

**MANUEL D'UTILISATION
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG**



CUISEUR VAPEUR • STEAM COOKER • DAMPFGARER

Type: CUISEUR VAPEUR**Nom Du Produit: SLENDER****Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.****INFORMATION AU CONSOMMATEUR SUR LA GARANTIE**

l'appareil désigné ci-dessus est garanti durant une année contre tout défaut de fabrication.

Cette garantie prend effet à compter de la date de l'achat. Pour être valable, ce certificat de garantie doit être :

1. Soit certifié par le vendeur (date & cachet). Il doit être joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.
2. Soit la facture d'achat doit être jointe à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

- L'appareil doit être retourné dans son emballage d'origine.

- Cette garantie ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Sur les accessoires

en cas de :

- Modification des caractéristiques de l'appareil.

- Du non respect des prescriptions d'utilisation.

- Ou lorsqu'une cause étrangère à l'appareil est responsable de sa défaillance (incendie, foudre, humidité, exposition à une chaleur intense, sustentions du réseau électrique, casse, transport sans précaution, bris par chute ou par choc ...).

WARRANTY CERTIFICATE • Full 1-year warranty**EN****Type: STEAM COOKER****Name Of Product: SLENDER****Unit solely designed for household use.****CONSUMER INFORMATION ABOUT THE WARRANTY**

The unit indicated above is guaranteed against any manufacturing defect for a period of one year.

This warranty will take effect from the date of purchase. In order to be valid, this warranty certificate must be:

1. Certified by the vendor (date and stamp). It must be enclosed with the unit for all repairs under warranty; or
2. The invoice must be enclosed with the unit for all repairs under warranty.

- The unit must be returned in its original packaging. -The warranty does not cover normal wear. The manufacturer may not be held liable for any possible damage caused by incorrect, inappropriate, faulty or unreasonable use or installation, or which is not compliant with instructions, or for any repairs carried out by non-qualified personnel.

in case of:

- Modifications to the characteristics of the unit;

- Non-compliance with instructions for use; or When a cause unconnected with the unit is responsible for its failure (fire, lightning, damp, exposure to intense heat,

overvoltage in the electricity supply, breakage, transport without necessary precautions, breakage due to a fall or an impact, etc.).

GARANTIESCHEIN • Garantielaufzeit 1 Jahr**DE****Typ: DAMPFGARER****Name Des Produkts: SLENDER****Gerät ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.****VERBRAUCHERINFORMATIONEN ÜBER DIE GARANTIE**

Das oben bezeichnete Gerät hat eine Garantie gegen Fertigungsmängel von einem Jahr.

Diese Garantie läuft ab dem Kaufdatum. Dieser Garantieschein ist nur gültig, wenn Folgendes zutrifft:

1. Er wird durch den Verkäufer bestätigt (Datum und Stempel). Er muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.
2. Oder die Kaufquittung muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

- Das Gerät muss in seiner Originalverpackung zurückgeschickt werden.

- Diese Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß ab. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch einen falschen Gebrauch oder eine fehlerhafte, ungeeignete, irrtümliche, unangemessene, nicht der Anleitung entsprechende Installation oder Reparaturen verursacht

wurden, die durch nicht dafür qualifizierte Personen durchgeführt wurden.

Für Zubehör:

Im Fall von:

- Änderungen der technischen Daten des Geräts

- Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung

- Oder wenn eine nicht dem Gerät zuzuordnende Ursache für den Fehler verantwortlich ist (Brand, Blitzschlag, Feuchtigkeit, außergewöhnliche Hitze,

Überspannungen im

Stromnetz, Bruch, Transport ohne Vorsichtsmaßnahme, Herunterfallen, Stöße etc.)

CACHET DU VENDEUR
VENDOR'S STAMP
HÄNDLERSTEMPEL

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 5

EN

Instruction manual

starting on page 10

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 15

ENVIRONNEMENT

Destruction de l'appareil



Ce produit contient des matériaux recyclables.

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.

Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

Note : les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

* N'alimenter l'appareil qu'après s'être assuré que la tension est conforme à celle indiquée sur l'étiquette de l'équipement et après avoir vérifié la mise à la masse. Ne jamais remplacer de câble ni de fiche de manière hasardeuse.

* Ne pas laisser le cuit-vapeur sans surveillance et le maintenir hors d'atteinte des enfants.

* Avant d'alimenter l'appareil, s'assurer qu'il y a de l'eau dans la cuve. Noter qu'il ne faut jamais ajouter de l'eau à un niveau supérieur à la ligne MAX.

* Assembler de manière appropriée tous les éléments avant utilisation, en utilisant obligatoirement les composants conçus spécialement pour ce cuit-vapeur.

* Éviter d'endommager les éléments par rebondissement lors de l'assemblage et du désassemblage de la poignée libre.

* Ne jamais utiliser le cuit-vapeur sans eau dans la cuve.

* Éviter d'assembler d'autres éléments avec le cuit-vapeur quand celui-ci est en fonctionnement. Porter des gants thermiquement isolants pour éviter d'être blessé par la vapeur. Prendre toute disposition afin d'éviter de retourner les aliments.

* Il est obligatoire de couper l'alimentation avant nettoyage. Ne jamais tremper dans l'eau la base du cuit-vapeur afin d'éviter tout danger.

* Ne jamais utiliser le cuit-vapeur s'il apparaît un des problèmes suivants. L'appareil doit alors être renvoyé en un endroit approprié.

A. Base du cuit-vapeur endommagée

B. Puissance anormale du cuit-vapeur

C. Câble endommagé

D. Autre condition anormale

* Appareil limité à l'usage ménager ; ne jamais utiliser en activité commerciale et ne jamais utiliser à l'extérieur.

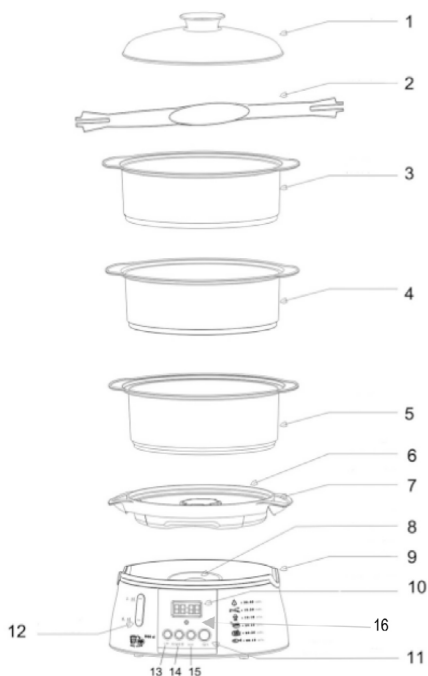
* Il apparaît des problèmes en cas d'utilisation non appropriée et au-delà du domaine d'emploi. Nous déclinons alors toute responsabilité.

NOTA :

Ne pas ajouter dans la cuve ni condiments ni de l'eau qui ne serait pas propre.

Placer le plateau à jus de façon stable sur son emplacement de la base.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|---|--|
| 1 Couverture supérieur | 9 Cuve (1,2 l : Temporisat ion : 1 heure), Corps principal |
| 2 Poignée libre | 10 Panneau d'affichage digital |
| 3 Armature, panier n° 3 du cuit-vapeur | 11 Bouton MARCHE/ARRET |
| 4 Armature, panier n° 2 du cuit-vapeur | 12 Niveau d'eau |
| 5 Armature, panier amovible n° 1 avec agrafe Armature | 13 Bouton de réglage des Heures |
| 6 Plateau «Collecteur de jus» | 14 Bouton MARCHE/ARRET |
| 7 Orifice pour remplissage d'eau | 15 Bouton de réglage des minutes |
| 8 Élément de chauffage Orifice pour remplissage d'eau | 16 Voyant (s'éclaire en rouge pendant la cuisson) |

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

* Avant d'utiliser votre cuit-vapeur, il est de la plus haute importance de lire les instructions figurant dans ce livret et de s'y conformer.

* Déballer le cuit-vapeur et retirer tous les accessoires d'emballage.

* Retirer du sac plastique le cuit-vapeur et ses accessoires.

* Nettoyer le couvercle supérieur, le bol à riz, les armatures du cuit-vapeur, les plateaux du cuit-vapeur et le collecteur de jus, puis les maintenir à l'air libre après nettoyage.

* Essuyer l'intérieur de la cuve avec une éponge ou un chiffon humides.

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS DÉSASSEMBLÉS

* Il est possible de retirer le plateau du cuit-vapeur afin de disposer de plus de place pour la cuisson à la vapeur d'aliments de grande taille.

* Processus d'assemblage du plateau du cuit-vapeur :

- Placer le plateau du cuit-vapeur sur une surface stable ;
- Retourner le plateau du cuit-vapeur (agrafe orientée vers le bas) ;

- Insérer le plateau du cuit-vapeur dans l'armature du cuit-vapeur ;

- Appuyer sur l'agrafe et s'assurer que le plateau est solidement inséré dans l'armature ;

* S'assurer que le plateau est solidement inséré dans l'armature, en particulier pour les plateaux n° 2 et n° 3.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

* Il est nécessaire de placer le corps principal sur une surface stable et de maintenir à l'écart du cuit-vapeur tout objet susceptible d'être facilement endommagé et d'empêcher les enfants de l'atteindre.

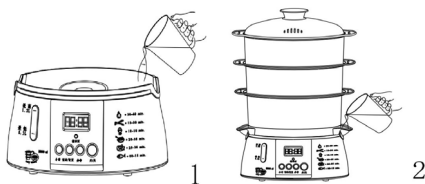
* Ne jamais mettre d'assaisonnement ni un autre liquide quelconque autre que l'eau dans la cuve.

* Placer le collecteur de jus de manière stable sur le corps principal.

Deux manières pour ajouter de l'eau :

1. Verser de l'eau directement dans la cuve jusqu'au niveau maximal (figure 1)

2. Verser de l'eau par l'orifice de remplissage d'eau jusqu'au niveau maximal (figure 2)



Mode d'utilisation de chaque composant

* Pour faire de la cuisson à la vapeur, mettre en place un par un le collecteur de jus et les armatures n° 1, 2 et 3 du cuit-vapeur.

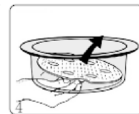
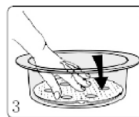
* Dans le cas de l'utilisation de niveaux multiples, il est suggéré de prolonger le temps de cuisson de manière appropriée et de placer l'aliment de grande taille sur le plateau n° 1 du cuit-vapeur.

* Il est possible de placer des aliments différents sur le même plateau du cuit-vapeur, mais il faut noter qu'il y a une possibilité d'inter-pénétration des odeurs.

* Pour cuire des aliments différents, placer d'abord l'aliment exigeant le temps de cuisson le plus long sur le plateau du bas. Puis, quand le temps restant est suffisant pour cuire les autres aliments exigeant moins de temps, il est possible de retirer avec précaution le couvercle supérieur, puis de placer une autre armature du cuit-vapeur au-dessus, et de refermer le couvercle afin de poursuivre la cuisson.

* Utilisation des plateaux amovibles du cuit-vapeur :

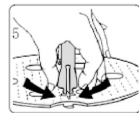
l'utilisation des plateaux amovibles du cuit-vapeur peut donner de la souplesse en apportant plus de place pour la cuisson d'aliments de grande taille tel qu'un poulet ou un canard entiers. Pour assembler un plateau amovible du cuit-vapeur (voir figure 3), placer la face du fond vers le haut (agrafe orientée vers le bas) dans l'armature du cuit-vapeur, appuyer sur l'agrafe, puis fixer le dessous dans l'armature du cuit-vapeur. Pour désassembler le fond (voir figure 4), il est seulement nécessaire de libérer l'agrafe et de pousser le fond de bas en haut.



NOTA : L'ARMATURE DU CUIT-VAPEUR DOIT ETRE ASSOCIEE AU PLATEAU DU FOND QUAND ELLE REPOSE SUR LE COLLECTEUR DE JUS.

* Utilisation de la poignée libre : l'utilisation de la poignée libre de conception spéciale peut faciliter la séparation du plateau du cuit-vapeur de l'armature de celui-ci et éviter l'endommagement de l'aliment en lui conservant une bonne apparence (par exemple pour le poisson, etc.).

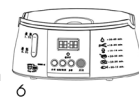
* Placer la face du fond vers le haut (agrafe orientée vers le bas), puis saisir la poignée (par la partie courbe du haut), prendre entre deux doigts un côté quelconque de la poignée (voir fig. 5), ne pas lâcher tant que l'extrémité de la poignée ne s'est pas insérée à travers le fond, et s'assurer qu'elle est bien fixée. Procéder de la même façon pour fixer l'autre côté. Pour désassembler, procéder exactement de manière inverse.



NOTA : LA POIGNEE LIBRE S'ADAPTE A N'IMPORTE QUEL PLATEAU DU CUIT-VAPEUR, MAIS CELLE MUNIE DE LA POIGNEE DOIT ETRE PLACEE AU NIVEAU DU HAUT.

Pour faire fonctionner le cuit-vapeur

1- Brancher l'équipement sur une prise électrique ; un signal sonore va retentir. L'appareil est maintenant en position d'attente et le voyant indicateur LED (diode électroluminescente) va s'allumer en vert (fig. 6).



2- Bouton «MARCHE/ARRÊT». Appuyer sur ce bouton ; l'équipement va se raccorder au secteur et l'affichage digital va indiquer 00.00. Une double pression sur ce bouton coupe l'alimentation (fig. 7).



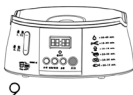
3- Bouton de la fonction de REGLAGE. Appuyer sur ce bouton ; l'affichage va indiquer 00.05, et l'équipement sera en position de réglage du temps. Appuyer ensuite sur le bouton des MINUTES et des HEURES dans les 5 secondes ou bien, au-delà de 5 secondes, l'appareil passera automatiquement en position de chauffage (fig. 8).



4- Bouton de réglage des minutes MIN. Appuyer sur ce bouton afin de régler le temps entre 6 et 59 minutes ; le temps augmente par défilement d'une minute à chaque pression sur le bouton MIN. Si une pression continue sur ce bouton dépasse 3 secondes, le temps augmentera automatiquement.

5- Bouton de réglage des heures HR. Appuyer sur le bouton HR ; le temps augmente par défilement d'une heure à chaque pression sur le bouton HR.

Appuyer ensuite sur le bouton MIN afin de régler le temps nécessaire, le temps de cuisson le plus long pouvant être de 2 heures. Après réglage du temps de cuisson, l'équipement va passer automatiquement en position de chauffage au bout de 5 secondes. Le voyant indicateur va s'allumer en rouge (fig. 9)



6- Appuyer sur le bouton REGLAGE afin de régler le temps de chauffage comme ci-dessus, puis appuyer à nouveau sur le bouton REGLAGE ; le programme va passer en position de déroulement du temps. Dans ce cas, l'affichage digital va indiquer MINUTERIE, et le cuit-vapeur ne fonctionnera pas.

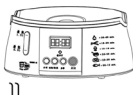
Appuyer sur le bouton HR afin de régler le temps d'attente ; il est possible de choisir entre 1 et 12 heures, et également 59 minutes. L'affichage du temps est dégressif et le voyant

indicateur est allumé en vert. Quand le délai est écoulé, l'appareil passe automatiquement en position chauffage. Le temps indiqué sur l'affichage digital est maintenant le temps de cuisson (fig. 10).



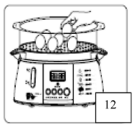
7- A la fin de la cuisson, le signal sonore va retentir et l'équipement va passer automatiquement dans la position de maintien de la chaleur, l'affichage digital indiquant «maintien de la chaleur».

8- Contrôler le niveau d'eau pendant la cuisson à la vapeur. Si le niveau descend au-dessous du niveau MIN, ajouter une certaine quantité d'eau selon l'une des deux méthodes mentionnées ci-dessus (fig. 11)



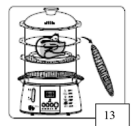
Cuisson des oeufs à la vapeur

Pour la cuisson simultanée de moins de 6 oeufs, il est possible de placer ceux-ci dans les trous pour oeufs de conception spéciale ménagés dans le collecteur de jus. Dans ce cas, le plateau n° 1 du cuit-vapeur n'est pas nécessaire ; il est juste besoin de mettre l'armature du cuit-vapeur en position correcte. Au-dessus de 6 oeufs, il est possible d'utiliser le plateau du cuit-vapeur ; placer les oeufs sur le plateau à oeufs, puis fermer le couvercle supérieur (fig. 12)



Cuisson du poulet

Laver et sécher le poulet (le poulet pèse environ 500 g). Assaisonner l'intérieur et l'extérieur du poulet, puis le faire mariner pendant 20 à 30 minutes. Après marinage, placer le poulet sur le plateau n° 1 ou n° 2 du cuit-vapeur (mais il est important de mettre de l'ail et du gingembre à l'intérieur du poulet), puis brancher sur le secteur et régler le temps (le temps de réglage idéal est de 38 minutes).



Fin de la cuisson

Couper l'alimentation et ne pas déplacer le cuit-vapeur jusqu'à ce qu'il ait refroidi ; retirer avec précaution le couvercle afin d'éviter le contact du corps avec la vapeur. Pour éviter un excès de cuisson de l'aliment, il est possible de retirer en temps opportun le plateau du cuit-vapeur et l'armature du cuit-vapeur de la plaque. En cas d'utilisation de la poignée libre, veiller à retirer la poignée et à désassembler le fond du plateau du cuit-vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- * Ne pas utiliser un tampon quelconque avec fonction de grattage ni de solvant pour le nettoyage.
- * Il est possible d'utiliser un chiffon humide pour nettoyer la base du cuit-vapeur et la cuve.
- * Maintenir la cuve sans eau après la cuisson. Il est obligatoire de mettre de l'eau propre à chaque utilisation.
- * Sécher chaque composant avant de le ranger et placer l'équipement dans un endroit sûr et sec.

Détartrage

Il peut apparaître une certaine épaisseur de tartre après 7 à 10 utilisations, la quantité de celui-ci dépendant de la qualité de l'eau locale. Pour prolonger la longévité du cuit-vapeur, il est suggéré de le détartrer régulièrement afin d'éviter de mettre obstacle aux échanges de chaleur.

- * Verser de l'eau et du vinaigre blanc à l'intérieur de l'anneau de l'élément chauffant jusqu'au niveau maximal de l'eau. Il est interdit d'utiliser d'autres produits de lavage pour le nettoyage.
- * Brancher sur le secteur. Il n'est pas nécessaire de mettre en place le collecteur de jus ni d'autres éléments en plastique lors du nettoyage.
- * Régler le temps entre 15 et 20 minutes. Couper l'alimentation si le vinaigre blanc commence à bouillir.
- * Quand le signal sonore retentit, couper l'alimentation et jeter le vinaigre blanc après qu'il se soit complètement refroidi.
- * Laver la cuve à plusieurs reprises avec de l'eau propre afin d'éliminer l'odeur de vinaigre.

Rangement des plateaux du cuit-vapeur

- * Tous les plateaux du cuit-vapeur peuvent être placés l'un sur l'autre.
- * Placer le plateau n° 1 du cuit-vapeur (baptisé élément n° 7) sur le plateau à jus. Placer le n° 2 sur le n° 1 et le n° 3 sur le n° 2. Le couvercle supérieur va sur le dessus.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

- * Le fait de verser un peu d'eau chaude dans la cuve peut faire gagner du temps. Mais il faut noter que les temps suggérés doivent être considérés comme en rapport avec une durée standard de refroidissement.
- * Ne remplissez pas complètement d'aliments le plateau du cuit-vapeur. Il est nécessaire de laisser de la place pour la circulation de la vapeur.
- * Les temps mentionnés doivent être en accord avec la taille de l'aliment, son encombrement, sa fraîcheur et le goût personnel. Un emploi fréquent du cuit-vapeur permet de maîtriser les temps appropriés. Pour obtenir un meilleur résultat, il est nécessaire de couper tous les aliments selon une taille analogue. En cas de cuisson de nombreux aliments au même niveau, placer l'aliment de plus petite taille sur le dessus.
- * En cas de cuisson à la vapeur d'un aliment de masse importante, il est possible d'ouvrir le couvercle supérieur pendant la cuisson, de retourner l'aliment et de refermer le couvercle.
- * Utiliser le jus du collecteur de jus pour obtenir un potage ou un parfum délicieux.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Note: electrical and electronic products contain Dangerous substances prethatsent have harmful effects on the environment or human health and should be recycled.

IMPORTANT SAFETY AND GENERAL INSTRUCTIONS

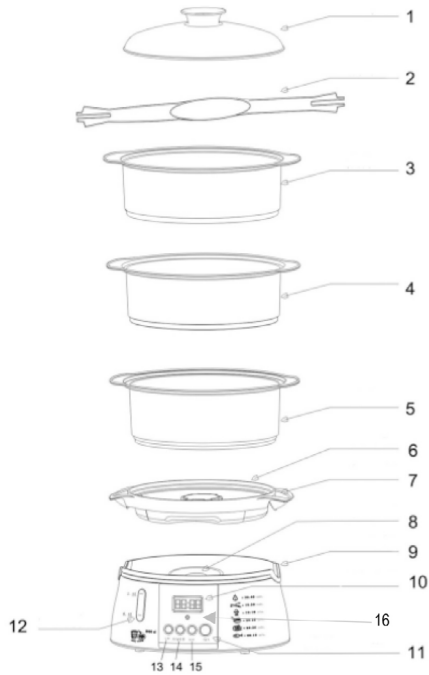
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse power cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Turn any control to "off", when plug or remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended household use only.
14. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
15. Dry foods as thoroughly as possible before lowering into the hot oil. Water and frost on foods will result in high oil splattering during the cooking cycle.
16. Do not set the unit on a soft surface, or table covering such as a tablecloth. Make sure you use the unit on an even, hard surface.
17. Do not set the unit in a wet area for use.
18. Do not attempt to remove fried foods from the basket. Foods are very hot and should only be removed with the proper utensils.
19. Do not stand right over the fryer during the frying cycle. There is a risk that you can be burned by splattering oil.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety

Caution:

1. Do not attempt to fry with butter, margarine or olive oil.
2. Always unplug your deep fryer when not in use.

DESCRIPTION OF PRODUCT



1.Steamer Cover Handle

2.Main Cover Lid

3.Handle

4 n° 2 steamer frame

5 n° 1 steamer frame

6 Juicer collector

7 opening for refilling water

8 Heater

9 Vessel (1,2 l : Timing : 1 hour),Body

10 Digital displayer

11.ON/OFF button

12.Water gauge

13.HR setting button

14.SET button (it has the time preset function)

15.Minute setting button

16 Indicator light (it will be in red colour when cooking)

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

*Before using your food steamer, it is most important that you read and follow the instructions according to this booklet.

*Unpack the food steamer and remove all packaging material.

*Take out food steamer and attachment from the polybag clean upper cover, rice bowl, steamer frame, steamer tray, free handle and juice collector then keep it airing after cleaning.

*Wipe the inner of vessel with a damp sponger or a cloth

ASSEMBLE KNOCK-DOWN PARTS

*Can detach the steamer tray to make more room for steaming big-sized food

*Process of assembling steamer tray:

- Put steamer frame on stable surface;
- Put the steamer tray obverse (clip downwards)
- Insert the steamer tray into the steamer frame;

*Ensure the tray tightly inserted into the frame, especially for the NO.2 and NO.3 tray

*The tray tightly inserted into the frame;

USING INSTRUCTION

*Should place main body on stable surface and keep any object which is hurt easily away from food steamer and prevent them from children' reach.

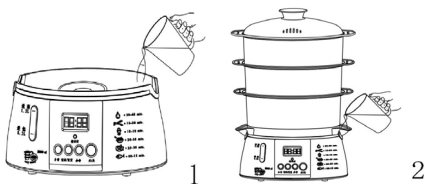
*Never put any seasoning or other liquid other than water into the vessel.

*Put the juice collector onto the main body stably.

TWO WAYS TO ADD WATER:

1. Pouring water directly to the vessel to the maximum level (pic.1).

2. Pouring water through the refill water opening to the maximum level (pic.2).



HOW TO USE EACH PART

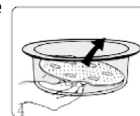
* When steaming, please put juice tray, steamer frame 1, 2 and 3 one by one.

* When using multi-tier, suggest prolonging time of steaming appropriately and place big-sized food in the NO.1 steamer tray.

* Allow putting different food at the same steamer tray, but notice it is possibility to penetrate odor each other.

* Cook different food, place the food requiring longer time in bottom tier first. Then when the remnant time is enough to cook other foods requiring less time, you can remove the upper cover carefully, then place another steamer frame above, close the cover to continue cooking.

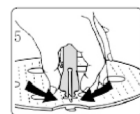
* Use removable steamer tray: using removable steamer tray flexibly can make more room for cooking such big-sized food as whole chicken and duck assemble removable steamer tray (reference picture 3), place face of bottom up (clip down) in steamer tray; while disassemble bottom (Reference picture 4) just unfasten clip, push bottom from down to up



•NOTICE: STEAMER FRAME MUST BE ALONG WITH BOTTOM TRAY WHEN IT IS ON JUICE TRAY.

*Use free handle: To use special-designed free handle can take out steamer tray easily from the steam frame and keep food from damaging, so it keeps in good looking. (Eg, fish, etc...)

To put the face of bottom up (clip down) then size the handle. (The part of arc up), nip any side of handle (Re pic.5), don't loosen till put the end of handle insert cross of bottom, ensure it is fasten. In the same way to fix the other side. Disassemble handle just to contrary.



•NOTICE: FREE HANDLE FITS FOR ANY STEAMER TRAY, BUT THE ONE WITH HANDLE MUST BE PLACED ON THE TOP TIER.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the unit into an electrical outlet, a buzzer signal will come out Now it's on stand-by status and the indicator LED Light will be in green color (pic. 6).



2. Press ON/OFF button button, the unit will connect to the power and the digital panel will display 00:00. Press the button twice the power will be cut off (pic.7).



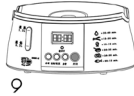
3. Press SET button, the panel will display 00:05, and the unit will be on time-setting status. Then press the MIN and the HR button within 5 seconds or exceed 5 seconds, it will be automatic into heating status (Pic.8.).



4. Press MIN button to set the time from 6 to 59 minutes , the time will scroll-up 1 minute when press the MIN button one time . Continuous pressing this button exceed 3 seconds, the time will increase automatically

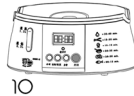
5. «HR setting button». Press HR button, the time will scroll-up 1 hour when press HR button one time. Then press the MIN button to set the time you need, the longest cooking time can be set 2 hours.

After setting the cooking time , the unit will be automatic into heating status after 5 seconds . The indicator light will be in red color (Pic. 9).



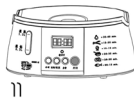
6. Press the SET button to set the heating time as above, then press SET button again, the program will be in the time-lapse status. In this case the digital panel will display TIMER, not steamer. Press the HR button to set the time-lapse time, you can select from 1 to 12 hours, and also 59 minutes, the total time – lapse is 13 hours.

The time is digressive and the indicator light will be in green color. When the time skips it be automatic into heating status . The time displayed in the digital panel now is the heating time (Pic . 10)



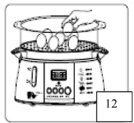
7. When it finished, five buzzer signal will come out, and it will be automatic into warm keep status, the digital panel will display warm keep.

8. Check the water gauge during steaming. If the water level lower that the MIN level the add some Water according to the two methods mentioned in Pag (Pic11)



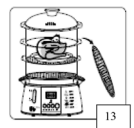
Steam eggs

When steaming less than 6 eggs at the same time, you can place them on special- designed egg hole in the juice collector. In this case, N°1 steamer tray is no need, just put the steam frame on the correct position. over 6 eggs, you may use steamer tray, put eggs on egg tray, then close the upper cover. (Pic. 12).



Cook chicken

Wash and make the chicken(the chicken is about 500g.) dry, steam the flavoring inside and outside the chicken then pickle it for about 20-30 minutes. After pickled put the chicken into the N°1 or N°2 steamer tray(Pic.13), but it's important that put the garlic and the ginger inside the chicken, then connect to the power and set the time.(the time is ideal to set 38MINS).



Finish cooking

Cut off the power after finishing and don't remove food steamer until cooling.Remove the upper cover carefully to avoid body right touch with steam. To prevent food over-cook, you can move the steamer tray and steamer frame timely on plate . if using free handle, please be careful when you remove handle and disassemble bottom of steamer tray.

CLEAN & CARE

- * Don't use any wish with grinding function or solvent to clean.
- *May use moist cloth to wish base of steamer and vessel.
- *Keep vessel without any water after cooking. each time when you use steamer should change clean water.
- *Keep each part dry before collecting, and put them in safe and dry place.

Cleaning scale

Il peut apparaître une certaine épaisseur de tartre après 7 à 10 utilisations, la quantité de celui-ci dépendant de la qualité May a lot of scale on heater after using 7-10 times, how much it will be depends on water quality in locate area. To prolong steamer durability, suggest that clean scale regularly to avoid heat exchange from obstruct. Pour water and white vinegar inside the ring of the heater at maximum water level.

Prohibit using others wash to clean.

Connect to the power. it's no need to put juice collector or other plastic parts when cleaning.

Set time between 20 and 25 minutes.Cut off power if the white vinegar begins to boil.

When the buzze give the signal cut off the power. And pour white vinegar out after it's cooling completely.

Wash vessel with clean water again and again to get rid of the smell of the vinegar.

Collecting of steamer tray

- * All steamer trays can put one on another.
- *Put N°.1 steamer tray(Named according to item N°.)on juice tray.
- Place N°2 on N°1 and N°3 on N°2.
- The upper cover is on the top.

Tips and suggestion

- * Pouring a little hot-water in vessel can save time, but please notice that time suggested should be according to standard time of cooling.
- * Do not fill full of food in steamer tray, should make appropriate room for flowing of steam.
- * Time mentioned should be according to size of food, space, freshness and personal favor. Using steamer often, you will master proper time. to make better effect, you should cut all food in similar size. Place the smallest-sized food on the top, when steaming much food at the same tier.
- * Steam big -massed food, you can open the upper cover when steaming, turn over food then close cover.
- * Using juice in juice collector to make delicious soup or flavor.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

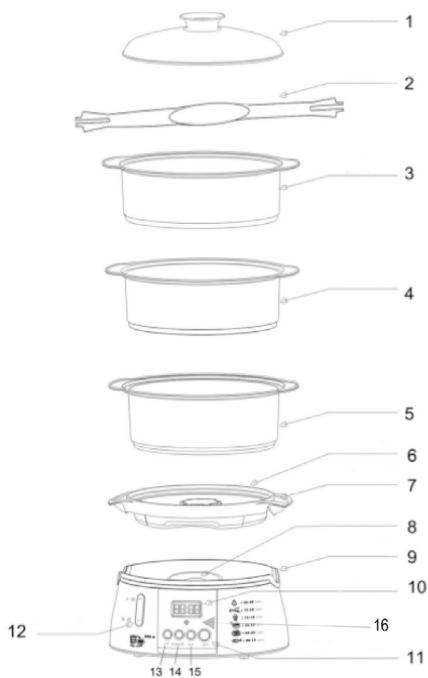
Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengen Beschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- * Das Gerät nur an die Stromversorgung anschließen, wenn sichergestellt ist, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt und eine Erdung vorhanden ist. Das Kabel und der Stecker dürfen unter keinen Umständen selbst ersetzt werden.
 - * Der Dampfgarer darf nicht ohne Beaufsichtigung betrieben werden und ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten.
 - * Bevor das Gerät unter Strom gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass Wasser im Kessel ist. Beachten Sie, dass niemals Wasser über die Füllmarke der MAX-Linie eingefüllt werden darf.
 - * Alle Elemente wie vorgeschrieben vor Gebrauch zusammensetzen. Dabei dürfen nur Bauteile verwendet werden, die speziell für den Dampfgarer entwickelt wurden.
 - * Die Beschädigung der Elemente durch Aufspringen bei der Montage und Demontage des freien Handgriffs ist zu vermeiden.
 - * Der Dampfgarer darf niemals ohne Wasser im Kessel betrieben werden.
 - * Es dürfen keine anderen Elemente mit dem Dampfgarer verbunden werden, wenn dieser in Betrieb steht. Tragen Sie thermisch isolierende Handschuhe, um Verletzungen durch den Dampfgarer zu vermeiden. Treffen Sie alle Vorkehrungen, um ein Umdrehen der Lebensmittel zu vermeiden.
 - * Die Stromversorgung muss vor der Reinigung unterbrochen werden. Tauchen Sie den Boden des Dampfgarers nie in Wasser, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - * Der Dampfgarer darf niemals betrieben werden, wenn eines der folgenden Anzeichen auftritt. Das Gerät muss an einen geeigneten Ort zurückgegeben werden.
 - A. Basis des Dampfgarers beschädigt
 - B. Anormale Leistung des Dampfgarers
 - C. Beschädigtes Kabel
 - D. Andere anormale Bedingung
 - * Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorbehalten. Es darf niemals gewerblich oder im Freien verwendet werden.
 - * Probleme treten bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und bei Überschreitung der Betriebsgrenzwerte auf. Wir lehnen dafür jegliche Haftung ab.
- HINWEIS:**
In den Kessel dürfen weder Gewürze noch unreines Wasser eingefüllt werden.
Setzen Sie die Saftplatte stabil auf ihren Sockel auf der Basis.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | |
|---|---|
| 1 Oberer Deckel | 9 Kessel (1,2 l: Zeitsteuerung: 1 Stunde, Hauptkörper |
| 2 Freier Handgriff | 10 Digitalanzeige |
| 3 Armatur, Korb Nr. 3 des Dampfgarers | 11 Ein-/Aus-Taste |
| 4 Armatur, Korb Nr. 2 des Dampfgarers | 12 Wasserpegel |
| 5 Armatur, abnehmbarer Korb Nr. 1 mit Klammer Armatur | 13 Stundenregler |
| 6 Platte „Saftsammler“ | 14 Ein-/Aus-Taste |
| 7 Wasserfüllöffnung | 15 Minutenregler |
| 8 Heizelement Wasserfüllöffnung | 16 Lampe (leuchtet rot während des Garvorgangs) |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- * Bevor Sie Ihren Dampfgarer in Betrieb nehmen, müssen Sie die Anleitungen lesen, die in diesem Heft festgehalten sind, und sich daran halten.
- * Dampfgarer auspacken und Verpackungszubehör entfernen.
- * Plastiksack des Dampfgarers und Zubehör entfernen.
- * Oberen Deckel, Reisschale, Armaturen des Dampfgarers, die Platten des Dampfgarers und den Saftsammler reinigen und nach dem Reinigen an der Luft trocknen.
- * Das Innere des Kessels mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch abwischen.

MONTAGE DER BESTANDTEILE

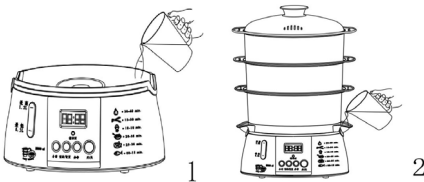
- * Es ist möglich, die Platte des Dampfgarers herauszunehmen, um mehr Platz für die Dampfgarung von großen Lebensmitteln zu schaffen.
- * Vorgang des Zusammenbaus der Platte des Dampfgarers:
 - Setzen Sie die Platte des Dampfgarers auf eine stabile Fläche.
 - Drehen Sie die Platte des Dampfgarers um (Klammer nach unten gerichtet).
 - Führen Sie die Platte des Dampfgarers in die Armatur des Dampfgarers ein.
 - Drücken Sie auf die Klammer und vergewissern Sie sich, dass die Platte in der Armatur solide eingeführt ist.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Platte in der Armatur solide eingeführt ist, insbesondere auf den Platten 2 und 3.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- * Sie müssen den Hauptkörper auf eine stabile Fläche setzen und alle Gegenstände vom Dampfgarer entfernt halten, die leicht beschädigt werden können. Er ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzustellen.
- * Keine Gewürze und keine andere Flüssigkeit als Wasser in den Kessel geben.
- * Den Saftsammler stabil auf den Hauptkörper aufsetzen.

Zwei Arten, um Wasser hinzuzufügen:

1. Wasser direkt in den Kessel bis zur maximalen Füllstandsanzeige füllen (Abbildung 1).
2. Wasser über die Füllöffnung bis zur maximalen Füllstandsanzeige füllen (Abbildung 2).

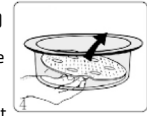


Bedienungsanleitung für jedes Bauteil

- * Für das Dampfgaren müssen Sie nacheinander den Saftsammler und die Armaturen Nr. 1, 2 und 3 des Dampfgarers einsetzen.
- * Bei einer Verwendung von mehreren Ebenen wird empfohlen, die Garzeit entsprechend zu verlängern und große Lebensmittel auf die Platte Nr. 1 des Dampfgarers zu legen.
- * Es ist möglich, verschiedene Lebensmittel auf dieselbe Platte des Dampfgarers zu legen, dabei muss aber angemerkt werden, dass sich dabei Gerüche vermischen können.
- * Um verschiedene Lebensmittel zu garen, muss zuerst das Lebensmittel, das die längste Garzeit hat auf die unterste Platte platziert werden. Wenn die restliche Zeit ausreicht, um die anderen Lebensmittel zu garen, die weniger Zeit benötigen, kann der obere Deckel behutsam entfernt, eine andere Armatur des Dampfgarers darauf gesetzt und der Deckel geschlossen werden, um den Garvorgang fortzusetzen.

* Verwendung der abnehmbaren Platten des Dampfgarers:

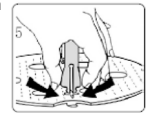
Die Verwendung der abnehmbaren Platten des Dampfgarers führt zu mehr Flexibilität, indem mehr Platz für das Garen großer Lebensmittel wie beispielsweise eines ganzen Huhns oder einer ganzen Ente geschaffen wird. Um eine abnehmbare Platte des Dampfgarers (siehe Abbildung 3) zusammenzubauen, richten Sie die hintere Seite nach oben (Klammer nach unten gerichtet) in der Armatur des Dampfgarers, drücken Sie auf die Klammer und befestigen Sie die Unterseite in der Armatur des Dampfgarers. Um die Unterseite (siehe Abb. 4) zu demontieren, muss nur die Klammer befreit und die Rückseite von unten nach oben gedrückt werden.



HINWEIS: DIE ARMATUR DES DAMPFGARERS MUSS MIT DER PLATTE AN DER RÜCKSEITE VERBUNDEN SEIN, WENN SIE AUF DEM SAFTSAMMLER RUHT.

* Verwendung des freien Handgriffs: Die Verwendung des freien Handgriffs mit Spezialauslegung kann die Trennung der Platte des Dampfgarers von seiner Armatur erleichtern und die Beschädigung der Lebensmittel verhindern sowie seine visuelle Beschaffenheit bewahren (beispielsweise für Fisch usw.).

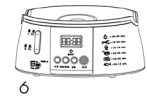
* Positionieren Sie die Rückseite nach oben (Klammer nach unten gerichtet), ergreifen Sie den Handgriff (durch den gekrümmten Teil von oben), greifen Sie mit zwei Fingern eine beliebige Stelle des Handgriffs (siehe Abb. 5) und lassen Sie es erst los, wenn das Ende des Handgriffs quer über die Rückseite eingesteckt ist. Vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzt. Gehen Sie ebenso vor, um sie von der anderen Seite zu befestigen. Zum Demontieren gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



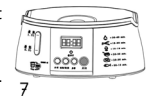
HINWEIS: DER FREIE HANDGRIFF PASST SICH AN JEDE PLATTE DES DAMPFGARERS AN, ABER DIE, DIE MIT DEM HANDGRIFF AUSGESTATTET IST, MUSS AN DER OBERSTEN STELLE ANGEBRACHT WERDEN.

So funktioniert der Dampfgarer:

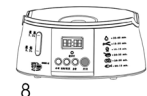
1 - Gerät an einer Steckdose anschließen, ein Signal ertönt. Das Gerät ist jetzt im Standby und die LED-Lampe (Leuchtdiode) leuchtet grün (Abb. 6).



2 - Ein-/Aus-Taste Drücken Sie auf diese Taste. Das Gerät nimmt die Verbindung mit dem Stromnetz auf und die Digitalanzeige zeigt 00.00. Ein doppelter Druck auf diese Taste trennt die Stromversorgung (Abb. 7).



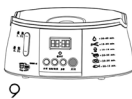
3 - Funktionstaste für die REGELUNG. Drücken Sie auf diese Taste. Die Anzeige wechselt zu 00.05 und das Gerät wechselt in den Modus zur Zeiteinstellung. Drücken Sie dann auf die Taste der MINUTEN und der STUNDEN binnen fünf Sekunden. Nach fünf Sekunden wechselt das Gerät automatisch in den Modus Erwärmung (Abb. 8).



4 - Minuten-Einstellungstaste MIN. Drücken Sie auf diese Taste, um die Zeit zwischen 6 und 59 Minuten einzustellen. Die Zeit wird bei jedem Druck auf MIN um eine Minute aufgezählt. Bei einem Druck von mehr als drei Sekunden auf diese Taste wird die Zeit automatisch aufgezählt.

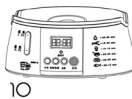
5 - Stundenregler HR. Drücken Sie auf die Taste HR, um die Zeit bei jedem Druck auf HR um eine Stunde aufzuzählen.

Drücken Sie danach auf die Taste MIN, um die erforderliche Garzeit einzustellen. Die längste mögliche Garzeit beträgt zwei Stunden. Nach der Einstellung der Garzeit schaltet das Gerät nach fünf Sekunden automatisch auf Erwärmung. Die Anzeigelampe leuchtet rot (Abb. 9)



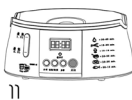
6- Drücken Sie die Taste REGLAGE, um die Aufwärmzeit zu regeln. Danach drücken Sie erneut die Taste REGLAGE. Das Programm wechselt in den Zeitablauf. In diesem Fall zeigt die Digitalanzeige MINUTERIE und der Dampfgarer funktioniert nicht.

Drücken Sie auf Taste HR, um die Wartezeit einzustellen. Die Auswahl zwischen 1 bis 12 Stunden sowie 59 Minuten ist möglich. Die Anzeige der Zeit ist degressiv und die Anzeigelampe wird grün angezeigt. Wenn die Frist abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch auf Erwärmung. Die auf der Digitalanzeige angezeigte Zeit ist jetzt die Garzeit (Abb. 10).



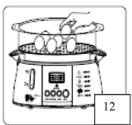
7- Am Ende der Garzeit ertönt das Signal und das Gerät wechselt automatisch auf die Aufrechterhaltung der Temperatur. Die Digitalanzeige weist „Maintien de chaleur“ aus.

8- Kontrollieren Sie den Wasserstand während des Dampfgarens. Wenn der Pegel unter den MIN-Pegel fällt, fügen Sie eine bestimmte Menge Wasser hinzu und verwenden Sie dabei eine der beiden nachstehenden Methoden (Abb. 11).



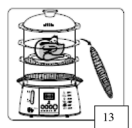
Eier im Dampfgarer kochen

Für das gleichzeitige Kochen von weniger als sechs Eiern können diese in die speziell vorgesehenen Löcher für Eier im Saftsammler eingesetzt werden. In diesem Fall ist die Platte Nr. 1 des Dampfgarers nicht nötig. Es muss nur die Armatür des Dampfgarers in die richtige Stellung gebracht werden. Bei mehr als sechs Eiern kann die Platte des Dampfgarers verwendet werden. Setzen Sie die Eier auf die Eierplatte und schließen Sie den oberen Deckel (Abb. 12).



Huhn garen

Huhn waschen und trocknen (Gewicht des Huhns ca. 500 g). Huhn innen und außen würzen, dann während 20 bis 30 Minuten marinieren. Nach dem Marinieren das Huhn auf die Platte Nr. 1 oder Nr. 2 des Dampfgarers setzen (Knoblauch und Ingwer in das Huhn legen). Danach mit dem Stromnetz verbinden und Zeit einstellen (ideale Zeit ist 38 Minuten).



Ende des Garens

Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis und transportieren Sie den Dampfgarer erst, wenn er abgekühlt ist. Heben Sie den Deckel behutsam ab, damit ein Kontakt mit dem Dampf vermieden wird. Um ein zu starkes Garen des Lebensmittels zu verhindern, können Sie rechtzeitig die Platte und die Armatür der Platte aus dem Dampfgarer herausnehmen. Bei Verwenden des freien Handgriffs achten Sie darauf, dass der Handgriff zurückgezogen wird und die Rückseite der Platte des Dampfgarers demontiert wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

- * Für die Reinigung darf kein kratzendes Instrument und kein Lösungsmittel verwendet werden.
- * Sie können ein feuchtes Tuch verwenden, um die Basis des Dampfgarers und den Kessel zu reinigen.
- * Nach dem Garen ist der Kessel ohne Wasser zu halten. Bei jeder Verwendung ist reines Wasser zu verwenden.
- * Trocknen Sie jede Komponente, bevor Sie sie verstauen, und bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf.

Entkalkung

Nach 7 bis 10 Verwendungen können Kalkablagerungen festgestellt werden. Wie groß sie sind, hängt von der lokalen Wasserqualität ab. Um die Lebensdauer des Dampfgarers zu verlängern, wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu entkalken, um für den Wärmeaustausch keine Barriere zu bilden.

- * Wasser und weißen Essig in das Innere des Rings des Heizelements bis zur maximalen Wasserstandsanzeige einfüllen. Es ist unzulässig, andere Waschmittel für die Reinigung zu verwenden.
- * Am Stromnetz anschließen. Es ist nicht nötig, den Saftsammler oder andere Plastikteile bei der Reinigung einzusetzen.
- * Regeln Sie die Zeit auf 15 und 20 Minuten. Trennen Sie die Stromverbindung, wenn der weiße Essig zu kochen beginnt.
- * Wenn das Signal ertönt, trennen Sie die Stromverbindung und schützen Sie den weißen Essig weg, nachdem er abgekühlt ist.
- * Waschen Sie den Kessel mehrmals mit reinem Wasser, um den Geruch des Essigs zu eliminieren.

Verstauen der Platten des Dampfgarers

- * Alle Platten des Dampfgarers können übereinander gesetzt werden.
- * Setzen Sie die Platte Nr. 1 des Dampfgarers (Element Nr. 7) auf die Saftplatte. Setzen Sie Nr. 2 auf Nr. 1 und Nr. 3 auf Nr. 2. Der obere Deckel wird oben darauf gesetzt.

TIPPS UND VORSCHLÄGE

- * Wenn Sie etwas warmes Wasser in den Kessel gießen, gewinnen Sie Zeit. Dabei ist aber zu beachten dass die vorgeschlagenen Zeiten im Zusammenhang mit den Standard-Abkühlungszeiten betrachtet werden müssen.
- * Füllen Sie die Platte des Dampfgarers nicht vollständig mit Lebensmitteln. Lassen Sie Raum, damit der Dampf zirkulieren kann.
- * Die angegebenen Zeiten müssen mit der Größe des Lebensmittels, seiner Frische und dem persönlichen Geschmack abgestimmt werden. Wenn Sie den Dampfgarer häufig verwenden, beherrschen Sie auch die entsprechenden Zeiten. Um das beste Ergebnis zu erzielen, müssen die Lebensmittel in gleich große Stücke geschnitten werden. Beim Garen von vielen Lebensmitteln auf demselben Niveau sind die kleinsten Stücke am weitesten oben zu platzieren.
- * Beim Dampfgaren eines Lebensmittels mit großer Masse können Sie den oberen Deckel während des Garens öffnen, das Lebensmittel umdrehen und den Deckel schließen.
- * Verwenden Sie den Saft des Saftsammlers für eine Suppe oder eine geschmackvolle Soße.

Everything you desire!



robusta.fr

