



FS87 Food Steamer



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Contents

English Manual	4
Manuel d'utilisation en français	12
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	20
Manual de Instrucciones en Español	28
Manuale D'istruzioni In Italiano	36
Instrukcja obsługi. Polski	44

Safety Instructions

- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- This appliance is not designed for commercial or industrial use;
- it is for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the food steamer out of the reach of children because the milk may get very hot.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by a professional technician.



If the machine is operated with a defective or damaged mains cable, there is a potential danger of fatal electric shock.
Never use a machine which is damaged or has a damaged mains cable.

- Never try to replace the parts and/or repair the unit by yourself.
- Never open and repair the machine yourself. Do not modify the machine in any way that is not described in the instructions for use. The machine contains live parts. Repairs may only be carried out by Duronic, using original spare parts and accessories.
- Always operate the appliance on a dry, smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- Do not operate the machine or handle the plug with wet hands.
- Do not let the power cable hang over the edge of table or counter. Do not let the cable touch hot surfaces.
- Before you connect the appliance to the mains socket, make sure that the voltage indicated on the rating label (located on the bottom) corresponds the voltage in your home. If it does not, please contact the manufacturer immediately and do not use it. This item has been made to correspond with standard UK voltage 220-240V.
- Before plugging in this appliance in,
- ensure that the mains power socket is properly grounded.
- If the circuit breaker activates for any reason, do not switch on the appliance.
- Do not put the power cable, plug or the body of appliance in or under water or any other liquid.
- Do not place the food steamer on or near a hot gas or electric hob, or in a heated oven.
- The appliance should be supervised whilst in use.
- Avoid moving the steamer when it is working. If it is necessary to move the appliance, move it slowly and carefully as it will contain hot liquids and could cause scalding.

English Manual

- To avoid any risk of burning, please wear heatproof oven gloves or pot holders when removing the hot lid and food baskets.
- Do not operate the food steamer without water in the container of the body. If it starts to heat up without water, or with not enough water, turn the machine off immediately by turning the dial anticlockwise. Add the correct amount of water before switching back on again.
- Do not fill up the appliance with cold water while it is still hot.
- The sudden change in temperature might damage it.
- When the steamer is in use, or just after use, allow it to cool before opening the lid. Take care as a large amount of steam may escape.
- Please be aware, when some parts of the steamer body cool down and feel safe to touch, the water in the body may still be hot.
- Do not touch the sides of the baskets and trays after the machine has been on as they will be hot to touch. Use the handles on the sides and the handle on the lid to remove the parts you need.
- When using the steamer, please keep it far away from children. It is especially important as the steamer is a tower of stacked trays, which get hot and full of boiling steam whilst in use. If it is pulled or knocked over it could cause injury, scalding or even electric shock.

Specifications

Model Name	Voltage	Frequency	Wattage
FS87	220-240V	50-60Hz	730-870W

Proper Use

This machine is designed and intended for private domestic use.

It is used to steam and cook food in the containers provided.

Use for any other purpose will be deemed improper and will invalidate the warranty.

Duronic cannot accept any responsibility for the consequences of improper use.

People, including children, who do not have the physical, sensory or mental capabilities to use the machine safely or are inexperienced or lack knowledge in how to use the machine safely must be supervised by a responsible person when using it, or must be instructed in how to use it correctly.

Make sure you read and are familiar with the guidance in this booklet which outlines how to use your appliance correctly and safely.

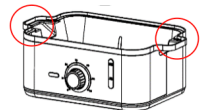
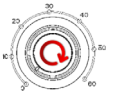
Instructions

Before First Use

- Carefully remove all parts of the FS87 steamer from the packaging. Lay out the parts so that you can see clearly if any parts are missing or damaged.
- Use a damp cloth to wipe clean the water tank/body, then wipe dry with a dry cloth. Take care to never immerse the body, power cable or plug in water or any other liquid.
- To avoid risk of electric shock, do not let moisture come into contact with the plug or power cable at any time.
- Wash all the baskets, food trays, drip tray and the lid in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

How to Use

1. Place the body of the steamer onto a flat, stable surface near an easily accessible plug socket.
2. Carefully fill the water tank up to the required level using a jug. Using the water level window to guide you, do not overfill the tank past the MAX mark, or underfill it below the MIN mark.
3. Place the steam cap into the centre of the steamer, and then place the drip tray on top.
4. Next, add the baskets you need. The baskets are numbered on the handles to make it easy to assemble correctly. Place basket 1 onto the drip tray ensuring it is sitting in place properly.
5. If you only have enough food to fill one basket, place the lid on top. If you need to add more food, use basket on top of basket
6. According to how much food you want to cook, stack the baskets as shown above and place the lid on the top basket.
7. Plug in the steamer and turn the machine on. Rotate the timer dial clockwise to your desired time. If you are unsure how long to put the timer for, skip ahead to the section titled 'Cooking Guide'.
8. Once the timer has been set the steamer will start cooking.
9. If you need to stir the food halfway through cooking, lift the lid carefully to avoid any steam that will billow out of the baskets.
10. If the water level gets too low during cooking, use a jug to slowly add warm/hot water through the grooves/ the two handles on both sides of the body. If you add cold water it will lower the temperature inside the steamer and so the food will take longer to cook.



11. When the timer finishes the machine will sound an alarm to let you know it has finished. It will automatically switch off and stop cooking.
12. Switch off the power and unplug the steamer.
13. Allow the hot machine to cool for a few seconds before opening.
14. Wearing oven gloves, carefully remove the lid by holding the handle, taking care to avoid the hot steam escaping. Allow the steam to clear before removing the baskets.
15. Remove each basket one-by-one, ensuring you hold them by the handles and place them down onto a heatproof surface.
Allow the steam to clear, then remove the baskets and serve the food.
16. After you have emptied the steamer, leave it to cool down thoroughly.
Once cooled, empty the water tank by pouring the remaining water and fluids into the sink. Wipe clean the inside of the tank, then wind the power cable around inside the base for storage.



Useful Tips

- Steaming times stated in the Cooking Guide are only a guide. Cooking times may vary depending on size of the food pieces, spacing of the food in the steamer baskets, quantity of food, freshness of food and personal preference to how well done you want something. As you become familiar with the steamer and the way it works, simply adjust the cooking times as necessary.
- A single tray of food steams faster than with 2 or 3 bowls used at the same time. Therefore, the more food you cook the longer you will need to cook it for.
- The smaller you cut the food, the quicker it will cook. Larger pieces of food will take longer, so try to make sure all the different foods are made to be similar in size.
- Do not over-fill or crowd the food baskets or rice bowl.
Try to arrange food so that it is spread out and has space between the pieces to allow for the maximum steam to reach the food.
- Fat will naturally drain away from meat and poultry whilst cooking. However, for best results use small portions and trimming excess fat off beforehand.
- Always check food is piping hot and cooked through before serving.
If the food seems uncooked or needs more time, simply put it back into the steamer and set the timer dial again to cook it for longer.

Cooking Guide

The cooking times below are to be used as a guide and should be adjusted according to the size you have cut the food, the basket/tier they are on and your personal preference on how you prefer your food to be.

Rice Tray	For cooking rice and other grains
Basket 3	Ideal for vegetables and other foods
Basket 2	Ideal for vegetables and other foods
Basket 1	Ideal for meats and fish - any foods that may drip juices
Drip Tray	Collection juices and fat from food

Food	Weight	Time
Chicken <i>2cm pieces</i>	500g	20 min
Drumsticks <i>Whole</i>	600g	40 min
Ribs <i>2cm Thickness</i>	500g	20 min
Fish <i>Whole</i>	500g	20 min
Slices of fish meat <i>2cm Thickness</i>	300g	8 min
Broccoli <i>Small pieces</i>	300g	13 min
Cabbage <i>Small pieces</i>	300g	12 min
Potatoes <i>2cm thickness</i>	300g	25 min
Sweet corn <i>Whole cobs</i>	800g	45 min
Rice <i>Placed in rice tray</i>	Rice 250g + water 300ml	30 min

Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, always ensure that the steamer has been switched off and unplugged from the mains socket.
- Disassemble the unit by removing each basket, the drip tray, the steam cap and lid.
- Wash all the baskets, food trays, drip tray and the lid in warm soapy water. Dry thoroughly before storing away.
- To clean the electric base, use a well-wrung damp cloth to carefully wipe over the surface and inside the water tank. Ensure you dry it thoroughly immediately afterwards.
NEVER IMMERSE THE BODY, POWER CABLE OR PLUG IN WATER.
- Do not use abrasive cleaning materials like scourers or scrubbing brushes on the FS87 steamer or its parts.
- Do not use abrasive chemical cleaners on the exterior or interior of the machine. Only wash the tray, lid and baskets with washing-up liquid and water.
- Always store the machine and its parts in a safe place out of reach of children.
- Ensure the appliance is clean and thoroughly dry before storage.



Giving the baskets a deep clean

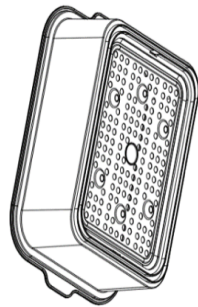
The stainless-steel bases of the 3 baskets can be removed for cleaning.

To do this, simply push the tabs on the outside of the base inwards and push the base out of the basket.

Wash with warm soapy water and dry thoroughly.

To re-fit the base, slot back into the basket and align the studs and holes on the base and basket.

Gently push down on the base until the tabs fasten over the sides of the basket.



Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.

NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest of quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company. Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Instructions de sécurité

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique, ne pas utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les personnes, y compris les enfants, dont les capacités mentales, physiques ou sensorielles sont limitées, à moins qu'elle ne soit sous la supervision de la personne responsable de leur sécurité ou de la personne ayant l'expérience nécessaire pour opérer cette machine en toute sécurité.
- Les enfants doivent rester sous stricte supervision pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants, la vapeur peut atteindre une température élevée.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si un élément venait à être endommagé, veuillez contacter Duronic ou un technicien qualifié pour obtenir l'assistance nécessaire.

Manuel d'utilisation en français



Utiliser l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé pose un risque d'électrocution. N'utilisez jamais un appareil si l'alimentation est endommagée.

- N'essayez pas de remplacer ou réparer l'appareil par vous-même.
- Ne modifiez pas l'appareil et ne tentez pas de l'utiliser pour un autre usage que celui décrit dans ce manuel. Toute réparation ou modification doit être effectuée par Duronic ou un technicien qualifié.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface lisse, plate et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation traîner.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher une quelconque source chaude.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le voltage corresponde à celui-ci utilisé dans votre maison. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur du 220-240V.
- Ne placez pas l'appareil ou l'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source chauffante, tel qu'un autre cuiseur, une plaque de cuisson ou un four.
- Cet appareil doit rester sous supervision durant son utilisation.
- Evitez de déplacer l'appareil durant son utilisation. S'il s'avérait nécessaire de bouger l'appareil, veuillez le faire très doucement afin d'éviter toute éclaboussure d'eau chaude.

- Pour éviter tout risque de brûlure, veuillez utiliser des maniques lorsque vous manipulez chaque compartiment.
 - N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le réservoir. Veuillez arrêter l'appareil immédiatement s'il est allumé et que le réservoir d'eau est vide ou sur le point d'être vide. Ajoutez davantage d'eau avant d'allumer l'appareil à nouveau.
 - Ne remplissez pas l'appareil avec de l'eau froide lorsque l'appareil est chaud. Tout changement de température soudain pourrait endommager le produit.
 - Juste après avoir utilisé l'appareil, retirez attentivement le couvercle, une quantité importante de vapeur pourrait s'échapper.
 - Veuillez faire attention au fait que même si certaines parois de l'appareil pourraient paraître froides, l'eau présente dans le réservoir pourrait encore être très chaude.
 - Ne touchez pas les grilles en métal qui pourraient être très chaudes. Utilisez les poignées intégrées sur chaque compartiment pour retirer et déplacer chaque élément.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez le garder hors de portée des enfants. Si un des éléments venait à tomber, cela pourrait provoquer des brûlures et blessures importantes, voire même présenter un risque d'électrocution.

Spécifications

Modèle	Voltage	Fréquence	Puissance
FS87	220-240V	50-60Hz	730-870W

Instructions

Avant la première utilisation

- Veuillez déballer tous les éléments et posez-les à plat pour vérifier leur intégrité.
- Utilisez un tissu humide pour nettoyer le réservoir d'eau puis séchez-le avec un tissu sec. Veuillez vous assurer de ne jamais immerger la base ou l'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, veuillez vous assurer que la vapeur n'entre pas en contact avec l'alimentation.
- Nettoyez tous les éléments dans de l'eau chaude en vous assurant de les sécher soigneusement avant de les utiliser.

Utilisation du produit

1. Placez l'appareil sur une surface plate et stable à proximité d'une prise de courant ;
2. Veuillez remplir attentivement le réservoir à eau. Utilisez le repère de niveau d'eau pour vous aider. Ne remplissez pas le réservoir au-delà du repère maximum ou en dessous du repère minimum.
3. Placez le chapeau ainsi que le bac récupérateur.
4. Ajoutez autant d'étagère que nécessaire, chaque étagère est numérotée pour permettre un assemblage correct.
5. Placez le couvercle au-dessus de la dernière étagère placée.
6. Branchez l'appareil et allumez l'appareil en tournant le minuteur sur le temps de cuisson souhaitée. Si vous n'êtes pas sûr de la durée à paramétrer, veuillez consulter le guide de cuisson présent dans ce manuel.
7. Une fois le minuteur ajusté, l'appareil commencera la cuisson des ingrédients.
8. Si vous souhaitez mélanger le contenu durant la cuisson, soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le couvercle, une quantité importante de vapeur s'échappera.

9. Si le niveau d'eau descend en dessous du repère minimum durant la cuisson, ajoutez de l'eau chaude à travers les poignées présentes de chaque côté du produit. Evitez de rajouter de l'eau froide, le changement de température peut endommager l'appareil et affecter la cuisson puisque cela refroidira l'eau chaude.


10. Lorsque le minuteur arrive à son terme, une alarme sonore retentira pour avertir la fin de la cuisson. L'appareil s'éteindra alors automatiquement.

11. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

12. Veuillez utiliser des maniques et retirer soigneusement le couvercle.

13. Une fois que la vapeur chaude s'est retirée, veuillez retirer chaque étagère en vous assurant de les tenir grâce aux poignées présentes de chaque côté. Veuillez vous assurer de placer chaque étagère sur une surface résistant à la chaleur.

14. Une fois l'appareil vidé, laissez chaque élément refroidir puis videz le réservoir d'eau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un tissu sec puis repliez le câble d'alimentation.

 **Conseils d'utilisation**

Utiliser une seule étagère permet de cuire les ingrédients plus rapidement qu'en utilisant deux ou trois étagères à la fois. La cuisson sera donc plus rapide si une seule étagère est utilisée.

Plus les ingrédients sont coupés en petits morceaux, plus ils cuiront rapidement. Les morceaux plus gros prendront plus de temps. Afin d'homogénéiser la cuisson, veuillez vous assurer qu'il n'existe pas de trop grosses différences.

Ne remplissez pas trop les étagères ou le bac. Veuillez au contraire arranger les ingrédients afin qu'ils soient répartis afin d'optimiser la circulation de la vapeur et par conséquent leur cuisson.

Les viandes perdent naturellement de la graisse durant leur cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des morceaux plus petits et retirez les morceaux de gras visibles.

Vérifiez que la cuisson soit bien achevée avant de retirer les ingrédients et éviter ainsi de perdre la chaleur accumulée dans le cuiseur.

Guide de cuisson

Les recommandations présentées ci-dessous ne sont données qu'à titre indicatif et dépendent principalement de la taille des ingrédients, de la quantité ajoutée, du type de cuisson souhaité, etc.

Bac	Pour riz, semoule, graines, etc
Etagère 3	Convient à tout type d'ingrédient
Etagère 2	Convient à tout type d'ingrédient
Etagère 1	Idéale pour les viandes et autres ingrédients qui perdraient de leur jus.
Bac à jus	Permet de récupérer le jus et la graisse des viandes

Nourriture	Poids	Temps
Poulet <i>Morceaux de 2 cm</i>	500g	20 min
Pillons de poulet <i>Entier</i>	600g	40 min
Côtes <i>Epaisseur de 2 cm</i>	500g	20 min
Poisson <i>Entier</i>	500g	20 min
Morceaux de poisson <i>Epaisseur de 2 cm</i>	300g	8 min
Brocoli <i>Petits morceaux</i>	300g	13 min
Choux <i>Petits morceaux</i>	300g	12 min
Patates <i>Epaisseur de 2 cm</i>	300g	25 min
Mais <i>Entier</i>	800g	45 min
Riz <i>Placé dans le bac</i>	250 gr de riz pour 300 ml d'eau	30 min

Nettoyage et maintenance

- Avant de procéder au nettoyage, veuillez vous assurer que l'appareil soit éteint et débranché.
- Désassemblez l'appareil en retirant chaque étagère, le bac récupérateur ainsi que le couvercle.
- Nettoyez les étagères, le bac ainsi que le couvercle avec de l'eau savonneuse puis séchez tous ces éléments soigneusement avant de les ranger.
- Pour nettoyer la base, veuillez utiliser un tissu humide pour nettoyer la surface ainsi que le réservoir d'eau. Assurez-vous de sécher toutes les parois immédiatement afin d'éviter tout résidu.
- N'immergez jamais la base ou l'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives pour nettoyer l'appareil ou l'un de ses accessoires.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil soit bien propre et sec avant de le ranger.

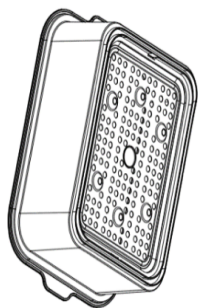


Nettoyage des étagères

La base en inox de chaque étagère peut être retirée pour la profondeur.

Pour cela, appuyez simplement sur les ergots présents sur l'extérieur de la surface. Les bases se détacheront de l'intérieur.

Pour replacer les bases, assurez-vous d'aligner les ergots correctement puis exercez une légère pression pour les verrouiller.



Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer une excellente durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous l'utilisez correctement et suivez les instructions de maintenance présentées dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur à la discrétion de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage privé.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante, la mauvaise utilisation, la négligence, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou consécutif causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/DuronicFrance)



[@Duronic_France](https://twitter.com/Duronic_France)

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen / im Haushalt bestimmt. Nicht im Freien benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten zu jeder Zeit beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nur außerhalb der Reichweite von Kindern, da der Dampf sehr heiß werden kann.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn einer der beiden Teile beschädigt ist, senden Sie ihn zur Wartung oder Reparatur durch einen Fachmann an Duronic zurück. Versuchen Sie niemals, die Teile auszutauschen und / oder das Gerät selbst zu reparieren.



Wird die Maschine mit einem defekten oder beschädigten Netzkabel betrieben, besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags. Verwenden Sie niemals ein Gerät, das beschädigt ist oder ein beschädigtes Netzkabel hat.

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

- Öffnen und reparieren Sie die Maschine niemals selbst. Verändern Sie die Maschine auf keine Weise, die nicht in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Die Maschine enthält unter Spannung stehende Teile. Reparaturen dürfen nur von Duronic mit Originalersatzteilen und -zubehör durchgeführt werden.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer trockenen, glatten, ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht und fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen. Lassen Sie das Kabel keine heißen Oberflächen berühren.
- Vergewissern Sie sich, dass vor dem Anschließen des Geräts an die Netzsteckdose, die auf dem Typenschild (unten) angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haus übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte sofort an den Hersteller und verwenden Sie das Gerät nicht. Dieser Artikel entspricht der Standardspannung von 220-240 V in Großbritannien.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Netzsteckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wenn sich der Leistungsschalter aus irgendeinem Grund auslöst, schalten Sie das Gerät nicht ein.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in oder unter Wasser sowie anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Das Gerät sollte während des Gebrauchs überwacht werden.
- Bewegen Sie den Dampfgarer nicht, wenn er in Betrieb ist. Wenn das Gerät dennoch bewegt werden muss, bewegen Sie es langsam und vorsichtig, da es heiße Flüssigkeiten enthält und Verbrühungen verursachen kann.

- Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, tragen Sie beim Entfernen des heißen Deckels und der Lebensmittelkörbe hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht ohne Wasser. Wenn sich das Gerät ohne oder mit zu wenig Wasser erwärmt, schalten Sie es sofort aus, indem Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Befüllen Sie das Gerät nicht mit kaltem Wasser, solange es noch heiß ist. Die plötzliche Temperaturänderung kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
- Lassen Sie den Dampfgarer nach dem Gebrauch kurz abkühlen, bevor Sie den Deckel öffnen. Seien Sie vorsichtig, da eine große Menge Dampf austreten kann.
- Bitte beachten Sie, dass das Wasser im Basisgerät noch heiß sein kann, obwohl einige Teile des Dampfgarers abgekühlt sind oder sich kühl anfühlen.
- Berühren Sie die Dampfschalen nicht, nachdem die Maschine eingeschaltet wurde, da diese heiß sind. Verwenden Sie die Griffe an den Seiten und den Griff am Deckel.
- Wenn Sie den Dampfgarer benutzen, halten Sie ihn bitte von Kindern fern. Dies ist besonders wichtig, da der Dampfgarer ein Turm aus gestapelten Dampfschalen ist, die während des Betriebs heiß und mit kochendem Dampf gefüllt werden. Wird das Gerät gezogen oder umgeworfen, kann es zu Verletzungen, Verbrennungen oder sogar Stromschlägen kommen.

Spezifikation

Modell Name	Stromspannung	Frequenz	Watt
FS87	220-240V	50-60Hz	730-870W

Aufbau und Anwendung des FS87

Vor dem ersten Gebrauch

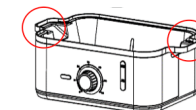
- Nehmen Sie alle Teile des FS87-Dampfgarers vorsichtig aus der Verpackung. Legen Sie die Teile so aus, dass Sie deutlich sehen können, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.
- Reinigen Sie den Wassertank / das Gehäuse (8) (12) mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es anschließend trocken. Tauchen Sie niemals das Gehäuse, das Netzkabel oder den Stecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, darf zu keinem Zeitpunkt Feuchtigkeit mit dem Stecker oder dem Netzkabel in Kontakt kommen.
- Waschen Sie alle Dampfschalen, die Reisschale, Edelstahlböden und den Deckel in warmem Seifenwasser. Vor Gebrauch gründlich abtrocknen.

Anwendung

1. Stellen Sie das Gehäuse des Dampfgarers (8) auf eine flache, stabile Oberfläche in der Nähe einer leicht zugänglichen Steckdose.
2. An der Wasserstandsanzeige können Sie den Füllstand im Wasserbehälter ablesen. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung ein, und beachten Sie, dass das Wasser nie unter der MIN-Markierung liegt.
3. Setzen Sie den Dampfkopf (7) in die Mitte des Dampfgarers und setzen Sie dann den Kondensat-Auffangbehälter (6) auf.
4. Stellen Sie anschließend die zu benötigten Dampfschalen aufeinander. Die Dampfschalen sind an den Griffen nummeriert, um die korrekte Montage zu erleichtern. Stellen Sie die Dampfschale 1 (5) auf den Kondensat-Auffangbehälter und achten Sie darauf, dass diese richtig sitzt.
5. Wenn Sie nur eine Dampfschale befüllen, dann setzen Sie auf diese den Deckel (1). Wenn Sie mehr Lebensmittel hinzufügen möchten, verwenden Sie die Dampfschale 2 (4) über Dampfschale 1 (5) usw.
6. Stapeln Sie die Dampfschalen wie oben gezeigt, je nachdem, wie viel Essen Sie kochen möchten, und setzen Sie den Deckel auf die oberste Dampfschale.
7. Stecken Sie den Dampfgarer in die Steckdose und schalten diesen ein. Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn auf die von Ihnen gewünschte Zeit. Wenn Sie nicht sicher sind, wie lange der Timer laufen soll, dürfen wir Sie auf den Abschnitt „Kochanleitung“ verweisen.



8. Sobald der Timer eingestellt wurde, beginnt das Gerät mit dem Garen.
9. Müssen Sie das Gargut zwischendurch umrühren, heben Sie den Deckel vorsichtig an und achten Sie auf den Dampf, welcher aus den Dampfschalen quillt.
10. Achten Sie auf die Wasserstandanzeige. Wir empfehlen, Wasser bereits nachzufüllen, wenn der Wasserstand die MIN-Markierung erreicht hat. Fügen Sie langsam warmes/heißes Wasser in die Einfüllöffnungen auf den beiden Seiten des Gehäuses (8). Wenn Sie kaltes Wasser hinzufügen, wird die Temperatur im Dampfgarer gesenkt, sodass das Garen der Speisen länger dauert



11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab.
12. Nach Beendigung der Zubereitung immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
13. Lassen Sie das heiße Gerät vor dem Öffnen einige Sekunden abkühlen.
14. Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe, um sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.
15. Nehmen Sie jede Dampfschale einzeln ab, indem Sie diese an den Griffen halten und auf eine hitzebeständige Oberfläche legen.
16. Lassen Sie den Dampfgarer nach dem Entleeren gründlich abkühlen. Nach dem Abkühlen leeren Sie den Kondensat-Auffangbehälter, indem Sie das restliche Wasser und die Flüssigkeiten in die Spüle gießen. Wischen Sie das Innere des Wassertanks sauber und wickeln Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung in der Basis um.



Nützliche Tipps

- Die im Garhandbuch angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Die Garzeiten können variieren, abhängig von der Größe der Lebensmittelstücke, dem Abstand der Lebensmittel in den Dampfschalen, der Menge und der Frische der Lebensmittel sowie der persönlichen Präferenz. Wenn Sie mit dem Dampfgarer und seiner Funktionsweise vertraut sind, passen Sie die Garzeiten einfach nach Ihrem Bedarf an.
- Die Garzeit von nur einer Dampfschale erfolgt schneller als wenn zwei oder drei gleichzeitig verwendet werden. Je mehr Essen Sie kochen, desto länger beträgt die Garzeit.
- Je kleiner Sie das Essen schneiden, desto schneller wird es gekocht. Größere Lebensmittel werden länger dauern. Stellen Sie daher sicher, dass alle Lebensmittel gleich groß sind.
- Überfüllen Sie die Dampfschalen oder die Reisschüssel nicht. Versuchen Sie, die Speisen so anzuordnen, dass sie ausgebreitet sind und zwischen den Stücken Platz haben, damit der Dampf die Speisen gut erreichen kann.
- Fett fließt beim Kochen auf natürliche Weise von Fleisch und Geflügel ab. Für beste Ergebnisse sollten Sie jedoch vorher kleine Portionen verwenden und überschüssiges Fett abschneiden.
- Überprüfen Sie vor dem Servieren immer, ob die Speisen heiß und gar sind. Scheint das Essen ungekocht oder mehr Zeit zu benötigen, legen Sie es einfach wieder in den Dampfgarer und stellen Sie den Timer erneut ein, um die Garzeit zu verlängern.
- Alle Dampfschalen haben Öffnungen am Boden, die beim Entfernen aus dem Dampfgarer tropfen können. Stellen Sie ein sauberes Backblech oder eine Unterlage auf die Küchenoberfläche um die Dampfschalen dort abzustellen. Versuchen Sie, den Deckel während des Garens nicht anzuheben, da jede Dampfentweichung die Garzeit verlängert.
- Lebensmittel, die in der unteren Schüssel platziert werden, werden schneller gekocht als jene in der oberen, was in der Regel einen Unterschied von 5-10 Minuten ausmacht. Dies ist ein weiterer Grund, warum wir empfehlen, das Fleisch / Geflügel / Fisch in die unterste Schüssel zu legen, um sicherzustellen, dass dieses gründlich gekocht werden.

Kochanleitung

Die folgenden Garzeiten sind Richtwerte und sollten je nach der Größe der Nahrungsmittel, in welcher Dampfschale (unterste/mittlere/oberste) sich diese befinden, sowie Ihren persönlichen Vorlieben angepasst werden.

Reisschale	Zum Kochen von Reis und anderen Getreidesorten
Dampfschale 3	Ideal für Gemüse und kleine Lebensmittel
Dampfschale 2	Ideal für Gemüse und kleine Lebensmittel
Dampfschale 1	Ideal für Fleisch/Fisch/ Lebensmittel, die Fette und Säfte hinterlassen
Auffangschale	Sammelt Säfte und Fett aus Lebensmitteln

Nahrungsmittel	Menge	Zeit
Hühnerbrust <i>2cm Dicke</i>	500g	20 min
Geflügel <i>im Stück</i>	600g	40 min
Ribs <i>2cm Dicke</i>	500g	20 min
Fisch <i>im Stück</i>	500g	20 min
Fischfilet <i>2cm Dicke</i>	300g	8 min
Brockoli <i>Kleine Stücke</i>	300g	13 min
Kohl <i>kleine Stücke</i>	300g	12 min
Kartoffelscheiben <i>2cm Dicke</i>	300g	25 min
Maiskolben <i>Ganzer Kolben</i>	800g	45 min
Reis <i>In Reisschale gelegt</i>	Rice 250g + Wasser 300ml	30 min

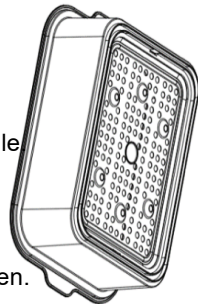
Reinigung und Instandhaltung

- Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen immer, dass der Dampfgarer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander, indem Sie jede Dampfschale, die Auffangschale, den Dampfkopf und den Deckel entfernen.
- Waschen Sie alle Dampfschalen, die Reisschale, die Auffangschale und den Deckel in warmem Seifenwasser. Vor dem Aufbewahren gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Basisgerätes ein gut ausgewrongenes feuchtes Tuch, um die Oberfläche und das Innere des Wassertanks sorgfältig abzuwischen. Stellen Sie sicher, dass Sie es sofort danach gründlich trocknen. **TAUCHEN SIE DIE BASIS ODER DAS STROMKABEL NIEMALS INS WASSER.**
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel wie Scheuermittel oder Bürsten für den FS87-Dampfgarer oder seine Teile.
- Verwenden Sie keine chemischen Scheuermittel um das Gerät zu reinigen. Waschen Sie die Dampfschale, die Böden der Dampfschalen und den Deckel nur mit Spülmittel und Wasser.
- Lagern Sie das Gerät und seine Teile immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät sauber und trocken ist.



Gründliche Reinigung der Dampfschalen:

Die Edelstahlböden der 3 Dampfschalen können zur Reinigung abgenommen werden. Drücken Sie dazu einfach die Laschen an der Außenseite der Basis nach innen und schieben Sie die Basis aus der Dampfschale. Mit warmem Seifenwasser waschen und gründlich trocknen. Um die Böden wieder anzubringen, stecken Sie diese wieder in die Dampfschalen und richten Sie die Stehbolzen und Löcher an der Basis und an der Dampfschale aus. Drücken Sie vorsichtig auf die Basis, bis die Laschen über den Seiten des Korbs einrasten.



Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfallagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten. Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss. Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden. Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben. Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Instrucciones de seguridad

Lea este manual con atención y consérvelo para futuras consultas

- Utilice este aparato en un espacio interior/doméstico. No se recomienda su uso en el exterior.
- Este aparato no se ha creado con un fin comercial o industrial. Su uso es doméstico. No se recomienda la operación de este aparato por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- No utilice la olla vaporera eléctrica cerca de los niños ya que corre el riesgo de que se pongan en contacto con comida muy caliente.
- Nunca utilice el aparato si el cable o la unidad no funcionan correctamente. Si la olla o el cable se ha estropeado, devuélvalo al servicio de Duronic o póngase en contacto con un técnico profesional para repararlo.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños y asegúrese de que no juegan con este.



Tenga en cuenta que si se usa la olla y algún cable está dañado, corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica mortal.
Nunca use un aparato electrónico estropeado.

- No intente reemplazar alguna pieza o reparar el aparato usted mismo.
- Nunca desmonte el aparato con el fin de arreglarlo usted. No realice modificaciones que no se describan en el manual de instrucciones ya que el aparato contiene piezas móviles. Duronic es el responsable de las reparaciones puesto que se necesitan recambios y accesorios de la marca original.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No conecte o desconecte el aparato de la corriente con las manos mojadas.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Antes de enchufar este aparato, asegúrese de que la toma de corriente esté correctamente conectada a tierra.
- En el caso de que se active el interruptor del cuadro eléctrico de la casa, no encienda el aparato.
- No introduzca el aparato en agua u otros líquidos.
- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta de clasificación energética (situada en la parte inferior) corresponde al de su hogar. En caso de no ser así, póngase en contacto con el fabricante inmediatamente y no lo utilice. Este producto se ha fabricado de acuerdo con el voltaje estándar establecido en la Unión Europea (220-240V).
- No coloque el producto cerca o encima de una fuente de calor.
- No deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Evite cambiar la olla de sitio mientras esté encendida. De ser necesario, hágalo despacio y con cuidado de no quemarse con los líquidos que pueda contener.

Manual de instrucciones en español

- Para evitar quemarse al retirar tapas o bandejas, se recomienda el uso de guantes para horno o paños resistentes al calor.
- No utilice la olla vaporera eléctrica si el depósito para el agua está vacío. Si el aparato empieza a calentar sin tener suficiente agua, apáguelo inmediatamente girando el interruptor en sentido contrario a las agujas del reloj. Añada la cantidad correcta de agua antes de volver a encenderlo.
- No llene el depósito con agua fría si el aparato está caliente ya que un cambio brusco de la temperatura puede estropearlo.
- Si la olla vaporera está en uso, o justo después de usarla, déjela enfriar antes de abrir la tapa. Tenga cuidado, ya que puede desprender una gran cantidad de vapor.
- Tenga en cuenta que a pesar de que algunas partes de la vaporera se sientan frías, el agua que contiene aún puede estar caliente.
- No toque los lados de las cestas y bandejas si la olla se ha usado recientemente ya que pueden estar calientes. Utilice las asas laterales y la de la tapa para retirar las piezas que necesite.
- Si va a usar la vaporera, por favor, manténgala alejada de los niños. Esta olla forma un conjunto de bandejas apiladas que se calientan y generan vapor muy caliente. Si se tira o se vuelca, podría provocar lesiones, quemaduras o incluso descargas eléctricas.

Características

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Vatios
FS87	220-240V	50-60Hz	730-870W

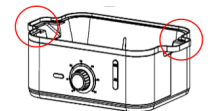
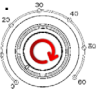
Configuración

Antes del primer uso

- Saque todas las partes de la vaporera FS87 del embalaje para comprobar que estén todas en perfecto estado.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el depósito de agua/cuerpo(8)(12). Después, séquelo con un paño. Nunca sumerja el cuerpo, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no permita que la humedad entre en contacto con el enchufe o el cable de alimentación en ningún momento.
- Lave todas las canastas, bandejas de comida, bandeja antigoteo y la tapa en agua tibia con jabón. Seque todo completamente antes de usar.

Funcionamiento

1. Coloque el cuerpo de la vaporera sobre una superficie plana y estable que esté cerca de un enchufe.
2. Con ayuda de una jarra y mucho cuidado, llene el depósito del agua hasta el nivel que precise. Guíese con el indicador del nivel de agua para no sobrepasarse (MAX) o quedarse debajo del límite (MIN).
3. Coloque la cubierta del elemento calefactor en el centro de manera que proteja la pieza. A continuación, ponga encima la bandeja antigoteo.
4. Añada las bandejas que necesite. Puede ver que están numeradas en sus asas para que sea más fácil de montar. Coloque la bandeja 1 sobre la bandeja antigoteo en primer lugar.
5. Si solo necesita una bandeja, tapela con la tapa. En caso de necesitar otra bandeja, coloque la bandeja 2 sobre la bandeja 1.
6. Puede colocar las bandejas que necesite siempre que las ponga en el orden correcto como se ha indicado anteriormente y no se olvide de poner la tapa en la última bandeja que monte.
7. Enchufe la vaporera y enciéndala. Gire el temporizador y programe el tiempo que desee. Si no sabe cuanto tiempo necesita, vaya a la sección «Guía de cocción».
8. Tras haber programado el temporizador, la vaporera empezará a funcionar.
9. Si necesita remover la comida mientras se está cocinando, levante la tapa con cuidado de que no se salga todo el vapor.
10. Si el nivel del agua baja demasiado durante la cocción, utilice una jarra para añadir con cuidado agua caliente a través de las ranuras que hay en las dos asas a ambos lados del cuerpo(8). Si añade agua fría, la temperatura del interior de la vaporera bajará, por lo que la comida tardará más tiempo en hacerse



11. Una alarma sonará para avisar de que el tiempo de cocción ha finalizado. La vaporera se apagará de forma automática.

12. Apague el interruptor y desconecte el aparato.

13. Antes de abrirla, deje que la vaporera se enfríe un poco.

14. Con ayuda de unos guantes para horno, retire la tapa con cuidado de no quemarse con el vapor que sale de dentro. Deje que el vapor se despeje antes de retirar las bandejas.

15. Retire cada bandeja una a una. Asegúrese de cogerlas por las asas y ponerlas en una superficie resistente al calor. Deje que el vapor desaparezca, retire las bandejas y sirva la comida.

16. Tras vaciar la vaporera, déjela enfriar completamente. Una vez esté enfriada, vacíe el depósito del agua y el resto de líquidos que haya. A continuación, limpie el interior del depósito de agua. Por último, enrolle el cable de alimentación dentro de la base para su almacenamiento.



Sugerencias

- El tiempo de cocción que se indica en la sección «Guía de cocción» es solo una referencia. Este puede variar según el tamaño de las piezas de comida que se introducen, el espacio que hay entre cada pieza de comida en las bandejas, la cantidad y el buen estado de la comida y cómo de bien hecho se quiere. Según vaya familiarizándose con la vaporera y su funcionamiento, irá ajustando los tiempos de cocción.
- Una bandeja se cuece más rápido que 2 o 3 bandejas a la vez. Por lo tanto, cuanto más comida se quiera cocer, más tiempo se necesitará para que se haga.
- La comida se hará más rápido si se corta en trozos pequeños. Si la pieza es grande, tardará más, por lo que se aconseja trocear la comida equitativamente.
- No añada comida en exceso a las bandejas ni al recipiente para el arroz. Trate de distribuir la comida de manera que quede esparcida y haya espacio entre las piezas para que así el vapor llegue a todas partes por igual.
- La grasa de las carnes rojas y las aves de corral se absorbe por sí misma mientras se cuece. Sin embargo, si introduce la carne directamente sin la grasa, obtendrá mejores resultados.
- Antes de servir, compruebe siempre que la comida se haya hecho bien y esté caliente. Si cree que la comida no se ha hecho bien, póngala en la vaporera y programe el temporizador de nuevo para dejarla cocer más.
- En el fondo de las bandejas hay agujeros, por lo que, al retirar las bandejas tras haber usado la olla, puede que estas goteen. Se aconseja tener a mano una bandeja de horno para poder la comida hecha.
- Se recomienda no levantar con frecuencia la tapa de las bandejas ya que cada vez que se hace se libera vapor, por lo que el proceso de cocción se alarga.
- La comida se cocinará más rápido en la bandeja inferior que en la superior, lo que suele marcar una diferencia de 5 a 10 minutos. Por este motivo, para asegurar una buena cocción, se recomienda poner la carne y el pescado en la bandeja inferior.

Guía de cocción

Los tiempos de cocción que se muestran a continuación se deben usar como referencia y deben ir variando según el tamaño en el que se corte la comida, la bandeja o el nivel en el que se encuentran y cómo le guste, personalmente, que se haga su comida.

Recipiente arroz	Para cocinar arroz y otros cereales
Recipiente 3	Ideal para verduras y demás alimentos
Recipiente 2	Ideal para verduras y demás alimentos
Recipiente 1	Ideal para carne, pescado o cualquier comida jugosa
Bandeja antigoteo	Recoge el jugo y la grasa que expulsa la comida

Comida	Cantidad	Tiempo
<i>Pollo Trozos de 2cm</i>	500g	20 min
<i>Muslos Pieza entera</i>	600g	40 min
<i>Costillas 2cm de grosor</i>	500g	20 min
<i>Pescado Pieza entera</i>	500g	20 min
<i>Filetes de carne/pescado 2cm de grosor</i>	300g	8 min
<i>Brócoli Trozos pequeños</i>	300g	13 min
<i>Cabbage Small pieces</i>	300g	12 min
<i>Repollo Trozos pequeños</i>	300g	25 min
<i>Mazorca de maíz entera</i>	800g	45 min
<i>Arroz (en su recipiente)</i>	250g de arroz + 300g de agua	30 min

Limpeza y mantenimiento

- Antes de limpiar la vaporera, asegúrese de que está apagada y desenchufada.
- Para desmontar la unidad, retire todos los recipientes, la bandeja antigoteo, la cubierta del elemento calefactor y la tapa.
- Limpie todos los recipientes, la bandeja antigoteo y la tapa con agua tibia y jabón. Seque todo completamente antes de guardarlo.
- Utilice un paño húmedo bien escurrido para limpiar la base eléctrica, la superficie y el depósito para agua. Después, asegúrese de secarlo bien inmediatamente. **NUNCA SUMERJA EL CUERPO, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN O EL ENCHUFE EN AGUA.**
- No limpie la vaporera ni cualquiera de sus partes con estropajos abrasivos.
- No se recomienda el uso de productos de limpieza químicos abrasivos en el interior o exterior de la vaporera. Utilice solo agua tibia con jabón para limpiar sus diferentes partes.
- Asegúrese de guardar el aparato y sus partes en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
- Antes de guardar el aparato, compruebe que esté limpio y completamente seco.



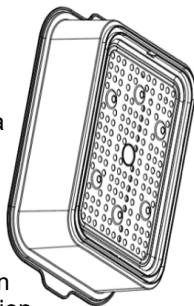
Cómo limpiar a fondo los recipientes

Se pueden extraer las bases de acero inoxidable de los 3 recipientes para limpiarlos.

Para hacerlo, presione las pestañas que hay en la parte exterior de la base para poder separarla del recipiente.

Lave la base con agua tibia y jabón. A continuación, séquela.

Para volver a colocar la base en su sitio, vuelva a encajarla en el recipiente de manera que los agujeros de la base y el recipiente estén alineados. Presione con cuidado la base hasta que las pestañas se fijen.



Garantía

Este producto ha sido fabricado bajo los más estrictos controles de seguridad y utilizando materiales de primera calidad para asegurar la confiabilidad y un excelente rendimiento. Este aparato le proporcionará un buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se lleve a cabo un uso y mantenimiento adecuados.

Este producto dispone de una garantía de 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto deberá ser devuelto al lugar de compra original. Reembolso o reemplazo a discreción del vendedor.

Los productos Durodic cuentan con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor junto con el comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y utilizarse según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico.
4. La garantía no cubre el desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencias, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de cualquier tipo de reparación durante el periodo de garantía.
7. Válido únicamente dentro de la UE.

Este producto está equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:
Este símbolo representado sobre el producto y/o documentos adjuntos indica que este aparato debe ser tratado como residuo eléctrico y/o electrónico (RAEE). Cualquier producto con el símbolo RAEE no debe ser mezclado con los desechos domésticos, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.
Para un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados; por favor, deposite todos los productos con símbolo RAEE en el punto limpio o centro de reciclaje de su autoridad local, donde será aceptado de forma gratuita.
El desecar residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayuda a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente de materiales peligrosos que pueden contener dichos residuos.

Istruzioni di sicurezza

- Questo prodotto è solo per uso interno / domestico. Non usare all'aperto.
- Questo apparecchio non è progettato per uso commerciale o industriale; solo per uso domestico.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere strettamente sorvegliati in ogni momento per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Usare la vaporiera solo fuori dalla portata dei bambini perché liquidi e vapore potrebbe diventare molto caldi.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se uno dei due è danneggiato, restituirlo a Duronic per assistenza o riparazione da un tecnico professionista.



Se il prodotto viene utilizzata con un cavo di alimentazione danneggiato, c'è il rischio potenziale di scosse elettriche mortali.

Non utilizzare mai un apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato.

- Non cercare mai di sostituire pezzi e / o riparare l'unità da soli.
- Non aprire e riparare mai il prodotto da soli. Non modificare il prodotto in alcun modo che non sia descritto nelle istruzioni per l'uso. Le riparazioni possono essere eseguite solo da Duronic, utilizzando ricambi e accessori originali.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie asciutta, liscia, uniforme e stabile. Non posizionare l'unità su una superficie calda.
- Non utilizzare il prodotto o toccare la spina con le mani bagnate.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il piano di lavoro. Non lasciare che il cavo tocchi superfici calde.
- Prima di collegare l'unità alla presa di corrente, accertarsi che la potenziale elettrica indicata sull'etichetta del prodotto (situata in basso) corrisponda alla tensione nella propria abitazione. In caso contrario, contattare immediatamente il produttore e non utilizzarlo. **Questo articolo è stato realizzato per corrispondere allo standard in Italia di 220-240 V.**
- Prima di collegare questo apparecchio, assicurarsi che la presa di alimentazione sia correttamente collegata.
- Se il differenziale automatico si attiva per qualsiasi motivo, non accendere l'apparecchio.
- Non inserire il cavo di alimentazione, la spina o il corpo motore all'interno o sott'acqua o altri liquidi.
- Non posizionare la vaporiera sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o un forno riscaldato.
- L'apparecchio deve essere supervisionato mentre è in uso.
- Evitare di spostare la vaporiera quando è in funzione. Se è necessario spostare l'apparecchio, spostarlo lentamente e con attenzione poiché contiene liquidi bollenti e potrebbe causare ustioni.

Manuale D'istruzioni In Italiano

- Non utilizzare la vaporiera senza acqua. Se inizia a riscaldarsi senza acqua o con poca acqua, spegnere immediatamente la macchina ruotando la manopola in senso antiorario. Aggiungere la giusta quantità di acqua prima di riaccenderla.
- Non riempire l'apparecchio con acqua fredda quando è ancora caldo. L'improvviso cambiamento di temperatura potrebbe danneggiarlo.
- Quando in uso, o dopo l'uso, lasciarlo raffreddare la vaporiera prima di aprire il coperchio. Fare attenzione poiché potrebbe fuoriuscire una grande quantità di vapore.
- Si prega di notare che anche se la parte esterna della vaporiera si è raffreddata, l'acqua all'interno potrebbe essere ancora calda.
- Non toccare i lati dei vassoi e dei vassoi. Utilizzare le maniglie sui lati e la maniglia sul coperchio per rimuovere le parti necessarie.

Specificazioni

Modello	Volt	Frequenza	Watt
FS87	220-240V	50-60Hz	730-870W

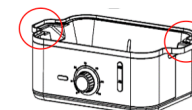
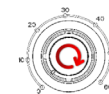
Specificazioni

Primo utilizzo

- Rimuovere con attenzione tutte le parti della vaporiera FS87 dalla confezione. Disporre le parti in modo da poter vedere chiaramente se alcune parti sono mancanti o danneggiate.
- Usare un panno umido per pulire il serbatoio / il corpo dell'acqua (8) (12), quindi asciugare con un panno asciutto. Fare attenzione a non immergere mai il corpo macchina, il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non lasciare che acqua entri in contatto con la spina o il cavo di alimentazione in qualsiasi momento.
- Lavare tutti i vassoi, i vassoi per alimenti, la vaschetta antigoccia e il coperchio in acqua calda saponata. Asciugare accuratamente prima dell'uso.

Utilizzo

1. Posizionare la vaporiera (8) su una superficie piana e stabile vicino a una presa facilmente accessibile.
2. Riempire cautamente il serbatoio con acqua fino al livello richiesto usando una brocca. Usando l'indicatore d'acqua (9), non riempire oltre il segno MAX, o sotto il segno MIN.
3. Posizionare il riscaldatore (7) sull'elemento riscaldante, quindi posizionare il vassoio antigoccia (6) sulla parte superiore.
4. Aggiungere i vassoi necessari. I vassoi sono numerati alle maniglie per facilitare il montaggio corretto. Posizionare il vassoio 1 (5) sulla vaporiera assicurandosi che sia posizionato correttamente.
5. Se si ha solo cibo a sufficienza per riempire un vassoio, posiziona il coperchio (1) sopra il primo vassoio. Se è necessario aggiungere più cibo, utilizzare il vassoio 2 (4) sul vassoio 1 (5).
6. In base alla quantità di cibo che si desidera cuocere, posizionare i vassoi come mostrato sopra e posizionare il coperchio sul vassoio superiore.
7. Collegare la vaporiera alla presa di corrente e accendere la macchina. Ruotare il quadrante del timer in senso orario.
8. Una volta impostato il timer, la vaporiera inizierà a cuocere.
9. Se è necessario mescolare il cibo a metà cottura, sollevare il coperchio con cura per evitare il vapore che fuoriesce dai vassoi.
10. Se il livello dell'acqua diventa troppo basso durante la cottura, utilizzare una brocca per aggiungere lentamente acqua calda attraverso le scanalature delle due maniglie su entrambi i lati della vaporiera (8). Se si aggiunge acqua fredda, si abbassa la temperatura all'interno della vaporiera e quindi il cibo impiegherà più tempo per cuocere.



11. Al termine del timer, verrà emesso un segnale acustico.
12. Staccare la presa dopo ogni utilizzo.
13. Lasciare raffreddare la vaporiera per alcuni secondi prima di aprirla.
14. Indossando i guanti da forno, rimuovere con attenzione il coperchio afferrando la maniglia, facendo attenzione ad evitare la fuoriuscita di vapore caldo. Lasciare asciugare il vapore prima di rimuovere i vassoi.
15. Rimuovere ciascun cesto uno alla volta, assicurandosi di tenerli per le maniglie e posizionarli su una superficie resistente al calore. Lasciare asciugare il vapore, quindi rimuovere i vassoi e servire il cibo.
16. Dopo aver svuotato la vaporiera, lasciarla raffreddare completamente. Una volta raffreddata, svuotare il serbatoio dell'acqua versando l'acqua e i liquidi restanti nel lavandino. Pulire l'interno del serbatoio, quindi avvolgi il cavo di alimentazione alla base per conservarlo.



Consigli utili

- I tempi di cottura possono variare a seconda del cibo, dello spazio nei vassoi, della quantità di cibo, della freschezza del cibo e preferenze di cottura. Man mano che si acquisisce familiarità con la vaporiera, è sufficiente regolare i tempi di cottura secondo necessità.
- I tempi di cottura di un singolo vassoio saranno minori dei tempi di cottura con diversi vassoi contemporaneamente. Pertanto, più cibo si cucina più tempo si dovrà aspettare.
- Più piccolo si taglia il cibo, più velocemente si cuoce. I pezzi di cibo più grandi richiederanno più tempo, quindi si consiglia di assicurarsi che tutti i diversi alimenti siano tagliati a dimensioni simili.
- Non riempire eccessivamente i vassoi o il vassoio per il riso. Cerca di sistemare il cibo in modo che sia distribuito bene e abbia spazio tra i pezzi per consentire al vapore di raggiungere il cibo.
- Il grasso degli alimenti inizierà a sgocciolare durante la cottura. Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di tagliare il grasso in eccesso.
- Controllare sempre che il cibo sia ben cotto prima di servirlo. Se il cibo sembra crudo o ha bisogno di più tempo, è sufficiente rimetterlo all'interno della vaporiera.
- Tutti i vassoi hanno fori di gocciolamento.
- Si consiglia di non sollevare il coperchio durante la cottura; ogni volta che si toglie il coperchio, il vapore viene rilasciato e il cibo impiegherà più tempo a cucinare.
- Il cibo cucinerà più velocemente nel vassoio inferiore rispetto al vassoio superiore, con una differenza di tempo di cottura di circa 5-10 minuti. Questo è un altro motivo per cui raccomandiamo di cuocere carne / pollame / pesce nella ciotola inferiore per garantire che cuoci correttamente.

Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati di seguito sono una guida e devono essere regolati in base alle dimensioni e alle preferenze personali.

Vassoio riso	Per cucinare riso e altri cereali
Vassoio 3	Ideale per verdure e altri alimenti
Vassoio 2	Ideale per verdure e altri alimenti
Vassoio 1	Ideale per carne e pesce – tutti gli alimenti che potrebbero sgocciolare
Antigoccia	Raccoglie succhi e grassi dal cibo

Alimenti	Peso	Tempo di cottura
<i>Pollo</i> <i>2 cm spessore</i>	500g	20 min
<i>Cosce di pollo</i> <i>intera</i>	600g	40 min
<i>Costolette</i> <i>2 cm spessore</i>	500g	20 min
<i>Pesce</i> <i>intero</i>	500g	20 min
<i>Fettina di pesce o carne</i> <i>2 cm spessore</i>	300g	8 min
<i>Broccoli</i> <i>Piccoli pezzi</i>	300g	13 min
<i>Cavolo</i> <i>Piccoli pezzi</i>	300g	12 min
<i>Patate</i> <i>2 cm spessore</i>	300g	25 min
<i>Mais</i> <i>Intero</i>	800g	45 min
<i>Riso</i> <i>Da cuocere nel vassoio per riso</i>	Riso 250g + acqua 300ml	30 min

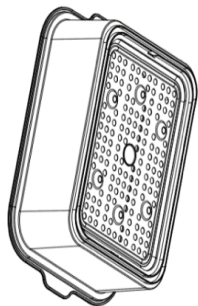
Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire, assicurarsi sempre che la vaporiera sia spenta e scollegato dalla presa di corrente.
- Smontare l'unità rimuovendo ciascun vassoio, il vassoio antigoccia e il coperchio.
- Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Per pulire la base, utilizzare un panno umido ben strizzato per pulire con cura la superficie e all'interno del serbatoio dell'acqua. Assicurarsi di asciugarlo accuratamente subito dopo. **NON IMMERGETE MAI IL CORPO, IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O LA SPINA IN ACQUA.**
- Non utilizzare detergenti abrasivi come spugne abrasive o spazzole di lavaggio sulla vaporiera o sui componenti.
- Non utilizzare detergenti chimici abrasivi all'esterno o all'interno della vaporiera. Lavare solo il vassoio, il coperchio e i vassoi con detersivo per piatti e acqua.
- Conservare sempre la vaporiera ed i componenti in un luogo sicuro fuori dalla portata di bambini.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e completamente asciutto prima di riporlo.



Pulire a fondo i vassoi

La basi dei vassoi in acciaio inossidabile, possono essere rimosse e pulite.
Per fare ciò, basta spingere le linguette all'esterno della base verso l'interno e spingere la base fuori dal vassoio.
Lavare con acqua calda sapone e asciugare accuratamente.
Per rimontare la base, inserirla nuovamente nel vassoio e allineare i perni e i fori e spingere delicatamente la base.



Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Durodic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Durodic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.durodic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE) Tutti I prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.
Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti I prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.
Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie używaj na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego czy przemysłowego, a jedynie do użytkowania w gospodarstwach domowych.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, o ile nie otrzymali oni nadzoru lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Używaj urządzenia poza zasięgiem dzieci, ponieważ zawartość znacznie się nagrzewa.
- Nie używaj tego urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Duronic, aby uzyskać stosowną pomoc w przypadku uszkodzonego urządzenia.



Jeżeli urządzenie jest użytkowane z wadliwym lub uszkodzonym przewodem zasilającym istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem. Nigdy nie używaj urządzenia, gdy jest ono uszkodzone lub gdy przewód zasilający jest uszkodzony.

- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać lub naprawiać urządzenia.
- Nigdy nie rozkręcaj i nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Nigdy nie modyfikuj urządzenia w sposób jaki nie jest zgodny z instrukcją użytkowania. Urządzenie zawiera części czynne. Naprawy mogą być wykonywane jedynie przez Duronic, przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, gładkiej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia ani nie dotykaj wtyczki gdy masz mokre ręce.
- Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać z krawędzi stołu lub stykać się z gorącymi powierzchniami.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem oznaczonym na tabliczce znamionowej (na dole urządzenia). Jeżeli dane te nie są zgodne, skontaktuj się z producentem i nie używaj urządzenia. Urządzenie zostało zaprojektowane dla europejskiego standardu 220-240V.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda elektrycznego upewnij się, czy jest ono prawidłowo uziemione.
- Jeżeli z jakiegokolwiek powodu zostanie uruchomiony wyłącznik bezpieczeństwa, nie włączaj ponownie urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu w tym wtyczki, w wodzie lub innych płynach.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenek lub piekarników gazowych lub elektrycznych.
- Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- Unikaj przenoszenia uruchomionego urządzenia. Jeżeli zachodzi taka konieczność, przenoś je powoli i ostrożnie, ponieważ zawiera gorące płyny oraz może wywołać poparzenia.

Instrukcja obsługi. Polski

- Aby uniknąć ryzyka oparzeń, załóż rękawice kuchenne, kiedy odkrywasz pokrywkę lub ściągasz pojemniki.
- Nie operuj urządzenia, gdy zabraknie wody w jednostce sterującej. Jeżeli w zbiorniku nie ma wody lub jest jej niewystarczająca ilość, natychmiast wyłącz urządzenie przekręcając zegar przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Uzupełnij wodę przed ponownym uruchomieniem.
- Nie uzupełniaj zbiornika zimną wodą, gdy urządzenie jest gorące. Nagła zmiana temperatury może uszkodzić urządzenie.
- Gdy parowar jest w trakcie użytkowania lub zaraz po, odstaw urządzenie do schłodzenia przed otwarciem pokrywki. Zachowaj ostrożność, ponieważ znacząca ilość gorącej pary może zostać uwolniona.
- Miej świadomość, że nawet jeżeli niektóre elementy parowaru są chłodne to woda znajdująca się odbudowie urządzenia nadal może być gorąca.
- Nie dotykaj boków pojemników zaraz po włączeniu urządzenia, ponieważ mogą być gorące. Użyj bocznych uchwytów pojemników lub górnego uchwytu pokrywki, aby usunąć elementy.
- Uruchomione urządzenie trzymaj poza zasięgiem dzieci. Jest to szczególnie istotne, ponieważ parowar zbudowany jest z kilku poziomów pojemników, które wypełniają się gorącą wodą w trakcie gotowania. Przypadkowo pociągnięty lub kopnięty może wywołać poparzenia lub porażenie prądem.

Dane techniczne

Model	Napięcie	Częstotliwość	Moc
FS87	220-240 V	50-60 Hz	730-870 W

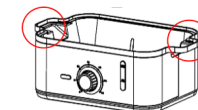
Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem

- Ostrożnie wyjmij wszystkie części FS87 i usuń elementy opakowania. Rozłóż wszystkie części, abyś mógł łatwo sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i nieuszkodzone.
- Przetrzyj pojemnik na wodę wraz z jednostką sterującą, a następnie przetrzyj do sucha ściereczką. Zachowaj ostrożność, aby nie zanurzać jednostki sterującej, przewodu zasilającego wraz z wtyczką w wodzie lub innych płynach.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, unikaj kontaktu wilgoci z wtyczką lub przewodem zasilającym.
- Wyczyść wszystkie pojemniki i tacki na żywność oraz tackę ściekową w wodzie z płynem. Dokładnie osusz przed użyciem.

Jak używać?

1. Umieść jednostkę sterującą na płaskiej, stabilnej powierzchni, blisko łatwodostępnego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie napełnij zbiornik na wodę do wymaganego poziomu używając dzbanka. Wykorzystując okno ze wskaźnikiem napełnienia pojemnika zwróć uwagę, aby nie przekroczyć poziomu MAX i nie napełnić poniżej poziomu MIN.
3. Umieść kapturek parowaru w centralnej części, a następnie zamontuj tackę ściekową na górze.
4. Następnie dodawaj wszystkie potrzebne pojemniki. Na uchwytach pojemników znajdują się numery, które ułatwiają zamontowanie ich we właściwej kolejności. Umieść pojemnik nr 1 nad tacką ściekową, upewniając się, czy jest prawidłowo zamontowany.
5. Jeżeli jedynie jeden pojemnik wystarczy Ci do przygotowania posiłku nałóż pokrywkę. Jeżeli potrzebujesz kolejnych poziomów dodaj pojemnik nr 2 na pojemniku nr 1.
6. Zależnie od ilości jedzenia, jakie musisz przygotować, umieść pojemniki jak pokazano powyżej i nałóż pokrywkę na górny pojemnik.
7. Podłącz urządzenie do kontaktu i włącz urządzenie. Przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wymagany czas. Jeżeli nie jesteś pewien, na jaki czas ustawić programator, zapoznaj się z rozdziałem "Wskazówki gotowania".
8. Z chwilą ustawienia programatora czasowego, parowar rozpocznie gotowanie.
9. Jeżeli w trakcie gotowania musisz odjąć część składników, ostrożnie ściągnij pokrywkę, unikając gorącej pary wydostającej się z pojemników.
10. Jeżeli poziom wody znacznie obniży się w trakcie gotowania, powoli dodaj ciepłą lub gorącą wodę używając dzbanka. Wlej wodę w specjalne rynienki w bocznych uchwytach obudowy. Dodanie zimnej wody obniży temperaturę wewnątrz parowaru i wydłuży czas gotowania.



11. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, kiedy ustawiony czas dobiegnie końca. Urządzenie automatycznie wyłączy się i przestanie gotować.
12. Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego.
13. Pozwól gorącemu urządzeniu schłodzić się przez kilka sekund przed otwarciem.
14. Mając założone kuchenne rękawice ochronne, ostrożnie ściągnij pokrywkę trzymając za uchwyt i zachowując szczególną ostrożność. Gorąca para może wydostawać się z urządzenia. Poczekaj aż para wodna rozejdzie się przed ściągnięciem pojemników.
15. Ściągaj kolejne pojemniki wykorzystując boczne uchwyty. Umieszczaj je na żaroodpornej powierzchni. Poczekaj aż para wodna rozejdzie się, a następnie ściągnij pojemnik i przełóż jedzenie.
16. Po opróżnieniu parowaru, odstaw go do schłodzenia. Następnie opróżnij pojemnik z wody i innych pozostałości przelewając ją bezpośrednio do zlewu.



Przydatne porady

- Czas gotowania zawarty we "Wskazówkach gotowania" jest czasem orientacyjnym. Czas gotowania zależy od rozmiaru produktów, przestrzeni na pojemniku, jakości i świeżości produktów i indywidualnych preferencji przygotowania posiłku. Po zapoznaniu się z parowarem i jego działaniem, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.
- Jeden pojemnik wypełniony jedzeniem będzie gotowy szybciej niż 2 lub 3 pojemniki gotowane jednocześnie. Zatem im więcej produktów gotujesz tym dłużej zajmie ich ugotowanie.
- Im mniejsze kawałki produktów, tym szybciej będą ugotowane. Większe fragmenty będą się dłużej gotować, zatem upewnij się czy produkty są podzielone na podobne kawałki.
- Nie przepełniaj pojemników. Zachowaj wolną przestrzeń pomiędzy kawałkami produktów, aby maksymalna ilość pary wodnej otaczała jedzenie.
- Wyciekanie tłuszczu z mięs i drobiu w trakcie gotowania jest naturalnym zjawiskiem. Jednakże, aby osiągnąć lepsze rezultaty użyj małych porcji i odetnij nadmiar tłuszczu.
- Zawsze upewnij się, czy jedzenie jest odpowiednio gorące i wystarczająco ugotowane do podania. Jeżeli jedzenie jest niewystarczająco ugotowane, przełóż je ponownie do parowaru i ustaw programator czasowy, aby dogotować produkty.
- Wszystkie pojemniki mają w dnie otwory, z których może kapać przy przenoszeniu. Podłóż blaszkę do pieczenia obok parowaru, abyś miał gdzie przełożyć pojemniki.
- Postaraj się nie podnosić pokrywki w trakcie gotowania. Przy każdym podniesieniu pokrywki gorąca para wodna jest uwalniana z urządzenia, co może wydłużyć czas gotowania produktów.
- Produkty będą szybciej ugotowane w dolnym pojemniku niż górnym. Różnica ta może wynosić 5-10 min. Dlatego też zalecamy umieszczanie mięsa, drobiu, ryb na dolnym poziomie.

Wskazówki gotowania

Poniższe czasy gotowania są orientacyjne. Podczas gotowania posiłku, czas gotowania należy dostosować do rozmiarów produktu, poziomu pojemnika i osobistych preferencji.

Pojemnik do ryżu	Do gotowania ryżu i innych ziarnistych produktów (np. kasz)
Pojemnik 3	Do gotowania warzyw i innych produktów
Pojemnik 2	Do gotowania warzyw i innych produktów
Pojemnik 1	Do gotowania mięs i ryb lub innych produktów, z których wycieka sok
Tacka ściekowa	Zbiera wyciekający sok i tłuszcz

Produkt	Waga	Czas
Kurczak <i>2 cm kawałki</i>	500 g	20 min
Nóżki <i>Całe</i>	600 g	40 min
Żeberka <i>2 cm grubość</i>	500 g	20 min
Ryba <i>Cała</i>	500 g	20 min
Kawałki ryby <i>2 cm grubość</i>	300 g	8 min
Brokuł <i>Podzielony na różyczki</i>	300 g	13 min
Cukinia <i>Podzielona na małe kawałki</i>	300 g	12 min
Ziemniaki <i>2 cm grubość</i>	300 g	25 min
Kukurydza <i>Całe kolby</i>	800 g	45 min
Ryż <i>W pojemniku do ryżu</i>	Ryż 250 g + woda 300 ml	30 min

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze upewnij się, czy parowar jest wyłączony i odłączony od zasilania.
- Zdemontuj jednostkę usuwając poszczególne pojemniki, tackę ściekową, kapturek parowaru oraz pokrywkę.
- Umyj wszystkie pojemniki, tacki na żywność, tackę ściekową oraz pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem. Osusz przed przechowywaniem.
- Do oczyszczenia jednostki sterującej, użyj dobrze wykręcanej, wilgotnej ściereczki. Przetrzyj także pojemnik na wodę. Upewnij się, że wytarłeś do sucha wszystkie elementy. **NIGDY NIE ZANURZAJ JEDNOSTKI STERUJĄCEJ, PRZWODU LUB WTYCZKI W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH.**
- Nie używaj myjek ściernych lub innych szczotek na jednostce sterującej i elementach FS87.
- Nie używaj detergentów ściernych na zewnętrzne i wewnętrzne elementy urządzenia. Jedynie tacki, pokrywka i pojemniki mogą być myte w wodzie z płynem.
- Zawsze przechowuj urządzenie i jego elementy w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że jest czyste i suche



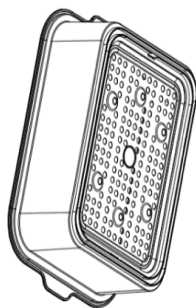
Dokładne czyszczenie pojemników.

Tacki pojemników ze stali nierdzewnej mogą być wyjęte do czyszczenia.

Aby je rozmontować, odchyl zaczepy po wewnętrznej stronie pojemnika i odciągnij tackę.

Umyj w ciepłej wodzie z płynem i odstaw do osuszenia.

Aby ponownie zamontować podstawę w pojemniku wsuń z powrotem do kosza i wyrównaj zaczepy i otwory w tacce i pojemniku. Dociśnij tackę do zaczepów, aby je zablokować w zatrzaskach.



Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wyk orzysztuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakikolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy. Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniż szych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.
Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

DURONIC