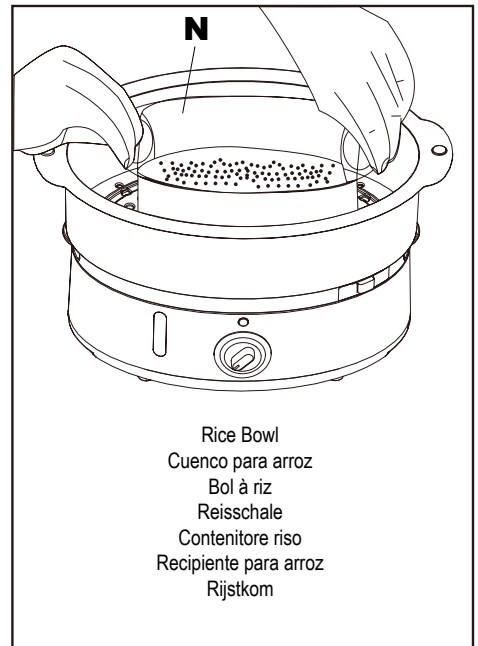
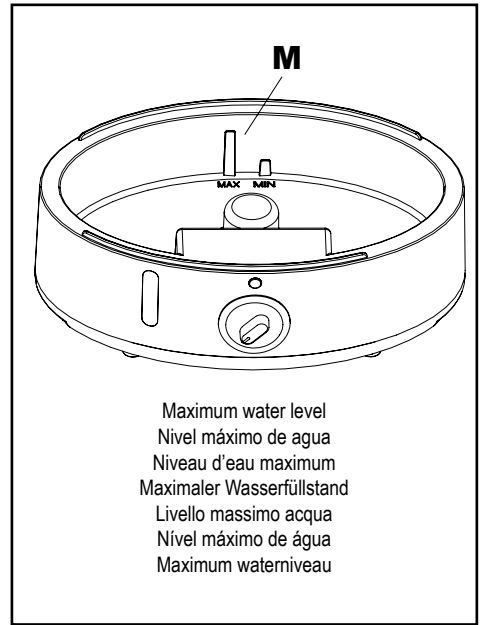
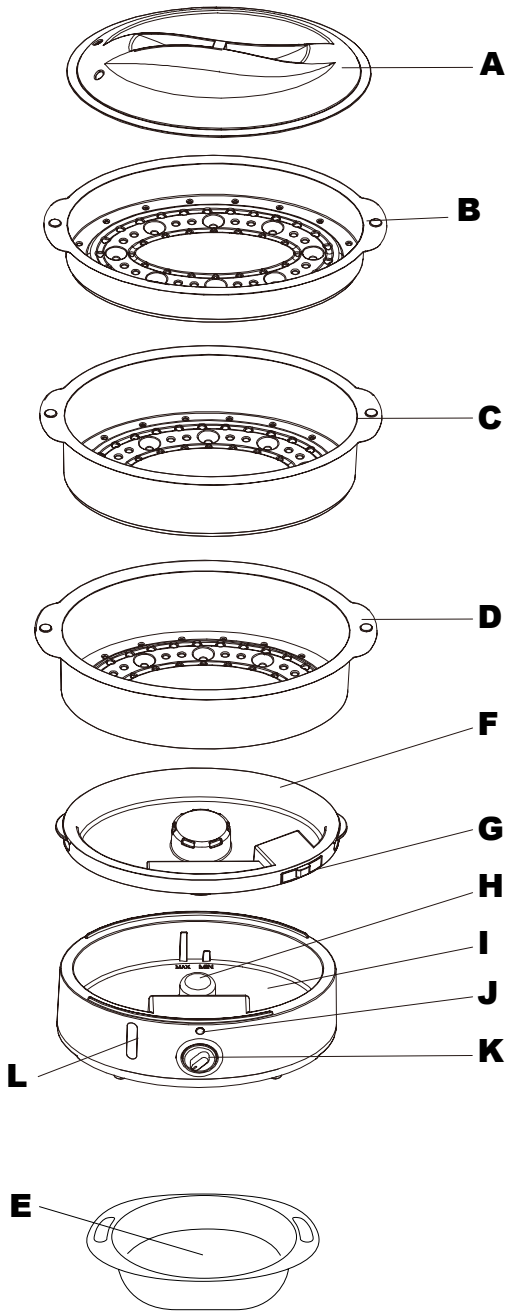


Steam Gourmet Pro

- 🇬🇧 INSTRUCTION MANUAL
- 🇪🇸 MANUAL DE INSTRUCCIONES
- 🇫🇷 MANUEL D'INSTRUCTIONS
- 🇩🇪 GEBRAUCHSANLEITUNG
- 🇮🇹 MANUALE D'ISTRUZIONI
- 🇵🇹 INSTRUÇÕES DE USO
- 🇮🇪 HANDLEIDING







English

Thank you for purchasing the Steam Gourmet Pro®, the healthier, cleanest and effortless way to cook 3 different dishes at the same time.

The innovative steam system uniformly and continuously circulate the steam through the 3 container levels ensuring the fast and even cooking of 3 wonderful dishes at the same time.

Steam Gourmet Pro® is perfect for preparing a wide variety of food: all steam in a matter of minutes.

Steam Gourmet Pro® is the ideal way to maintain the natural juices, aroma and flavors of the food.

Read this instruction manual carefully before using the product for the first time and keep it in an accessible place for future use.

GENERAL AND SAFETY INDICATIONS:

- Read all instructions carefully.
- Steam Gourmet Pro® is not a toy. Keep out of reach of children.
- To prevent damage and/or injuries, only use accessories recommended by the manufacturer.
- Only use Steam Gourmet Pro® indoors and on dry surfaces.
- Do not touch hot surfaces without heat-resistant gloves or pads.
- Do not use Steam Gourmet Pro® if the cable or plug is damaged. Return your Steam Gourmet Pro® to the nearest authorized service facility if the cable or plug is damaged.
- Unplug Steam Gourmet Pro® when not in use and before cleaning. Turn off the unit before unplugging it.
- Do not unplug Steam Gourmet Pro® with wet hands.
- Do not cover the Steam Gourmet Pro®.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- This device is designed to be used for domestic applications and other work environments: kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other work environ-

ments, farms, by customers in hotels, motels and other residential-type settings, in settings such as hotel rooms.

- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
- Do not force the electrical wire.
- Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface.

DESCRIPTION

- A. Cover
- B. Top steaming basket (N°3)
- C. Middle steaming basket (N°2)
- D. Bottom steaming basket(N°1)
- E. Rice bowl
- F. Drip tray
- G. Water adding point
- H. Heating element
- I. Water tank
- J. Indicator light
- K. Timer
- L. Water level indicator

COOKING WITH THE Steam Gourmet Pro®

- Fill the water tank in the base of the Steam Gourmet Pro® with cold water respecting the Max and Min limit indicated on the tank.
- Note: water level should never be below the Min Line.
- Never pour wine, broth or any other liquid in the water tank.
- Only use clean water. Never use dirty water for cooking (Fig. M).
- Place the food into the steaming bowl.
- Arrange food in center of bowl.
- Try to not block the steam block.
- Meat or fish should always be placed in the lower steaming bowl to avoid juices dripping on the contents of the other bowls.

- Place the bowls on the base and make sure the lid is on the top bowl.

RICE BOWL

- Place rice or other food with sauce or liquid in rice bowl (Fig. N).
- Cover with lid.
- Plug the device into the mains.
- Set the timer to the appropriate time to cook the food.
- Note: Cooking times are estimated only and depend on the quantity, size of the ingredients.
- The indicator light will go on.
- For most food items, the amount of water that fits in the base will be sufficient to cook the food.
- If it is necessary to add more water to cook specific food items that require a longer cooking time, open the water adding compartment in order to fill it with water (respecting the Min and Max level).
- When cooking process is completed, the timer will be at the 0 position.
- Unplug the device from the mains.
- Be careful when removing the lid from the top basket.
- To avoid any burns and scalding, use oven gloves to remove the lid and baskets.
- Be very careful: steam can be scalding hot.
- Remove the food from the top basket and place onto a plate.
- To access to the underneath basket, remove the top basket with oven gloves.

STEAMING GUIDE

- Following are general indications of cooking times for some foods.
- The times indicated below are approximated cooking time for food placed in the bottom basket.
- If food is cooked in the middle or top basket, the cooking times will be slightly longer.
- We always recommend you to make sure food is sufficiently cooked before serving it.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME
Asparagus	450 g	15-20 min
Broccoli	225g	8-11 min
Cabbage	225g	17-20 min
Carrot slices	225g	15-20 min
Cauliflower	Medium size	15-20 min
Chicken breasts	2 units	35-40 min
Mussels	450g	10-15 min
Corn	3 cobs	18-20 min
Crabs	2	35-40 min
Hard-boiled eggs	1-12	30 min

Fish filets	225g	20-40 min
Peas	280g	15-17 min
Potato slices	300 g	15-20 min
Plums	450 g	10-15 min

COOKING RICE

- Rice should be cooked in the rice bowl (E).
- Accurately measure rice and water then combined in rice bowl
- Follow the normal procedure to start up the Steam Gourmet Pro®: Pour water into the water tank and set the timer.
- Rice takes between 25 and 35 min to cook.
- We always recommend you to place the rice bowl in the top basket (B) to prevent other food from dripping into the rice.

COOKING FROZEN FOODS

- It is not necessary to thaw food before cooking in the Steam Gourmet Pro®.
- Some frozen food should be place in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming.
- The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork /spoon to separate or stir foods.
- When cooking frozen foods, simply increase the cooking time.

CLEANING

- Unplug the appliance from the mains and let it cool down completely before undertaking any cleaning tasks.
- Clean the Steam Gourmet Pro® regularly to avoid food remains.
- Never submerge the base in water or any other liquid.
- Never submerge the plug in water or any other liquid.
- Clean the steaming baskets and the rice bowl with soapy water and a soft sponge or cloth.
- Do not use abrasive chemical
- The following parts can be wash in a dishwasher (using soft cleaning program):
 - Lid
 - Rice Bowl
 - Top steaming basket (N°3)
 - Middle steaming basket (N°2)
 - Bottom steaming basket(N°1)
- Dry all the parts before storage.

LIME SCALE INCRUSTATIONS:

- Steam Gourmet Pro® has to be kept free of lime scale incrustation for a correct working.
- To prevent this kind of problem, we recommend the use of water with low lime or magnesium mineralization.
- If it is not possible, you should clean periodically the

English

water tank to remove the lime scale from the appliance.

Technical specifications:

Steam Gourmet Pro®

Power: 800W

Voltage: 220-240V

Frequency: 50/60Hz

ATTENTION DISPOSAL OF MATERIALS



A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of products.

Do not dispose of this product as you would other household waste.

Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic device contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and /or human health and should be recycled properly.

QUALITY WARRANTY:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zeland only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries

The appliance complies with Directive 2014/95/EU on low voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Made in China

Español

Gracias por la compra de Steam Gourmet Pro®, la forma más sana, limpia y fácil de cocinar tres platos diferentes a la vez.

Este innovador sistema de cocción al vapor permite que el vapor circule de forma regular y continua a través de los tres recipientes, garantizando así una cocción rápida y uniforme de tres fantásticos platos a la vez.

La Steam Gourmet Pro® es perfecta para preparar una amplia variedad de alimentos al vapor y en pocos minutos.

Además, es la forma ideal de mantener el sabor, el aroma y los jugos naturales de los alimentos.

Lea con atención este manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas.

INDICACIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD:

- Lea todas las instrucciones atentamente.
- La vaporera Steam Gourmet Pro® no es un juguete. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Utilice solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.
- Utilice Steam Gourmet Pro® solamente en interiores y sobre superficies secas.
- No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas o agarradores resistentes al calor.
- No utilice la Steam Gourmet Pro® si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva su Steam Gourmet Pro® al distribuidor autorizado más cercano si el cable o el enchufe están dañados.
- Desenchufe la Steam Gourmet Pro® cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No desenchufe la Steam Gourmet Pro® con las manos mojadas.
- No cubra la Steam Gourmet Pro®.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8

años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.

- Este aparato ha sido diseñado para uso en entornos domésticos y de trabajo como: zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial (uso por parte de los clientes); y entornos como habitaciones de hotel.
- El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.
- No fuerce el cable eléctrico.
- Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrolle el cable alrededor del aparato.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Si la carcasa del aparato se rompe, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas.
- No utilice el aparato si ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si presenta fugas.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- Mantenga la zona de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas de trabajo oscuras y desordenadas propician los accidentes.
- No fuerce el cable eléctrico. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- Sitúe el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

DESCRIPCIÓN

- A. Tapa
- B. Recipiente superior (n.º 3)
- C. Recipiente intermedio (n.º 2)
- D. Recipiente inferior (n.º 1)
- E. Cuenco para arroz
- F. Bandeja para goteo
- G. Compartimento para añadir agua
- H. Resistencia
- I. Depósito de agua
- J. Luz de encendido
- K. Temporizador
- L. Indicador de nivel de agua

COCINAR CON Steam Gourmet Pro®

- Llene el depósito de agua de la base de Steam Gourmet Pro® con agua fría, respetando las marcas de límite mínimo y máximo.
- Nota: El nivel de agua no debe estar nunca por debajo

Español

de la línea que indica el mínimo.

- No llene nunca el depósito con vino, caldo u otros líquidos.
- Utilice solo agua limpia. No utilice agua sucia para cocinar (Fig. M).
- Coloque los alimentos dentro del recipiente.
- Disponga la comida en el centro del recipiente.
- Intente no bloquear la salida de vapor.
- La carne o el pescado deben colocarse siempre en el recipiente inferior, para evitar que su jugo caiga sobre el contenido de los demás recipientes.
- Coloque los recipientes sobre la base y tape el recipiente superior.

CUENCO PARA ARROZ

- Introduzca arroz u otros alimentos con salsa o líquido en el cuenco para arroz (Fig. N).
- Coloque la tapa.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- Seleccione el tiempo de cocción adecuado en el temporizador.
- Nota: Los tiempos de cocción son siempre estimados y dependen de la cantidad y el tamaño de los ingredientes.
- Se encenderá la luz de encendido.
- Para la mayoría de alimentos, la capacidad del depósito de agua de la base marca la cantidad de agua necesaria para cocinarlos.
- Si para un alimento específico cuyo tiempo de cocción sea más largo es necesario añadir más agua, abra el compartimento para añadir agua y vierta el agua necesaria respetando las marcas de nivel mínimo y máximo.
- Una vez terminada la cocción, el temporizador se situará en la posición 0.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Tenga cuidado al retirar la tapa del recipiente superior.
- Para evitar quemaduras, utilice manoplas de cocina para retirar la tapa y los recipientes.
- Vaya con cuidado: el vapor puede quemar.
- Saque los alimentos del recipiente superior y colóquelos en un plato.
- Para acceder al recipiente inferior, retire el recipiente superior con la ayuda de manoplas de cocina.

GUÍA PARA COCINAR AL VAPOR

- A continuación, se indican los tiempos de cocción de algunos alimentos.
- Los tiempos de cocción que se indican son aproximados y son aplicables a los alimentos del recipiente inferior.
- Si se colocan alimentos en los recipientes intermedio y superior, el tiempo de cocción se prolongará.
- Le recomendamos que compruebe el punto de cocción de los alimentos antes de servirlos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROX.
Espárragos	450 g	15-20 min
Brócoli	225 g	8-11 min
Col	225 g	17-20 min
Zanahoria en rodajas	225 g	15-20 min
Coliflor	Tamaño medio	15-20 min
Pechugas de pollo	2 unidades	35-40 min
Mejillones	450 g	10-15 min
Maíz	3 mazorcas	18-20 min
Cangrejos	2	35-40 min
Huevos duros	1-12	30 min
Filetes de pescado	225 g	20-40 min
Guisantes	280 g	15-17 min
Patata en rodajas	300 g	15-20 min
Ciruelas	450 g	10-15 min

COCCIÓN DEL ARROZ

- El arroz debe cocinarse en el cuenco para arroz (E).
- Mida con precisión el arroz y el agua y después mézclelos en el bol para arroz.
- Siga el procedimiento normal para poner en marcha la Steam Gourmet Pro®: Vierta el agua en el depósito de agua y configure el temporizador.
- El arroz tarda entre 25 y 35 minutos en cocerse.
- Le recomendamos que siempre coloque el cuenco para arroz en el recipiente superior (B) para evitar que los jugos de otros alimentos caigan sobre el arroz.

COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

- No es necesario descongelar los alimentos antes de cocinarlos en la Steam Gourmet Pro®.
- Algunos alimentos congelados deben colocarse en el cuenco para arroz cubiertos con papel de aluminio durante la cocción al vapor.
- Los alimentos congelados deben separarse o removerse al cabo de 10-12 minutos. Utilice un tenedor o una cuchara con mango largo para separar o remover los alimentos.
- Cuando cocine alimentos congelados, incremente el tiempo de cocción.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de proceder a su limpieza.
- Limpie la Steam Gourmet Pro® regularmente para evitar que queden restos de comida.
- No sumerja nunca la base en agua ni otros líquidos.

- No sumerja nunca el enchufe en agua ni otros líquidos.
- Limpie los recipientes y el cuenco para arroz con agua y jabón y una esponja o un paño no abrasivos.
- No utilice productos químicos abrasivos.
- Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa suave):
 - Tapa
 - Cuenco para arroz
 - Recipiente superior (n.º 3)
 - Recipiente intermedio (n.º 2)
 - Recipiente inferior (n.º 1)
- Seque todas las piezas antes de guardarlas.

nes al uso de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Fabricado en China

INCRUSTACIONES DE CAL:

- La Steam Gourmet Pro® debe mantenerse libre de incrustaciones de cal para que funcione siempre correctamente.
- Para evitar este problema, recomendamos utilizar agua no muy dura o con poca mineralización de cal o magnesio.
- Si no es posible, limpie periódicamente el depósito de agua para eliminar las incrustaciones de cal.

Especificaciones técnicas:

Steam Gourmet Pro®

Potencia: 800 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

ATENCIÓN

COMO DESHACERSE DE MATERIALES



El símbolo con un contenedor con ruedas tachado significa que debe consultar y seguir las normas locales sobre la eliminación de este tipo de productos.

No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar.

Elimine este dispositivo de acuerdo con las normas locales correspondientes.

Los dispositivos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos en el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.

GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Este aparato cumple la Directiva de Bajo Voltaje 2014/35/UE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE y la Directiva 2011/65/UE sobre restricció-

Français

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant le cuiseur vapeur Steam Gourmet Pro®, la façon la plus saine, la plus propre et la plus simple de préparer simultanément 3 plats.

Son système vapeur innovant fait circuler uniformément la vapeur, en continu, dans les trois niveaux et garantit ainsi une cuisson rapide et uniforme de 3 merveilleux plats à la fois.

Le Steam Gourmet Pro® est parfait pour préparer, en quelques minutes, une grande variété de plats cuits à la vapeur.

Le Steam Gourmet Pro® est idéal pour préserver les jus naturels, l'arôme et la saveur des aliments.

Veuillez lire cette notice d'utilisation attentivement avant d'utiliser le produit pour la première fois. Conservez-la dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Consignes générales et de sécurité :

- Veuillez lire attentivement les instructions.
- Le Steam Gourmet Pro® n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée des enfants.
- Pour éviter tout dommage matériel et/ou corporel, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- N'utilisez le Steam Gourmet Pro® qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans gants de cuisine ou maniques.
- N'utilisez pas le Steam Gourmet Pro® si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez votre Steam Gourmet Pro® au service après-vente agréé le plus proche si le câble ou la prise sont endommagés.
- Débranchez le Steam Gourmet Pro® lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
- Ne débranchez pas le Steam Gourmet Pro® avec les mains mouillées.
- Ne couvrez pas le Steam Gourmet Pro®.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces

utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Gardez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour certains lieux de travail : cuisine réservée au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres résidences (utilisation par les clients) ; et d'autres endroits tels que les chambres d'hôtel.
- La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.
- Ne forcez pas le câble d'alimentation.
- N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.
- N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.
- Ne touchez pas la prise de courant avec les mains mouillées.
- Si un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de la prise pour éviter toute décharge électrique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il comporte des dommages visibles ou une fuite.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation à l'extérieur.
- Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones sombres et encombrées sont propices aux accidents.
- Ne forcez pas le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

DESCRIPTION

- A. Couvercle
- B. Panier vapeur du haut (n° 3)
- C. Panier vapeur du milieu (n° 2)
- D. Panier vapeur du bas (n° 1)
- E. Bol à riz
- F. Bac égouttoir
- G. Compartiment d'eau d'appoint
- H. Élément chauffant
- I. Réservoir d'eau
- J. Voyant lumineux d'alimentation
- K. Minuteur
- L. Indicateur de niveau d'eau

COMMENT CUISINER AVEC LE Steam Gourmet Pro®

- Remplissez le réservoir d'eau de la base du Steam Gourmet Pro® avec de l'eau froide en respectant les repères Max et Min qui y sont indiqués.
- Remarque : le niveau de l'eau ne doit jamais être en dessous du repère Min.
- Ne versez jamais de vin, de bouillon ou tout autre liquide dans le réservoir d'eau.
- Utilisez uniquement de l'eau potable. N'utilisez jamais d'eau non potable pour cuisiner (Fig. M).
- Versez les aliments dans le panier vapeur.
- Placez-les au centre du panier.
- Essayez de ne pas bloquer l'orifice de sortie de la vapeur.
- Placez toujours la viande et le poisson dans le panier du bas pour éviter que le jus goutte sur le contenu des autres paniers.
- Placez les paniers sur la base et le couvercle sur le panier du haut.

BOL À RIZ

- Placez le riz ou tout autre aliment avec du liquide ou de la sauce dans le bol à riz (Fig. N).
- Couvrez avec le couvercle.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Réglez le minuteur.
- Remarque : les temps de cuisson sont approximatifs ; ils dépendent de la quantité et de la taille des ingrédients.
- Le voyant lumineux d'alimentation s'allume.
- Pour la majorité des aliments, la contenance du réservoir d'eau est suffisante pour cuisiner.
- Si vous devez ajouter de l'eau pour cuisiner des aliments qui demandent une cuisson plus longue, ouvrez le compartiment d'eau d'appoint pour le remplir (en respectant les niveaux Min et Max).
- Lorsque le minuteur est sur 0, la cuisson est terminée.
- Débranchez l'appareil du secteur.
- Soyez prudent(e) lorsque vous retirez le couvercle du panier du haut.
- Pour éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter, utilisez des gants pour retirer le couvercle et les paniers.
- Soyez très prudent(e) : la vapeur peut être brûlante.
- Retirez les aliments du panier du haut et versez-les dans un plat.
- Pour accéder au panier en dessous, retirez celui du haut avec des gants.

GUIDE DE CUISSON À LA VAPEUR

- Vous trouverez, ci-dessous, des indications d'ordre général concernant le temps de cuisson de certains aliments.
- Il s'agit du temps de cuisson approximatif des aliments lorsqu'ils sont placés dans le panier du bas.
- Il est légèrement plus long pour les aliments qui se trou-

vent dans le panier du milieu ou celui du haut.

- Nous vous recommandons de vous assurer que les aliments sont assez cuits avant de les servir.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPS APPROX.
Asperges	450 g	15-20 min
Brocoli	225 g	8-11 min
Chou	225 g	17-20 min
Carottes en rondelles	225 g	15-20 min
Chou-fleur	Taille moyenne	15-20 min
Blancs de poulet	2	35-40 min
Moules	450 g	10-15 min
Maïs	3 épis	18-20 min
Crabes	2	35-40 min
Œufs durs	1-12	30 min
Filets de poisson	225 g	20-40 min
Petits pois	280 g	15-17 min
Pommes de terre émincées	300 g	15-20 min
Prunes	450 g	10-15 min

CUISSON DU RIZ

- Le riz doit être cuit dans le bol à riz (E).
- Mesurez précisément la quantité de riz et d'eau, et versez-les dans le bol à riz.
- Procédez ensuite normalement pour démarrer le Steam Gourmet Pro®. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau et réglez le minuteur.
- Le temps de cuisson du riz est de 25 à 35 minutes.
- Nous vous recommandons de toujours placer le bol à riz dans le panier du haut (B) pour éviter que d'autres aliments gouttent sur lui.

CUISSON D'ALIMENTS CONGELÉS

- Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments avant de les cuire dans le Steam Gourmet Pro®.
- Certains aliments congelés doivent être placés dans le bol à riz et couverts de papier aluminium pendant la cuisson.
- Séparez ou remuez les aliments congelés à l'aide d'une fourchette/cuillère à long manche au bout de 10-12 minutes.
- Pour cuire des aliments congelés, il vous suffit d'augmenter le temps de cuisson.

NETTOYAGE

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez le Steam Gourmet Pro® régulièrement pour

Français

éliminer les restes d'aliments.

- Ne plongez jamais la base dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- Ne plongez jamais la fiche électrique dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

- Nettoyez les paniers vapeur et le bol à riz à l'eau et au liquide vaisselle, avec une éponge douce ou un chiffon.

- N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs.

- Les pièces suivantes sont lavables en lave-vaisselle (programme doux) :

- Couverture

- Bol à riz

- Panier vapeur du haut (n° 3)

- Panier vapeur du milieu (n° 2)

- Panier vapeur du bas (n° 1)

- Séchez toutes les pièces avant de les ranger.

Cet appareil est conforme à la directive basse tension 2014/35/UE, à la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/UE et à la directive 2011/65/UE sur les restrictions concernant l'utilisation de certaines substances dangereuses pour les appareils électriques et électroniques.

Fabriqué en Chine

INCRUSTATIONS DE CALCAIRE :

- Pour bien fonctionner, le Steam Gourmet Pro® doit être exempt d'incrustations de calcaire.

- Pour éviter ce type de problème, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau à faible teneur en calcium et en magnésium.

- Si cela s'avère impossible, nettoyez régulièrement le réservoir d'eau pour éliminer le calcaire.

Spécifications techniques :

Steam Gourmet Pro®


Puissance : 800 W

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

ATTENTION

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

 Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit.

Ne le jetez pas avec les ordures ménagères.

Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.

GARANTIE :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Deutsch

Danke, dass Sie Steam Gourmet Pro® gekauft haben, den gesünderen, saubersten und mühelosen Weg für die Zubereitung von 3 unterschiedlichen Gerichten zur gleichen Zeit.

Das innovative System leitet den Dampf gleichmäßig und stetig durch die drei Behälterebenen und sorgt für ein schnelles und gleichmäßiges Garen von 3 leckeren Gerichten gleichzeitig.

Steam Gourmet Pro® ist genau das Richtige zum Zubereiten einer breiten Palette von Nahrungsmitteln: alles wird in Minuten dampfgegart.

Steam Gourmet Pro® ist der ideale Weg, um die natürlichen Säfte, das Aroma und den Geschmack der Nahrungsmittel zu erhalten.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE:

- Lesen Sie alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Steam Gourmet Pro® ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile, um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie den Steam Gourmet Pro® nur in Innenräumen und auf trockenen Flächen.
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht ohne hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Benutzen Sie Steam Gourmet Pro® nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren Steam Gourmet Pro® zur nächstliegenden zugelassenen Kundendienststelle, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
- Ziehen Sie nach der Benutzung und vor der Reinigung den Netzstecker des Steam Gourmet Pro® aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Steam Gourmet Pro® nicht mit feuchten Händen.
- Decken Sie den Steam Gourmet Pro® nicht ab.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und dessen Gefahren verstehen.
- Haushaltsgeräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und dessen Gefahren verstehen.

terweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und dessen Gefahren verstehen.

- Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Dieses Gerät ist zur Nutzung für häusliche Anwendungen und andere Arbeitsumgebungen ausgelegt: Küchenbereiche für die Belegschaft in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Agrarbetriebe, Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, in Umgebungen wie Hotelzimmern.
 - Der Stecker des Geräts muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.
 - Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
 - Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
 - Wickeln Sie das Elektrokabel nicht um das Gerät.
 - Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht über heiße Geräteflächen hängt oder damit in Berührung kommt.
 - Prüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.
 - Berühren Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.
 - Wenn irgendein Teil des Gerätegehäuses bricht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um der Gefahr eines Stromschlags vorzubeugen.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist.
 - Diese Anwendung ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
 - Sorgen Sie für einen sauberen und gut erleuchteten Arbeitsbereich. Unordentliche und schlecht erleuchtete Umgebungen begünstigen Unfälle.
 - Ziehen Sie nicht am Stromkabel. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte, flache und stabile Fläche.
- ## **BESCHREIBUNG**
- A. Deckel
 - B. Oberer Dampfgarbehälter (Nr. 3)
 - C. Mittlerer Dampfgarbehälter (Nr. 2)
 - D. Unterer Dampfgarbehälter (Nr. 1)
 - E. Reisschale
 - F. Abtropfschale
 - G. Wassereinfüllfach
 - H. Heizelement
 - I. Wasserbehälter

Deutsch

J. Betriebsanzeige
K. Timer
L. Wasserstandsanzeige

KOCHEN MIT DEM Steam Gourmet Pro®

- Füllen Sie den Wasserbehälter im Sockel des Steam Gourmet Pro® mit kaltem Wasser. Beachten Sie dabei die am Behälter angegebenen Markierungen für maximalen und minimalen Füllstand.
- Hinweis: Der Wasserstand sollte niemals unterhalb des minimalen Füllstands sein.
- Füllen Sie niemals Wein, Brühe oder andere Flüssigkeiten in den Wasserbehälter.
- Verwenden Sie nur sauberes Wasser. Verwenden Sie niemals schmutziges Wasser zum Kochen (Abb. M).
- Geben Sie das Gargut in den Dampfgarbehälter.
- Richten Sie das Gargut in der Mitte des Dampfgarbehälters an.
- Versuchen Sie, die Dampfzirkulation nicht zu blockieren.
- Fleisch oder Fisch sollte immer in den unteren Dampfgarbehälter gegeben werden, um zu vermeiden, dass die Säfte auf die Inhalte der anderen Behälter tropfen.
- Setzen Sie die Behälter auf den Sockel und vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf dem obersten Behälter aufgelegt ist.

REISSCHALE

- Geben Sie Reis oder andere Nahrungsmittel mit Sauce oder Flüssigkeit in die Reisschale (Abb. N).
- Legen Sie den Deckel auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zeit zum Garen der Nahrungsmittel ein.
- Hinweis: Die Kochzeiten sind lediglich geschätzt und hängen von Menge und Größe der Nahrungsmittel ab.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Zum Garen der meisten Nahrungsmittel ist die Wassermenge, die in den Sockel passt, ausreichend.
- Wenn mehr Wasser erforderlich ist, um bestimmte Nahrungsmittel mit längerer Garzeit zuzubereiten, öffnen Sie das Fach für die Wasserzugabe und füllen Sie Wasser nach (beachten Sie die Markierungen für maximalen und minimalen Füllstand).
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, befindet sich der Timer auf der Position 0.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel vom oberen Behälter ab.
- Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, benutzen Sie bitte Ofenhandschuhe bei der Handhabung von Deckel und Behältern.
- Seien Sie sehr vorsichtig: Der Dampf ist heiß und kann Verbrühungen verursachen.
- Nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem oberen Behälter

ter und legen Sie sie auf einen Teller.

- Um Zugang zum darunterliegenden Behälter zu bekommen, nehmen Sie den oberen Behälter mit Ofenhandschuhen ab.

ANLEITUNG ZUM DAMPFGAREN

- Nachstehend finden Sie allgemeine Angaben zu den Garzeiten bestimmter Nahrungsmittel.
- Die unten angegebenen Zeiten sind annähernde Garzeiten für Nahrungsmittel, die im unteren Behälter gegart werden.
- Wenn die Nahrungsmittel im mittleren oder oberen Behälter gegart werden, sind die Garzeiten etwas länger.
- Wir empfehlen immer, vor dem Servieren zu überprüfen, ob die Nahrungsmittel richtig gar sind.

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	UNGEFÄHRE GARZEIT
Spargel	450 g	15-20 Min
Broccoli	225 g	8-11 Min
Kohl	225 g	17-20 Min
Karottenscheiben	225 g	15-20 Min
Blumenkohl	Mittlere Größe	15-20 Min
Hühnerbrust	2 Stück	35-40 Min
Muscheln	450 g	10-15 Min
Mais	3 Kolben	18-20 Min
Krebse	2	35-40 Min
Hartgekochte Eier	1-12	30 Min
Fischfilet	225 g	20-40 Min
Erbsen	280 g	15-17 Min
Kartoffelscheiben	300 g	15-20 Min
Pflaumen	450 g	10-15 Min

REIS KOCHEN

- Reis sollte in der Reisschale (E) gekocht werden.
- Messen Sie sorgfältig Reis und Wasser ab und geben Sie beides in die Reisschale.
- Zum Einschalten des Steam Gourmet Pro® gehen Sie wie gewohnt vor: Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter und stellen Sie den Timer ein.
- Reis benötigt zwischen 25 und 35 Minuten Kochzeit.
- Wir empfehlen Ihnen, die Reisschale immer in den oberen Behälter (B) zu stellen, um zu vermeiden, dass der Saft aus anderen Nahrungsmitteln in den Reis tropft.

ZUBEREITEN VON TIEFKÜHLKOST

- Sie brauchen die Nahrungsmittel nicht zuvor aufzutauen, um sie im Steam Gourmet Pro® zuzubereiten.
- Manche tiefgekühlten Nahrungsmittel sollten in die

Reisschale gelegt und während dem Dampfgaren mit Alufolie abgedeckt werden.

- Tiefkühlkost sollte nach 10-12 Minuten Garzeit auseinandergelagt oder umgerührt werden. Benutzen Sie eine Gabel/einen Löffel mit langem Stiel, um die Nahrungsmittel auseinanderzulegen oder umzurühren.
- Zum Garen von Tiefkühlkost brauchen Sie nur die Garzeiten zu verlängern.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

-Reinigen Sie den Steam Gourmet Pro® regelmäßig, um Nahrungsmittelrückstände zu beseitigen.

-Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder in irgendeine andere Flüssigkeit ein.

-Tauchen Sie den Netzstecker niemals in Wasser oder in irgendeine andere Flüssigkeit ein.

-Reinigen Sie die Dampfgarkörbe und die Reisschale mit Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Lappen.

-Verwenden Sie keine scheuernden Chemikalien.

-Die nachstehenden Teile sind spülmaschinenfest (kurzes Reinigungsprogramm):

-Deckel

-Reisschale

-Oberer Dampfgarbehälter (Nr. 3)

-Mittlerer Dampfgarbehälter (Nr. 2)

-Unterer Dampfgarbehälter (Nr. 1)

-Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie sie verstauen.

KALKABLAGERUNGEN:

- Damit der Steam Gourmet Pro® richtig funktionieren kann, muss er von Verkrustungen aus Kalkablagerungen frei gehalten werden.

- Um diese Art von Problem zu vermeiden, empfehlen wir die Verwendung von Wasser mit geringem Kalk- oder Magnesiumgehalt.

- Wenn das nicht möglich ist, sollten Sie den Wasserbehälter regelmäßig reinigen, um die Kalkablagerungen am Gerät zu entfernen.

Technische Angaben

Steam Gourmet Pro®

Leistung: 800 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

ACHTUNG

HINWEIS ZUR RICHTIGEN MATERIALENTSORGUNG



Das Symbol eines auf Rollen stehenden Containers, der durchgestrichen ist, bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung dieser Art von Produkten informieren müssen.

mieren müssen.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit Ihrem Hausmüll. Sie müssen bei der Entsorgung die vor Ort geltenden Bestimmungen beachten.

Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die eine äußerst schädliche Wirkung auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und fachgerecht recycelt werden müssen.

Dieses Gerät erfüllt die Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU und die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Hergestellt in China

Italiano

Grazie per aver acquistato Steam Gourmet Pro®, la maniera più sana, pulita e comoda di cucinare 3 diverse pietanze contemporaneamente.

Questo innovativo sistema di cottura al vapore fa circolare il vapore in modo omogeneo e costante attraverso i 3 livelli di recipienti, garantendo la cottura veloce e uniforme di 3 meravigliose pietanze contemporaneamente.

Steam Gourmet Pro® è lo strumento perfetto per preparare un'ampia gamma di cibi al vapore e in pochi minuti.

Steam Gourmet Pro® è ideale per mantenere i succhi, gli aromi e i sapori naturali dei cibi.

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta e riporlo in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

INDICAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Steam Gourmet Pro® non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare danni e/o lesioni, utilizzare unicamente gli accessori raccomandati dal produttore.
- Usare Steam Gourmet Pro® soltanto in interni e su superfici asciutte.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza l'uso di appositi guanti o presine.
- Non utilizzare Steam Gourmet Pro® in caso di cavo o spina danneggiati. Riconsegnare Steam Gourmet Pro® al centro assistenza autorizzato più vicino qualora il cavo o la spina risultino danneggiati.
- Scollegare dalla rete elettrica Steam Gourmet Pro® quando non è in uso e prima delle operazioni di pulizia. Spegnerne l'unità prima di scollegarla dalla rete.
- Non scollegare dalla rete elettrica Steam Gourmet Pro® con le mani bagnate.
- Non coprire Steam Gourmet Pro®.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienze e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienze e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini, tranne se di età superiore a 8 anni e con adeguata sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in altri ambienti di lavoro: aree cucina riservate al personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; aziende agricole; hotel, motel ed altre strutture di ricezione turistica (uso da parte dei clienti); e locali quali camere d'albergo.

- La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.
- Non forzare il cavo elettrico.
- Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo elettrico penzoli o venga in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare lo stato del cavo elettrico. I cavi danneggiati o ritorti aumentano il rischio di scarica elettrica.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Qualora la carcassa dell'apparecchio si rompa, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il rischio di scarica elettrica.
- Non usare l'apparecchio in caso di cadute, qualora vi siano segni visibili di danneggiamento o in caso di perdite.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso in ambienti esterni.
- Tenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro disordinate e non adeguatamente illuminate possono favorire incidenti.
- Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie orizzontale, piana e stabile.

DESCRIZIONE

- A. Coperchio
- B. Recipiente superiore (N° 3)
- C. Recipiente intermedio (N° 2)
- D. Recipiente inferiore (N° 1)
- E. Contenitore riso
- F. Raccogliacqua
- G. Vano di rabbocco acqua
- H. Resistenza
- I. Serbatoio acqua
- J. Luce di accensione
- K. Timer
- L. Indicatore livello acqua

CUCINARE CON Steam Gourmet Pro®

- Versare acqua fredda nel serbatoio dell'acqua presente nella base di Steam Gourmet Pro®, rispettando i livelli massimo e minimo indicati nello stesso.
- Attenzione: il livello dell'acqua non dovrebbe mai essere al di sotto del livello minimo.
- Non versare mai vino, brodo o qualsiasi altro liquido nel serbatoio dell'acqua.

- Utilizzare solo acqua pulita. Non utilizzare mai acqua sporca per cucinare (Fig. M).
- Collocare gli alimenti da cucinare nei diversi recipienti.
- Posizionare i cibi al centro del recipiente.
- Cercare di non ostruire il sistema di uscita del vapore.
- La carne o il pesce dovrebbero sempre essere posizionati nel recipiente inferiore, per evitare che i loro succhi gocciolino negli altri recipienti.
- Collocare i recipienti sulla base e il coperchio sul recipiente superiore.

CONTENITORE RISO

- Posizionare il riso o altri alimenti con salse o liquidi nel contenitore riso (Fig. N).
- Coprire con il coperchio.
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Selezionare con il timer il tempo necessario per cucinare gli alimenti.
- Nota: I tempi di cottura sono solo indicativi e dipendono dalla quantità e dimensione degli ingredienti.
- Si accenderà la luce di accensione.
- La quantità d'acqua che può essere contenuta nella base sarà sufficiente per la buona cottura della maggior parte degli alimenti.
- Se per cucinare qualche alimento specifico che richiede un maggior tempo di cottura fosse necessario aggiungere altra acqua, aprire il vano di rabbocco dell'acqua per aggiungerne (rispettando i livelli minimo e massimo).
- Al termine del processo di cottura, il timer si troverà sullo 0.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Prestare particolare attenzione nel togliere il coperchio del recipiente superiore.
- Per evitare ustioni e scottature, usare guanti da forno per togliere il coperchio e i recipienti.
- Prestare particolare attenzione: il vapore può causare ustioni.
- Togliere gli alimenti dal recipiente superiore e collocarli in un piatto.
- Per accedere al recipiente inferiore, togliere il recipiente superiore usando anche in questo caso guanti da forno.

GUIDA PER LA COTTURA AL VAPORE

- Qui di seguito diamo una guida orientativa sui tempi di cottura di alcuni alimenti.
- Quelli che seguono sono i tempi approssimativi di cottura dell'alimento quando lo si cucina nel recipiente inferiore.
- Se l'alimento viene invece cucinato nel recipiente intermedio o superiore, i tempi di cottura saranno leggermente maggiori.
- Prima di servire gli alimenti, consigliamo di verificare sempre che siano sufficientemente cotti.

ALIMENTO	QUANTITÀ	TEMPO APPROSSIMATIVO
Asparagi	450 g	15 - 20 min
Broccoli	225 g	8 - 11 min
Cavolo	225 g	17 - 20 min
Carote a fettine	225 g	15 - 20 min
Cavolfiore	Grandezza media	15 - 20 min
Petti di pollo	2 unità	35 - 40 min
Cozze	450 g	10 - 15 min
Granturco	3 pannocchie	18 - 20 min
Granchi	2	35 - 40 min
Uova sode	1-12	30 min
Filetti di pesce	225 g	20 - 40 min
Piselli	280 g	15 - 17 min
Patate a fettine	300 g	15 - 20 min
Prugne	450 g	10 - 15 min

COME CUCINARE IL RISO

- Il riso deve essere cucinato nel contenitore riso (E).
- Dosare accuratamente la combinazione di riso e acqua nel contenitore riso e mescolarli.
- Seguire quindi il procedimento normale per mettere in funzione Steam Gourmet Pro®: versare acqua nella base e attivare il timer.
- Il riso impiegherà tra 25 e 35 minuti a cuocersi.
- Consigliamo di collocare il contenitore riso sempre nel recipiente superiore (B) per evitare che vi cadano sopra i sughi di altri cibi.

CUCINARE CON ALIMENTI CONGELATI

- Non è necessario scongelare i cibi per cucinarli con Steam Gourmet Pro®.
- Alcuni alimenti congelati dovrebbero essere collocati nel contenitore riso e coperti con un foglio di alluminio durante la cottura a vapore.
- I cibi congelati dovrebbero essere separati o mescolati dopo 10 - 12 minuti. Utilizzare una forchetta / cucchiaino a manico lungo per separare o mescolare gli alimenti.
- Per cucinare cibi congelati basta aumentare il tempo di cottura.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulire Steam Gourmet Pro® regolarmente per evitare residui di cibo.
- Non immergere mai la base in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non immergere mai la presa in acqua o in qualsiasi

Italiano

altro liquido.

- Pulire i recipienti e il contenitore riso con acqua e sapone e una spugna delicata o un panno morbido.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi.
- Le parti seguenti possono essere lavate anche in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio delicato):
- Coperchio
- Contenitore riso
- Recipiente superiore (N° 3)
- Recipiente intermedio (N° 2)
- Recipiente inferiore (N° 1)
- Asciugare tutte le parti prima di rioporle.

dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Prodotto in Cina

INCROSTAZIONI DI CALCARE:

- Per un corretto funzionamento di Steam Gourmet Pro®, impedire che vi si formino incrostazioni di calcare.
- Per evitare questo tipo di problema, consigliamo l'utilizzo di acqua con un basso contenuto di calcare o magnesio.
- Se non è possibile, sarà necessario pulire periodicamente il serbatoio dell'acqua per togliere il calcare dall'apparecchio.

Specifiche tecniche:

Steam Gourmet Pro®

Potenza: 800 W

Tensione: 220 - 240 V

Frequenza: 50 / 60 Hz

ATTENZIONE DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE DELL'APPARECCHIO



Il simbolo di un contenitore di spazzatura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative e le ordinanze municipali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti.

Non disfarsi di questo articolo come se si trattasse di un comune residuo domestico.

Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti. I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.

GARANZIA DI QUALITÀ:

Il prodotto è coperto da garanzia contro i difetti di fabbricazione, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

La garanzia non copre danni arrecati da uso improprio, uso commerciale negligente, usura eccessiva, incidenti o manutenzione inadeguata.

Questo apparecchio adempie la Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE, la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e la Direttiva 2011/65/UE sulla restrizione

Português

Parabéns pela aquisição do Steam Gourmet Pro®, a maneira mais saudável, limpa e fácil de cozinhar 3 pratos diferentes ao mesmo tempo.

O inovador sistema de vapor faz circular o vapor continuamente e de modo uniforme através dos 3 níveis de recipientes assegurando uma cocção rápida e uniforme de 3 saborosos pratos ao mesmo tempo.

O Steam Gourmet Pro® é perfeito para preparar uma ampla variedade de alimentos, todos eles cozinhados a vapor e em questão de minutos.

O Steam Gourmet Pro® é ideal para manter os sucos, o aroma e os sabores dos alimentos.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto pela primeira vez e guarde-o num lugar acessível para poder ser consultado no futuro.

INDICAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

- Leia atentamente estas instruções até ao fim.
- O Steam Gourmet Pro® não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Para evitar danos e/ou lesões utilize unicamente acessórios recomendados pelo fabricante.
- Utilize o Steam Gourmet Pro® unicamente em interiores e sobre superfícies secas.
- Utilize luvas ou pegas resistentes ao calor para tocar nas superfícies quentes.
- Não utilize o Steam Gourmet Pro® se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Para a reparação destes elementos, leve o seu Steam Gourmet Pro® ao centro de assistência técnica mais próximo.
- Desligue o Steam Gourmet Pro® da tomada quando não estiver a utilizá-lo e antes de o limpar.
- Se tiver as mãos molhadas, não desligue o Steam Gourmet Pro® da tomada.
- Não cubra o Steam Gourmet Pro®.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a sua utilização sempre que sejam supervisionados ou instruídos sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados à utilização do mesmo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a sua utilização sempre que sejam supervisionados ou instruídos sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados à utilização do mesmo.
- As crianças não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo

de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.

- Este produto foi desenvolvido unicamente para uso doméstico e uso noutros ambientes de trabalho tais como: áreas de cozinha reservadas a empregados em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares bem como em quintas. O seu uso também é extensivo a clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais similares, bem como em quartos de hotel.

- A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada. Não altere a ficha.

- Não force o alcance do cabo de alimentação.

- O cabo de alimentação nunca deve ser utilizado para levantar ou transportar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.

- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

- Não deixe o cabo de alimentação pender ou entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

- Comprove o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

- Se tiver as mãos molhadas, não toque na ficha.

- Se a superfície exterior de qualquer um dos elementos do aparelho se partir, desligue o aparelho da tomada para prevenir a possibilidade de sofrer um choque elétrico.

- Não utilize o aparelho se este tiver caído ao chão ou apresentar danos ou fugas.

- Este aparelho não deve ser usado em exteriores.

- Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. Áreas de trabalho desordenadas e mal iluminadas aumentam o risco de acidentes.

- Não force o alcance do cabo de alimentação. O cabo de alimentação nunca deve ser utilizado para levantar ou transportar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.

DESCRIÇÃO

- A. Tampa
- B. Recipiente superior (N.º 3)
- C. Recipiente intermédio (N.º 2)
- D. Recipiente inferior (N.º 1)
- E. Recipiente para arroz
- F. Tabuleiro aparta-pingos
- G. Compartimento para adicionar água
- H. Elemento de aquecimento
- I. Depósito para água
- J. Indicador luminoso de funcionamento
- K. Temporizador
- L. Indicador do nível de água

COZINHAR COM O Steam Gourmet Pro®

- Verta água fria no depósito de água que se encontra na base do Steam Gourmet Pro® respeitando o limite máximo e mínimo que se indica no próprio depósito.

Português

- Nota: o nível de água nunca deve ser inferior ao nível mínimo de água indicado.
- Nunca verta vinho, caldo ou qualquer outro líquido que não seja água no depósito.
- Utilize só água limpa. Nunca utilize água para cozinhar que não esteja limpa (Fig. M).
- Coloque os alimentos que deseja cozinhar nos distintos recipientes.
- Disponha os alimentos no centro do recipiente.
- Evite bloquear o orifício de circulação do vapor
- A carne e o peixe devem ser sempre colocados no recipiente inferior para evitar que os sucos pinguem sobre o conteúdo dos outros recipientes.
- Coloque os recipientes em cima da base e a tampa em cima do recipiente superior.

RECIPIENTE PARA ARROZ

- Coloque o arroz ou outros alimentos com molho ou outro líquido no recipiente para arroz (Fig. N).
- Coloque a tampa no recipiente.
- Ligue a ficha à tomada da rede elétrica.
- Utilize o temporizador para ajustar o tempo necessário para cozinhar os alimentos.
- Nota: tenha em conta que os tempos de cocção indicados são meramente orientativos e dependem da quantidade e do tamanho dos ingredientes.
- O indicador luminoso acender-se-á.
- Para a maioria dos alimentos, o volume de água que o depósito admite será suficiente para cozinhá-los.
- Caso se necessite mais água para cozinhar alguns alimentos específicos que requeiram um tempo de cocção superior, abra o compartimento para adicionar água e encha o depósito com água respeitando o limite máximo e mínimo indicado no próprio depósito.
- Quando o tempo de cocção tiver terminado, o botão do temporizador estará na posição "0".
- Desligue a ficha da tomada.
- Retire a tampa do recipiente superior com muito cuidado.
- Para evitar queimaduras, utilize luvas para forno quando agarrar a tampa e os recipientes.
- Tenha muito cuidado porque o vapor pode causar queimaduras.
- Coloque os alimentos do recipiente superior num prato.
- Para aceder ao recipiente inferior, retire o recipiente superior tendo o cuidado de usar luvas para forno.

GUIA DE COCÇÃO A VAPOR

- Oferece-se a seguir um guia informativo dos tempos de cocção de alguns alimentos.
- Tenha em conta que os tempos indicados seguidamente dizem respeito aos tempos aproximados que demora em cozer-se o alimento quando o mesmo for cozinhado no recipiente inferior.
- Se o alimento se cozinhar no recipiente intermédio ou no superior, os tempos de cocção devem incrementar-se

levemente.

- É recomendável verificar sempre que os alimentos se tenham cozinhado suficientemente antes de os servir.

ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO APROX. EM MINUTOS
Espargos	450 g	15-20 min
Brócolos	225 g	8-11 min
Couve	225 g	17-20 min
Rodelas de cenoura	225 g	15-20 min
Couve-flor	Tamanho médio	15-20 min
Peitos de frango	2 unidades	35-40 min
Mexilhões	450 g	10-15 min
Milho	3 maçarocas	18-20 min
Caranguejos	2	35-40 min
Ovos cozidos	1-12	30 min
Filetes de peixe	225 g	20-40 min
Ervilhas	280 g	15-17 min
Rodelas de batata	300 g	15-20 min
Ameixas	450 g	10-15 min

COZINHAR ARROZ

- O arroz deve ser cozinhado no recipiente para arroz (E).
- Meça com precisão o arroz e a água e depois misture-os no recipiente para arroz.
- Siga o procedimento normal para cozinhar com o Steam Gourmet Pro®: verta água no depósito para água e ajuste o temporizador.
- O arroz demora entre 25 e 35 minutos em cozer.
- É recomendável colocar sempre o arroz no recipiente superior (B) para evitar que lhe caiam em cima líquidos de outros alimentos.

COZINHAR ALIMENTOS CONGELADOS

- Não é preciso descongelar os alimentos antes de os cozinhar no Steam Gourmet Pro®.
- Alguns alimentos congelados devem ser colocados no recipiente para arroz e cobertos com uma folha de papel de alumínio durante a cocção a vapor.
- Os alimentos congelados devem ser separados ou mexidos após 10-12 minutos de cocção. Utilize um garfo ou uma colher com o cabo comprido para separar ou mexer os alimentos.
- Para cozinhar alimentos congelados só é necessário aumentar o tempo de cocção.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer por

completo antes de levar a cabo qualquer tarefa de limpeza do mesmo.

- Para evitar que fiquem restos de comida nos recipientes, limpe regularmente o Steam Gourmet Pro®.

- Nunca submerja a base em água nem em qualquer outro líquido.

- Nunca submerja a ficha em água nem em qualquer outro líquido.

- Limpe os recipientes de cocção e o recipiente especial para arroz com água e detergente e a ajuda de uma esponja suave ou de um pano.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

- Os seguintes elementos podem ser lavados na máquina de lavar loiça (utilizando um programa de lavagem suave):

- Tampa

- Recipiente para arroz

- Recipiente superior (N.º 3)

- Recipiente intermédio (N.º 2)

- Recipiente inferior (N.º 1)

- Seque todos os elementos antes de os guardar.

DEPÓSITOS DE CALCÁRIO:

- Para o correto funcionamento do Steam Gourmet Pro® é necessário mantê-lo livre de depósitos de calcário.

- Para evitar este tipo de problema, recomenda-se utilizar água com baixo teor de cálcio e de magnésio.

- Recomenda-se limpar periodicamente o depósito para água para remover o calcário.

Especificações técnicas:

Potência: 800 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

ATENÇÃO

COMO SE DESFAZER DOS MATERIAIS



O símbolo de um contentor sobre rodas riscado indica que Você se deve informar e seguir as normas locais relativas à eliminação deste tipo de produtos.

Não se desfaça deste produto da mesma forma que o faz habitualmente com os resíduos gerais da sua casa. A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com as normas locais aplicáveis.

Os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nefastos sobre o ambiente e a saúde humana e, portanto, devem ser reciclados adequadamente.

Garantia

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal,

acidentes ou manipulação indevida.

Este produto cumpre a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE, a Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE e a Diretiva relativa à restrição do uso de determinadas substâncias em equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE) 2011/65/UE.

Fabricado na China

Nederlands

Hartelijk dank voor de aanschaf van de Steam Gourmet Pro®, de gezondste, schoonste en gemakkelijkste manier om 3 verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden.

Het innovatieve stoomsysteem laat de stoom gelijkmatig en continu door de 3 bakken circuleren, waardoor er snel en gelijkmatig tegelijkertijd 3 heerlijke gerechten kunnen worden bereid.

Steam Gourmet Pro® is perfect voor het bereiden van een ruime verscheidenheid van voedsel: alle stoom binnen enkele minuten.

Steam Gourmet Pro® is de ideale manier om de natuurlijke sappen, aroma's en smaken van het voedsel te behouden.

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig vóór het eerste gebruik van het product en bewaar hem op een toegankelijke plaats voor later gebruik.

ALGEMENE EN VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN:

- Lees alle instructies zorgvuldig door.
- Steam Gourmet Pro® is geen speelgoed. Bewaar het toestel buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik, om schade en/of letsel te voorkomen, uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Gebruik Steam Gourmet Pro® alleen binnenshuis en op droge oppervlakken.
- Raak hete oppervlakken niet aan zonder hittebestendige handschoenen of pannenlappen.
- Gebruik Steam Gourmet Pro® niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng uw Steam Gourmet Pro® terug naar de dichtstbijzijnde bevoegde dienst als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Trek de stekker van de Steam Gourmet Pro® uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en alvorens het schoon te maken. Schakel het apparaat uit alvorens de stekker uit het stopcontact te halen.
- Trek de stekker van de Steam Gourmet Pro® niet uit het stopcontact met natte handen.
- Dek de Steam Gourmet Pro® niet af.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren.
- Apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren.

- Reiniging- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij die ouder zijn dan 8 jaar en dat onder toezicht doen. Houd het apparaat en het snoer daarvan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit toestel is bedoeld om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en andere werkomgevingen: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten van hotels, motels en andere vormen van accommodatie in bijvoorbeeld hotelkamers.

- De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

- Forceer het elektriciteits snoer niet.

- Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen, te verplaatsen of om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Rol het snoer niet rond het apparaat.

- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet over de hete oppervlakken van het apparaat hangt en dat hij er niet mee in contact komt.

- Controleer de toestand van de voedingskabel. Beschadigde of verwarde snoeren verhogen de kans op elektrische schokken.

- Raak de stekker niet aan met natte handen.

- Als een van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, trek dan onmiddellijk de stekker van het apparaat uit het stopcontact om risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet als het op de grond is gevallen, als het tekenen van schade vertoont of als het lekt.

- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

- Zorg dat de werkruimte schoon en goed verlicht is. Rommelige en donkere ruimtes kunnen ongevallen veroorzaken.

- Forceer het elektriciteits snoer niet. Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen, te verplaatsen of om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.

BESCHRIJVING

- A. Deksel
- B. Bovenste stoommand (Nr. 3)
- C. Middelste stoommand (Nr. 2)
- D. Onderste stoommand (Nr. 1)
- E. Rijstkom
- F. Lekbak
- G. Watertoevoerpunt
- H. Verwarmingselement
- I. Waterreservoir
- J. Indicatielampje
- K. Timer
- L. Waterniveau-indicatie

KOKEN MET DE Steam Gourmet Pro®

- Vul het reservoir in de voet van de Steam Gourmet Pro® met koud water, rekening houdend met de indicaties Max en Min op het reservoir.

- N.B.: het waterniveau mag nooit onder de Min markering komen.

- Schenk nooit wijn, bouillon of andere vloeistoffen in het waterreservoir.

- Gebruik uitsluitend schoon water. Gebruik nooit vuil water om te koken (Fig. M).

- Doe het voedsel in de stoomschaal.

- Leg het voedsel in het midden van de schaal.

- Probeer de stoomopening niet te verstoppen.

- Vlees of vis moet altijd in de onderste stoomschaal worden gelegd, om te voorkomen dat er sappen in de inhoud van de andere schalen kunnen druppelen.

- Plaats de schalen op de basis en controleer of de deksel op de bovenste schaal geplaatst is.

RIJSTKOM

- Doe rijst of andere voedsel zonder saus of vloeistof in de rijstkom (Fig. N).

- Doe de deksel erop.

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- Stel de timer in op de geschikte tijdsduur om het voedsel te bereiden.

- Opmerking: De kooktijden zijn uitsluitend een richtlijn en zijn mede afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de ingrediënten.

- Het indicatielampje gaat branden.

- Voor de meeste soorten voedsel is de hoeveelheid water die in de voet past voldoende om het te koken.

- Als er meer water moet worden toegevoegd voor het koken van bepaalde levensmiddelen die een langere kooktijd vereisen opent u het watertoevoerbakje om het met water te vullen (let op het Min en Max niveau).

- Als het kookproces beëindigd is, staat de timer op de 0-stand.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

- Wees voorzichtig bij het optillen van het deksel van de bovenste mand.

- Gebruik ovenwanten om het deksel en de manden eraf te halen, om brandwonden te voorkomen.

- Wees voorzichtig: stoom kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.

- Haal het voedsel uit de bovenste mand en leg het op een bord.

- Om bij de onderliggende mand te komen kunt u de bovenste mand met ovenwanten afnemen.

STOOMGIDS

- Hieronder vindt u enkele algemene richtlijnen voor kooktijden voor sommige levensmiddelen.

- De hieronder vermelde tijden zijn de kooktijden bij benadering voor voedsel dat in de onderste mand wordt

geplaatst.

- Als het voedsel in de middelste of bovenste mand wordt geplaatst, zijn de kooktijden iets langer.

- Wij raden u aan om altijd te controleren of het voedsel voldoende gaar is alvorens het op te dienen.

VOEDSEL	HOEEVEELHEID	BIJ BENADE- RING TIJD
Asperges	450 g	15-20 min
Broccoli	225 g	8-11 min
Kool	225 g	17-20 min
Schijfjes wortel	225 g	15-20 min
Bloemkool	Middelgroot	15-20 min
Kippenborst	2 stuks	35-40 min
Mosselen	450 g	10-15 min
Maïs	3 kolven	18-20 min
Krab	2	35-40 min
Hardgekookte eieren	1-12	30 min
Visfilets	225 g	20-40 min
Doperwten	280 g	15-17 min
Aardappelschijfjes	300 g	15-20 min
Pruimen	450 g	10-15 min

RIJST KOKEN

- Rijst moet worden gekookt in de rijstkom (E).

- Meet de juiste hoeveelheid rijst en water af en combineer deze in de rijstkom.

- Volg de normale procedure om de Steam Gourmet Pro® op te starten: Schenk water in het waterreservoir en stel de timer in.

- Het duurt 25 tot 35 min voordat de rijst gaar is.

- Wij raden u aan om de rijstkom altijd in de bovenste mand (B) te plaatsen om te voorkomen dat het vocht van andere levensmiddelen erop drupt.

DEIEGGEVROREN VOEDSEL KOKEN

- Het voedsel hoeft niet te worden ontdooid alvorens het in de Steam Gourmet Pro® te bereiden.

- Sommige diepgevroren levensmiddelen moeten in de rijstkom worden geplaatst en bedekt worden met aluminiumfolie alvorens ze te stomen.

- De diepgevroren levensmiddelen moeten na 10-12 minuten worden geroerd of uit elkaar worden gehaald. Gebruik een lange vork/lepel om de levensmiddelen te roeren of uit elkaar te halen.

- Voor het koken van diepgevroren voedsel hoeft u alleen een iets langere kooktijd aan te houden.

REINIGEN

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Maak de Steam Gourmet Pro® regelmatig schoon om voedselresten te voorkomen.
- Dompel de voet nooit in water of andere vloeistoffen onder.
- Dompel de stekker nooit in water of andere vloeistoffen onder.
- Reinig de stoommanden en de rijstkom met zeepsop en een zachte spons of doek.
- Gebruik geen bijtende chemische stoffen
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser worden afgewassen (gebruik een mild programma):
 - Deksel
 - Rijstkom
 - Bovenste stoommand (Nr. 3)
 - Middelste stoommand (Nr. 2)
 - Onderste stoommand (Nr. 1)
- Laat alle onderdelen drogen alvorens ze op te bergen.

KALKAANSLAG:

- Steam Gourmet Pro® moet vrij van kalkaanslag worden gehouden voor een correcte werking.
- Om dit soort problemen te voorkomen raden wij aan om water met een laag calcium- of magnesiumgehalte te gebruiken.
- Is dat niet mogelijk, maak het waterreservoir dan regelmatig schoon om kalkaanslag van het apparaat te verwijderen.

Technische kenmerken:

Steam Gourmet Pro®
Vermogen: 800 W
Spanning: 220-240 V
Frequentie: 50/60 Hz

OPGELET

AFVOEREN VAN HET MATERIAAL



Het symbool van een container op wielen met een kruis erdoor geeft aan dat u zich dient te informeren over hoe dit soort producten volgens de plaatselijke voorschriften moet worden afgevoerd.

Voer dit product niet met het gebruikelijke huisvuil af.

U dient het volgens de desbetreffende plaatselijke voorschriften af te voeren.

Elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die een zeer schadelijk effect op het milieu of de volksgezondheid hebben en dienen op een passende wijze gerecycleerd te worden.

KWALITEITSGARANTIE

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de Richtlijn voor Elektromagnetische Compatibiliteit 2014/30/EU en de Richtlijn 2011/65/EU voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

Vervaardigd in China



Steam Gourmet Pro



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8^a planta
08950 Espinosa de llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Gorenne
CS 90021 SLOUEN L'AUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Edenweicher Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 080



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct B.V.
Thermiekstraat 1, 6361 HB NUTH
THE NETHERLANDS
www.bestdirect.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspaiveli - Suome:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISI ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donzetti 3
20122 Milano - Italia
www.isi-italy.com
industex@industex.com

