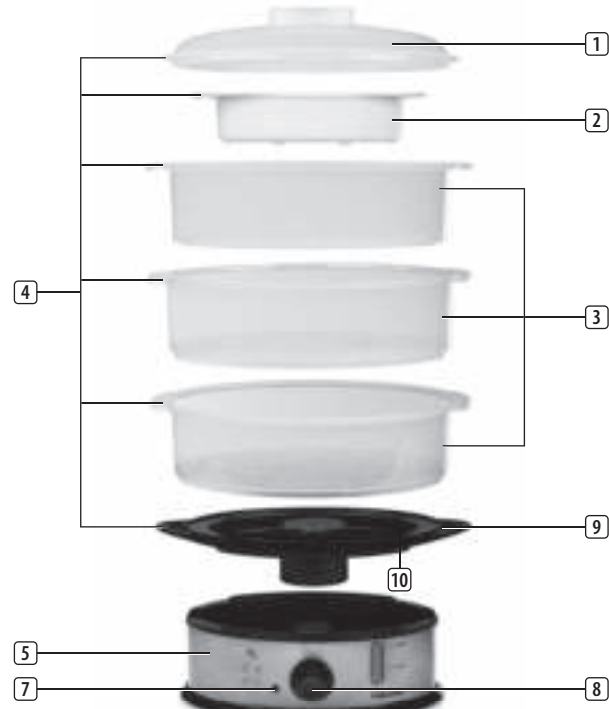




VS-3914

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



PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Rice bowl
- Steam bowls
- Handles
- Base
- Water level indicator
- Control Light
- Time Switch
- Re-fill hole
- 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
------	----------	-----------------

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.

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	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 www.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

- Deksel
- Rijstschaal
- Stoomschalen
- Handgrepen
- Basis
- Waterniveau-indicator
- Controlelamp
- Tijdschakelaar
- Navulopening
- 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.
- Leder 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
Broccolirosies	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	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 onderdopen 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 www.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

- Couvercle
- Cuve à riz
- Bols vapeur
- Poignées
- Base
- Indicateur de niveau d'eau
- Témoin de commande
- Minuteur
- Orifice de remplissage
- 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 éclaboussures 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	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.
- N'avez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyage fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de palette 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 retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.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.

- 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.

POPIŠ KOMPONENTOV

- Veko
- Misa na ryžu
- Misy na prípravu v pare
- Rukoväte
- Podstavec
- Indikátor hladiny vody
- Kontrolka
- Časový spínač
- Doplnujúci otvor na vodu
- Misa na odkvapkávanie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstraňte 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 mohli 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 zložte na hodnú misu na prípravu v pare.

POUŽÍVANIE

- Základňu naplňte čistou vodou tak, že voľu 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 vriacej 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 mis 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.
- Očtoče časovač do požadovanej polohy a spotrebič sa spustí a začne vytvárať paru. Rozsvieti sa kontrolka. Maximálny nastaviiteľný 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 rozmraziť na izbovú teplotu.

Jedlo	Množstvo	Čas v minútach
Čerstvé zelené fazuľky	250 g	12 - 14
Kúsiky 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

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

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 odkvapkovať. 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 stať 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. Recykľáciou 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 www.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 перекусывался.
- 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.

- 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

- Крышка
- Рисовая чаша
- Паровые чаши
- Ручки
- Основание
- Индикатор уровня воды
- Контрольный индикатор
- Переключатель температуры
- Доливающее отверстие
- 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 основания 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 братья за защитные рукоятки.
- Разместите паровые чаши в правильном порядке (начините с о, oo и ooo) 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 доливающее 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 расплескаться 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.

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

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

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

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!