



COCEDOR AL VAPOR – MANUAL DE INSTRUCCIONES
STEAM COOKER - INSTRUCTION MANUAL
APAREIL DE CUISSON À VAPEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS
APARELHO DE COZER A VAPOR - MANUAL DE INSTRUÇÕES



CO 4015

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

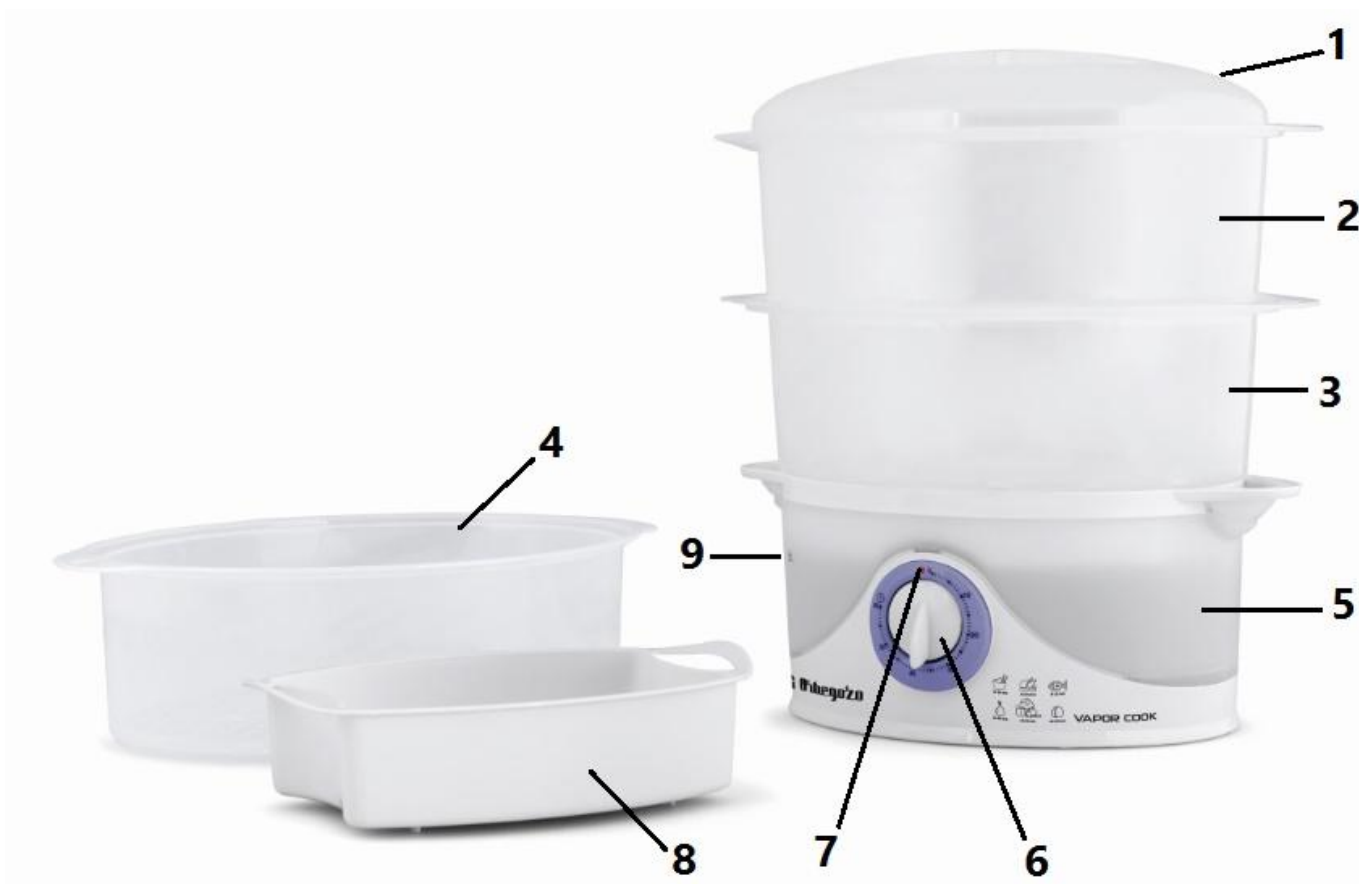
PRECAUCIONES

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado a fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
 - Antes de encender el cocedor de verduras al vapor debe asegurarse de que la presión utilizada es la misma que la presión necesaria.
 - Debe utilizarse siempre bajo supervisión de una persona y mantenerse fuera del alcance de los niños. Encienda el cocedor únicamente cuando haya agua en el depósito. El agua no debe superar el nivel máximo.
 - Utilice el cocedor sólo si todos los componentes se han montado de manera adecuada.

- Si la pieza que usted toca está demasiado caliente, aisle esa zona o utilice manoplas de cocina. Para evitar sufrir quemaduras por el vapor, manténgase a una distancia prudente.
- Cuando el cocedor alcance una temperatura alta, si quiere retirar los componentes de la parte superior, asegúrese de que no están unidos a los componentes de la parte inferior.
- Antes de limpiar el cocedor, apáguelo y desenchúfelo. No moje la base al limpiarla ya que esto podría ser peligroso.

DESCRIPCION DE LAS PARTES



ESPAÑOL	ENGLISH	FRANÇAIS	PORTUGUESE
1.TAPA	1. COVER	1. COUVERCLE	1.TAMPA
2. RECIPIENTE 1	2. STEAM COOKER 1	2. RÉCIPIENT 1	2. RECIPIENTE 1
3.RECIPIENTE 2	3. STEAM COOKER 2	3. RÉCIPIENT 2	3. RECIPIENTE 2
4.RECIPIENTE 3	4. STEAM COOKER 3	4. RÉCIPIENT 3	4.RECIPIENTE 3
5.DEPOSITO DE AGUA	5. WATER TANK	5. RÉSERVOIR D'EAU	5. DEPÓSITO DE ÁGUA
6.TEMPORIZADOR	6.TIMER	6. MINUTERIE	6. TEMPORIZADOR
7.INDICADOR LUMINOSO	7.LIGHT INDICATOR	7. INDICATEUR LUMINEUX	7. LUZ DEL INDICADOR
8.RECIPIENTE ARROZ	8. BOWL FOR RICE	8. RÉCIPIENT POUR LE RIZ	8. RECIPIENTE PARA ARROZ.
9.VISOR DE AGUA	9. WATER LEVEL	9. NIVEAU D'EAU	9. DEPÓSITO DE ÁGUA

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Coloque la base sobre una superficie estable. Asegúrese de retirar todos los objetos susceptibles de sufrir daños por el vapor. Mantenga el cocedor al vapor fuera del alcance de los niños.

Eche agua fría en el depósito de agua hasta la marca de nivel máximo. Coloque la bandeja de goteo sobre la base.

Coloque las bandejas y la cesta para el arroz a la altura que usted desee.

Le recomendamos que aumente el tiempo cuando utilice más de una bandeja y que coloque las más cargadas en la parte inferior.

Puede colocar alimentos diferentes en una misma bandeja, pero tenga en cuenta que los sabores podrían mezclarse.

Si desea cocinar varios alimentos, coloque los alimentos que tardan más en la parte inferior. Cuando el tiempo restante sea igual al necesario para cocinar el resto de alimentos, levante la tapa con cuidado y coloque más bandejas, hasta que todos los alimentos se hayan cocinado completamente.

Utilización de la cesta para el arroz: la proporción de arroz y agua debe ser 1:1,5, por lo tanto para un óptimo cocinado del arroz vierta la proporción correcta de agua y de arroz en la cesta para el arroz; la cesta se debe colocar sobre la bandeja y a continuación colocar la tapa.

ATENCIÓN: La bandeja para el arroz no debe colocarse directamente encima del depósito. Siempre debe colocarse en el interior de uno de los recipientes.

Encendido del cocedor

Asegúrese de que haya agua suficiente en el depósito antes de encender el aparato. Antes de ajustar el temporizador, se debe encender el aparato. Puede ajustar el temporizador según las instrucciones.

Utilización del cocedor al vapor

El temporizador comienza a funcionar en el momento que usted gira el botón. Si el tiempo es inferior a 10 minutos, primero debe girar el botón hasta 10 minutos y a continuación llevar el temporizador al tiempo deseado. Los alimentos comienzan a cocinarse cuando se activa el indicador de calor, el temporizador vuelve al punto de "inicio" y el indicador de calor se apaga al terminar de cocinar.

No utilice limpiadores en polvo o agresivos para limpiar el cocedor al vapor.

Limpie la base y el depósito con un paño húmedo.

Limpie el cocedor al vapor de forma periódica para evitar que se bloquee la ventilación de la base.

Cuando termine de utilizar el cocedor al vapor debe vaciar el agua que quede en el depósito. Cada vez que utilice el cocedor al vapor debe llenar el depósito con agua limpia.

Antes de guardar el cocedor, debe dejar que se sequen completamente todos los componentes y guardarlo en un lugar seco y seguro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de utilizar el cocedor entre siete y diez veces, es normal que aparezca una acumulación de cal. La cantidad de cal viene determinada por la dureza del agua en el lugar donde se utiliza el cocedor. Para evitar que se obstruya y prolongar la vida útil del cocedor, se recomienda eliminar la cal cada cierto tiempo.

- Eche una mezcla de agua y vinagre blanco con una proporción 1:1 entre el depósito de agua y la tapa hasta el nivel más alto. Se prohíbe el uso de cualquier otro tipo de producto de limpieza.
- Cuando se enciende el cocedor para eliminar la cal, no hace falta colocar otras piezas de plástico como la bandeja de goteo.
- Ajuste el temporizador en 20-25 minutos.
- Desenchúfelo cuando se apague el temporizador. No quite el vinagre hasta que se enfríe completamente.
- Limpie el depósito varias veces con agua para eliminar el sabor a vinagre.

TABLAS PARA COCINAR AL VAPOR

Las siguientes tablas para cocinar al vapor se aplican cuando los alimentos se colocan en la bandeja inferior y se utiliza agua fría. Puede cocinar los alimentos en diferentes condiciones. Si el tiempo es superior a 90 ó 60 minutos (según el temporizador), debe reiniciar el temporizador.

Verduras

1. Las verduras de hoja no se deben cocinar durante mucho tiempo ya que pierden su color.
2. Añada la sal una vez cocinadas.
3. No es necesario descongelar las verduras congeladas para cocinarlas al vapor.

Alimento	Tipo	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Observaciones
Habas	Frescas	400	38-40	Remueva durante la cocción
	Enteras congeladas		25-28	
Brócoli	Fresco	400	11-16	Remueva durante la cocción
	congelado		13-16	
Coliflor	Fresca	400	11-16	Remueva durante la cocción

	congelada		13-16	
Espárragos	Frescos congelados	400	11-16 13-16	Disponga los espárragos en dos capas para que el vapor penetre entre los huecos
Guisantes	Congelados	400	13-16	Remueva durante la cocción
Col	Fresca En rodajas	400	30-35	Remueva durante la cocción
Champiñones	Frescos	200	10-13	Remueva durante la cocción
Patatas	Nuevas pequeñas Enteras	400	20-22	Remueva durante la cocción
Espinacas	Frescas congeladas	250 400	8-10 8-20	

Arroz, grano

Alimento	Variedad	Cantidad de grano (g)	Cantidad de agua	Tiempo (min)	Observaciones
Arroz, Pudín	Arroz	100	1l	70	
	Azúcar en terrones	30	½ l de leche caliente		
Arroz	Blanco (fácil cocción)	300	450 ml	30	
	Integral	200	300 ml	33	

Nota: la proporción de arroz y agua es 1:1,5 (según la capacidad) cuando se prepara arroz.
Posponga el tiempo de cocción al vapor cuando cocine alimentos en papillote.

Pescado y mariscos

- Cocine al vapor el pescado hasta que su color sea más claro y sea fácil separar las espinas. Prolongue el tiempo cuando cocine pescado congelado (separe el pescado congelado)
- Añada especias al pescado para realzar su sabor.

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo	Observaciones
Almejas	Frescas	40g	6-9	
Pescado A la espalda Rodajas	Fresco	25g	6-9	
	Congelado		10-12	
Ostras	Frescas	6 piezas	11-17	Está cocinado cuando se hayan abierto
Pescado de 20cm	Arenque Japuta	250/400	11-14	
	Angula	250/400	11-16	
Mejillón	Fresco	400	8-10	Está cocinado cuando se haya abierto
Langosta	Fresca	2	20-24	Se puede cocinar durante más tiempo
Vieiras	Frescas	400	9-11	Muévalas durante la cocción

Puede cocinar otros platos siguiendo las instrucciones anteriores.

Carne y aves

1. La carne es apropiada para la barbacoa porque mediante el vapor se puede retirar la grasa fácilmente.
2. La carne y ave maceradas en salsa de soja u otras especias son más deliciosas después de cocinarlas al vapor.
3. Pinche la carne con un cuchillo o tenedor para saber si se ha cocinado la carne según el color del jugo
4. Sólo se pueden cocinar al vapor las salchichas alemanas
5. Añada especias frescas durante la cocción al vapor para condimentar la comida

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo	Observaciones
Pollo	Pechuga de pollo sin hueso	4 piezas	12-16	Quite la piel y póngalas sobre la bandeja antes de la cocción al vapor
	Palitos	4 piezas	24-29	
Añojo	Chuletas de añojo	4 piezas	11-16	Retire la grasa
	Filetes	400	11-16	
Cerdo	Solomillo	400	11-16	Retire la grasa
	Chuletas de lomo	4 piezas	13-21	
Salchicha		400	16-26	Haga pequeños agujeros en la salchicha antes de la cocción al vapor para un mejor resultado
Terñera	Lomo de la cadera	250	16-26	Retire la grasa
	Filete adobado			

**Eliminación del electrodoméstico viejo.**

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

CAUTIONS

1. 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 must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.

9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.
 - Before switch on the power you should make sure that the pressure used is the same as the pressure required.
 - You should have a person in charge when use the steamer and keep it out of the reach of children. Switch on the power only when the water-containing utensil is filled with water. The water in the steamer should not surpass the water level.
 - Use the steamer only when the components are all assembled correctly.
 - If the part you touched is very hot, you should take steps of heat insulation or you can put on adiabatic gloves .To avoid being hurt by the steam, you are supposed to keep a certain distance from the steam.

- When the steamer is with a high temperature, if you want to take out the above components, please make sure that the below components are not attached together.
- Clean the steamer after the power is cut off. Don't wet the pedestal when doing cleaning or it will be dangerous.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the pedestal on a stable table-board. Make sure that all items likely to be damaged by steam are removed. Keep the steamer out of children's reach.

Fill cold water into reservoir or outside water refilling until the max water level. Fix the drip tray on the pedestal

Freely fix the layer and mess tin together according to your will.

You're recommended to lengthen the time when you use more than one layer and put the massive ones on the bottom layer.

You can put different foods in one layer, but should aware that flavors may be mixed.

When braising different foods, place the time-consuming food in the lower layer.

When the time left is equal to the time the other food needs, carefully lift the cape hood, put another layer onto the lower one, and braise them till the food are all finished.

The use of the mess tin: the rate for rice to water should be 1:1,5 the mess tin should be placed above the layer, and then set the cape hood. Be sure to add the appropriate rate from rice and water.

ATTENTION: Do not leave the rice tray directly into the water deposit. Always leave it inside to one layer.

Switch on the power

Make sure that there is enough water in the reservoir before switch on the power. Before set the timer the power should be switched on first. You can set the timer according to instructions.

Use common electric steamer

The timer starts to work as soon as you switch on the knob. if the time needed is less than 10 minutes, you should switch the knob to 10 minutes first, then go back to the needed time. The braising starts as soon as the heat indicator works. The timer will go back to the "closure " point and the heat indicate will put out when finish cooking.

Don't use grinding sanitary products or imp regnant to clean the steamer

Wipe the steamer pedestal and reservoir with wet cloth.

Periodically clean heater cover to avoid the base vent of the heater cover walling up.

The water in the water-containing utensil should be disposed when finishing using the steamer. You should put clean water into it whenever you use it.

You should air all components before you pack it away. And you should place it in a safe ad dry place.

CLEANING AND MAINTENANCE

After seven to ten times using, there will be some scale aggradations on the heater. The amount of scale is determined by the water rigidity in users' region. To avoid heat transform is jammed ad prolong the service life of steamer, clearing scale at a regular intervals are recommended.

- Pour the liquid mixture of water and white vinegar with 1:1 proportion between water reservoir and heater cover to the highest level. Any other cleaning products are prohibited to use.
- Other plastic parts like drip tray are not needed to put on when switch on the appliance to clear the scale.
- Set the timer to 20-25 minutes.
- Pull out power plug after the timer is off. Do not pour out vinegar before it becomes cool completely.
- Wash the reservoir with clean water repeatedly to get rid of vinegar flavour.

FOOD STEAMING CHARTS

The listed steaming time in the chare is only when placing the food on the bottom steaming layer and cold water is used. You can cook the food according to the different conditions .If the steaming time over 90 or 60 minutes (according to the timer), you should reset the timer.

Vegetables

1. Leaves vegetables are not suitable to be cooked for long time in case that the vegetables will lose bright colour.
2. Add the salt to the vegetables after cooked.
3. Frozen vegetables need not to be defrosted before steaming.

Food	Type	Quantity(g)	Time(min)	Remark
Horse bean	Fresh	400	38-40	Stir and cooking in the process of cooking
	Whole frozen		25-28	
Broccoli	Fresh	400	11-16	Stir and cooking in the process of cooking
	frozen		13-16	
Cauliflower	Fresh	400	11-16	Stir and cooking in the process of cooking
	frozen		13-16	
Asparagus	Fresh	400	11-16	Lie across with two layers for steam to drill through
	frozen		13-16	
Pea	Frozen	400	13-16	Stir and cooking in the process of cooking
Cabbage	Fresh slices	400	30-35	Stir and cooking in the process of cooking
Mushroom	Fresh	200	10-13	Stir move in the process of co stir ad cooking in the process of cooking
Potato	New small Tubes	400	20-22	Stir and cooking in the process of cooking
Spinach	Fresh	250	8-10	
	frozen	400	8-20	

Rice, grain

Food	Variety	Amount of Grain(g)	Amount of water	Time(min)	Remarks
Rice, Puddings	Rice	100	1L	70	
	Lump sugar	30	0.5L hot milk		
Rice	White (easy cooked)	300	450ml	30	
	Brown	200	300ml	33	

Note: the proportion of rice and water is 1:1.5(according to capacity) when cooking rice.
Postpone steaming time when food cooked with canteen.

Fish and seafood

- 1 Steam fish till it looks rather clear and easy to separate bones from fish.
 - Prolong steaming time when cook frozen fish(separate the frozen fish)
- 2 Add seasoning to fish to enhance scent.

Food	Variety	Amount	Time	Remarks
Clam	Fresh	40g	6-9	
Fish Underback Slice	Fresh	25g	6-9	
	Frozen		10-12	
Oyster	Fresh	6pcs	11-17	Shelopen is cooked
20cm fish	Herring Pomfret	250/400	11-14	
	Eel	250/400	11-16	
Mussel	Fresh	400	8-10	Shell open is cooked
Lobster	Fresh	2	20-24	Can be cooked a little longer
Scallop	Fresh	400	9-11	Move in the process of cooking

You can make more delicious dish according to the above cooking methods.

Meat and fowl

1. Meat is good for barbecue because the fat can be removed through steaming.
2. Meat and fowl immersed by soy sauce or other seasoning will be more delicious after being steamed.
3. Pierce the meat with knife or fork and according to the clarity of juice to see if the meat is cooked.
4. Only pickled sausage can be steamed
5. Add fresh spice in the process of steaming to spice up the food

Food	Variety	Amount of food	Time	Remarks
Chicken	Boneless chicken breast	4pcs	12-16	Tore the skin off and lay flat before steamed
	Drumstick	4pcs	24-29	
Mutton	Mutton chop	4pcs	11-16	Eliminate fat
	Saele slices	400	11-16	
Pork	Tenderloin	400	11-16	Eliminate fat

	Loin Chop	4pcs	13-21	
Sausage		400	16-26	Made holes before steamed for easy cooked,
Beef	Hind legs loins	250	16-26	Eliminate fat
	Salted steak			



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

AVERTISSEMENTS

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur 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. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.

7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
 8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
 9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
 10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
 11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
 12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
 13. En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail sonifer@sonifer.es
 14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
 - Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne le laissez pas à la portée des enfants. Allumez l'appareil uniquement lorsque le réservoir à eau est rempli d'eau. L'eau présente dans le cuiseur vapeur ne devra pas dépasser le niveau maximum d'eau.

- Utilisez le cuiseur vapeur uniquement lorsque tous les éléments sont correctement assemblés.
- Si vous allez toucher une surface chaude de l'appareil, veuillez prendre des mesures d'isolation thermique ou utiliser des gants de protection contre la chaleur. Afin d'éviter de possibles lésions à cause du contact avec la vapeur, il est recommandé de garder une distance raisonnable avec le cuiseur vapeur.
- Lorsque le cuiseur vapeur fonctionne à haute température et que vous souhaitez retirer les éléments supérieurs, assurez-vous que les éléments inférieurs ne sont pas attachés ensemble.
- Nettoyez le cuiseur vapeur après l'avoir débranché. Mouiller la base durant le nettoyage vous expose à des dangers.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez la base de l'appareil sur une surface stable. Assurez-vous de l'éloigner des objets pouvant craindre la vapeur. Gardez le cuiseur vapeur hors de portée des enfants.

Remplissez le réservoir directement ou par les ouvertures de remplissage avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximum. Fixez le récepteur à jus sur la base.

Placez le bol et le bol à riz comme vous le souhaitez .Il est recommandé d'augmenter le temps de cuisson lorsque vous utilisez plus d'un bol et de placer le plus rempli en bas.

Vous pouvez placer différents aliments dans un même bol mais rappelez-vous que les saveurs peuvent se mélanger.

Lorsque vous cuisez différents aliments, placez les aliments les plus longs à cuire dans le bol inférieur.

Lorsque le temps de cuisson restant est égal au temps de cuisson nécessaire aux autres aliments, soulevez le couvercle avec précaution, fixez un autre bol sur celui du dessous et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les aliments soient cuits.

Utilisation du bol à riz : mettez un volume de riz pour un volume et demi d'eau. Placez le bol à riz sur le bol vapeur et fermez le couvercle.

ATTENTION: Ne laissez pas le plateau de riz directement dans le réservoir d'eau. Toujours est-il laisser à l'intérieur d'une seule couche.

Allumez l'appareil.

Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir avant de mettre l'appareil en marche. Avant de régler le minuteur, l'appareil doit être d'abord allumé. Réglez le minuteur selon les instructions données dans ce manuel.

Utilisation du cuiseur vapeur électrique.

Le minuteur se met en marche dès que vous appuyez sur le bouton correspondant. Si le temps nécessaire est inférieur à 10 minutes, il vous est conseillé de placer tout d'abord le bouton sur 10 minutes puis de revenir au temps souhaité. La cuisson débute dès que le voyant de fonctionnement s'allume. Une fois la cuisson terminée, le minuteur s'arrêtera et le voyant de fonctionnement s'éteindra.

N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs pour nettoyer le cuiseur vapeur.

Nettoyez la base du cuiseur vapeur et le réservoir à l'aide d'un chiffon mouillé.

Nettoyez régulièrement le couvercle du cuiseur vapeur pour éviter que ses orifices d'aération ne s'obstruent. Il est conseillé de jeter l'eau contenue dans le réservoir prévu à cet effet une fois terminée l'utilisation du cuiseur vapeur.

Il est conseillé de remettre de l'eau propre à chaque nouvelle utilisation du cuiseur vapeur.

Il est conseillé d'aérer tous les éléments de l'appareil lorsque vous le rangez. Mettez-le dans un endroit sûr et sec.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après sept à dix utilisations, du tartre peut se former dans le cuiseur vapeur. La quantité de tartre dépend de la dureté de l'eau de la région de l'utilisateur. Afin de ne pas empêcher la production de vapeur et de prolonger la durée de vie du cuiseur vapeur, il est recommandé de détartrer régulièrement votre appareil.

- Versez un mélange d'une dose d'eau et d'une dose de vinaigre blanc entre le réservoir d'eau et le couvercle du cuiseur vapeur jusqu'au niveau maximum. Tout autre produit de nettoyage est interdit.
- Il n'est pas nécessaire d'installer les autres éléments en plastique tel que le récupérateur à jus lors du détartrage.
- Réglez le minuteur sur 20-25 minutes.
- Débranchez l'appareil lorsque le minuteur s'éteint. Attendez que l'appareil refroidisse avant de vider le vinaigre.
- Rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau claire afin d'enlever l'odeur de vinaigre.

TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson indiqués dans ces tableaux sont valables uniquement lorsque les aliments sont placés dans le bol inférieur et lorsque de l'eau froide est utilisée. Vous pouvez cuire vos aliments selon les différentes conditions indiquées. Si le temps de cuisson est supérieur à 90 ou 60 minutes (par rapport au minuteur), il vous faudra remettre le minuteur à zéro.

Légumes

1. Les légumes à feuilles ne sont pas adaptés à des cuissons longues : ils pourraient perdre leur couleur.
2. Ajoutez du sel aux légumes une fois la cuisson terminée.
3. Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant d'être cuits.

Aliment	Type	Quantité (g)	Temps (min)	Recommandations
Fèves	Fraîches	400	38-40	Remuez à mi-cuisson
	Entières Surgelées		25-28	
Brocolis	Frais	400	11-16	Remuez à mi-cuisson
	Surgelés		13-16	
Choux-fleurs	Frais	400	11-16	Remuez à mi-cuisson
	Surgelés		13-16	
Asperges	Fraîches	400	11-16	Croisez les asperges pour laisser circuler la vapeur
	Surgelées		13-16	
Petits pois	Surgelés	400	13-16	Remuez à mi-cuisson
Choux	Quartiers frais	400	30-35	Remuez à mi-cuisson
Champignons	Frais	200	10-13	Remuez à mi-cuisson
Pommes de terre	Nouvelles Petites Entières	400	20-22	Remuez à mi-cuisson
Épinards	Frais	250	8-10	
	Surgelés	400	8-20	

Riz, céréales

Aliment	Type	Quantité (g)	Quantité d'eau	Temps (min)	Recommandations
Riz Desserts	Riz	100	1 l	70	
	Sucre en morceaux	30	0,5 l de lait chaud		
Riz	Blanc (cuisson facile)	300	450 ml	30	
	Complet	200	300 ml	33	

Remarque : dosez un volume de riz pour un volume et demi d'eau (selon la capacité) lors de la cuisson du riz.

Augmentez le temps de cuisson si les aliments se trouvent dans un sachet cuisson.

Poissons et crustacés

- 1 Laissez cuire le poisson jusqu'à ce qu'il soit assez clair et qu'il soit facile d'en retirer les arêtes.
 - Prolongez le temps de cuisson lorsqu'il s'agit de poisson surgelé (séparez le poisson surgelé).
- 2 Assaisonnez le poisson pour en relever la saveur.

Aliment	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Palourdes	Fraîches	40 g	6-9	
Filets de poisson	Frais	25 g	6-9	
	Surgelés		10-12	
Huîtres	Fraîches	6 unités	11-17	La cuisson est terminée lorsque les huîtres sont ouvertes.

Poissons de 20 cm	Harengs	250/400	11-14	
	Brème			
	Anguille	250/400	11-16	
Moules	Fraîches	400	8-10	La cuisson est terminée lorsque les moules sont ouvertes.
Homards	Frais	2	20-24	Vous pouvez augmenter le temps de cuisson
Coquilles	Fraîches	400	9-11	Remuez à mi-cuisson

Vous pouvez réaliser d'autres plats délicieux en suivant les méthodes de cuisson ci-dessus.

Viandes et volailles

1. La viande est bonne pour la grillade car il est possible d'éliminer la graisse par la cuisson à la vapeur.
2. Les viandes et volailles imbibées de sauce au soja ou autres assaisonnements seront plus savoureuses après une cuisson à la vapeur.
3. Percez la viande à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette et vérifiez la couleur du jus pour savoir si elle est cuite.
4. Seules les saucisses marinées peuvent être cuites au cuiseur vapeur.
5. Ajoutez des épices fraîches en cours de cuisson afin d'épicier la viande.

Aliment	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Poulet	Blanc de poulet sans os	4 unités	12-16	Enlevez la peau et mettez le poulet à plat avant de commencer la cuisson
	Cuisse de poulet	4 unités	24-29	
Agneau	Côtelette	4 unités	11-16	Éliminez la graisse
	Filets	400	11-16	
Porc	Filet	400	11-16	Éliminez la graisse
	Côtelette	4 unités	13-21	
Saucisse		400	16-26	Percez les saucisses pour une meilleure cuisson
Boeuf	Longe	250	16-26	Éliminez la graisse
	Steak salé			



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

PRECAUÇÕES

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por escrito um e-mail para sonifer@sonifer.es
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
 - Antes de ligar a electricidade deve certificar-se que a pressão utilizada é igual à pressão exigida.
 - Deve ter uma pessoa responsável pela utilização do aparelho a vapor e deve mantê-lo fora do alcance de crianças. Ligue a electricidade apenas quando o utensílio contendo água estiver cheio com água. A água no aparelho a vapor não deve ultrapassar o nível da água.
 - Utilize o aparelho a vapor apenas se todos os componentes estiverem correctamente montados.
 - Se a parte em que tocou estiver muito quente, deve tomar medidas de isolamento térmico ou pode usar luvas adiabáticas. Para evitar lesões pelo vapor, deve

manter uma determinada distância relativamente ao aparelho.

- Quando o aparelho a vapor estiver muito quente, se pretender retirar os componentes acima, por favor certifique-se que os componentes abaixo não estão ligados uns aos outros.
- Limpe o aparelho a vapor depois de ter desligado o aparelho. Não molhe o pedestal quando estiver a efectuar limpezas, pois tal pode ser perigoso.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Coloque o pedestal num estrado estável. Certifique-se que todos os itens passíveis de serem danificados pelo vapor são retirados. Mantenha o aparelho a vapor for a do alcance de crianças.

Encha o reservatório com água fria ou o depósito de água exterior até ao nível máximo. Fixe o tabuleiro de gotejamento ao pedestal.

Fixe livremente a camada e a cuba de estanho de acordo com a sua vontade.

Aconselhamos que prolongue o período em que utiliza mais do que uma camada e ponha as maciças na camada inferior.

Pode colocar diferentes alimentos numa única camada, mas tem de ter atenção ao facto de os sabores puderem ser misturados.

Quando cozinha diferentes alimentos, coloque o alimento que consome tempo na camada inferior. Assim que o tempo restante for igual ao tempo necessário para os outros alimentos, levante a tampa com cuidado, coloque outra camada sobre a camada inferior e cozinhe-as até os alimentos estarem todos prontos.

A utilização da cuba de estanho: a proporção arroz água deve ser 1:1,5 a cuba de estanho deve ser colocada sobre a camada e seguidamente colocada a tampa.

ATENÇÃO: Não deixe a bandeja de arroz diretamente no depósito de água. Sempre deixe-o dentro de uma camada.

Ligar a corrente

Certifique-se de existe água suficiente no reservatório antes de ligar a corrente. Antes de definir o temporizador a corrente deve estar ligada. Pode regular o temporizador de acordo com as instruções. Utilize um aparelho a vapor comum.

O temporizador começa a funcionar logo que ligue o botão. Se o tempo necessário for inferior a 10 minutos, primeiro deve ligar o botão em 10 minutos e depois voltar ao tempo necessário. A cozedura inicia-se assim que o indicador de calor começar a trabalhar. O temporizador regressará ao ponto de "encerramento" e o indicador de calor apagar-se-á assim que a cozedura for terminada.

Não utilize produtos sanitários abrasivos para limpar o aparelho a vapor.

Limpe o pedestal do aparelho a vapor e o reservatório com um pano húmido.

Limpe a tampa do aquecedor periodicamente para evitar que a ventilação da base da tampa do aquecedor fique tapada.

A água no utensílio contendo água deve ser esvaziada depois de utilizar o aparelho a vapor. Sempre que o utilizar deve enchê-lo com água limpa.

Deve arejar todos os componentes antes de os arrumar. E deve colocá-los num local seco e seguro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Após sete a dez utilizações formar-se-ão incrustações no aquecedor. A quantidade de incrustação é determinada pela rigidez da água na zona do utilizador. Para evitar que o transformador de calor enkrave e prolongar o tempo de vida do aparelho a vapor, recomendamos a limpeza regular da incrustação.

- Verta a mistura líquida de água e vinagre branco na proporção 1:1 entre o reservatório de água e a tampa do aquecedor até atingir o nível mais alto. É proibida a utilização de outros produtos de limpeza.
- Não é necessário por outras partes plásticas como o tabuleiro de gotejamento, quando o aparelho está ligado para limpeza da escala.
- Defina o temporizador para 20-25 minutos.
- Desligue a ficha assim que o temporizador se desligar. Não esvazie o vinagre antes de estar completamente frio.
- Lave o reservatório repetidamente com água limpa para eliminar o sabor a vinagre.

TABELAS PARA VAPORIZAÇÃO DE ALIMENTOS

O tempo de vaporização listado no quadro é válido apenas para quando coloca o alimento na camada de vaporização inferior e utiliza água fria. Pode cozinhar o alimento de acordo com as diferentes condições. Se o tempo de vaporização for superior a 90 ou 60 minutos (de acordo com o temporizador), deve repor o temporizador.

Vegetais

1. As folhas dos vegetais não se adequam a uma cozedura prolongada, já que assim perdem a sua cor viva.
2. Adicione o sal aos vegetais depois de cozinhados.
3. Os vegetais congelados não precisam de ser descongelados antes da vaporização.

Alimento	Tipo	Quantidade(g)	Tempo(min)	Observação
Feijão cavalo	Fresco	400	38-40	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
	Totalmente Congelado		25-28	
Brócolos	Frescos congelados	400	11-16 13-16	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Couve-flor	Fresca Congelada	400	11-16 13-16	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Espargos	Frescos Congelados	400	11-16 13-16	Estenda com duas camadas para o vapor perfurar
Ervilha	Congelada	400	13-16	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Couve	Fatias frescas	400	30-35	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Cogumelos	Frescos	200	10-13	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Batatas	Palitos pequenos e novos	400	20-22	Mexer e cozinhar no processo de cozedura
Espinafre	Fresco congelado	250	8-10	
		400	8-20	

Arroz, grão

Alimento	Variedade	Quantidade de grãos (g)	Quantidade de água	Tempo (min)	Observação
Arroz, Pudim	Arroz	100	1 l	70	
	Açúcar aos torrões	30	0,5 l leite quente		
Arroz	Branco (de cozedura fácil)	300	450 ml	30	
	Castanho	200	300 ml	33	

Nota: a proporção de arroz e água é de 1:1,5 (conforme a capacidade) quando está a cozinhar arroz. Aumente o tempo de vaporização quando o alimento é cozinhado com a respectiva embalagem.

Peixe e marisco

1. Cozinhe o peixe a vapor até parecer claro e até ser fácil separar as espinhas do peixe.
prolongue o tempo de vaporização quando estiver a cozinhar peixe congelado (separe o peixe congelado)
2. Tempere o peixe para enaltecer o sabor .

Alimento	Variedade	Quantidade	Tempo	Observações
Amêijoa	Fresca	40g	6-9	
Peixe filete	Fresco	25g	6-9	
	Congelado		10-12	
Ostra	Fresca	6 unidades	11-17	Cozinhada quando a concha abrir
20 cm peixe	Arenque Corvina	250/400	11-14	
	Enguia	250/400	11-16	
Molusco	Fresco	400	8-10	Cozinhada quando a concha abrir
Lagosta	Fresca	2	20-24	Pode ser cozinhado um pouco mais
Vieiras	Frescas	400	9-11	Mover no processo de cozedura

Pode confeccionar outros pratos deliciosos de acordo com os métodos acima.

Carne e aves

1. A carne é boa para grelhar porque a gordura pode ser removida pela vaporização.
2. A carne e aves embebidas em molho de soja ou outros temperos ficarão mais deliciosas depois de vaporizadas.
3. Pique a carne com uma faca ou garfo e de acordo com a claridade do suco para ver se a carne está cozida.
4. Só pode ser vaporizada salsicha em pickle
5. Adicione especiarias frescas ao alimento durante o processo de vaporização para apimentar a comida.

Alimento	Variedade	Quantidade de alimento	Tempo	Observações
Frango	Peito de frango desossado	4 unidades	12-16	Retire a pele e estenda antes de vaporizar
	Coxas	4 unidades	24-29	
Carneiro	Costeleta de carneiro	4 unidades	11-16	Retire a gordura
	Fatias Saele	400	11-16	
Porco	Filé mignon	400	11-16	Retire a gordura
	Costeleta do lombo	4 unidades	13-21	
Salsicha		400	16-26	Furar antes de cozinhar a vapor para uma cozedura mais fácil,
Vaca	Lombo da pá	250	16-26	Retire a gordura
	Bife salgado			



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêndor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.