



INSTRUCTION MANUAL

STEAMER COOKER



AIGOTECH ONSYNK, S.L.
C/LOS TRANSPORTISTAS N.43 NUMANCIA
DE LA SAGRA 452130, TOLEDO, ESPAÑA
C.I.F.: B-85712198
[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://WWW.AIGOSTAR.COM)
MADE IN P.R.C

MODEL: 8433325503130

The plastic material in contact with the food is PP
(polypropylene), 100% BPA free.

CONTENT

GB	01-04
ES	05-08
PL	09-12
IT	13-16
DE	17-20
NL	21-24
FR	25-28
PT	29-32

Instruction for use

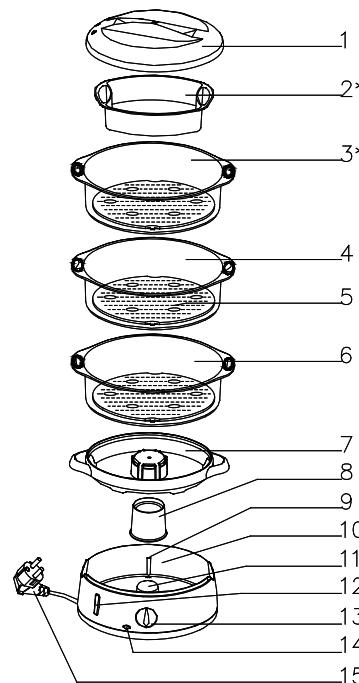
1. Using warm water and washing up liquid, wash all the removable parts and the inside of the water tank, rinse and dry.
2. Place the base unit on a stable surface, put the turbo ring around the heating element (the largest side on the bottom).
3. Pour the fresh water directly into the water tank up to the maximum level.
4. The baskets have the bases which can be removed to obtain a larger cooking space or cook the larger food.
5. Place the base into the baskets and put the food on the center of base.
6. Place the baskets on the top of the juice collector, and put the lid on.
7. Plug in and set the time for recommended cooking times (see table of cooking times), the indicator light on and steam cooking has begun.
8. Check the water level by looking the exterior water level indicator, if necessary, add water from the side of juice collector during cooking.
9. The switch off automatically, timer rings and the indicator light off.
10. You can reheat the food , carefully if there is any more water.
11. Remove the lid, place the basket(s) on the plate.
12. Unplug the appliance, let it cool completely before cleaning.

Cleaning and maintenance

1. Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
2. All the other removable parts can be put in the dishwasher.
3. Descale the appliance every 8 times.
4. Position the turbo ring upside down around the heating element (the largest side on the upper). Fill the water tank with cold water up to "MAX" level, fill the inside of the turbo ring with white vinegar to the same level. Do not heat up (to avoid the descaling odour). Leave overnight to descale. Rinse out the inside of water tank with warm water several times.
5. Stack the baskets one to the other following No.1 into No.2, then together into No.3. Put the rice bowl into the Steamer basket No.1. At last place the baskets on the juice collector and put lid over them all.



Please follow the instruction for use carefully!
This appliance produce boiling hot steam!



Description

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

Safety instruction

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

Cooking time

- These times are for a single layer of food items. Extend these times:
-with 2 or 3 more layers, as the steam needs to heat more food items.
-if multiple layers are placed in a steam bowl.
- By experimenting, you can determine the optimal times and order for your favorite foods and combinations.
- These cooking times can only be considered as an indication.
- Check if the food items are sufficiently cooked before serving them. In case of doubt, steam longer
- Steam meat, poultry and similar products (minced meat, hamburgers etc.) until the juice that goes out is colorless. Steam fish until it is everywhere opaque
- You must cook leafy vegetables as little as possible to keep them green and crispy. By immersing them in ice water, the cooking process will stop

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

The rice bowl

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

Guarantee: 2 years

Instrucciones de uso

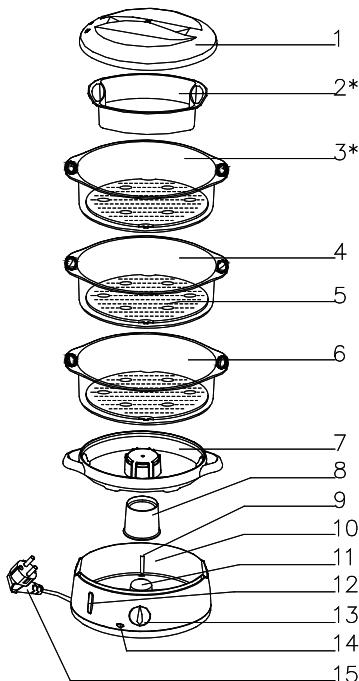
1. Use agua tibia y de lavavajillas para lavar todas las partes desmontables y el interior del depósito de agua, enjuague las partes y séquelas.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable y ponga el difusor de vapor alrededor de la resistencia (el lado más largo debajo).
3. Eche agua fresca directamente en el depósito de agua hasta el nivel máximo.
4. Los compartimentos tienen bases desmontables para un mayor espacio de cocción o para cocinar porciones de alimentos más grandes.
5. Coloque las bases en los compartimentos y coloque la comida en el centro de la base.
6. Coloque los compartimentos sobre el colector de líquidos y ponga la tapa.
7. Enchufe el aparato y ajuste el tiempo recomendado (vea la tabla de tiempos de cocción), se iluminará la luz de encendido y la cocción al vapor habrá comenzado.
8. Compruebe el nivel de agua a través del indicador exterior de nivel de agua; si fuera necesario, añada agua desde el lateral del colector de líquido durante la cocción.
9. El aparato se apagará automáticamente, el temporizador sonará y la luz de encendido se apagará.
10. Puede recalentar la comida con cuidado si queda agua.
11. Retire la tapa y coloque el/los compartimento(s) en una bandeja.
12. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de lavarlo.

Limpieza y mantenimiento

1. Vacíe el depósito de agua y límpiolo con un trapo húmedo.
2. Todas las partes desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.
3. Descalcifique el aparato cada 8 usos.
4. Coloque el difusor de vapor boca abajo alrededor de la resistencia (el lado más largo encima). Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca de "MAX", llene el interior del difusor de vapor con vinagre blanco hasta el mismo nivel. No lo caliente (para evitar el olor del desincrustante). Deje que el producto actúe durante la noche. Enjuague el interior del depósito de agua con agua tibia varias veces.
5. Apile un recipiente sobre otro en el siguiente orden: el No.1, después el No.2 y después de estos dos, el No.3. Coloque el recipiente de arroz en el compartimento No.1. Por último, ponga todos los compartimentos sobre el colector de líquidos y coloque la tapa sobre todas ellas.



¡Siga estas instrucciones de uso!
¡Este aparato produce vapor caliente!



Descripción

1. Tapa
2. Recipiente para arroz (1L capacidad) (dependiendo del modelo)
3. Compartimento No.3 (1 hora de uso continuo) (dependiendo del modelo)
4. Compartimento No.2
5. Base desmontable con soporte para huevos integrado
6. Compartimento No.1
7. Colector de líquidos
8. Difusor de vapor
9. Indicador interior de nivel máximo de agua
10. Depósito de agua
11. Resistencia
12. Indicador exterior de nivel de agua
13. Temporizador de 60 minutos
14. Luz de encendido
15. Cable eléctrico

Instrucciones de seguridad

1. Compruebe que la fuente de alimentación esté adaptada al voltaje que se indica en la etiqueta del aparato.
2. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor o en un horno, esto podría causar serios daños.
3. Nunca deje el aparato en funcionamiento sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
4. No use el aparato si el cable está dañado o si el aparato se ha caído o presenta daños visibles o no funciona correctamente.
5. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada para evitar posibles riesgos.
6. Podría quemarse si toca las superficies calientes del aparato, el agua caliente, el vapor o la comida.
7. ¡Never sumerja el aparato en agua!
8. No mueva el aparato cuando tenga líquidos o alimentos calientes.
9. No toque el aparato cuando esté expulsando vapor y use guantes para retirar la tapa, el recipiente de arroz y los compartimentos.
10. Desenchufe siempre el aparato tras el uso, cuando vaya a moverlo o antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Tiempos de cocción

- Estos tiempos están adaptados para una sola capa de alimentos. Ampliar estos tiempos en caso de:
 - Usar dos o más recipientes de vapor con alimentos, ya que el vapor tiene que calentar más alimentos.
 - Si pone varias capas de alimentos en un mismo recipiente de vapor.
- Realizando pruebas, podrá determinar el tiempo y el orden óptimo para sus combinaciones y comidas favoritas.
- Estos tiempos de cocción son simplemente indicativos.
- Compruebe que los alimentos están bastante cocinados antes de servirlos. En caso de duda, extender el tiempo de cocción.
- Cocine la carne, aves y productos similares (carne picada, hamburguesas, etc..) hasta que sus jugos sean incoloros. El pescado debe cocinarse hasta resultar completamente opaco.
- Las verduras de hojas se tienen que cocinar lo menos posible para mantenerles verdes y crujientes. Sumergiéndolos en agua con hielo, se detiene el proceso de cocción.

Alimentos (frescos)	Cantidad	Tiempo (minutos)
Espárragos	400gr	11-13
Judías verdes	400gr	15-20
Brócoli	400gr	11-13
Coles de Bruselas	400gr	15
Repollo (sin la parte dura y cuarteados)	1	15
Zanahorias (en rodajas)	400gr	17-19
Coliflor	1	15-17
Mazorca de maíz	4	17-21
Calabacines (en rodajas)	400gr	11-13
Guisantes	400gr	11-13
Pimientos (sin semillas, troceados)	1	8-10
Patatas en cuartos	900gr	21-23
Espinacas (frescas)	200gr	6-8
Setas	200gr	10-13
Pollo (sin hueso)	400gr	20-30
Filetes de pescado (frescos, 6-13mm de grosor)	200gr	10
Trozos de pescado (frescos, 19-25mm de grosor)	200gr	12-17
Camarones (frescos)	400gr	6-8
Langostas (congeladas)	2	20-22

Recipiente para cocinar el arroz

- No llene el recipiente de arroz más de la mitad.
- Añadir agua al recipiente, 1 1/4 veces el volumen de arroz (el arroz absorberá algo de agua).
- Coloque el recipiente de arroz en la cesta de vapor superior. Si se coloca el recipiente debajo de otros productos alimenticios, los jugos de estos alimentos podrían alterar el sabor del arroz y causar un exceso de humedad pudiendo hacer que el arroz se pegue.
- El tiempo aproximado de cocción del arroz es de 15 a 20 minutos, dependiendo del tipo de arroz, la cantidad y las preferencias personales.
- Pruebe el arroz después de 15 minutos y cocínelo más si es necesario.

Garantía: 2 años

Instrukcja użycia

1. Korzystając z ciepłej wody i płynu do mycia naczyń, umyć wszystkie wymienne części i wnętrze zbiornika wody, wypłukać i wysuszyć.
2. Umieścić bazę na stabilnej płaskiej powierzchni, a następnie zamontować pierścień turbo na element grzewczy (największą stroną do dołu).
3. Wlać świeżą wodę bezpośrednio do zbiornika wody do maksymalnego poziomu.
4. Kosze mają bazy, które mogą być usunięte w celu uzyskania większej przestrzeni gotowania lub gotowania większych produktów.
5. Umieścić bazę w koszyku, a następnie położyć żywność po środku bazy.
6. Umieścić koszyk na górze miski do zbierania soków, a następnie przykryj go.
7. Włączyć urządzenie, a następnie nastawić czasomierz na rekommendowany czas (patrz tabela czasów gotowania). Włączy się światło kontrolne, a urządzenie po krótkim czasie zacznie parować.
8. Należy kontrolować poziom wody widoczny na zewnętrznym wskaźniku. Jeżeli pojemnik wymaga uzupełnienia, należy dodać wodę ze strony zbiornika na soki..
9. Urządzenie wyłącza się automatycznie. Dzwonek zadzwoni, a światło kontrolne wyłączy się.
10. Można ponownie podgrzać jedzenie, ostrożnie uprzednio sprawdzając czy w zbiorniku znajduje się woda.
11. Należy zdjąć pokrywkę, a koszyk(i) należy umieścić na talerzu.
12. Należy odłączyć urządzenie od źródła prądu. Przed wyczyszczeniem należy poczekać do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Należy opróżnić zbiornik na wodę i oczyścić go wilgotną ściereczką.
2. Wszystkie pozostałe części wymienne można umieścić w zmywarce.
3. Należy odkamienić urządzenia co 8. użycie.
4. Umieścić pierścień turbo do góry nogami wokół elementu grzejnego (największą stroną do góry). Napełnić zbiornik zimną wodą do poziomu "MAX", napełnić wnętrze pierścienia turbo białym octem do tego samego poziomu. Nie podgrzewać (aby uniknąć przykrego zapachu). Zostawić na noc do odkamieniania. Wypłukać kilkukrotnie wnętrze zbiornika ciepłą wodą.
5. Ułożyć kosze jeden na drugim, następująco No.1 na No.2, później oba razem włożyć w No.3. Umieścić miskę do ryżu w parowarze w koszyku No.1. Na końcu umieścić kosze na misce do zbierania soku i położyć pokrywę nad nimi wszystkimi.



**Należy postępować uważnie zgodnie z instrukcją użytkowania !
To urządzenie produkuje wrzącą parę!**

Descripción



Instrukcja bezpieczeństwa

1. Sprawdzić czy parametry sieci elektrycznej odpowiadają wymogom urządzenia.
2. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu gorących źródeł energii lub w gorącym piekarniku, jako że może spowodować poważne zagrożenie.
3. Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci. Trzymać zdala od dzieci.
4. Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka lub gniazdko są uszkodzone, urządzenie upadło lub zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. W takich przypadkach należy oddać urządzenie do specjalistycznej naprawy.
5. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego wymiana następuje przez producenta, serwis naprawczy lub inną osobę wykwalifikowaną w celu uniknięcia PORAŻENIA PRĄDEM.
6. Może nastąpić poparzenie poprzez dotknięcie gorącej powierzchni urządzenia, gorącej wody, pary lub jedzenia.
7. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie!
8. Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest pełne pokarmów, płynu lub gorącego.
9. Nie należy dotykać urządzenia kiedy paruje. NALEŻY DOTYKAĆ URZĄDZENIA KIEDY PARUJE. NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNICH DO ZDJĘCIA POKRYWKI, MISKI DO RYZU ORAZ KOSZYKA.
10. Zawsze odłączaj urządzenie niezwłocznie po każdym użyciu, podczas gdy je przenosisz lub čystszyisz.

Czas gotowania

- Czas jest podany dla jednej warstwy artykułów spożywczych. Wydłużyć ten czas:
- z 2 lub 3 warstwami, ponieważ para wymaga ogrzewania większej ilości artykułów spożywczych.
- jeśli kilka warstw umieszcza się w misce parowej.
- Eksperymentując, możesz określić optymalny czas i kolejność ulubionych potraw i kombinacji.
- Te czasy gotowania mogą być traktowane jedynie jako wskazówki.
- Sprawdź, czy artykuły spożywcze są wystarczająco ugotowane, zanim zostaną podane. W razie wątpliwości podnieś parę.
- Mięso gotowane na parze, drób i produkty podobne (mięso mielone, hamburgery itp) należy gotować aż sos, który wychodzi od mięsa będzie bezbarwny. Ryby gotować na parze, dopóki nie nabiorą odpowiedniego koloru.
- Warzywa liściaste należy gotować na jak najmniejszym stopniu, aby zachować warzywa zielone i chrupiące. Jeśli będziemy chcieli zatrzymać proces gotowania to należy warzywa zanurzyć w wodzie z lodem.

Artykuły spożywcze (świeże)	Ilość	Czas (minuty)
Szparagi	400gr	11-13
Zielona fasolka	400gr	15-20
Brokuły	400gr	11-13
Brukselka	400gr	15
Kapusta (bez twardego rdzenia i w ćwiartkach)	1	15
Marchewka (w plasterkach)	400gr	17-19
Kalafior	1	15-17
Kolba kukurydzy	4	17-21
Cukinia (w plasterkach)	400gr	11-13
Groch ogrodowy	400gr	11-13
Papryka (bez nasion, w paskach)	1	8-10
Ziemniaki	900gr	21-23
Szpinak (świeży)	200gr	6-8
Grzyby	200gr	10-13
Kurczak (bez kości)	400gr	20-30
Filety rybne (świeże, grubości 6-13 mm)	200gr	10
Filety rybne (świeże, grubość 19-25 mm)	200gr	12-17
Krewetki (świeże)	400gr	6-8
Langoustine (zamrożone)	2	20-22

Miska ryżowa

- Nie napełnij miski ryżowej wiecej niż do połowy.
- Dodać wody do miski z ryżem, ryż zwiększy swoją objętość o 11/4
- Umieścić miskę ryżową w górnej misce parowej. Kiedy podajesz ryż pod innymi artykułami spożywczymi, soki tych produktów zmienią smak ryżu
- Aby podgrzać ryż, należy nastawić go na około 15-20 minut, w zależności od rodzaju, ilości i preferencji osobistych.
- Spróbuj po 15 minutach i dłużej gotować, jeśli to konieczne.

Gwarancja: 2 lata

Istruzioni per l'uso

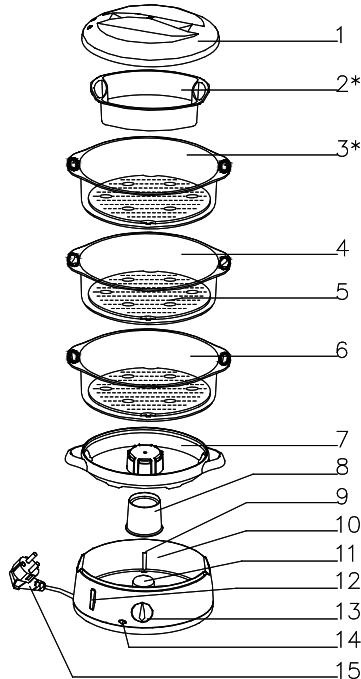
1. L'utilizzo di acqua calda e detersivo liquido per piatti, lavare tutte le parti asportabili e l'interno del serbatoio dell'acqua, risciacquare e asciugare.
2. Posizionare l'unità base su una superficie stabile, mettere l'anello turbo intorno alla resistenza (il lato più in basso).
3. Versare l'acqua fresca direttamente nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo.
4. I cestelli hanno basi che possono essere rimossi per ottenere un maggiore spazio di cottura o cuocere il cibo grande.
5. Posizionare la base nei cestelli e mettere il cibo al centro della base.
6. Posizionare i cestelli sulla parte superiore del collettore succhi, e mettere il coperchio.
7. Collegare e impostare il tempo per i tempi di cottura consigliati (vedi tabella dei tempi di cottura), l'indicatore luminoso e la cottura a vapore è iniziata.
8. Controllare il livello dell'acqua, cercando l'indicatore esterno del livello dell'acqua, se necessario, utilizzare acqua dal lato di raccolta del succo durante la cottura.
9. L'interruttore spegne automaticamente, anelli timer e la spia off.
10. È possibile riscaldare il cibo, con attenzione se non vi è più acqua.
11. Togliere il coperchio, posizionare i cestelli sulla piastra.
12. Staccare la spina, lasciate raffreddare completamente prima di pulizia.

Pulizia e manutenzione

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulire con un panno umido.
2. Tutte le altre parti amovibili possono essere messi in lavastoviglie.
3. Decalcificare l'apparecchio ogni 8 volte.
4. Posizionare l'anello turbo capovolta attorno all'elemento di riscaldamento (il lato più in alto). Riempire il serbatoio con acqua fredda fino al livello "MAX", riempire l'interno dell'anello turbo con aceto bianco allo stesso livello. Non riscaldare (per evitare l'odore di disincrostazione). Lasciar riposare per la decalcificazione. Risciacquare l'interno del serbatoio con acqua calda diverse volte.
5. Stack i cestelli l'uno all'altro seguente No.1 in No.2, poi insieme in No.3. Mettete la ciotola di riso nel cestino No.1 Steamer. Finalmente posto i cestelli sulla raccolta del succo e mettere il coperchio su di loro tutto.



**Si prega di seguire le istruzioni per l'uso con attenzione!
Questo apparecchio produce vapore bollente!**



Description

1. coperchio
2. Ciotola di riso (capacità 1L)
(A seconda del modello)
3. cestello a vapore No.3
(A seconda del modello)
4. Steamer cestino No.2
5. Base rimovibile con clip e built-in portauova
6. Steamer cestino No.1
7. Juice collettore
8. Anello turbo rimovibile
9. All'interno livello massimo
10. Serbatoio d'acqua
(Uso continuo 1 ora)
11. Termosifone
12. Indicatore di livello dell'acqua esterno
13. Timer 60 minuti
14. Acceso spia
15. Cavo di alimentazione

Istruzioni di sicurezza

1. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
2. Non posizionare l'apparecchio vicino alla sorgente calda o in un forno caldo, come gravi danni potrebbe causare.
3. Non lasciare l'apparecchio in funzione distaccato. Tenere lontano dai bambini.
4. Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio o il cavo è danneggiato, o l'apparecchio è caduto o se presenta danni visibili o non funziona correttamente.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
6. Burns può avvenire toccando la superficie calda dell'apparecchio, l'acqua calda, il vapore o il cibo.
7. Mai immergere l'apparecchio in acqua!
8. Non spostare l'apparecchio quando è pieno di alimenti liquidi o caldi.
9. Non toccare l'apparecchio quando è fumante e utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio, ciotola di riso e cestelli vapore.
10. Staccare sempre la spina subito dopo l'uso, durante lo spostamento o prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Preparazione

- Il tempo di cottura indicato si intende per un unico strato di alimenti. È necessario un minutaggio maggiore:
-per 2, 3 o più strati, poiché il vapore deve riscaldare più alimenti.
-Se sono posizionati più strati nella stessa ciotola di vapore.
- Sperimentando, è possibile determinare tempi, consistenza e combinazioni preferite degli alimenti.
- Il tempo di cottura deve essere considerato esclusivamente come indicativo
- Verifica che i cibi siano sufficientemente cotti prima di servire. Diversamente, lasciar cuocere più a lungo.
- Cuocere a vapore carni, pollame o alimenti simili (carne macinata, hamburger ecc.) fino a completa fuoriuscita dei liquidi. Cuocere a vapore il pesce finché non assume una colorazione opaca.
- È necessario tagliare le verdure in pezzi molto piccoli per cuocere e mantenere croccanti. Non immergere in acqua ghiacciata, altrimenti il processo di cottura si arresta.

Cibi (freschi)	Quantità	Tempo (minuti)
Asparagi	400gr	11-13
Fagiolini	400gr	15-20
Broccoli	400gr	11-13
Cavolini di bruxelles	400gr	15
Cavolo	1	15
Carote (a fette)	400gr	17-19
Cavolfiori	1	15-17
Pannocchia di mais	4	17-21
Zucchine (a fette)	400gr	11-13
Piselli	400gr	11-13
Peperoni (tagliati a fette, privi di semi)	1	8-10
Patate a dadini	900gr	21-23
Spinaci (freschi)	200gr	6-8
Funghi	200gr	10-13
Pollo (senza ossa)	400gr	20-30
Filetto di pesce (fresco, tagliato sottile 6-13mm)	200gr	10
Fettine di pesce (fresco, tagliato sottile 19-25mm)	200gr	12-17
Gamberetti (freschi)	400gr	6-8
Scampi (congelati)	2	20-22

Ciotola per riso

- Riempire la ciotola con riso non oltre la metà.
- Aggiungere acqua, per 11/4 del volume totale del riso (il riso assorbità l'acqua).
- Posizionare la ciotola con il riso nel comparto per la cottura a vapore. Quando si posiziona il riso in corrispondenza di altri cibi, i liquidi di questi alimenti modificano il suo gusto e un'eccessiva umidità potrebbe indurire il riso.
- Sono necessari 15 – 20 minuti per cuocere il riso, in base al tipo, alla quantità e alla preferenza personale.
- Assaporare dopo 15 minuti e cuocere più a lungo se necessario.

Garanzia: 2 anno

Bedienungsanleitung

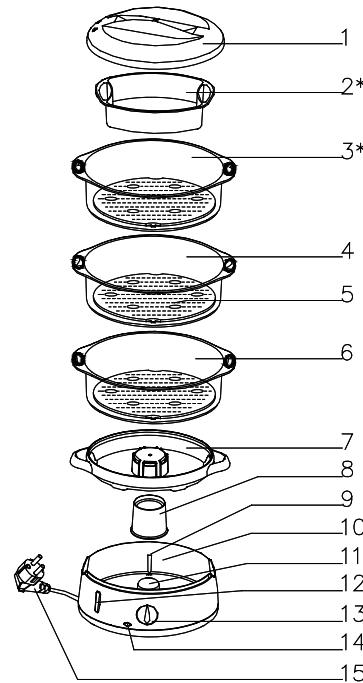
1. Mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen alle abnehmbaren Teile und das Innere des Wassertanks, spülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Basiseinheit auf einer stabilen Oberfläche, den Turbo-Ring um das Heizelement (die größte Seite auf dem Boden).
3. Gießen Sie das Frischwasser direkt in den Wassertank auf den Höchstwert auf.
4. Die Körbe haben die Basen, die entfernt werden kann, einen größeren Garraum oder kochen die größere Nahrung zu erhalten.
5. Legen Sie die Basis in den Körben und legte das Essen auf der Mitte der Basis.
6. Legen Sie die Körbe auf der Oberseite des Saftauffangbehälter, und setzen Sie den Deckel auf.
7. Stecken Sie und die Zeit für die empfohlenen Garzeiten eingestellt (siehe Tabelle der Garzeiten), leuchtet die Anzeige auf und Dampfgaren hat begonnen.
8. Überprüfen Sie den Wasserstand durch die Außenwasserstandsanzeige suchen, falls erforderlich, Wasser von der Seite des Saftauffangbehälter während des Kochens.
9. Der Schalter automatisch ausgeschaltet, Timer-Ringe und die Kontrollleuchte aus.
10. Sie können das Essen aufwärmen, vorsichtig, wenn es mehr Wasser.
11. Nehmen Sie den Deckel, legen Sie den Korb (n) auf der Platte.
12. Ziehen Sie das Gerät, lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

Reinigung und Instandhaltung

1. Den Wassertank entleeren und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
2. alle anderen abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine.
3. Entkalken das Gerät alle 8 mal.
4. Setzen Sie den Turbo Ring den Kopf um das Heizelement (die größte Seite auf der oberen). Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur "MAX", füllen Sie das Innere des Turbo-Ring mit weißen Essig auf dem gleichen Niveau. Nicht erwärmen (um die Entkalkung Geruch vermeiden). Leave über Nacht zu entkalken. Spülen Sie die Innenseite des Wasserbehälters mit warmem Wasser mehrmals aus.
5. Stapeln Sie die Körbe der einen zur anderen folgende No.1 in No.2, dann zusammen in No.3. Den Reis Schüssel in den Dampfer Korb No.1. At letzten Platz die Körbe auf den Saftauffangbehälter und legte Deckel über allen.



**Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig!
Dieses Gerät produzieren heißen Dampf siedendem!**



Description

1. Deckel
2. Reisschüssel (1 l Kapazität)
(Je nach Modell)
3. Dampfkorb No.3 (1 Stunde Dauerbetrieb)
(Je nach Modell)
4. Dampfer Korb No.2
5. Abnehmbarer Standfuß mit Clip und Einbau-Ehalterung
6. Dampfer Korb No.1
7. Saftauffangbehälter
8. Removable Turbo Ring
9. Innerhalb Maximale Wasserstand
10. Wassertank
11. Heizelement
12. Außenwasserstandsanzeige
13. 60-Minuten-Timer
14. Auf Kontrollleuchte
15. Netzkabel

Sicherheitsanleitung

1. Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung mit der auf dem Gerät gezeigt entspricht.
2. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe der heißen Quelle oder in einem heißen Ofen, wie schwere Schäden führen könnte.
3. Lassen Sie das Gerät in Betrieb ungebunden. Von Kindern fernhalten.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist, oder das Gerät gefallen hat oder sichtbar beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden, seinen Service oder eine ähnlich qualifizierte Personen, um eine Gefahr zu vermeiden.
6. Verbrennungen durch Berühren der heißen Oberfläche des Gerätes auftreten können, das heiße Wasser, der Dampf oder das Essen.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!
8. Stellen Sie das Gerät nicht bewegen, wenn es voll von Flüssigkeit oder heiße Speisen ist.
9. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es dampft und Ofenhandschuhe verwenden, um entfernen die Deckel, Reisschüssel und Dampfer Körbe.
10. Lassen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch, ziehen, wenn er oder vor dem Bewegen jeder Reinigung oder Wartung.

Kochzeit

- Diese Zeiten sind für eine einzelne Schicht von Lebensmitteln. Verlängere diese Zeiten:
 - mit 2 oder 3 weiteren Schichten, wie der Dampf braucht, um mehr Lebensmittel zu heizen.
 - wenn mehrere Schichten in eine Dampfschale gelegt werden.
- Durch das Experimentieren können Sie die optimalen Zeiten bestimmen und für Ihre Lieblingsspeisen und Kombinationen bestellen.
- Diese Kochzeiten können nur als Indikation betrachtet werden.
- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel vor dem Servieren ausreichend gekocht sind. Im Zweifelsfall länger dämpfen
- Dampfkleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger etc.) bis der Saft, der ausgeht, ist farblos. Dampfkoch bis es überall undurchsichtig ist.
- Sie müssen das Blattgemüse so wenig wie möglich kochen, um sie grün und knusprig zu halten. Wenn man sie in Eiswasser eintaucht, hört der Kochvorgang auf

Lebensmittel (frisch)	Anzahl	Zeit (Minuten)
Spargel	400gr	11-13
Grüne Bohnen	400gr	15-20
Brokkoli	400gr	11-13
Rosenkohl	400gr	15
Kohl (ohne Hartkern und Quartiere)	1	15
Karotten (in Scheiben)	400gr	17-19
Blumenkohl	1	15-17
Maiskolben	4	17-21
Zucchini (in Scheiben)	400gr	11-13
Garten erbsen	400gr	11-13
Paprika (aus Samen, in Streifen)	1	8-10
Kartoffeln in Quartieren	900gr	21-23
Spinat (frisch)	200gr	6-8
Champignon	200gr	10-13
Huhn (ohne Knochen)	400gr	20-30
Fischfilets (frisch, 6-13mm dick)	200gr	10
Fischscheibe (frisch, 19-25mm dick)	200gr	12-17
Garnelen (frisch)	400gr	6-8
Langoustine (gefroren)	2	20-22

Die Reisschüssel

- Füllen Sie die Reisschale nicht mehr als halb voll mit Reis.
- Wasser in die Reisschüssel geben, $\frac{1}{4}$ mal das Volumen des Reises (der Reis wird etwas Wasser aufnehmen).
- Legen Sie die Reisschüssel in die obere Dampfschale. Wenn Sie Reis unter anderen Lebensmitteln, die Säfte dieser Lebensmittel ändern den Geschmack des Reises und zusätzliche Feuchtigkeit kann dazu führen, dass der Reis zu bleiben.
- Es dauert ca. 15 - 20 Minuten, um den Reis zu dämpfen, je nach Art, Menge und persönlicher Präferenz.
- Nach 15 Minuten schmecken und ggf. länger kochen.

Garantie: 2 Jahre

Gebruiksaanwijzing

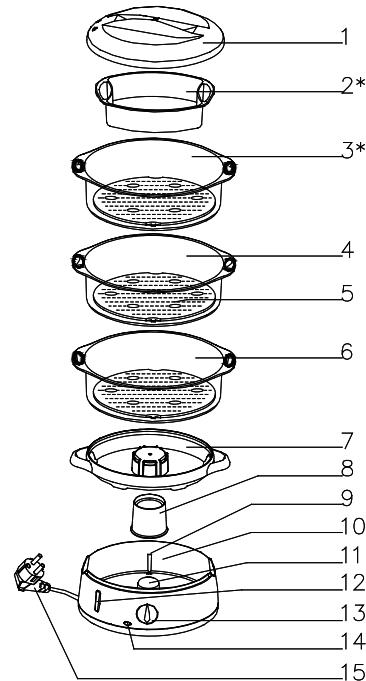
1. Met behulp van warm water en afwasmiddel, was alle verwijderbare onderdelen en de binnenkant van de watertank, afspoelen en afdrogen.
2. Plaats het basisstation op een stabiele ondergrond, zet de turbo ring rond het verwarmingselement (de grootste zijde aan de onderkant).
3. Giet de verse water direct in het waterreservoir tot aan het maximum niveau.
4. De manden hebben stellingen, die kan worden verwijderd om een grotere kookruimte verkrijgen of kook de grotere eten.
5. Plaats de basis in de korven en zet het voedsel in het midden van de basis.
6. Plaats de manden op de bovenkant van het opvangbakje en doe het deksel erop.
7. Plug in en stel de tijd voor de aanbevolen kooktijden (zie tabel met kooktijden), heeft de indicator licht op en stoom koken begonnen.
8. Controleer het waterpeil door naar de buitenzijde waterniveau-indicator, indien nodig, voeg water van de kant van sapopvangbak tijdens het koken.
9. De schakelaar automatisch uit, timer ringt en het lampje gaat uit.
10. U kunt het voedsel opwarmen, let op de waterstand.
11. Verwijder het deksel, plaats de mand (s) op het bord.
12. Trek de stekker van het apparaat uit, laat het volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

Reiniging en onderhoud

1. Leeg het waterreservoir en maak het schoon met een vochtige doek.
2. Alle andere verwijderbare onderdelen kunnen in de vaatwasser.
3. Ontkalk het apparaat elke 8 keer.
4. Plaats de turboring kop rond het verwarmingselement (de grootste zijde aan de bovenkant). Vul het waterreservoir met koud water tot "MAX" niveau, vul de binnenkant van de turbo ring met witte azijn op hetzelfde niveau. Niet opwarmen (tot de ontkalking geur te voorkomen). Laat s' nachts te ontkalken. Spoel de binnenkant van de watertank met warm water een paar keer door.
5. Stapel de manden ene naar de andere volgende No.1 in No.2, dan samen in No.3. Doe de rijstkom in de steamer mand No.1. Als laatste plaats de manden op het opvangbak en doe het deksel over hen allen.



**Volg de instructies voor gebruik zorgvuldig door!
Dit apparaat produceert kokend hete stoom!**



Description

1. deksel
2. rijstkom (1L capaciteit)
(Afhankelijk van het model)
3. Steam basket No.3 (1 uur continu gebruik)
(Afhankelijk van het model)
4. Steamer mand No.2
5. verwijderbare basis met clip en
6. Stoommand No.1
7. opvangbak
8. Verwisselbare turboring
9. Inside Maximum waterniveau
10. Water tank
11. Verwarmingselement
12. Buiten waterniveau-indicator
13. 60-minuten ingebouwde timer
14. Op lampje
15. Stroomkabel

Veiligheidsinstructie

1. Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld.
2. Plaats het apparaat niet in de buurt van de warmte bron of in een hete oven, dit kan leiden tot ernstige schade.
3. Laat het apparaat in werking nooit binnenbereik van kinderen.
4. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het snoer beschadigd is, of als het apparaat gevallen of zichtbaar beschadigd heeft of niet goed werkt.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn dienst agent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
6. Verbrandingen kan optreden door het aanraken van het hete oppervlak van het toestel, het hete water, de stoom of het eten.
7. Dompel het apparaat nooit in water!
8. Verplaats het apparaat niet wanneer deze vol is van vloeistof of warm voedsel.
9. Raak het apparaat niet wanneer in gebruik en gebruik ovenwanten om het deksel, rijstkom en stoommanden te verwijderen.
10. Trek altijd de stekker uit na gebruik, wanneer u hem verplaatst of voorafgaand aan reiniging of onderhoud.

Kooktijden

- Deze tijden zijn voor een enkele laag etenswaren. Verleng deze tijden:
-bij 2 of 3 meer schalen, aangezien de stoom meer etenswaren dient te verhitten
-als er meerdere lagen in een stoomschaal op elkaar worden gelegd.
- Door te experimenteren kunt u de optimale tijden en volgorde vaststellen voor uw favoriete etenswaren en combinaties.
- Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden.
- Controleer of de etenswaren voldoende gaar zijn, voordat u ze serveert. Stoom ze bij twijfel nog wat langer.
- Stoom vlees , gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers etc.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Stoom vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- U moet bladgroente zo min mogelijk koken, zodat ze groen en knapperig blijven. Door ze in ijswater onder te dompelen zal het kookproces stoppen.

Etenswaren (vers)	Hoeveelheid	Tijd (minuten)
Asperges	400gr	11-13
Sperziebonen	400gr	15-20
Broccoli	400gr	11-13
Spruiten	400gr	15
Kool (zonder harde kern en in kwarten)	1	15
Wortels (in plakjes)	400gr	17-19
Bloemkool	1	15-17
Maiskolen	4	17-21
Courgettes (in plakjes)	400gr	11-13
Doperwten	400gr	11-13
Paprika (zaadlijsten verwijderd, in reepjes)	1	8-10
Aardappelen in vieren	900gr	21-23
Spinazie (vers)	200gr	6-8
Champignons	200gr	10-13
Kip (zonder botten)	400gr	20-30
Visfilets (vers, 6-13mm dik)	200gr	10
Vismoot (vers, 19-25mm dik)	200gr	12-17
Garnalen (vers)	400gr	6-8
Langoustine (diepvries)	2	20-22

De rijstkom

- Vul de rijstkom niet verder dan halfvol met rijst.
- Voeg water aan de rijstkom toe, 1 1/4 keer het volume van de rijst (de rijst zal wat van het water absorberen).
- Zet de rijstkom in de bovenste stoomschaal. Wanneer u rijst onder andere etenswaren plaatst, veranderen de sappen van die etenswaren de smaak van de rijst en door het extra vocht kan de rijst gaan plakken.
- Het duurt ongeveer 15 tot 20 minuten om de rijst te stomen, afhankelijk van het type, de hoeveelheid en persoonlijke voorkeur.
- Proef na 15 minuten en kook vervolgens langer indien nodig.

Garantie: 2 jaar

Mode d'emploi

1. Utilisation de l'eau chaude et du liquide vaisselle, laver toutes les parties amovibles et l'intérieur du réservoir d'eau, rincer et sécher.
2. Placez l'unité de base sur une surface stable, mettre la couronne turbo autour de l'élément de chauffage (le plus grand côté sur le fond).
3. Verser l'eau fraîche dans le réservoir d'eau directement au niveau maximal.
4. Les paniers ont la base qui peut être enlevé pour obtenir un plus grand espace de cuisson ou de faire cuire plus la nourriture.
5. Placez la base dans les paniers et mettre la nourriture sur le centre de la base.
6. Placez les paniers sur le dessus du collecteur de jus, et mettre le couvercle sur.
7. Branchez et Réglez le temps pour les temps de cuisson recommandés (voir tableau des temps de cuisson), le voyant lumineux et cuisson à la vapeur a commencé.
8. Vérifiez le niveau d'eau en regardant l'indicateur de niveau d'eau à l'extérieur, SI NÉCESSAIRE, ajouter de l'eau du côté du collecteur Pendant la cuisson du jus.
9. L'interrupteur automatique, minuteur sonne et le voyant éteint.
10. Vous pouvez réchauffer la nourriture, s'il y a une précaution plus d'eau.
11. Retirer le couvercle, placez le panier (s) sur la plaque.
12. Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

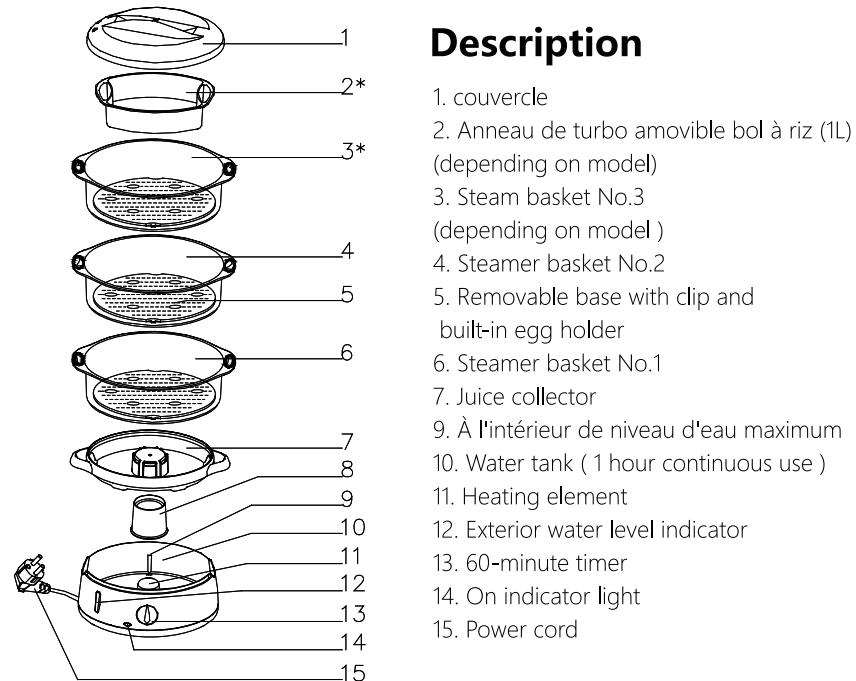
Nettoyage et entretien

1. Videz le réservoir d'eau et le nettoyer avec un chiffon humide.
2. Toutes les autres parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.
3. Détartrer l'appareil toutes les 8 heures.
4. Placez l'anneau à l'envers autour de l'élément de chauffage (le plus grand sur le côté supérieur) du turbo. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'au niveau "MAX", remplir l'intérieur de l'anneau de turbo avec du vinaigre blanc au même niveau. Ne pas chauffer (pour éviter l'odeur de détartrage). Quitter nuit à détartrer. Rincez l'intérieur du réservoir d'eau avec de l'eau chaude à plusieurs reprises.
5. Empiler les paniers un à l'autre suivant dans No.1 No.2, No.3 ensuite ensemble dans. Mettre le bol de riz dans le panier vapeur No.1. At dernière place les paniers sur le collecteur de jus et le couvercle mis sur eux tous.



Please follow the instruction for use carefully!
This appliance produce boiling hot steam!

Description



Safety instruction

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

Temps de cuisson

- Ces temps de cuisson sont pour une seule couche d'aliments. Étendre ces temps:
 - Avec 2 paniers à vapeur ou plus, car la vapeur doit chauffer plus d'aliments.
 - Si plusieurs couches sont placées dans un même panier à vapeur.
- En expérimentant, vous pourrez déterminer le temps de cuisson et l'ordre optimal pour vos aliments et combinaisons préférées.
- Ces temps de cuisson sont simplement indicatifs.
- Vérifiez si les aliments sont suffisamment cuits avant de les servir. En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.
- Cuire la viande, volaille et produits similaires (viande hachée, hamburgers etc.) jusqu'à ce que leurs jus soient incolores. Le poisson doit être cuit jusqu'à être complètement opaque.
- Vous devez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible pour les garder verts et croustillants. En les immergeant dans l'eau glacée, le processus de cuisson s'arrête.

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

Récipient pour cuire le riz

- Ne pas remplir le récipient à riz à plus de la moitié.
- Ajoutez de l'eau au récipient, 11/4 fois le volume de riz (le riz absorbera une partie de l'eau).
- Placez le récipient à riz dans le panier à vapeur supérieur. Si vous placez le récipient sous d'autres produits alimentaires, les jus de ces aliments pourraient modifier le goût du riz et provoquer une humidité supplémentaire pouvant faire coller le riz.
- Il faut compter environ 15 à 20 minutes pour cuire le riz, en fonction du type de riz, quantité et préférences personnelles.
- Goûtez après 15 minutes et faites cuire plus longtemps si nécessaire.

Instruções para utilização

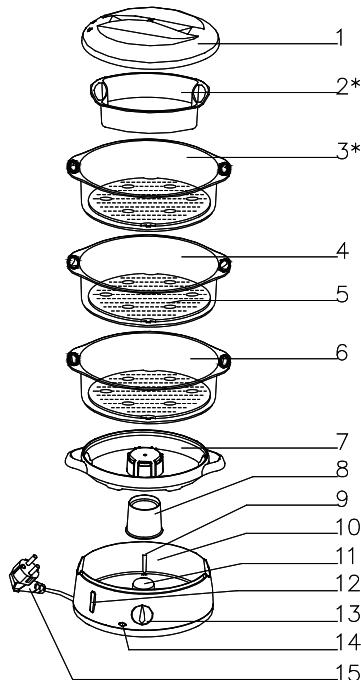
1. Usando água morna e detergente para a loiça , lavar todas as peças removíveis e no interior do tanque de água , enxaguar e secar .
2. Coloque a unidade de base sobre uma superfície estável , colocar o anel turbo em torno do elemento de aquecimento (a maior parte na parte inferior) .
3. Despeje a água fresca diretamente no reservatório de água até ao nível máximo.
4. Os cestos têm as bases, que pode ser removidas para se obter um espaço de cozedura maior ou cozinhar os alimentos maiores.
5. Coloque a base para os cestos e coloque a comida no centro da base.
6. Coloque as cestas na parte superior do coletor de suco, e coloque a tampa .
7. Conecte e defina os tempos para a cozedura recomendados (ver tabela de tempos de cozedura) ,quando o indicador luminoso se acende indica que o cozinhado a vapor começou.
8. Verifique o nível de água observando o indicador de nível de água exterior , se for necessário, adicione água do lado do coletor de sumo durante o cozimento.
9. O interruptor desliga-se automaticamente e os anéis do temporizador e a luz indicadora de fora .
10. É possível reaquecer os alimentos , com cuidado , se houver mais água .
11. Remover a tampa , colocar o cesto (s) sobre a placa.
12. Desligue o aparelho , deixe arrefecer completamente antes de limpar.

Limpeza e Manutenção

1. Esvaziar o depósito de água e limpá-lo com um pano húmido .
2. Todas as outras peças removíveis podem ser colocados na máquina de lavar .
3. Descalcifique o aparelho cada 8 utilizações.
4. Posicione o anel turbo de cabeça para baixo em torno do elemento de aquecimento (a maior parte na parte superior) . Encha o tanque de água com água fria até o nível "MAX" , preencher o interior do anel turbo com vinagre branco para o mesmo nível . Não aquecer (para evitar o odor de descalcificação) .Deixar durante a noite para descalcificação . Lavar o interior do tanque de água com água morna várias vezes.
5. Empilhar as cestas de um para o outro No.1 seguinte em No.2 , então juntos em No.3 . Coloque a tigela de arroz na cesta Steamer No.1.At último lugar as cestas no coletor de suco e coloque a tampa sobre todos eles .



Por favor, siga as instruções para a utilização com cuidado! Este aparelho produz vapor quente a ferver !



Descrição

1. tampa
2. tigela de arroz(capacidade de 1L (depende do modelo)
3. Núm.3 cesto de vapor
4. Núm.2 cesto de vapor
5. Base desmontável com click e uma função de suporte para ovos
6. Núm.1 cesto de vapor
7. Colector de sumo
8. Anel turbo removível
9. Dentro do nível máximo de agua
10. Depósito de agua(1 hora de utilização)
11. Elemento de aquecimento
12. Nivel de agua exterior indicator
13. 60-minute timer built-in egg holder
14. On Indicador luminoso
15. Tirar a ficha do alimentador

Instruções de segurança

- . Verifique se a tensão de alimentação corresponde à mostrada no aparelho.
2. Não coloque o aparelho próximo a fontes de calor ou em fornos quentes, pode causar graves danos.
3. Não deixe o aparelho sem supervisão. Mantenha longe do alcance das crianças .
4. Não use o aparelho se o aparelho ou o cabo estiverem danificados , ou o aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou não funcionar adequadamente.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante , ou por pessoal devidamente qualificado , a fim de evitar situações de risco .
6. Podem ocorrer queimaduras ao tocar a superfície quente do aparelho ho , água quente , o vapor ou a comida.
7. Nunca mergulhe o aparelho em água !
8. Não move o aparelho quando estiver com alimentos líquidos ou quentes .
9. Não toque no aparelho quando ele estiver a cozinhar e use luvas de forno para retirar a tampa, as cestas e as tigelas de arroz . Tenha cuidado de não se queimar com o vapor.
10. Desligue sempre o aparelho imediatamente após usar , ao movê-lo ou antes qualquer limpeza ou manutenção.

Tempo de cozimento

- Estes tempos são para uma única camada de alimentos. Ex tênder estes tempos:
 - com 2 ou 3 camadas mais, pois o vapor precisa aquecer mais alimentos.
 - se várias camadas forem colocadas em uma tigela de vapor.
- Ao experimentar, você pode determinar os horários e a ordem ideais para seus alimentos e combinações favoritas.
- Esses tempos de cozedura só podem ser considerados como uma indicação.
- Verifique se os alimentos estão suficientemente cozidos antes de atendê-los. Em caso de dúvida, vapor mais longo
- Carne de vapor, aves e produtos similares (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que o suco que sai é incolor. Peixe a vapor até que seja em todo lugar opaco
- Você deve cozinar legumes de folhas tão pouco quanto possível para mantê-los verdes e crocantes. Ao mergulhar na água gelada, o processo de cozedura irá parar

Artigos de comida (frescos)	Quantity	Time (minutes)
Espargos	400gr	11-13
Vagem	400gr	15-20
Brócolis	400gr	11-13
couve de Bruxelas	400gr	15
Repolho (sem núcleo duro e em quartos)	1	15
Cenouras (em fatias)	400gr	17-19
Couve-flor	1	15-17
Espiga de milho	4	17-21
Zucchini (em fatias)	400gr	11-13
Ervilha do jardim	400gr	11-13
Pimentas (corte de semente, em tiras)	1	8-10
Batatas em quartos	900gr	21-23
Espinafre (fresco)	200gr	6-8
Cogumelos	200gr	10-13
Frango (sem osso)	400gr	20-30
Filetes de peixe (frescos, 6-13 mm de espessura)	200gr	10
Fatia de peixe (fresco, 19-25mm de espessura)	200gr	12-17
Camarão (fresco)	400gr	6-8
Langoustine (congelado)	2	20-22

A tigela de arroz

- Não preencha a tigela de arroz com mais de metade do arroz.
- Adicione água à tigela de arroz, 11/4 vezes o volume do arroz (o arroz absorverá parte da água).
- Coloque a tigela de arroz na tigela de vapor superior. Quando você coloca arroz sob outros itens alimentares, os sucos desses alimentos mudam o sabor do arroz e a umidade extra pode fazer com que o arroz se coloque.
- Leva cerca de 15 a 20 minutos para vaporizar o arroz, dependendo do tipo, quantidade e preferência pessoal.
- Tapar após 15 minutos e cozinhar mais, se necessário.