior, uma vez que os alimentos podem transbordar quando os retirar.
PASSO 7: ligue a ficha do vaporizador de cozinha à tomada elétrica e ligue o vaporizador de cozinha.
PASSO 8: selecione o tempo de preparação pretendido rodando o botão de controlo do temporizador para a direita. A luz indicadora de alimentação acende-se para indicar que o vaporizador de cozinha está a aquecer.
PASSO 9: uma vez concluída a preparação e decorrido o tempo definido, o vaporizador de cozinha desliga-se automaticamente. É importante verificar imediatamente se os alimentos estão bem cozinhados. Se não estiverem, reponha o temporizador e retome a preparação durante o tempo necessário. Se os alimentos ficarem cozinhados antes de o temporizador terminar a contagem decrescente, rode o botão de controlo do temporizador para a esquerda, para "**0**".
PASSO 10: desligue o vaporizador de cozinha e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 11: remova cuidadosamente o cesto superior do vaporizador de cozinha utilizando luvas resistentes ao calor.
PASSO 12: esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato, utilizando uma tenaz resistente ao calor (não incluída). Se tiver sido utilizado mais do que um nível, utilize luvas de forno resistentes ao calor para remover cuidadosamente o cesto para cozer a vapor e o tabuleiro para aceder ao nível seguinte de alimentos.

NOTA: encher o depósito até à marca de enchimento máximo ajudará a evitar que ferva a seco. Adicione água fria ao depósito; demorará cerca de 5 minutos a ferver e a produzir vapor. Tenha isto em conta no tempo de preparação.

CUIDADO: tenha cuidado ao retirar a tampa, os cestos para cozer a vapor e os tabuleiros, pois ficam muito quentes durante a utilização e pode haver emissão de vapor. Utilize luvas de forno resistentes ao calor para evitar ferimentos.

AVISO: não adicione nada à água. Quaisquer temperos ou marinadas devem ser adicionados diretamente aos alimentos. Caso contrário, acumular-se-ão no depósito e poderão causar danos. A tensão nominal mantém-se mesmo quando o termóstato está na posição desligada. Para desligar permanentemente o vaporizador de cozinha, desligue-o da tomada elétrica. Tenha cuidado ao retirar os cestos do vaporizador de cozinha para que seja recolhido o tabuleiro do vaporizador de cozinha correto. Os tabuleiros do cesto não estão ligados e podem provocar derrames.

Cozinhar a vapor durante mais de 60 minutos

Ao cozinhar a vapor durante mais de 60 minutos, é importante prestar atenção ao nível de água no depósito. Se o nível de água for inferior a metade do depósito:
PASSO 1: rode o botão de controlo do temporizador para "**0**", anotando o tempo de preparação decorrido.
PASSO 2: utilizando luvas de forno resistentes ao calor, retire a tampa, os cestos para cozer a vapor e os tabuleiros, até que seja possível aceder ao depósito.
PASSO 3: encha o depósito com água a ferver até à marca de enchimento máximo.
PASSO 4: volte a montar cuidadosamente o vaporizador de cozinha.
PASSO 5: reponha o temporizador para o tempo de preparação restante.

Guia de preparação

A distância entre os alimentos e o depósito na base do vaporizador de cozinha afetará o tempo de preparação necessário. Recomenda-se a utilização do nível inferior para alimentos que requerem um tempo de preparação mais longo, como ovos, carne e aves. O nível intermédio é mais adequado para legumes e marisco. O nível superior destina-se a alimentos que cozinham suficientemente com menos vapor, como espargos. Recomenda-se que encha apenas um cesto do vaporizador de cozinha com alimentos congelados.

Seguem-se orientações para preparar determinados tipos de ingredientes numa única camada no cesto para cozer a vapor inferior do vaporizador de cozinha.
São apenas orientações e a preparação deve ser sempre monitorizada.
Aumente os tempos de preparação se:
1. Forem utilizados 2 a 3 cestos para cozer a vapor, uma vez que o vapor terá de preparar mais ingredientes.
2. Os ingredientes forem colocados em camadas no mesmo cesto para cozer a vapor.

Alimentos	**Quantidade**	**Tempo de preparação aproximado**
Carne e aves		
Peitos de frango (sem osso)	400 g	20 a 30 min.
Salsichas Frankfurt	400 g	15 min.
Peixe e marisco		
Filetes de peixe (frescos)	200 g	10 min.
Postas de peixe (frescas)	200 g	12 a 17 min.
Camarões (frescos)	400 g	6 a 8 min.
Legumes		
Espargos	400 g	15 min.
Brócolos	400 g	15 min.
Couves-de-bruxelas	400 g	15 a 18 min.
Repolho	1 cabeça, cortada	20 min.
Cenouras	400 g, fatiadas	15 min.
Couve-flor	1 cabeça, cortada em pedaços	15 min.
Espiga de milho (fresca)	1	15 min.
Curgetes	400 g, fatiadas	10 min.
Feijão verde	400 g	18 a 20 min.
Ervilhas	400 g, descascadas	12 a 15 min.
Cogumelos (frescos)	200 g	10 a 13 min.
Batatas novas	10 a 12, inteiras	20 a 25 min.
Pimentos	1, sem sementes e cortado às fatias	10 min.
Batatas	900 g, descascadas e cortadas	20 min.
Ovos		
Gema mole	Até 8 ovos*	11 a 12 minutos
Gema intermédia	Até 8 ovos*	14 a 15 minutos
Gema dura	Até 8 ovos*	19 a 20 minutos



NOTA: verifique sempre se os alimentos estão quentes e bem cozinhados antes de os servir. Os legumes congelados demoram mais tempo a cozer a vapor; consulte as instruções da embalagem dos alimentos para obter os melhores resultados.



CUIDADO: não encha demasiado os níveis do vaporizador de cozinha, pois isso afetará a distribuição do vapor e poderá resultar em alimentos meio crus.

Dicas e sugestões

1. Corte os ingredientes de modo que fiquem mais ou menos do mesmo tamanho.
2. Se preparar ingredientes maiores a vapor, coloque-os no cesto para cozer a vapor inferior, mais próximo do depósito.
3. Para permitir a circulação do vapor, coloque os ingredientes nos cestos para cozer a vapor separados uns dos outros, utilizando camadas simples sempre que possível e deixando espaço entre os ingredientes.
4. É aconselhável ter um prato ou tabuleiro à mão ao desmontar o vaporizador de cozinha após a utilização, uma vez que os cestos para cozer a vapor e a tampa pingam.

Armazenamento

O vaporizador de cozinha tem de estar frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.
Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do vaporizador de cozinha. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK5885
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Saída: 400–500 W
Consumo de energia (modo desligado): 0,3 W

IT I Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Protezione da bollitura a secco

La vaporiera è dotata di una funzione di disattivazione automatica che impedisce il funzionamento a secco dell'apparecchio. Se l'acqua all'interno del serbatoio è insufficiente, viene azionata automaticamente la protezione da bollitura a secco e la resistenza si spegne. In tal caso, procedere come segue:
PASSAGGIO 1: spegnere la vaporiera e scollegarla dall'alimentazione elettrica.
PASSAGGIO 2: lasciar raffreddare la vaporiera per circa 15 minuti.
PASSAGGIO 3: smontare con cautela la vaporiera utilizzando guanti da forno resistenti al calore.
PASSAGGIO 4: riempire il serbatoio con acqua fredda senza superare il livello massimo indicato.
PASSAGGIO 5: riassemblare la vaporiera e azzerare il timer. La funzione di disattivazione della bollitura a secco dovrebbe essere ripristinata e la cottura a vapore può iniziare.

Cura e manutenzione

Verificare sempre che la vaporiera sia scollegata dall'alimentazione elettrica e completamente fredda prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
PASSAGGIO 1: pulire la base della vaporiera con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.
PASSAGGIO 2: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della vaporiera o dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.

NOTA: la vaporiera deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Rimozione del calcare

Nel tempo il calcare si può accumulare e incidere sulle prestazioni e sulla durata della vaporiera. Si consiglia di rimuovere regolarmente (almeno una volta al mese) il calcare dalla vaporiera con un apposito prodotto in commercio.
PASSAGGIO 1: aggiungere la soluzione anticalcare nel serbatoio seguendo le istruzioni del produttore.
PASSAGGIO 2: collegare la vaporiera all'alimentazione elettrica, accenderla e impostare il timer su 20 minuti o sul valore specificato sul prodotto anticalcare.
PASSAGGIO 3: una volta trascorsi i 20 minuti, lasciare raffreddare completamente la soluzione prima di svuotare il serbatoio e sciacquarlo più volte.

AVVERTENZA: non lasciare la vaporiera incustodita durante la rimozione del calcare.

Istruzioni per l'uso
Prima del primo utilizzo

Pulire la vaporiera seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata "**Cura e manutenzione**".
PASSAGGIO 1: prima del collegamento all'alimentazione elettrica, pulire l'unità base della vaporiera con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
PASSAGGIO 2: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.
PASSAGGIO 3: collocare l'unità base della vaporiera su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.

NOTA: al primo utilizzo, la vaporiera potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla vaporiera.

Utilizzo della vaporiera

PASSAGGIO 1: riempire il serbatoio con circa 500 ml di acqua; non superare il limite massimo indicato. Questa quantità d'acqua garantisce circa 60 minuti di cottura a vapore, sufficiente per la maggior parte degli alimenti. Gli alimenti hanno tempi di cottura diversi; consultare la ricetta o le confezioni e assicurarsi che gli alimenti siano cotti a dovere prima di servirli.
PASSAGGIO 2: posizionare uno dei vassoi sull'unità base della vaporiera e posizionare il cestello in alto. Se si cucinano le uova, posizionare prima il vassoio per uova in basso per risultati ottimali.
PASSAGGIO 3: inserire gli ingredienti da cuocere nel primo cestello.
PASSAGGIO 4: se è necessario utilizzare più livelli, posizionare un vassoio sul primo cestello, quindi aggiungere il secondo cestello in alto.
PASSAGGIO 5: ripetere le fasi 3 e 4 per il terzo livello, se necessario.
PASSAGGIO 6: Il cestello superiore per vaporiera deve essere sempre posizionato per ultimo. Non riempire eccessivamente lo strato superiore, poiché gli alimenti potrebbero fuoriuscire durante la rimozione.
PASSAGGIO 7: collegare la vaporiera all'alimentazione elettrica e accenderla.
PASSAGGIO 8: selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del timer in senso orario. La spia della temperatura si accende per segnalare che la vaporiera è in fase di riscaldamento.
PASSAGGIO 9: una volta completata la cottura e trascorso il tempo impostato, la vaporiera si spegne automaticamente. È importante verificare immediatamente che gli alimenti siano ben cotti; in caso contrario, reimpostare il timer e proseguire la cottura. Se gli alimenti risultano cotti prima che il timer abbia completato il conto alla rovescia, ruotare la manopola del timer in senso antiorario posizionandola su "**0**".

PASSAGGIO 10: spegnere la vaporiera e scollegarla dall'alimentazione elettrica.
PASSAGGIO 11: rimuovere con cautela il cestello superiore utilizzando guanti da forno resistenti al calore.
PASSAGGIO 12: svuotate il contenuto in un recipiente o in un piatto utilizzando un paio di pinze resistenti al calore (non in dotazione). Se è stato utilizzato più di un livello, rimuovere con cautela il cestello e il vassoio con guanti da forno resistenti al calore per accedere al successivo strato di cibo.



NOTA: riempire il serbatoio fino al livello massimo evita la bollitura a secco. Aggiungere acqua fredda nel serbatoio; ci vorranno circa 5 minuti prima che arrivi a bollore e produca vapore. Tenere conto di questa operazione quando si calcola il tempo di cottura.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante la rimozione del coperchio, dei cestelli e dei vassoi poiché durante l'uso si surriscaldano e potrebbe essere emesso del vapore. Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per evitare lesioni.



AVVERTENZA: non aggiungere nulla all'acqua. Condimenti o marinate devono essere aggiunti direttamente sugli alimenti; in caso contrario, si accumuleranno nel serbatoio e potrebbero causare danni. La tensione nominale è presente anche quando il termostato è in posizione OFF; per spegnere completamente la vaporiera, scollegarla dall'alimentazione elettrica. Quando si rimuovono i cestelli per la cottura a vapore, prestare attenzione a rimuovere il vassoio corretto. I vassoi dei cestelli non sono collegati e potrebbero causare fuoriuscite.

Utilizzo per più di 60 minuti

Se si prolunga la cottura a vapore oltre 60 minuti, è importante controllare il livello dell'acqua nel serbatoio. Se il livello dell'acqua scende al di sotto della metà, seguire questa procedura.
PASSAGGIO 1: ruotare la manopola del timer in posizione "**0**" e prendere nota del tempo di cottura trascorso.
PASSAGGIO 2: utilizzando guanti da forno resistenti al calore, rimuovere il coperchio, i cestelli e i vassoi per accedere al serbatoio.
PASSAGGIO 3: riempire il serbatoio con acqua bollente fino al livello massimo indicato.
PASSAGGIO 4: riassemblare con cautela la vaporiera.
PASSAGGIO 5: reimpostare il timer sul tempo di cottura rimanente.

Guida alla cottura

La distanza tra gli alimenti e il serbatoio alla base della vaporiera influirà sulla durata del tempo di cottura richiesto. Si consiglia di utilizzare il livello inferiore per gli alimenti che richiedono una cottura più lunga, come uova, carne e pollame. Il livello medio è più adatto a verdure e pesce. La parte superiore è adatta ad alimenti che richiedono una cottura con meno vapore come gli asparagi. Si consiglia di riempire un solo cestello per la cottura a vapore con alimenti surgelati.
Di seguito sono riportate delle linee guida per la cottura di alcuni ingredienti in un unico livello nel cestello inferiore della vaporiera.
A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre la cottura degli alimenti.
Prolungare i tempi di cottura nei seguenti casi:
1. Se si utilizzano 2–3 cestelli, poiché il vapore avrà più ingredienti da cuocere.
2. In presenza di ingredienti sovrapposti nello stesso cestello.

Alimento	**Quantità**	**Tempo di cottura approssimativo**
Carne e pollame		
Petti di pollo (disossati)	400 g	20–30 min
Hot dog	400 g	15 min
Pesce e frutti di mare		
Filetti di pesce (freschi)	200 g	10 min
Tranci di pesce (freschi)	200 g	12–17 min
Gamberi (freschi)	400 g	6–8 min
Verdure		
Asparagi	400 g	15 min
Broccoli	400 g	15 min
Cavoletti di Bruxelles	400 g	15–18 min
Cavolo	1 testa, tagliata	20 min
Carote	400 g, a fette	15 min
Cavolfiore	1 testa, privata del torsolo	15 min
Pannocchie (fresche)	1	15 min
Zucchine	400 g, a fette	10 min
Fagiolini	400 g	18–20 min

Piselli	400 g, sgusciati	12–15 min
Funghi (freschi)	200 g	10–13 min
Patate novelle	10–12, intere	20–25 min
Peperoni	1, privato dei semi e affettato	10 min
Patate	900 g, pelate e tagliate	20 min
Uova		
À la coque	Fino a 8 uova	11–12 minuti
Barzotte	Fino a 8 uova	14–15 minuti
Sode	Fino a 8 uova	19–20 minuti

NOTA: Controllare sempre che il cibo sia ben caldo e ben cotto prima di servirlo. Le verdure surgelate richiedono più tempo per la cottura a vapore; per risultati ottimali, consultate le istruzioni sulla confezione degli alimenti.

ATTENZIONE: Non riempire eccessivamente i livelli della vaporiera poiché questo potrebbe influire sulla distribuzione del vapore e risultare in cibi poco cotti.

Suggerimenti e consigli

1. Tagliare gli ingredienti, in modo che abbiano approssimativamente le stesse dimensioni.
2. Per cuocere ingredienti più grandi, posizionarli nel cestello inferiore, più vicino al serbatoio.
3. Per consentire al vapore di circolare, distanziare gli ingredienti nei cestelli e, ove possibile, utilizzare strati singoli e lasciare spazio tra gli ingredienti.
4. Si consiglia di tenere a portata di mano un piatto o un vassoio quando si smonta la vaporiera dopo l'uso, poiché i cestelli e il coperchio goccioleranno.

Come riporre il prodotto

Controllare che la vaporiera sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.
Avvolgere il cavo attorno alla vaporiera senza stringerlo troppo, onde evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK5885
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 400–500 W
Consumo energetico (modalità off): 0,3 W

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Wyłącznik gotowania przy pustym zbiorniku

Parowar jest wyposażony w automatyczny wyłącznik, który zapobiega gotowaniu przy pustym zbiorniku. Jeśli w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, wyłącznik zostanie automatycznie uruchomiony, a element grzejny wyłączy się. W takim przypadku:
KROK 1: wyłącz parowar i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
KROK 2: zaczekaj, aż urządzenie ostygnie (ok. 15 minut).
KROK 3: ostrożnie rozłóż elementy parowaru, używając termoodpornych rękawic kuchennych.
KROK 4: napełnij zbiornik zimną wodą; nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia.
KROK 5: złóż parowar i zresetuj zegar. Wyłącznik funkcji gotowania na sucho powinien zostać zresetowany i może rozpocząć się gotowanie na parze.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy zawsze sprawdzić, czy parowar jest odłączony od zasilania sieciowego i całkowicie schłodzony.
KROK 1: wytrzyj podstawę parowaru miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.
Do czyszczenia parowaru i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: parowar należy czyścić po każdym użyciu.

Usuwanie kamienia

Z upływem czasu może osadzać się kamień, który może mieć wpływ na działanie i trwałość parowaru. Zaleca się regularne usuwanie kamienia z parowaru za pomocą dostępnego w sprzedaży środka do usuwania kamienia co najmniej raz w miesiącu.
KROK 1: wlej roztwór do usuwania kamienia do zbiornika, postępując zgodnie z instrukcjami producenta.
KROK 2: podłącz parowar do sieci elektrycznej i włącz go, a następnie ustaw zegar na 20 minut lub na czas określony na etykiecie produktu do usuwania kamienia.
KROK 3: po upływie 20 minut odczekaj, aż roztwór całkowicie ostygnie, a następnie opróżnij zbiornik i kilkakrotnie go wypłucz i osusz.

OSTRZEŻENIE: nie zostawiaj parowaru bez nadzoru podczas usuwania kamienia.

Instrukcja obsługi
Przed pierwszym użyciem

Oczyść parowar zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja**".
KROK 1: przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego wytrzyj podstawę parowaru miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
KROK 2: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.
KROK 3: postaw podstawę parowaru na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

UWAGA: przy pierwszym użyciu parowaru może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół parowaru.

Korzystanie z parowaru

KROK 1: wlej do zbiornika ok. 500 ml wody; nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia. Będzie to wystarczająca ilość wody, aby gotować na parze przez ok. 60 min, co jest wystarczające w przypadku większości produktów spożywczych. Różne rodzaje żywności wymagają różnych czasów gotowania. Przed przystąpieniem do niego zapoznaj się z przepisem lub instrukcją na opakowaniu. Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane.
KROK 2: umieść jedną z tacek na podstawie parowaru i ustaw kosze na górze. Jeśli gotujesz jajka, umieść tackę na jajka na dole, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
KROK 3: włóż składniki do gotowania na parze do pierwszego kosza.
KROK 4: jeśli wymagany jest więcej niż jeden poziom, umieść tacę na pierwszym koszu, a następnie umieść drugi kosz na górze.
KROK 5: w razie potrzeby powtórz kroki 3–4 w przypadku trzeciego poziomu.
KROK 6: górny kosz do gotowania na parze powinien być zawsze umieszczony na końcu. Uważaj, aby nie przepełnić górnego poziomu, ponieważ podczas jego wyjmowania może dojść do rozlania się lub wysypania żywności.
KROK 7: podłącz parowar do źródła zasilania i włącz go.
KROK 8: ustaw czas gotowania, obracając pokrętło regulacji czasu w prawo. Włączy się kontrolka zasilania, sygnalizując nagrzewanie się parowaru.
KROK 9: po zakończeniu gotowania i upłynięciu ustawionego czasu parowar automatycznie się wyłączy. Ważne, aby natychmiast sprawdzić, czy jedzenie zostało dokładnie ugotowane. Jeśli nie, wyzeruj stoper i gotuj dalej. Jeśli jedzenie zostanie ugotowane przed upłynięciem ustawionego czasu, obróć pokrętło regulatora czasu w lewo do pozycji „**0**".
KROK 10: wyłącz parowar i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
KROK 11: ostrożnie wyjmij górny kosz do gotowania na parze, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 12: opróżnij zawartość do miski lub na talerz za pomocą szczypiec odpornych na wysoką temperaturę (niedołączone do zestawu). Jeśli użyto więcej niż jednego poziomu, należy ostrożnie zdjąć kosz i tackę, aby zyskać dostęp do następnego poziomu, używając termoodpornych rękawic kuchennych.

UWAGA: napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu, aby zapobiec gotowaniu na sucho. Wlej zimną wodę do zbiornika. Zagotowanie wody i wytworzenie pary zajmie około 5 minut. Należy to uwzględnić w czasie gotowania.

PRZESTROGA: podczas zdejmowania pokrywki, koszy i tacek należy zachować ostrożność, ponieważ podczas użytkowania bardzo się nagrzewają, a z urządzenia może wydostawać się para. Aby uniknąć obrażeń, należy używać rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.

OSTRZEŻENIE: nie dodawać niczego do wody. Wszelkie przyprawy lub marynaty należy dodawać bezpośrednio do żywności, w przeciwnym razie będą one gromadzić się w zbiorniku i mogą spowodować uszkodzenia. Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu termostatu. Aby na stałe wyłączyć parowar, odłącz go od zasilania sieciowego. Podczas wyjmowania koszy parowaru należy zadbać o to, aby podnieść właściwą tacę. Tacki parowaru nie są połączone, dlatego może dojść do rozlania płynu.

Gotowanie na parze dłużej niż 60 minut

W przypadku gotowania na parze trwającego dłużej niż 60 minut należy zwracać uwagę na poziom wody w zbiorniku. Jeśli poziom wody spadnie poniżej połowy:
KROK 1: obróć pokrętło regulacji czasu do położenia „**0**", zwracając uwagę na czas gotowania, który już upłynął.
KROK 2: za pomocą odpornych na wysoką temperaturę rękawic kuchennych zdejmij pokrywę, kosze i tacki, aż do uzyskania dostępu do zbiornika.
KROK 3: napełnij zbiornik wrzącą wodą do poziomu maksymalnego napełnienia.
KROK 4: ostrożnie zmontuj parowar.
KROK 5: ustaw zegar na pozostały czas gotowania.

Zasady przygotowywania potraw

Odległość między żywnością a zbiornikiem u podstawy parowaru wpływa na wymagany czas gotowania. W przypadku żywności, która gotuje się dłużej, takiej jak jajka, mięso, w tym drób, zaleca się umieszczenie jej na dolnym poziomie. Poziom środkowy najlepiej nadaje się do warzyw i owoców morza. Górny poziom parowaru jest przeznaczony dla żywności, którą wystarczy gotować przy mniejszej ilości pary, np. szparagi. W przypadku mrożonych potraw zaleca się napełnianie tylko jednego kosza parowaru.
Poniżej przedstawiono wskazówki dotyczące gotowania niektórych rodzajów składników w jednej warstwie w dolnym koszu.
Są to jedynie wskazówki, proces gotowania należy zawsze nadzorować.
Wydłuż czas gotowania, jeśli:
1. Używane są 2–3 kosze, ponieważ para będzie musiała ugotować więcej składników.
2. Składniki są ułożone warstwowo w jednym koszu.

Potrawa	**Ilość**	**Przybliżony czas gotowania**
Mięso, w tym drób		
Piersi z kurczaka (bez kości)	400 g	20–30 min
Parówki	400 g	15 min
Ryby i owoce morza		
Filety rybne (świeże)	200 g	10 min
Steki rybne (świeże)	200 g	12–17 min
Krewetki (świeże)	400 g	6–8 min
Warzywa		
Szparagi	400 g	15 min
Brokuły	400 g	15 min
Brukselka	400 g	15–18 min
Kapusta	1 główka, pokrojona	20 min
Marchew	400 g, pokrojona w plastry	15 min
Kalafior	1 główka, wydrążona	15 min
Kolba kukurydzy (świeża)	1	15 min
Cukinia	400 g, pokrojona w plastry	10 min
Zielona fasolka	400 g	18–20 min
Zielony groszek	400 g, łuskany	12–15 min
Grzyby (świeże)	200 g	10–13 min
Młode ziemniaki	10–12, w całości	20-25 min
Papryka	1, bez gniazda nasiennego i pokrojona	10 min
Ziemniaki	900 g, obrane i pokrojone	20 min
Jajka		
Na miękko	Do 8 jajek	11–12 minut
Na półtwardo	Do 8 jajek	14–15 minut
Na twardo	Do 8 jajek	19–20 minut



UWAGA: przed podaniem potrawy należy zawsze sprawdzić, czy jest gorąca i dokładnie ugotowana. Parowanie mrożonych warzyw będzie trwać dłużej; aby uzyskać najlepsze rezultaty, zapoznaj się z instrukcją na opakowaniu żywności.



PRZESTROGA: Nie przepełniaj poziomów parowaru, ponieważ może to wpłynąć na rozprowadzanie pary i spowodować, że potrawy będą niedogotowane.

Wskazówki i porady

1. Pokrój składniki tak, aby były mniej więcej tej samej wielkości.
2. W przypadku gotowania większych składników umieść je w dolnym koszu, najbliżej zbiornika.
3. Aby umożliwić cyrkulację pary, ułóż składniki luźno w koszach, w miarę możliwości w pojedynczych warstwach, i pozostawiając miejsce między składnikami.
4. Podczas demontażu parowaru zaleca się przygotowanie talerza lub tacy, ponieważ kosze na parę i pokrywka będą ociekać wodą.

Przechowywanie

Zanim odłożysz parowar w chłodne i suche miejsce, musi on być wystudzony, czysty i suchy.
Przewodu nigdy nie należy owijać ściśle wokół parowaru. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5885
Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 400–500 W
Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0,3 W



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

CD220425/MD000000/V1