TRISTAR

service .tristar.eu

EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

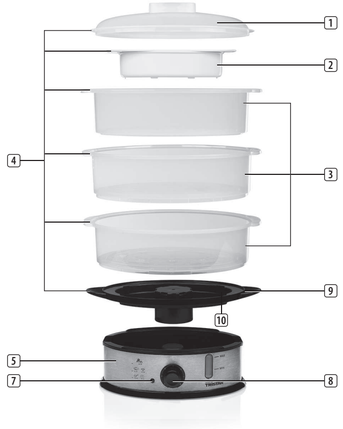
CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации

VS-3914

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE LOGO]

SERVICE.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. 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. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Surface are liable to get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Rice bowl
3. Steam bowls
4. Handles
5. Base
6. Water level indicator
7. Control Light
8. Time Switch
9. Re-fill hole
10. Drip tray

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Wash before using the device for the first time all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
- The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
- During operation of the machine steam arises which is very hot, always use the handles and oven mitts when the steaming bowls, rice bowl, the drip tray or base are being touched.
- Place the steaming bowls in the right order (start with o, oo, and then subsequently ooo) accordingly to how much you want to use. The bowls are numbered on the handles. Place the lid on the upper steam bowl.

USE

- Fill the base with fresh water, by putting water directly into the base or by using the re-fill hole, until it has reached the maximum water level mark indication.Make sure the water is never under the minimum level which is displayed on the inner side of the base. Too much water may cause splashing boiling water.
- If the device accidentally is switched on, without water or with insufficient water, the unit will automatically switch off, the boil-dry protection will activate.
- If the boil-dry protection is activated, pull the plug from the grounded power outlet and let it cool down to room temperature. When it has cooled down, the device can be used again.
- Place the food with the longest steaming time in the lower steaming bowl. Taking care of an even distribution of weight.
- The product to with the biggest weight must be prepared in the lower steaming bowl and the product with the smallest weight in the upper steaming bowl.
- Note that during the preparation of meat, fish or poultry, the juice of the meat, fish or poultry can drip down. So put the meat, fish or poultry in the lower steaming bowl, if you do not want the juice to drop on top of another steaming food.
- In each of the three floors of the steaming bowls are 6 recesses for eggs. So you can prepare a total of 18 eggs. Taking care that the eggs in the lower steaming bowl are ready faster than the eggs in the top.
- Turn the timer to the desired position and the device starts with the steaming of the dishes. The indicator light comes on. The maximum set time is 60 minutes. See the table below for appropriate preparation time per dish.
- Use for preparing rice the rice bowl. Add about two cups of water per cup rice. Of course fill also the base with water.
- Do not steam frozen meat, poultry, seafood, etc. in the device, first thaw at room temperature.

Vegetables

Dish	Quantity	Time in minutes
Fresh green beans	250 g	12 - 14
Broccoli florets	500 g	20 - 22
Carrots	500 g	18 - 22
Mushroom	500 g	10 - 12
Onion	250 g (sliced)	12 - 14
Pepper	4 pieces	12 - 14
Potatoes	500 g	30 - 32
Spinach	250 g	14 - 16

Fish

Dish	Quantity	Time in minutes
Mussels in shell	500 g	10- 12
Crab	250 g	20 - 22
Large prawn in shell	500 g	16 - 18
Fish fillet	500 g	10 - 12

Meat

Dish	Quantity	Time in Minutes
Hamburger	500 g	28 - 30
Meat balls	500 g	22 - 24
Chicken slices	250-500 g	24 - 28
Sausages 500 g	500 g	14 - 18

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the socket and allow all parts to cool down.
- Clean the steaming bowls, rice bowl, cover and drip tray in warm soapy water. These parts are also dishwasher safe.
- Do not immerse the base in water or other liquid. Place the base not in the dishwasher, but clean it with a damp cloth.
- Clean the outside with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid.
- The unit should be regularly decalcified. Pour about 0.7 liters of vinegar in the base and place the first steaming bowl with the lid on the base. Turn on the device and leave it enabled for about 20 minutes. Then rinse the parts thoroughly and fill the tank with water, switch it on and let it stand for about 10 minutes. Then rinse the loose parts and the base thoroughly with clean water and make them dry.

ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at service.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Deksel
2. Rijstschaal
3. Stoomschalen
4. Handgrepen
5. Basis
6. Waterniveau-indicator
7. Controlelamp
8. Tijdschakelaar
9. Navulopening
10. Lekbak

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakking van het apparaat.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Reinig voor het eerste gebruik van het apparaat alle losse onderdelen in warm sop. Vervolgens grondig afspoelen en afdrogen. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Het verwarmingselement aan de binnenzijde van de basis wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt hierbij zeer ernstige brandwonden oplopen.
- Als het apparaat in werking is, ontstaat zeer hete stoom. Gebruik altijd de handgrepen en draag ovenwanten als u de stoomschalen, de rijstschaal, de lekbak of de basis moet aanraken.
- Plaats de stoomschalen in de juiste volgorde (begin met o, oo en vervolgens ooo), afhankelijk van hoeveel schalen u wilt gebruiken. De schalen zijn op de handgrepen genummerd. Plaats de deksel op de bovenste stoomschaal.

GEBRUIK

- Vul de basis met kraanwater tot de markering voor het maximumwaterniveau door het water direct in de basis te gieten of door van de navulopening gebruik te maken. Zorg dat het water nooit onder het op de binnenzijde van de basis aangegeven minimumniveau staat. Bij te veel water kan het kokende water opspatten.
- Als het apparaat per ongeluk zonder water of met onvoldoende water wordt ingeschakeld, schakelt het apparaat automatisch uit door activering van de droogkookbeveiliging.
- Trek als de droogkookbeveiliging wordt geactiveerd de stekker uit het geaarde stopcontact en laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen. Als het apparaat is afgekoeld, kan het weer worden gebruikt.
- Plaats de etenswaren met de langste stoomtijd in de onderste stoomschaal. Zorg hierbij voor een gelijkmatige verdeling van het gewicht.
- Bereid het product met het hoogste gewicht in de onderste stoomschaal en het product met het laagste gewicht in de bovenste stoomschaal.
- Bedenk dat tijdens het bereiden van vlees, vis of gevogelte het sap hiervan naar beneden kan druipen. Leg daarom het vlees, de vis of het gevogelte in de onderste stoomschaal, als u niet wilt dat het sap op andere te stomen etenswaren druppelt.
- Ieder van de drie bodems van de stoomschalen heeft 6 uitsparingen voor eieren. U kunt dus in totaal 18 eieren bereiden. Houd hierbij rekening met het feit dat de eieren in de onderste stoomschaal sneller klaar zijn dan de eieren in de bovenliggende schalen.
- Zet de tijdschakelaar op de gewenste stand en het apparaat begint met het stomen van de gerechten. Het indicatielampje gaat branden. De tijd kan op maximaal 60 minuten worden ingesteld. Zie de onderstaande tabel voor de juiste bereidingstijd per gerecht.
- Gebruik voor het bereiden van rijst de rijstschaal. Voeg twee koppen water per kop rijst toe. Uiteraard moet ook de basis met water worden gevuld.
- Stoom geen bevroren vlees, gevogelte, zeevruchten enz. in het apparaat. Laat deze eerst tot kamertemperatuur ontdooien.

Groenten

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd in minuten
Verse sperziebonen	250 g	12 - 14
Broccoliroosjes	500 g	20 - 22
Wortelen	500 g	18 - 22
Champignons	500 g	10 - 12
Ui	250 g (in plakjes gesneden)	12 - 14
Paprika	4 stuks	12 - 14
Aardappelen	500 g	30 - 32
Spinazie	250 g	14 - 16

Vis

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd in minuten
Mosselen in schelp	500 g	10 - 12
Krab	250 g	20 - 22
Grote garnalen ongepeld	500 g	16 - 18
Visfilet	500 g	10 - 12

Vlees

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd in minuten
Hamburger	500 g	28 - 30
Gehaktballetjes	500 g	22 - 24
Kip in reepjes gesneden	250-500 g	24 - 28
Worsten 500 g	500 g	14 - 18

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen.
- Reinig de stoomschalen, de rijstschaal, de deksel en de lekbak in warm sop. Deze onderdelen zijn tevens vaatwasserbestendig.
- Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen. De basis is niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig deze met een vochtige doek.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat moet regelmatig worden ontkalkt. Giet ongeveer 0,7 liter azijn in de basis en plaats de eerste stoomschaal met de deksel op de basis. Schakel het apparaat in en laat het ongeveer 20 minuten werken. Spoel daarna de onderdelen grondig en vul het reservoir met water. Schakel het apparaat hierna ongeveer 10 minuten in. Spoel vervolgens de losse onderdelen en de basis grondig met schoon water en droog ze af.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op service.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- La surface peut devenir chaude à l'usage.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Cuve à riz
3. Bols vapeur
4. Poignées
5. Base
6. Indicateur de niveau d'eau
7. Témoin de commande
8. Minuteur
9. Orifice de remplissage
10. Bac de collecte

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage de l'appareil.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces détachables de l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement en dessous. Ces pièces sont également lavables en lave-vaisselles.
- L'élément chauffant du côté intérieur de la base devient très chaud. Ne touchez jamais. Vous risquez des brûlures très graves.
- Durant le fonctionnement de la machine, de la vapeur très chaude s'échappe. Utilisez toujours les poignées et des gants de cuisine pour toucher les bols vapeur, la cuve à riz, le bac de collecte ou la base.
- Placez les bols vapeur dans l'ordre correct (commencez par o, puis oo et ensuite ooo) selon la quantité que vous souhaitez utiliser. Les bols sont numérotés sur les poignées. Posez le couvercle sur le bol vapeur supérieur.

UTILISATION

- Remplissez la base d'eau fraîche en la versant directement dedans ou via l'orifice de remplissage jusqu'à atteindre l'indication de niveau d'eau maximum. Assurez-vous que l'eau ne se trouve jamais sous le niveau minimum, affiché du côté intérieur de la base. Un excès d'eau peut provoquer des éclabousures d'eau bouillante.
- Si l'appareil est accidentellement mis en marche, sans eau ou insuffisamment, l'unité s'arrête automatiquement car la protection contre l'ébullition à vide s'active.
- Si la protection contre l'ébullition à vide s'active, débranchez la fiche de la prise mise à la terre et laissez refroidir à température ambiante. Après refroidissement, l'appareil peut être réutilisé.
- Placez les aliments les plus longs à bouillir dans le bol vapeur inférieur. Prenez soin de distribuer le poids uniformément.
- Le produit le plus lourd doit être préparé dans le bol vapeur inférieur et le moins lourd dans le bol vapeur supérieur.
- Notez que durant la préparation de la viande, du poisson ou de la volaille, les sucs de la viande, du poisson ou de la volaille peuvent goutter. Placez donc la viande, le poisson ou la volaille dans le bol vapeur inférieur si vous ne souhaitez pas que les sucs gouttent sur un autre aliment à la vapeur.
- Sur chacun des trois étages de bols vapeur, 6 niches sont prévues pour les œufs. Vous pouvez donc préparer 18 œufs. Notez que les œufs dans le bol vapeur inférieur sont prêts plus vite que ceux au-dessus.
- Positionnez le minuteur selon les besoins et l'appareil commence à cuire les aliments à la vapeur. Le témoin s'allume. La durée réglable maximum est de 60 minutes. Voir la table suivante pour le temps de préparation approprié pour chaque plat.
- Utilisez la cuve à riz pour la préparation du riz. Ajoutez environ deux tasses d'eau par tasse de riz. Bien entendu, remplissez aussi la base d'eau.
- Ne cuisez pas la viande, le poisson ou la volaille surgelé à la vapeur dans l'appareil. Décongelez d'abord à température ambiante.

Légumes

Plat	Quantité	Durée en minutes
Haricots verts frais	250 g	12 - 14
Fleurons de brocolis	500 g	20 - 22
Carottes	500 g	18 - 22
Champignons	500 g	10 - 12
Oignon	250 g (émincé)	12 - 14
Poivron	4 pièces	12 - 14
Pommes de terre	500 g	30 - 32
Épinards	250 g	14 - 16

Poisson

Plat	Quantité	Durée en minutes
Moules	500 g	10- 12
Crabe	250 g	20 - 22
Grosses gambas non décortiquées	500 g	16 - 18
Filet de poisson	500 g	10 - 12

Viande

Plat	Quantité	Durée en minutes
Hamburger	500 g	28 - 30
Boulettes de viande	500 g	22 - 24
Filets de poulet	250-500 g	24 - 28
Saucisses 500 g	500 g	14 - 18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez toutes les pièces refroidir.
- Nettoyez les bols vapeur, la cuve à riz, le couvercle et le bac de collecte à l'eau savonneuse chaude. Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la base dans l'eau ou autres liquides. Ne mettez pas la base au lave-vaisselle mais lavez-la avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'unité doit être détartrée régulièrement. Versez environ 0,7 l de vinaigre dans la base et placez le premier bol vapeur avec le couvercle sur la base. Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner environ 20 minutes. Rincez ensuite les pièces soigneusement et remplissez le réservoir d'eau. Mettez en marche et laissez reposer environ 10 minutes. Rincez ensuite soigneusement les différentes pièces et la base à l'eau claire puis faites sécher.

ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur service.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG
1. Deckel
2. Reisschüssel
3. Dampfschüsseln
4. Griffe
5. Basis
6. Wasserstandsanzeige
7. Kontrollleuchte
8. Zeitschaltuhr
9. Nachfüllöffnung
10. Tropftablett

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Waschen Sie vor der Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser ab. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Das Heizelement an der Innenseite der Basis wird sehr heiß. Berühren Sie es niemals; andernfalls können Sie sehr schwere Verbrennungen davontragen.
- Während des Gerätebetriebes steigt sehr heißer Dampf auf; verwenden Sie stets die Griffe und Topflappen, wenn Sie dampfende Schüsseln, die Reisschüssel, das Tropftablett oder die Basis berühren.
- Platzieren Sie die dampfenden Schüsseln in der richtigen Reihenfolge (beginnen Sie mit o, oo und anschließend ooo) entsprechend der gewünschten Verwendungsmenge. Die Schüsseln sind an ihren Griffen nummeriert. Legen Sie den Deckel auf die obere Dampfschüssel.

GEBRAUCH
- Füllen Sie die Basis mit frischen Wasser, indem Sie das Wasser direkt in die Basis geben oder indem Sie die Nachfüllöffnung verwenden, bis das Wasser die Maximal-Marke erreicht. Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand niemals unter dem Mindeststand liegt, der auf der Innenseite der Basis angegeben ist. Zu viel Wasser kann dazu führen, dass das kochende Wasser verspritzt.
- Wird das Gerät versehentlich ohne Wasser oder mit zu wenig Wasser eingeschaltet, wird der Trockengehschutz aktiviert und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Ist der Trockengehschutz aktiviert, ziehen Sie den Stecker aus der geerdeten Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Wenn sich das Gerät abgekühlt hat, kann es wieder verwendet werden.
- Geben Sie die Speise mit der längsten Dampfzeit in die untere Dampfschüssel. Achten Sie auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung.
- Das Produkt mit dem größten Gewicht muss in der unteren Dampfschüssel und das Produkt mit dem geringsten Gewicht in der oberen Dampfschüssel zubereitet werden.
- Beachten Sie bitte, dass während der Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Geflügel der Saft des Fleisches, Fisches oder Geflügels heruntertropfen kann. Geben Sie das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel daher in die untere Dampfschüssel, wenn Sie vermeiden möchten, dass der Saft auf die anderen Speisen herunterntropft.
- In jeder der drei Etagen der Dampfschüsseln befinden sich 6 Aussparungen für Eier. Somit können Sie insgesamt 18 Eier zubereiten. Beachten Sie bitte, dass die Eier in der unteren Dampfschüssel schneller fertig sind als die Eier in der oberen.
- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Position; das Gerät beginnt nun mit der Bedampfung der Gerichte. Die Anzeigelampe leuchtet auf. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten. Die ungefähre Zubereitungszeit pro Gericht können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Verwenden Sie zur Zubereitung von Reis die Reisschüssel. Verwenden Sie zwei Tassen Wasser für eine Tasse Reis. Füllen Sie auch die Basis mit Wasser.
- Bedampfen Sie kein gefrorenes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, usw. im Gerät; lassen Sie die Speisen erst auf Raumtemperatur auftauen.

Gemüse

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Frische grüne Bohnen	250 g	12 - 14
Brokkolirröschen	500 g	20 - 22
Möhren	500 g	18 - 22
Pilze	500 g	10 - 12
Zwiebel	250 g (in Scheiben geschnitten)	12 - 14
Pfeffer	4 Stück	12 - 14
Kartoffeln	500 g	30 - 32
Spinat	250 g	14 - 16

Fisch

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Miesmuscheln in der Schale	500 g	10 - 12
Krabben	250 g	20 - 22
Große Garnelen in der Schale	500 g	16 - 18
Fischfilet	500 g	10 - 12

Fleisch

Gericht	Menge	Zeit in Minuten
Hamburger	500 g	28 - 30
Frikadellen	500 g	22 - 24
Hühnchenstreifen	250-500 g	24 - 28
Würste 500 g	500 g	14 - 18

REINIGUNG UND PFLEGE
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Reinigen Sie die Dampfschüsseln, die Reisschüssel, den Deckel und das Tropftablett in warmem Seifenwasser. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Legen Sie die Basis nicht in die Spülmaschine, sondern reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Gießen Sie ca. 0,7 Liter Essig in die Basis und stellen Sie die erste Dampfschüssel mit dem Deckel auf die Basis. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ca. 20 Minuten lang eingeschaltet. Spülen Sie die Teile anschließend gründlich ab und füllen Sie den Tank mit Wasser. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es ca. 10 Minuten lang stehen. Spülen Sie dann die losen Teile und die Basis gründlich mit sauberem Wasser ab und trocken Sie die Teile und das Gerät ab.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter service.tristar.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos de tipo casa de huéspedes.
  - Granjas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- La superficie puede calentarse durante el uso.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
1. Tapa
2. Recipiente para el arroz
3. Cubetas de vapor
4. Asas
5. Base
6. Indicador de nivel de agua
7. Piloto de control
8. Temporizador
9. Orificio de relleno
10. Bandeja de goteo

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire todo el embalaje del dispositivo.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lave todas las piezas sueltas con agua templada y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. Estas partes se pueden lavar en el lavavajillas.
- El elemento calentador de la parte interior de la base se calienta mucho. Nunca lo toque ya que podría sufrir quemaduras graves.
- Durante el funcionamiento de la máquina sale vapor muy caliente. Utilice siempre las asas y guantes de horno cuando toque las cubetas de vapor, el recipiente para el arroz, la bandeja de goteo o la base.
- Coloque las cubetas de vapor en el orden correcto (empiece con o, oo, y posteriormente ooo) en función de la cantidad que desee utilizar. Las cubetas están numeradas en las asas. Coloque la tapa sobre la cubeta de vapor superior.

USO
- Llene la base con agua limpia, poniendo agua directamente en la base o utilizando el orificio de relleno, hasta que haya alcanzado la indicación de la marca de nivel de agua máximo. Asegúrese de que el agua nunca esté por debajo del nivel mínimo que se muestra en la parte interior de la base. Si hay demasiada agua pueden producirse salpicaduras de agua hirviendo.
- Si el dispositivo se enciende accidentalmente, sin agua o con agua insuficiente, la unidad se apagará automáticamente y la protección de hervido en seco se activará.
- Si se activa la protección de hervido en seco, saque el enchufe de la toma de corriente con tierra y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Cuando se haya enfriado, puede volver a utilizar el dispositivo.
- Coloque el alimento con el tiempo de preparación al vapor más largo en la cubeta de vapor inferior. Tenga cuidado de distribuir el peso uniformemente.
- El producto de mayor peso debe prepararse en la cubeta de vapor inferior y el producto con el peso más pequeño en la cubeta de vapor superior.
- Tenga en cuenta que durante la preparación de carne, pescado o pollo, el jugo de la carne, el pescado o el pollo puede gotear. Por ello, ponga la carne, el pescado o el pollo en la cubeta de vapor inferior si no quiere que el jugo caiga encima de otro alimento que prepare al vapor.
- En cada una de las tres plantas de las cubetas de vapor hay 6 huecos para huevos. De modo que puede preparar un total de 18 huevos. Tenga en cuenta que los huevos en la cubeta de vapor inferior estarán listos antes que los huevos en la superior.
- Sitúe el temporizador en la posición deseada y el dispositivo empezará a preparar los platos al vapor. El piloto indicador se enciende. El tiempo de ajuste máximo es 60 minutos. Consulte la siguiente tabla para conocer el tiempo adecuado de preparación por plato.
- Para preparar arroz utilice el recipiente para arroz. Añada aproximadamente dos tazas de agua por una taza de arroz. También debe llenar de agua la base.
- No utilice vapor con carne, pollo, marisco, etc. congelado en el dispositivo. Primero descongele a temperatura ambiente.

Verduras

Plato	Cantidad	Tiempo en minutos
Judía verdes frescas	250 g	12 - 14
Floretes de brécol	500 g	20 - 22
Zanahorias	500 g	18 - 22
Champiñones	500 g	10 - 12
Cebolla	250 g (en rodajas)	12 - 14
Pimiento	4 piezas	12 - 14
Patatas	500 g	30 - 32
Espinacas	250 g	14 - 16

Pescado

Plato	Cantidad	Tiempo en minutos
Mejillones con concha	500 g	10 - 12
Cangrejo	250 g	20 - 22
Gambón con cáscara	500 g	16 - 18
Filete de pescado	500 g	10 - 12

Carne

Plato	Cantidad	Tiempo en minutos
Hamburguesa	500 g	28 - 30
Albóndigas	500 g	22 - 24
Lonchas de pollo	250-500 g	24 - 28
Salchichas 500 g	500 g	14 - 18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríen todas las piezas.
- Limpie las cubetas de vapor, el recipiente para el arroz, la cubierta y la bandeja de goteo con agua templada jabonosa. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- No sumerja la base en agua ni otros líquidos. No meta la base en el lavavajillas. Limpiela con un paño húmedo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.
- La unidad debe descalcificarse periódicamente. Vierta aproximadamente 0,7 litros de vinagre en la base y coloque la primera cubeta de vapor con la tapa sobre la base. Encienda el dispositivo y déjelo activo durante aproximadamente 20 minutos. Posteriormente, aclare bien las piezas y llene el depósito de agua. Encienda y deje reposar durante aproximadamente 10 minutos. A continuación aclare bien las piezas sueltas y la base con agua limpia y séquelas.

MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte
¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- A superfície poderá aquecer durante a utilização.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Tampa
2. Taça de arroz
3. Taças de vapor
4. Pegas
5. Base
6. Indicador do nível de água
7. Luz de controlo
8. Interruptor de tempo
9. Orifício de enchimento
10. Bandeja coletora

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todas as peças soltas com água quente e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente por baixo. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- O elemento de aquecimento na parte interior da base aquece bastante. Nunca toque nesta peça, pode sofrer queimaduras muito graves.
- Durante o funcionamento da máquina é produzido vapor muito quente, pelo que deverá utilizar sempre as pegas e luvas de forno para manusear as taças de vapor, a taça de arroz, a bandeja coletora ou a base.
- Coloque as taças de vapor pela ordem correta (comece com o, oo e, depois, ooo) em função da quantidade que pretende cozinhar. Os números são indicados nas pegas das taças. Coloque a tampa na taça de vapor superior.

UTILIZAÇÃO
- Encha a base com água limpa, colocando a água diretamente na base ou através do orifício de enchimento, até atingir a indicação da marca de nível máximo de água. Certifique-se de que a água nunca fica abaixo do nível mínimo indicada na parte interior da base. Excesso de água poderá resultar em projeção de água a ferver.
- Se o aparelho for acidentalmente ligado, sem água ou com água insuficiente, a unidade desligar-se-á automaticamente, sendo ativada a proteção de ferver a seco.
- Se a proteção ferver a seco for ativada, desligue a ficha elétrica da tomada e permita que o aparelho arrefeça até à temperatura ambiente. Assim que tiver arrefecido, poderá voltar a utilizar o aparelho.
- Coloque os alimentos com maior tempo de cozedura a vapor na taça de vapor inferior. Faça uma distribuição uniforme do peso.
- O produto com o maior peso deve ser preparado na taça de vapor inferior e o produto com o menor peso na taça de vapor superior.
- Note que, durante a preparação de carne, peixe ou aves, o líquido dos mesmos poderá gotejar. Por isso, coloque a carne, peixe ou aves na taça de vapor inferior, caso não queira que o líquido destes goteje sobre os outros alimentos que esteja a preparar.
- Em cada uma das três taças de vapor existem 6 encaixes para ovos. Assim poderá preparar um total de 18 ovos. Tenha em atenção que os ovos na taça de vapor inferior ficarão prontos mais rapidamente do que os ovos que se encontram acima destes.
- Regule o temporizador para a posição pretendida e o aparelho irá iniciar a confeção dos alimentos a vapor. A luz indicadora acende-se. O tempo máximo regulável é de 60 minutos. Consulte na tabela abaixo o tempo de preparação adequado a cada prato.
- Utilize a taça de arroz para preparar arroz. Adicione cerca de duas chávenas de água para cada chávena de arroz. Encha também a base com água.
- Não descongele carne, aves, marisco, etc. a vapor no dispositivo, deixe-os descongelar primeiro à temperatura ambiente.

Vegetais

Prato	Quantidade	Tempo em minutos
Feijão verde	250 g	12 - 14
Brócolos	500 g	20 - 22
Cenouras	500 g	18 - 22
Cogumelos	500 g	10 - 12
Cebola	250 g (fatias)	12 - 14
Pimenta	4 pedaços	12 - 14
Batatas	500 g	30 - 32
Espinafres	250 g	14 - 16

Peixe

Prato	Quantidade	Tempo em minutos
Mexilhões com casca	500 g	10- 12
Caranguejo	250 g	20 - 22
Camarão tigre com casca	500 g	16 - 18
Filetes de peixe	500 g	10 - 12

Carne

Prato	Quantidade	Tempo em minutos
Hambúrguer	500 g	28 - 30
Almôndegas	500 g	22 - 24
Bifes de frango	250 - 500 g	24 - 28
Salsichas 500 g	500 g	14 - 18

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- Retire a ficha da tomada e permita que todas as peças arrefeçam.
- Lave as taças de vapor, a taça de arroz, a tampa e a bandeja coletora em água morna com detergente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Não mergulhe a base em água ou outros líquidos. Limpe a base apenas com um pano húmido, não a coloque na máquina de lavar loiça.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.
- O aparelho deve ser descalcificado regularmente. Coloque cerca de 0,7 litros de vinagre na base e, depois, a primeira taça de vapor com a tampa sobre a base. Ligue o aparelho e deixo-o ligado durante cerca de 20 minutos. Depois, passe as peças bem por água e encha o depósito com água, ligue o aparelho e deixo-o ligado durante cerca de 10 minutos. De seguida, passe bem as peças soltas e a base por água limpa e seque-as.

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição em service.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI
1. Pokrywa
2. Pojemnik na ryż
3. Pojemniki do gotowania na parze
4. Uchwyty
5. Podstawa
6. Wskaźnik poziomu wody
7. Lampka kontrolna
8. Wyłącznik czasowy
9. Otwór wlewowy
10. Taca ociekowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie ruchome części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- W trakcie użytkowania następuje znaczny wzrost temperatury elementu grzewczego, znajdującego się po wewnętrznej stronie podstawy. Nigdy nie dotykać elementu grzewczego, ponieważ może to doprowadzić do bardzo poważnych oparzeń.
- W trakcie pracy urządzenia unosi się gorąca para. Przy kontakcie z pojemnikami do gotowania na parze, pojemnikiem na ryż, tacą ociekową lub podstawą należy zawsze używać uchwytów i rękawic kuchennych.
- Pojemniki do gotowania na parze umieścić we właściwym porządku (zacząć od o, następnie oo oraz ooo) w zależności od tego, ilu pojemników chce się użyć. Numeracja pojemników znajduje się na uchwytach. Nałożyć pokrywkę na górny pojemnik do gotowania na parze.

UŻYTKOWANIE
- Wypełnić podstawę świeżą wodą, wlewając wodę bezpośrednio do podstawy lub za pomocą otworu wlewowego, aż do osiągnięcia wskaźnika maksymalnego poziomu wody. Upewnić się, że poziom wody nie znajduje się poniżej wskaźnika poziomu minimalnego, widocznego na wewnętrznej stronie podstawy. Zbyt duża ilość wody może powodować chlapanie gotującej się wody.
- W przypadku nieumyślnego włączenia urządzenia, w którym nie ma wody lub jest jej za mało, nastąpi automatyczne wyłączenie urządzenia w wyniku aktywacji zabezpieczenia przed gotowaniem bez wody.
- W przypadku aktywacji zabezpieczenia przed gotowaniem bez wody wyciągnąć wtyczkę z uziemionego gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie urządzenia do temperatury pokojowej. Po ostygnięciu urządzenia można go użyć ponownie.
- W najniżej położonym pojemniku do gotowania na parze umieścić jedzenie o najdłuższym czasie gotowania na parze. Dbać o równomierne rozłożenie ciężaru.
- Produkt o największym ciężarze należy przygotowywać w dolnym pojemniku do gotowania na parze, natomiast produkt o najmniejszym ciężarze przygotowywać w górnym pojemniku do gotowania na parze.
- Należy pamiętać, że podczas przygotowywania mięsa, ryby lub drobiu może kapać z nich sok. Z tego względu mięso, rybę lub drób umieszczać w dolnym pojemniku do gotowania na parze, jeżeli chce się uniknąć kapania soku na pozostałe jedzenie.
- W każdym z trzech pojemników do gotowania na parze znajduje się 6 wgłębień na jajka. Można zatem przygotować łącznie 18 jajek. Pamiętać, że przygotowywanie jajek w dolnym pojemniku do gotowania na parze trwa krócej niż w przypadku jajek znajdujących się na górze.
- Włączyć regulator czasowy na pożądaną pozycję, aby rozpocząć gotowanie na parze. Zaświeci się wskaźnik. Maksymalny możliwy do ustawienia przedział czasowy wynosi 60 minut. W tabeli poniżej znajdują się informacje na temat odpowiednich czasów stosowanych do przygotowywania różnych dań.
- Do przygotowywania ryżu używać pojemnika na ryż. Na dwa kubki wody dodać jeden kubek ryżu. Oczywiście wodą wypełniać także podstawę.
- Nie gotować na parze zamrożonego mięsa, drobiu, owoców morza itp. Najpierw rozmrozić w temperaturze pokojowej.

Warzywa

Danie	Ilość	Czas w minutach
Świeża fasolka szparagowa	250 g	12 - 14
Różyczki brokuła	500 g	20 - 22
Marchewki	500 g	18 - 22
Grzyby	500 g	10 - 12
Cebula	250 g (pocięta)	12 - 14
Papryka	4 sztuki	12 - 14
Ziemniaki	500 g	30 - 32
Szpinak	250 g	14 - 16

Ryba

Danie	Ilość	Czas w minutach
Małże w skorupkach	500 g	10 - 12
Krab	250 g	20 - 22
Duża krewetka w pancerzyku	500 g	16 - 18
Filet rybny	500 g	10 - 12

Mięso

Danie	Ilość	Czas w minutach
Hamburgery	500 g	28 - 30
Pulpety	500 g	22 - 24
Pierś z kurczaka	250-500 g	24 - 28
Kiełbasy 500 g	500 g	14 - 18

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie w celu ostygnięcia.
- Umyć pojemniki do gotowania na parze, pojemnik na ryż, pokrywkę i tacę ociekową ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzać podstawy w wodzie ani innych płynach. Nie wkładać podstawy do zmywarki, lecz czyścić mokrą ścierką.
- Wyczyść obudowę zwilżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rysujących środków czyszczących, wełny stalowej lub ściereczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie należy regularnie odkamieniać. Do podstawy wlać 0,7 l octu i umieścić na niej pierwszy pojemnik do gotowania na parze razem z pokrywką. Włączyć urządzenie i zostawić je uruchomione na około 20 minut. Następnie przepłukać dokładnie części, wypełnić zbiornik wodą, włączyć urządzenie i zostawić je na około 10 minut. Następnie opłukać luźne części i podstawę dokładnie czystą wodą oraz wysuszyć.

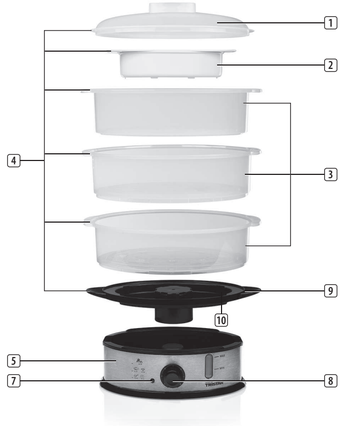
TRISTAR

service .tristar.eu

EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
IT | Manuele utente
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie
RU | Руководство по эксплуатации

VS-3914

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE LOGO]

SERVICE.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie service.tristar.eu.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI
1. Coperchio
2. Contenitore per riso
3. Cestelli per cottura a vapore
4. Manici
5. Base
6. Indicatore del livello dell'acqua
7. Spia di controllo
8. Timer
9. Foro di riempimento
10. Vassoio raccogliogocce

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di utilizzare per la prima volta il dispositivo, lavare tutte le parti mobili in acqua e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa molto caldo. Non toccarlo mai, rischio di gravi ustioni.
- Durante il funzionamento della macchina, si genera vapore a temperature molto elevate; utilizzare sempre i manici per toccare i cestelli per cottura a vapore, il contenitore per riso, la vaschetta raccogliogocce o la base.
- Collocare i cestelli per cottura a vapore nell'ordine corretto (iniziare con o, oo e successivamente ooo) in base al numero di cestelli da usare. I cestelli sono numerati sui manici. Mettere il coperchio sul cestello per cottura a vapore superiore.

USO
- Riempire la base con acqua dolce, versando l'acqua direttamente nella base o attraverso il foro di riempimento, fino a raggiungere il contrassegno di livello massimo. Verificare che l'acqua non scenda mai sotto il livello minimo visualizzato nella parte interna della base. Troppa acqua può causare schizzi di acqua bollente.
- Se l'apparecchio viene acceso accidentalmente senza acqua o con un livello di acqua insufficiente, l'unità si spegne automaticamente e si attiva la protezione contro il funzionamento a secco.
- Se la protezione contro il funzionamento a secco si attiva, estrarre la spina dalla presa a parete con messa a terra e lasciar raffreddare l'apparecchio alla temperatura ambiente. Quando è raffreddato, è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.
- Collocare il cibo con il tempo di cottura a vapore più lungo nel cestello inferiore. Porre attenzione a distribuire uniformemente il peso.
- Il prodotto con il maggior peso deve essere preparato nel cestello per cottura a vapore inferiore e il prodotto con il peso minore nel cestello superiore.
- Notare che durante la preparazione di carne, pesce o pollame, il sugo di tali pietanze può colare sotto. Quindi collocare carne, pesce o pollame nel cestello per cottura a vapore inferiore se non si desidera che il sugo coli su un'altra pietanza.
- In ciascuno dei tre piani di cestelli per cottura a vapore sono presenti 6 incavi per le uova. Quindi è possibile preparare un totale di 18 uova. Notare che le uova nel cestello inferiore sono pronte prima delle uova nel cestello superiore.
- Ruotare il timer sulla posizione desiderata e l'apparecchio inizia a dirigere il vapore sui cibi. La spia si accende. Il tempo massimo impostabile è 60 minuti. Vedere la tabella seguente per i tempi di preparazione dei piatti.
- Utilizzo del contenitore per riso per la preparazione del riso. Aggiungere circa due tazze di acqua per ogni tazza di riso. Naturalmente riempire anche la base con acqua.
- Non cuocere a vapore carne, pollame, frutti di mare o altri alimenti congelati nell'apparecchio; prima riportare i cibi a temperatura ambiente.

Verdure

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Fagiolini verdi freschi	250 g	12 - 14
Cimette di broccoli	500 g	20 - 22
Carote	500 g	18 - 22
Funghi	500 g	10 - 12
Cipolla	250 g (a fette)	12 - 14
Peperoni	4 pezzi	12 - 14
Patate	500 g	30 - 32
Spinaci	250 g	14 - 16

Pesce

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Cozze con guscio	500 g	10- 12
Granchio	250 g	20 - 22
Gamberoni non sgusciati	500 g	16 - 18
Filetti di pesce	500 g	10 - 12

Carne

Piatto	Quantità	Tempo in minuti
Hamburger	500 g	28 - 30
Polpette di carne	500 g	22 - 24
Fette di pollo	250-500 g	24 - 28
Salsicce 500 g	500 g	14 - 18

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Rimuovere la spina dalla presa e far raffreddare tutti i componenti.
- Pulire i cestelli per cottura a vapore, il contenitore per riso, il coperchio e la vaschetta raccogliogocce in acqua tiepida saponosa. Queste parti sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Non immergere la base in acqua o in altri liquidi. Non collocare la base in lavastoviglie ma pulirla con un panno umido.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasive, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.
- L'unità deve essere decalcificata regolarmente. Versare circa 0,7 litri di aceto nella base e collocare il primo cestello per cottura a vapore con il relativo coperchio sulla base. Accendere l'apparecchio e lasciarlo acceso per circa 20 minuti. Quindi sciacquare completamente e riempire il serbatoio con acqua, accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per circa 10 minuti. Quindi sciacquare i componenti separati e la base con acqua pulita e asciugarli completamente.

AMBIENTE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza
Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito service.tristar.eu.

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
  - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Ytan kan bli varm vid användning.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Lock
2. Risskål
3. Ångskålar
4. Handtag
5. Bas
6. Vattenniviåindikator
7. Kontrollampa
8. Tidsbrytare
9. Påfyllningshål
10. Droppbricka

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta bort allt paketeringsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Tvätta enheten och alla lösa delar i varmt vatten med diskmedel innan du använder den första gången. Rengör och torka ordentligt under. Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
- Värmeelementet på insidan av basen blir väldigt varm. Rör aldrig denna, du kan få allvarliga brännskador.
- Vid användning av maskinen stiger ånga upp, som är väldigt varm, använd alltid handtagen och ugnsvantar när du rör vid ångskålarna, risskålen, droppbrickan eller basen.
- Placera ångskålarna i rätt ordning (börja med o, oo, och därefter ooo) beroende på hur mycket du vill använda. Skålarna är numrerade på handtagen. Placera locket på den övre ångskålen.

ANVÄNDNING
- Fyll basen med dricksvatten genom att hälla vatten direkt i basen eller genom påfyllningshålet, tills vattnet när upp till max-markeringen. Se till att vattnet aldrig är under min-nivån som visas på insidan av basen. För mycket vatten kan leda till skvättande kokande vatten.
- Om enheten sätts på av misstag, utan vatten eller med för lite vatten, kommer enheten att automatiskt stängas av genom att torrkokningsskyddet aktiveras.
- Om torrkokningsskyddet aktiveras, dra ut kontakten från det jordade uttaget och låt den kylas ned till rumstemperatur. När den har kylts ned kan enheten användas igen.
- Placera maten med längst ångtid i den lägre ångskålen. Se till att vikten fördelas jämnt.
- Produkten med störst massa måste tillagas i den nedre ångskålen och produkten med den minsta vikten i den övre ångskålen.
- Observera att vid tillagning av kött, fisk eller fågel, kan saften från köttet, fisken eller fågeln droppa ned. Så lägg köttet, fisken eller fågeln i den lägre ångskålen, om du inte vill att saft ska droppa ned på annan mat som ångas.
- I varje nivå finns det 6 fack för ägg. Så du kan tillaga totalt 18 ägg. Tänk på att äggen i de lägre ångskålarna är färdiga tidigare än de övre äggen.
- Vrid timern till önskat läge så startar enheten att ånga rätterna. Indikatorlampan tänds. Den maximala ångtiden är 60 minuter. Se tabellen nedan för lämpliga tillagningstider för rätter.
- Använd risskålen för att tillaga ris. Häll i två koppar vatten per kopp ris. Fyll också basen med vatten.
- Ånga inte fruset kött, fågel, skaldjur osv i enheten, tina först i rumstemperatur.

Grönsaker

Rätt	Mängd	Tid i minuter
Färska gröna bönor	250 g	12 - 14
Broccoli	500 g	20 - 22
Morötter	500 g	18 - 22
Svamp	500 g	10 - 12
Lök	250 g (skivat)	12 - 14
Peppar	4 bitar	12 - 14
Potatis	500 g	30 - 32
Spenat	250 g	14 - 16

Fisk

Rätt	Mängd	Tid i minuter
Musslor i skal	500 g	10 - 12
Krabba	250 g	20 - 22
Stora räkor i skal	500 g	16 - 18
Fiskfilé	500 g	10 - 12

Kött

Rätt	Mängd	Tid i minuter
Hamburgare	500 g	28 - 30
Köttbullar	500 g	22 - 24
Kycklingskivor	250-500 g	24 - 28
Korv 500 g	500 g	14 - 18

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- Ta bort kontakten från uttaget och låt alla delar kylas ned.
- Rengör ångskålarna, risskålen, locket och droppbrickan i varmt såpvatten. Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
- Sänk inte ned basen i vatten eller annan vätska. Placera inte basen i en diskmaskin, utan rengör den med en fuktig trasa.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvamp, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.
- Enheten ska avkalkas regelbundet. Häll cirka 0,7 liter vinäger i basen och placera först ångskålen med locket på basen. Sätt på enheten och lämna den på i cirka 20 minuter. Skölj sedan delarna noggrant och fyll tanken med vatten, sätt på och låt stå i cirka 10 minuter. Skölj sedan de lösa delarna och basen noggrant med rent vatten och torka dem.

OMGIVNING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på service.tristar.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Povrch může být během používání horký.

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Víko
2. Mísa na rýži
3. Misky pro vaření v páře
4. Rukojeti
5. Základna
6. Indikátor hladiny vody
7. Kontrolka
8. Časový spínač
9. Doplňující otvor
10. Odkapávací podložka

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické síti vaší domácnosti. Jmenovité napětí: STR. 220-240V 50Hz. Zásuvka musí být jištěna minimálně 16 A nebo 10 A s pomalou ochranou.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Před prvním použitím důkladně vyčistěte všechny vyjímatelné části spotřebiče teplou mýdlovou vodou. Opláchněte je a důkladně osušte. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí.
- Topný prvek na vnitřní straně základny se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte, můžete se vážně popálit.
- Během provozu spotřebiče vzniká pára, která je velmi horká. Vždy používejte rukojeti a chňapky, pokud se dotýkáte misek na vaření v páře, mísy na rýži, odkapávacího podnosu nebo základny.
- Misky na vaření v páře umístěte ve správném pořadí (začněte s o, oo a poté ooo) podle toho, kolik jich chcete použít. Misky jsou označeny na rukojetích. Na horní mísu pro vaření v páře umístěte víko..

POUŽITÍ
- Nejdříve naplňte základnu naplňte čerstvou vodou naplněním vody přímo do základny nebo s pomocí doplňujícího otvoru, dokud nedosáhne maximální značky hladiny vody. Zajistěte, aby voda nikdy neklesla pod minimální hladinu vyznačenou na vnitřní straně základny. Příliš velké množství vody by mohlo způsobit rozstřiknutí vařící vody.
- V případě náhodného zapnutí spotřebiče bez vody nebo s nedostatkem vody se jednotka automaticky vypne a aktivuje se ochrana proti vyvaření.
- V případě aktivace ochrany proti vyvaření vytáhněte zástrčku z uzemněné zásuvky a spotřebič nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Po vychladnutí lze spotřebič znovu používat.
- Potraviny s nejdelší dobou přípravy v páře umístěte do dolní mísy. Dávejte pozor na rovnoměrné rozložení hmotnosti.
- Produkt s nejvyšší hmotností je třeba připravovat v dolní míse pro přípravu v páře a produkt s nejnižší hmotností v horní.
- Dovolujeme si upozornit, že během přípravy masa, ryb nebo drůbeže může šťáva z masa, ryb či drůbeže odkapávat na další potraviny připravované v páře. Takže vložte maso, ryby nebo drůbež do dolní mísy pro přípravu v páře, pokud nechcete, aby šťáva z nich kapala na vršek další mísy.
- V každé ze tří vrstev mis pro přípravu v páře je 6 prohlubní na vajíčka. Můžete tak připravit celkem 18 vajec. Dávejte pozor, protože vejce v dolní míse pro přípravu v páře jsou hotová rychleji, než vejce v horní misce.
- Nastavte časovač do požadované polohy a zařízení se spustí a začne potravina upravovat pomocí páry. Rozsvítí se kontrolka. Maximální nastavitelný čas je 60 minut. V níže uvedené tabulce najdete příslušnou dobu přípravy jídla.
- Na přípravu rýže použijte mísu na rýži. Přidejte přibližně dva hrnečky vody na jeden hrneček rýže. Stejně tak nezapomeňte naplnit základnu vodou.
- V páře ve spotřebiči neupravujte zmrzlé maso, drůbež, mořské plody atd. Nejdříve je nechte, aby nabyly pokojovou teplotu.

Zelenina

Jídlo	Množství	Doba v minutách
Čerstvé zelené lusky	250 g	12 - 14
Kousky brokolice	500 g	20 - 22
Mrkev	500 g	18 - 22
Houby	500 g	10 - 12
Cibule	250 g (na plátky)	12 - 14
Paprika	4 části	12 - 14
Brambory	500 g	30 - 32
Špenát	250 g	14 - 16

Ryby

Jídlo	Množství	Doba v minutách
Mušle ve skořápce	500 g	10- 12
Krab	250 g	20 - 22
Obří krevety ve skořápce	500 g	16 - 18
Rybí filety	500 g	10 - 12

Maso

Jídlo	Množství	Doba v minutách
Hamburger	500 g	28 - 30
Masové kuličky	500 g	22 - 24
Plátky kuřete	250-500 g	24 - 28
Párky 500 g	500 g	14 - 18

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Vyndejte zástrčku ze zásuvky a nechte všechny díly vychladnout.
- Vyčistěte misky pro přípravu v páře, kryt a odkapávací misku v teplé vodě se saponátem. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí.
- Základnu neponořujte do vody či jiné tekutiny. Základnu nedávejte do myčky, ale vyčistěte ji vlhkým hadříkem.
- Vnějšek čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Jednotku je třeba pravidelně odvápňovat. Nalijte přibližně 0,7 l vinného octa do základny a položte na ni první misku pro přípravu v páře s víkem. Zapněte spotřebič a nechte jej zapnutý po dobu asi 20 minut. Poté díly pečlivě opláchněte, zásobník naplňte vodou, zapněte spotřebič a nechte stát přibližně 10 minut. Poté pečlivě opláchněte volné díly a základnu čistou vodou a osušte je.

PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na service.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
– V turistických ubytovniach.
– Na farmách.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Povrch môže byť pri používaní horúci.

POPIS KOMPONENTOV
1. Veko
2. Misa na ryžu
3. Misy na prípravu v pare
4. Rukoväte
5. Podstavec
6. Indikátor hladiny vody
7. Kontrolka
8. Časový spínač
9. Doplňujúci otvor na vodu
10. Misa na odkvapkávanie

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Odstráňte všetko balenie a obalový materiál spotrebiča.
- Skontrolujte, či napätie spotrebiča zodpovedá napätiu siete vo vašom dome. Menovité napätie: AC 220 – 240 V 50 Hz. Zásuvka musí byť chránená poistkou minimálne 16 A alebo 10 A.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotrebiča umyte všetky voľne prístupné súčasti v teplej mydlovej vode. Opláchnite a poriadne vysušte do sucha. Tieto súčasti sú taktiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
- Ohrevný prvok na vnútornej strane základne sa silno zahreje. Nikdy sa ho nedotýkajte, pretože by ste sa mihli vážne popáliť.
- V priebehu prevádzky spotrebiča vzniká veľmi horúca para. Pri manipulácii s misami na prípravu v pare, misou na ryžu, misou na odkvapkávanie či základňou vždy používajte rukoväte alebo chňapky.
- Misy na prípravu v pare umiestňujte v správnom poradí (začnite s o, oo a nakoniec ooo) podľa toho, koľko ich chcete použiť. Misy sú označené na rukovätiach. Veko založte na hodnú misu na prípravu v pare.

POUŽÍVANIE
- Základňu naplňte čistou vodou tak, že volu nalejete priamo do základne alebo použijete otvor na dopĺňanie vody, dokiaľ voda nedosiahne značky maximálnej hladiny. Dávajte pozor, aby voda nikdy neklesla po značku minimálnej hladiny na vnútornej strane základne. Príliš mnoho vody môže spôsobiť rozstreknutie viacej vody.
- V prípade náhodného zapnutia spotrebiča bez vody či s nedostatkom vody sa jednotka automaticky vypne a aktivuje sa ochrana proti vyvareniu.
- Pokiaľ sa aktivuje ochrana proti vyvareniu, vytiahnite zásuvku z uzemnenej zástrčky a spotrebič nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Po vychladnutí je možné spotrebič znovu používať.
- Potraviny s najdlhším časom prípravy v pare dajte do dolnej misy. Dávajte pozor na rovnomerné rozloženie hmotnosti.
- Produkt s najvyššou hmotnosťou je treba pripravovať v dolnej mise a produkt s najnižšou hmotnosťou v hornej mise na prípravu v pare.
- Upozorňujeme, že v priebehu prípravy mäsa, rýb či hydiny môže odkvapkávať šťava z mäsa, rýb či hydiny. Mäso, ryby či hydinu dajte do dolnej misy, pokiaľ si neprajete, aby šťava odkvapkávala na ďalšie potraviny pripravované v pare.
- V každej z troch vrstiev mís na prípravu v pare je 6 dutín na prípravu vajec. Pripraviť tak môžete celkom 18 valec. Upozorňujeme, že vajcia v dolnej mise na prípravu v pare sa uvaria rýchlejšie ako vajcia v hornej.
- Otočte časovač do požadovanej polohy a spotrebič sa spustí a začne vytvárať paru. Rozsvieti sa kontrolka. Maximálny nastaviteľný čas je 60 minút. Príslušný čas prípravy jednotlivých potravín nájdete v nižšie uvedenej tabuľke.
- Na prípravu ryže použite misu na ryžu. Na jeden hrnček ryže pridajte asi dva hrnčeky vody. Základňu samozrejme naplňte vodou.
- V pare nepripravujte mrazené mäso, hydinu, morské plody atď. Najskôr ich nechajte rozmrznúť na izbovú teplotu.

Zelenina

Jedlo	Množstvo	Čas v minútach
Čerstvé zelené fazuľky	250 g	12 - 14
Kúsky brokolice	500 g	20 - 22
Mrkva	500 g	18 - 22
Huby	500 g	10 - 12
Cibuľa	250 g (nakrájaná na plátky)	12 - 14
Paprika	4 časti	12 - 14
Zemiaky	500 g	30 - 32
Špenát	250 g	14 - 16

Ryby

Jedlo	Množstvo	Čas v minútach
Mušle v lastúre	500 g	10 - 12
Krab	250 g	20 - 22
Veľké krevety v ulite	500 g	16 - 18
Rybie filé	500 g	10 - 12

Mäso

Jedlo	Množstvo	Čas v minútach
Hamburger	500 g	28 - 30
Mäsové guľôčky	500 g	22 - 24
Kuracie plátky	250-500 g	24 - 28
Párky 500 g	500 g	14 - 18

ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Vytiahnite zásuvku zo zástrčky a všetky diely nechajte vychladnúť.
- Misu na prípravu v pare, misu na ryžu, veko a misu na odkvapkávanie umyte v teplej vode so saponátom. Tieto súčasti sú taktiež vhodné a bezpečné na umývanie v umývačke riadu.
- Neponárajte základňu do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Základňu nedávajte do umývačky riadu, ale vyčistite ju vlhkou handričkou.
- Vonkajší povrch očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Jednotku je treba pravidelne odvápňovať. Nalejte približne 0,7 l vinného octu do základne a na ňu postavte prvú misu na prípravu v pare s vekom. Zapnite spotrebič a nechajte ho bežať približne 20 minút. Potom diely starostlivo opláchnite a zásobník naplňte vodou, spotrebič zapnite a nechajte stáť asi 10 minút. Potom voľné diely a základňu starostlivo opláchnite čistou vodou a osušte ich.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na service.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
  – Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
  – Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  – Условия типа B&B.
  – Фермерские дома.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Во время использования поверхности могут нагреться.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
1. Крышка
2. Рисовая чаша
3. Паровые чаши
4. Ручки
5. Основание
6. Индикатор уровня воды
7. Контрольный индикатор
8. Переключатель температуры
9. Доливочное отверстие
10. Маслосборник

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- Удалите всю упаковку с устройства.
- Удостоверьтесь, что номинальное значение напряжения устройства отвечает напряжению домашней сети. Номинальное напряжение: 220-240В пер. тока, 50 Гц. Розетка должна быть рассчитана на 16А или 10 А и оборудована защитой.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Перед первым применением устройства промойте все съемные части в теплой мыльной воде. Сполосните и тщательно высушите нижнюю часть. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
- Нагревательный элемент внутри снования очень сильно нагревается. Не прикасайтесь к нему руками.
- В процессе эксплуатации устройства выделяется горячий пар. Для работы с паровыми и рисовой чашами, маслосборником или основанием необходимо надевать перчатки или браться за защитные рукоятки.
- Разместите паровые чаши в правильном порядке (начините с о, оо и ооо) в зависимости от порционности блюда. Чаши имеют номера на рукоятке. Закройте крышкой верхнюю паровую чашу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- Наполните основание свежей водой, залив ее непосредственно в основание или через доливочное отверстие до указателя верхнего уровня. Не допускайте, чтобы вода опускалась ниже указателя нижнего уровня на внутренней стенке основания. При заливке слишком большого количества воды, она может расплескиваться во время кипения.
- При случайном включении пароварки без воды или если воды недостаточно, устройство выключится автоматически, благодаря активации системы защиты от включения без воды.
- При активации системы защиты от включения без воды выньте вилку из сетевой розетки с защитным заземлением и дайте устройству остыть до комнатной температуры. После остывания устройство можно снова использовать.
- Поместите продукты, требующие наиболее длительной обработки паром в нижнюю паровую чашу. Необходимо следить за равномерным распределением массы продукта.
- Наиболее тяжелый продукт необходимо поместить в нижнюю паровую чашу, а легкий продукт – в верхнюю чашу.
- Обратите внимание, что во время приготовления мяса, рыбы, птицы, сок из мясного продукта может стекать вниз. Чтобы не допустить стекания сока из мясных продуктов на нижние чаши, необходимо поместить мясо в нижнюю паровую чашу.
- На каждом из трех уровней из паровых чаш имеются по 6 углублений для яиц. Можно приготовить всего 18 яиц. Обратите внимание, что яйца в нижней паровой чаше готовятся быстрее, чем в верхних.
- Установите таймер на нужное время и устройство начнем приготовление блюд на пару. Загорится индикатор. Максимальное установленное время составляет 60 минут. См. таблицу, приведенную ниже, в которой указано время приготовления блюд.
- Для приготовления риса воспользуйтесь чашей для риса. На стакан риса необходимо добавить два стакана воды. Конечно же также необходимо налить воду в основание.
- Запрещается готовить в устройстве замороженное мясо, птицу, морепродукты и т.д., дайте им оттаять при комнатной температуре.

Овощи

Блюдо	Количество	Время в минутах
Свежие зеленые бобы	250 г	12 - 14
Спаржевая капуста	500 г	20 - 22
Морковь	500 г	18 - 22
Грибы	500 г	10 - 12
Лук	250 г (нарезанный)	12 - 14
Перец	4 куска	12 - 14
Картофель	500 г	30 - 32
Шпинат	250 г	14 - 16

Рыба

Блюдо	Количество	Время в минутах
Мидии в раковинах	500 г	10 - 12
Краб	250 г	20 - 22
Большие устрицы в раковинах	500 г	16 - 18
Рыбное филе	500 г	10 - 12

Мясо

Блюдо	Количество	Время в минутах
Гамбургер	500 г	28 - 30
Мясные шарики	500 г	22 - 24
Кусочки курицы	250-500 г	24 - 28
Сосиски 500 г	500 г	14 - 18

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Извлеките штепсельную вилку из розетки и дождитесь, пока компоненты остынут.
- Помойте паровые и рисовую чаши, крышку и маслосборник в теплой мыльной воде. Также разрешается очищать компоненты в посудомоечной машине.
- Не погружайте основание в воду или другую жидкость. Не помещайте основание в посудомоечную машину, а протрите ее влажной тканью.
- Очистите внешнюю сторону устройства с помощью влажной ткани. Во избежание повреждения устройства, запрещается использовать жесткие или абразивные чистящие средства, металлические мочалки или абразивную губку. Не погружайте в воду или другую жидкость.
- Регулярно очищайте устройство от накипи. Налейте около 0,7 литров уксуса в основание и установите на него первую паровую чашу, закройте ее крышкой. Включите устройство и дайте ему поработать в течение около 20 мин. Затем тщательно промойте компоненты и, наполнив бак водой, включите устройство в сеть на 10 минут. Затем тщательно промойте элементы устройства водой и высушите их.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка
Вы найдете всю доступную информацию и запасные части на сайте service.tristar.eu