



Indice – Contents




ITALIANO

SIMBOLI	2
AVVERTENZE IMPORTANTI	2
AVVERTENZE D'USO	3
DESCRIZIONE	4
PRIMO UTILIZZO	4
FUNZIONAMENTO	4
TEMPI DI COTTURA	5
PULIZIA	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	7

ENGLISH

SYMBOLS	8
SAFETY INFORMATION	8
WARNINGS FOR USE	9
DESCRIPTION	10
FIRST USE	10
OPERATING	10
COOKING TIMES	11
CLEANING	12
TECHNICAL FEATURES	13

SIMBOLI

	Classe I : La spina dell'apparecchio è provvista del polo per la messa a terra. Usarla solo con prese provviste di messa a terra.
	Il triangolo che riporta il punto esclamativo indica all'utilizzatore che ci sono da leggere importanti operazioni e istruzioni di cura nella documentazione che accompagna il prodotto.
	Il bidone barrato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita. Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.



AVVERTENZE IMPORTANTI



- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto. Conservare con cura questo manuale per ogni ulteriore consultazione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
- Prima di collegare la spina elettrica del prodotto accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina del prodotto fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si renda indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- Questo prodotto dovrà essere destinato soltanto all'uso espressamente indicato in questo libretto di istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile per la loro sicurezza o non vengano da essa istruite sul corretto utilizzo dell'apparecchio.
- Non lasciare esposto l'apparecchio agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.). Non lasciare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, fiamme libere o gas.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o umide. Non utilizzarlo a piedi nudi.
- **NON IMMERGERE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**
- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità del cavo elettrico, e se risulta danneggiato non utilizzare l'apparecchio; durante il funzionamento proteggere il cavo da bordi taglienti, oli, umidità e fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio col cavo avvolto o aggrovigliato, ma stenderlo e liberarlo dai nodi.
- Non tirare il cavo di alimentazione o il prodotto per scollegare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasto e/o di cortocircuito, spegnere e non utilizzare l'apparecchio. Per la riparazione chiamare il numero di assistenza tecnica; non tentare di riparare l'apparecchio.
- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o smontare gli accessori o qualsiasi parte dell'apparecchio.
 - prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio.

- quando si lascia l'apparecchio incustodito anche solo per brevissimo tempo.
- quando i bambini non possono essere sorvegliati.
- dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

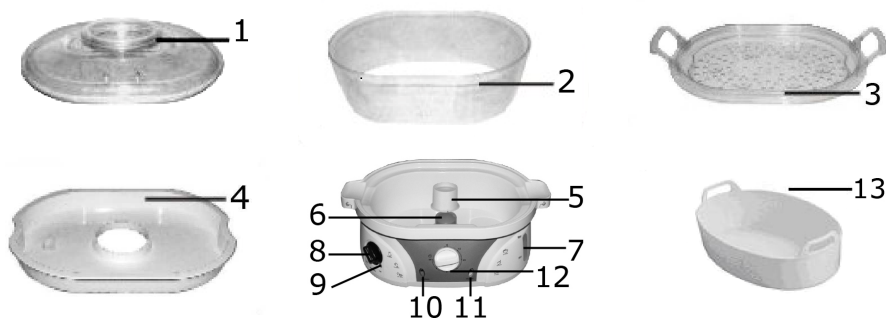


AVVERTENZE D'USO



- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, staccare la spina dalla presa di corrente.
- **TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- Non fare funzionare la vaporiera senza acqua nel serbatoio.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non immergere la base in acqua per riempirla.
- **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento, il vapore può creare ustioni:
 - manipolare gli elementi dell'apparecchio con un panno o un utensile da cucina.
 - sollevare il coperchio con attenzione.
- **NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.**
- **SOLO USO DOMESTICO.** Non per uso commerciale.
- **SOLO PER USO INTERNO.**
- È sconsigliato l'uso di accessori non originali; questi potrebbero causare danni a cose o persone nei confronti dei quali il produttore non può essere considerato responsabile.
- Accendere l'apparecchio solo quando tutti gli elementi sono montati.
- Dopo la pulizia, asciugare con cura tutti gli accessori prima di rimontarli.

DESCRIZIONE



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Coperchio trasparente | 8. Manopola funzione <i>Keep Warm</i> |
| 2. Recipiente di cottura | 9. Led funzione <i>Keep Warm</i> |
| 3. Vassoio di cottura con manici | 10. Indicatore di accensione (HEATING) |
| 4. Raccogliitore liquidi di cottura | 11. Indicatore di funzionamento (POWER) |
| 5. Coperchio elemento riscaldante | 12. Timer 60 minuti |
| 6. Elemento riscaldante | 13. Cestello per riso |
| 7. Indicatore di livello acqua | |

PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere eventuali etichette o adesivi dal prodotto.
- Lavare i recipienti di cottura e tutti gli accessori con acqua e detersivo per stoviglie, sciacquare sotto abbondante acqua tiepida e asciugare con cura.
- Passare una spugna umida nel serbatoio dell'acqua e pulire l'elemento riscaldante e lasciare asciugare qualche minuto.



ATTENZIONE : Non immergere l'apparecchio o la base in acqua o altri liquidi.

- Il coperchio dell'elemento riscaldante (5) è stato segnato con un piccolo taglio alla base : posizionarlo sull'elemento riscaldante (6) con il taglio rivolto verso il basso.

FUNZIONAMENTO



ATTENZIONE : Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il timer (12) sia in posizione "0".

1. Posizionare la vaporiera su una superficie stabile e piana.
2. Togliere il raccogliitore liquidi di cottura (4) e riempire il serbatoio di acqua. **NON riempire con nessun altro liquido. NON aggiungere all'acqua sostanze aromatiche o erbe.** Non oltrepassare il livello MAX segnalato sull'indicatore di livello acqua (7).

NOTA: non riempire mai il serbatoio al di sotto del livello MIN segnalato sull'indicatore di livello acqua (7).

3. Mettere il raccogliitore liquidi di cottura (4) sulla base.
4. Posizionare un vassoio con manici (3) sopra il raccogliitore liquidi (4).
5. Mettere il recipiente di cottura (2) sul vassoio (3).
6. Se si desidera cucinare su 1 solo livello, sistemare gli alimenti sul vassoio e chiudere con il coperchio trasparente (1).
7. La vaporiera può essere utilizzata con 1, 2 o 3 recipienti. Utilizzando la vaporiera su due o tre livelli è possibile cucinare piatti diversi contemporaneamente.

8. Posizionare gli alimenti con tempi di cottura più lunghi sul primo livello e quelli con tempi di cottura più brevi sull'ultimo.

NOTA: se si cucinano pietanze diverse su più livelli, odori diversi si mescoleranno. Si consiglia, pertanto, di cucinare alimenti i cui sapori possano essere abbinati in tavola.

9. Posizionare le uova sopra gli appositi buchi del vassoio (3). Mettere il riso o alimenti con salse o liquidi nell'apposito cestello (13).

NOTA: se si desidera cucinare su più livelli, posizionare gli alimenti con tempi di cottura più lunghi sul primo livello e quelli con tempi di cottura più brevi sull'ultimo. Qualora i tempi di cottura degli alimenti differiscano notevolmente, si consiglia di iniziare la cottura degli alimenti che richiedono maggior tempo sul primo livello, quindi aggiungere il secondo e terzo recipiente per terminare il ciclo di cottura di tutti gli alimenti.

10. Una volta sistemati gli alimenti, collegare la spina ad una presa di corrente compatibile.

11. L'indicatore di funzionamento POWER (10) si illuminerà.

12. Impostare il timer (12) ruotando in senso orario la manopola, posizionandolo sul tempo desiderato.

13. L'indicatore di accensione HEATING (11) si illuminerà ed il vapore comincerà ad uscire in 35 secondi.

14. Al termine della cottura (timer in posizione "0"), l'indicatore HEATING (11) si spegnerà emettendo un "bip".

15. E' possibile mantenere in caldo le pietanze per circa 60 minuti attivando la funzione *Keep Warm*, ruotando la relativa manopola di funzione (8). Il led (9) si illuminerà confermando il comando.

16. Una volta terminato il ciclo di cottura o riscaldamento, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.



ATTENZIONE : per evitare scottature o bruciature, sollevare il coperchio con precauzione e usare sempre guanti o presine per rimuovere i vassoi.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura sono da considerarsi indicativi; fare comunque riferimento ai tempi di cottura indicati nella ricetta che si intende eseguire.

Verdure fresche

Tipo	Peso / Numero di pezzi	Tempo di cottura (minuti)
Carciofi, <i>interi</i>	4 cuori di carciofi	30-32
Asparagi, Fagioli	450 grammi	12-14
Barbabietola, <i>tagliata</i>	450 grammi	25-28
Broccoli, <i>puliti, a pezzi</i>	450 grammi	20-22
Cavoletti di Bruxelles	450 grammi	24-26
Cavolo, <i>a fette</i>	450 grammi	16-18
Sedano, <i>a fette sottili</i>	220-250 grammi	14-16
Carote, <i>a fette sottili</i>	450 grammi	18-20
Cavolfiore, <i>intero</i>	450 grammi	20-22
Mais	3-5 pannocchie	14-16
Melanzana	450 grammi	16-18
Funghi, <i>interi, tagliati grossi</i>	450 grammi	10-12
Cipolla, <i>tagliata finemente</i>	220-250 grammi	12-14
Rapa	220-250 grammi	8-10
Piselli, <i>sgusciati</i>	450 grammi	12-14
Peperoni gialli e verdi, <i>interi o a pezzi</i>	Fino a 4 pezzi (medi)	12-14
Peperoni rossi, <i>interi o a pezzi</i>	450 grammi, fino a 6 pezzi (piccoli)	30-32
Rapa svedese, Rutabaga	1 media a cubetti	28-30
Spinaci	220-250 grammi	14-16
Zucchini gialla, <i>a fette</i>	450 grammi	12-14
Zucca, <i>pulita</i>	450 grammi	22-24
Cime di rapa	450 grammi	20-22
Verdure surgelate	-	28-50

NOTA : prima di cuocere, pulire le verdure o tagliarle se necessario; i pezzi piccoli cuociono più velocemente dei prodotti interi. Aggiungere acqua al serbatoio e allungare i tempi di cottura se necessario.

Quantità e qualità della verdura, freschezza e uniformità dei pezzi e la temperatura di conservazione possono alterare i tempi di cottura.

Prima di cuocere verdure surgelate, estrarle dalla ghiacciaia e attendere 10 minuti prima di metterli nella vaporiera. Alcune verdure surgelate potrebbero anche essere cotte nella vaschetta riso (13) e coperte con un foglio di alluminio.

Pesce e frutti di mare

Tipo	Peso Numero di pezzi	Tempo di cottura (minuti)
Vongole, fresche, non sgusciate	450-500 grammi	10-12
Granchio Reale Rosso, chele	220-250 grammi	20-22
Granchio cucinato dopo la muta	8-12 pezzi	8-10
Aragosta, Coda	2-4 pezzi	16-18
Aragosta, intera, tagliata a metà	450-500 grammi	18-20
Aragosta, intera	450-500 grammi	18-20
Cozze, fresche, non sgusciate	450-500 grammi	14-16
Ostriche, fresche con guscio	1400-1500 grammi	18-20
Cappasanta, fresca, sgusciata	450-500 grammi	14-20
Gamberetti, medi non sgusciati	450-500 grammi	10-12
Gamberetti, grandi non sgusciati	450-500 grammi	16-18
Pesce, intero, condito	300-400 grammi	10-15
Pesce, filetto	450-500 grammi	10-15
Pesce, bistecca, sottile	450-500 grammi	16-20

NOTA : prima di cuocere, pulire o tagliare il pesce se necessario; i tempi di cottura si riferiscono a pesce fresco, congelato o appena scongelato.

I frutti di mare cuociono molto velocemente si consiglia pertanto di cuocerli in piccole quantità.

Le ostriche e le cozze si aprono in tempi diversi: controllare periodicamente lo stato di cottura e regolare il timer o aggiungere acqua nel serbatoio se necessario.

Riso e carne

Tipo	Peso Numero di pezzi	Tempo di cottura (minuti)
Riso Wild Rice, grani lunghi, regolare	170g di riso + 1 tazza ½ di acqua	50-60
Riso Wild Rice, grani lunghi, cottura veloce	170g di riso + 1 tazza ¾ di acqua	18-25
Wild Rice, istantaneo	1 tazza di riso + 1 tazza ½ di acqua	15-18
Riso bianco, regolare	1 tazza di riso + 1 tazza ½ di acqua	45-50
Riso bianco, grani lunghi	1 tazza di riso + 1 tazza ¾ di acqua	50-55
Manzo, Hamburger	450 grammi	15-18
Manzo, polpette	450 grammi	20-25
Pollo, a pezzi, bocconcini	2-4 pezzi	24-26
Agnello, tagliato a cubetti	450 grammi	25-28
Maiale, tagliato a cubetti	450 grammi	25-28
Hot Dog, würstel, salsicce, precotte	-	14-18

PULIZIA



ATTENZIONE : Dopo ogni utilizzo, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Vuotare il raccogliatore di liquido (4) e il serbatoio dell'acqua. I recipienti, il raccogliatore, i vassoi ed il coperchio possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Per pulire il corpo motore utilizzare solamente un panno morbido inumidito con acqua calda. **Non immergere l'apparecchio in acqua**

o **altro liquido**. NON spruzzare detersivi liquidi sul corpo motore. Non utilizzare polveri e solventi aggressivi, prodotti abrasivi in genere o spugne metalliche per pulire il corpo motore.

NOTA : il sugo di certi alimenti (come carote o barbabietole) potrebbe macchiare il raccogliatore liquidi (4). Per pulirlo lasciarlo a mollo in candeggina delicata subito dopo la cottura.



ATTENZIONE : Lasciare asciugare tutti gli accessori prima di montarli per un nuovo utilizzo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione : AC 230 V ~ 50 Hz, 900 W
Peso : 2,9 Kg
Dimensioni (L x H x P) : 340 x 420 x 200 mm

Il produttore si riserva il diritto di apportare su questo apparecchio modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire sempre un prodotto affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.




MADE IN P.R.C.



SERVIZIO GARANZIA
(+39) 059-8178164
ASSISTENZA TECNICA PRODOTTI

Chiama direttamente il nostro numero per l'assistenza post vendita,
i nostri operatori risolveranno i tuoi problemi!!

SYMBOLS

	Class I : These appliance has its chassis connected to electrical earth. Always plug the appliance to grounded electrical outlet.
	The triangle with the exclamation point, inside an equilateral triangle, reminds the user to read the important operation and maintenance instructions in this owner's guide.
	The dustbin means the product meets the requirements of the legislation that protects the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, and 2002/95/EC). This symbol indicates that when the last user wishes to discard this product, it must be sent to appropriate facilities for recovery and recycling. Dispose of the used product promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal zone.



SAFETY INFORMATION



- Read these instructions for all components before using this product. Keep the instructions for future reference.
- Carefully unpack your appliance. Save all packing materials for a possible future use. To avoid any danger of suffocation, do not let the children play with the packing materials. Check if the product is damaged. Do not attempt to use it or fix it if any part appears damaged. Refer servicing to qualified personnel only in case you need to repair it.
- Packing must be disposed promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal.
- Before plugging it, check the rating label of the item to control the power rating is identical to your domestic power supply. Do not plug if the technical features are different.
- In case technical features of the plug are different to the socket-outlet, change the socket-outlet only by referring to qualified personnel. It is not recommended to use extension cables or adaptors. If necessary use only accessories that comply with the safety regulation to avoid any hazard.
- This appliance must be used only as indicated in this owner's guide. Any other different use is incorrect and could be dangerous. The manufacturer is not responsible for the risks of damages as a result of incorrect and improper use.
- 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.
- Never leave the appliance exposed to whether (rain, sun etc.). Never leave the appliance on or near heat sources, or near to naked flame sources.
- Do not use the appliance with wet hands or barefoot.
- **NEVER IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**
- Before using the appliance, check if the power cord is damaged, in this case do not use the appliance; check the power cord doesn't come in contact with hot or sharp surfaces during operating.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- Always unroll the power cord before using the appliance.
- Never use the appliance if the power cord is damaged and/or in case of short-circuit. In no case try to repair the appliance yourself in order to avoid all the risks caused by electricity. In case you need to repair it, contact the Custom Service number.
- Always unplug the appliance:
 - before fitting, or removing any attachment
 - before cleaning
 - when it is unattended
 - when children are not being supervised
 - after each use

**WARNINGS FOR USE**

- Remove the plug from electric socket before cleaning.
- **DO NOT LEAVE THE ITEM WITHIN THE REACH OF CHILDREN.**
- Do not operate the food steamer without water inside.
- Do not move the appliance when operating.
- Do not immerse the food steamer in water to fill it.
- **ATTENTION:** the food steam may cause burns when operating:
 - Touch the food steamer accessories only by using a cloth or a kitchen utensil.
- Pay attention when removing the lid.
- This appliance has been designed for **HOME USE ONLY** and may not be used for industrial or commercial purposes.
- **ONLY FOR INDOOR USE.**
- It is not recommend use of non original attachments or accessories as these may cause damages to people or things; manufacturer cannot be considered responsible thereof.
- Operate the appliance only after fitting all accessories.
- Dry all accessories thoroughly before assembling them again.

DESCRIPTION


- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Transparent lid 2. Cooking bowl 3. Cooking Tray with handles 4. Cooking liquid collector 5. Heating elements cover 6. Heating element 7. Water level indicator | <ol style="list-style-type: none"> 8. <i>Keep Warm</i> knob 9. <i>Keep Warm</i> LED 10. Switch on indicator (HEATING) 11. Operating Indicator (POWER) 12. 60 minutes Timer 13. Rice cooking bowl |
|---|--|

FIRST USE

- Remove any advertising labels or stickers.
- Wash bowls and all cooking accessories with warm water and mild detergent, rinse under running water and let dry carefully.
- Wipe the inner side of the water container and heating element with a soft damp cloth, and then let them dry.



ATTENTION: Do not immerse the food steamer in water or other liquids.

- The heating element cover (5) has been marked with a little cut on the base: hold it with the cut facing downwards when placing over the heating element (6).

OPERATING


ATTENTION: Make sure timer (12) is set to "0" before plugging the appliance.

1. Place the food steamer on stable, flat surface.
2. Remove cooking liquid collector (4) and fill the water container with water. **Do not fill with any other liquid. Do not add herbs or aroma to the water.** Do not exceed Max. level indicated by the water level indicator (7).

NOTE: do not fill with less water than the minimum level indicated on the water level indicator (7).

3. Place the cooking liquid collector (4) on the base.
4. Place a cooking tray with handles (3) on the liquid collector (4).
5. Place the cooking bowl (2) on the tray (3).
6. In case you want to cook by using one bowl only, put the food inside the cooking bowl and then place the transparent lid.
7. This food steamer can be used with 1, 2 or 3 cooking bowls. Using more than one cooking bowl makes possible to cook different dishes at the same time.

8. When using more than one bowl for cooking, place at first level the food which takes more time to be cooked and the food with shortest cooking time at last level.
- NOTE:** we recommend to cook foods with similar smells or whom odours are well combined, since smells will mix together when cooking different dishes at a time.
9. Place eggs into the provided place of the tray (3). Put rice or sauced foods in the proper rice bowl (13).
- NOTE:** if you want to cook in different levels, place the food with longest cooking time at first cooking level and food with shortest cooking time at last cooking level. If dish cooking times are too different, we recommend to start cooking the food with longest cooking time first and then add the second and third bowl to complete cooking process for all dishes.
10. After putting the food into the cooking bowls, plug the appliance in a compatible socket.
 11. Operating indicator POWER (11) will glow.
 12. Set the cooking time by turning the timer knob (12) clockwise.
 13. HEATING indicator (10) will glow and steam will come out in 35 seconds.
 14. After cooking process has finished (timer set to "0"), HEATING indicator (10) will emit a "bip" sound and will switch off.
 15. It is possible to keep dishes warm for 60 minutes by using *Keep Warm* function; turn *keep warm* knob (8) anticlockwise and Led indicator (9) will glow.
 16. After finished cooking or reheating process, always unplug the food steamer.



ATTENTION: be careful when removing the lid and always use gloves when removing the bowls to avoid danger of burns or any hazard.

COOKING TIMES

Cooking times are approximate; refer to the cooking times indicated on the recipe to be prepared.

Fresh vegetables

Variety	Weight/ Pieces number	Cooking times (minutes)
Artichokes, <i>whole</i>	4 artichokes hearts	30-32
Asparagus, Beans	450 grams	12-14
Beetroot, <i>chopped</i>	450 grams	25-28
Broccoli, <i>washed, small pieces</i>	450 grams	20-22
Brussels Sprouts	450 grams	24-26
Cabbage, <i>slices</i>	450 grams	16-18
Celery, <i>thin slices</i>	220-250 grams	14-16
Carrots, <i>thin slices</i>	450 grams	18-20
Cauliflower, <i>whole</i>	450 grams	20-22
Corn	3-5 ears	14-16
Aubergine	450 grams	16-18
Mushrooms, <i>whole, in pieces</i>	450 grams	10-12
Onions, <i>cut thinly</i>	220-250 grams	12-14
Turnip	220-250 grams	8-10
Peas, <i>shelled</i>	450 grams	12-14
Yellow, green peppers, <i>whole or in pieces</i>	Up to 4 pieces (medium)	12-14
Red peppers, <i>whole or in pieces</i>	450 grams, up to 6 pieces (small)	30-32
Rutabaga (Swedish turnip)	1 medium, cubed	28-30
Spinach	220-250 grams	14-16
Yellow courgette, <i>slices</i>	450 grams	12-14
Pumpkin, <i>washed</i>	450 grams	22-24
Broccoli rape	450 grams	20-22
Frozen Vegetables	-	28-50

NOTE: Clean vegetables thoroughly and cut into small pieces before cooking if necessary; this way food will cook quickly. Add water into the water container and lengthen cooking times when

necessary. Cooking times depends on the quantity and quality of the food, freshness, storage temperature and on the dimensions of the pieces already cut.

Before cooking frozen vegetables, take out from freezer and let defrost for 10 minutes before putting them on the food steamer. Some vegetables can be cooked on rice bowl (13) covered with an aluminium foil.

Fish and Seafood

Type	Weight/ Number of pieces	Cooking time (minutes)
Clams, <i>fresh, non-shelled</i>	450-500 grams	10-12
Red king crab, <i>chele</i>	220-250 grams	20-22
Soft-shell crab	8-12 pieces	8-10
Lobster, <i>tail</i>	2-4 pieces	16-18
Lobster, <i>whole, cu in half</i>	450-500 grams	18-20
Lobster, <i>whole</i>	450-500 grams	18-20
Mussel, <i>fresh non-shelled</i>	450-500 grams	14-16
Oyster, <i>fresh in shell</i>	1400-1500 grams	18-20
Scallop, <i>fresh, shelled</i>	450-500 grams	14-20
Shrimps, <i>medium, non-shelled</i>	450-500 grams	10-12
Shrimps, <i>large, non-shelled</i>	450-500 grams	16-18
Fish, <i>whole, seasoned</i>	300-400 grams	10-15
Fish, <i>fillet</i>	450-500 grams	10-15
Fish, <i>steak, thin</i>	450-500 grams	16-20

NOTE: clean and cut fish before cooking if necessary; cooking times are indicated for fresh fish, frozen or just thawed

Seafood cooks quickly, therefore it is recommended to cook it in small portions.

Oysters and mussels have different cooking times: check periodically cooking process and adjust timer, or add water if necessary.

Rice and meat

Type	Weight/ Number of pieces	Cooking time (minutes)
Wild Rice, <i>long grain, regular</i>	170g of rice + 1 ½ cups of water	50-60
Wild Rice, <i>long grain, quick cooking</i>	170g of rice + 1 ¾ cups of water	18-25
Wild Rice, <i>instant</i>	1 cup of rice + 1 ½ cups of water	15-18
White rice, <i>regular</i>	1 cup of rice + 1 ½ cups of water	45-50
White rise, <i>long grain</i>	1 cup of rice+ 1 ¾ cups of water	50-55
Beef, <i>Hamburger</i>	450 grams	15-18
Beef, <i>meatball</i>	450 grams	20-25
Chicken, <i>in pieces, morsels</i>	2-4 pieces	24-26
Lamb, <i>cut in cubes</i>	450 grams	25-28
Pork, <i>cut in cubes</i>	450 grams	25-28
Hot Dog, <i>würstel, sausage, pre-cooked</i>	-	14-18

CLEANING



ATTENTION: Unplug the food steamer and let it cool down completely before cleaning.

Empty cooking liquid collector (4) and water container too. Bowls, liquid collector, trays and lid may be washed with warm soapy water and also in the dishwasher. Clean the power unit with a soft damp cloth only. **Do not immerse the food steamer in water or other liquid.** Do not spray any cleaning solution directly on the power unit. Do not use any abrasive, harsh cleaning solutions or metallic sponge to clean the motor body.

NOTE: certain food (like carrots and beetroots) may stain liquid collector (4). To remove stains put the liquid collector into water with some mild bleach and let it in for some minutes immediately after cooking.



ATTENTION: Let all parts dry thoroughly before assembling them again

TECHNICAL FEATURES

Power supply: AC 230 V ~ 50 Hz, 900 W
Weight: 2,9 Kg
Dimensions (L x H x P): 340 x 420 x 200 mm

The manufacturer and distributor has the right to modify the apparatus (technically and aesthetically) and/or replace some parts, whereas necessary, to always offer a safe and reliable product.

Made in P.R.C.



Customer Service Department

IMPORTANTE: Il servizio assistenza tecnica in garanzia è valido soltanto se la presente cartolina verrà compilata e timbrata con i dati sotto indicati e rilasciata all'acquirente. In caso di assistenza in garanzia presentare sempre questa cartolina.

MODELLO: G 051

Dati Cliente

Sig/ra: _____

Indirizzo: _____

Città : _____

Data di vendita: _____

Scontrino fiscale: _____

data _____ **numero** _____

Venduto dalla ditta

Timbro

Data

Per informazioni sulle modalità di reso e assistenza tecnica prodotto chiamare il numero (+39) 0598178164.

In ogni caso:

1. Le eventuali assistenze in garanzia dovranno essere effettuate presso uno dei Centri Assistenza Autorizzati o presso la sede logistica e post vendita di DMEDIA COMMERCE S.p.A.
2. L'apparecchio difettoso dovrà essere recapitato al Centro Assistenza Tecnico autorizzato o presso la sede logistica e post vendita di DMEDIA COMMERCE S.p.A.
3. La spedizione dovrà essere effettuata da un trasportatore convenzionato ed autorizzato dalla DMEDIA COMMERCE S.p.A.

La presente modalità di Assistenza Tecnica in Garanzia non preclude i diritti del consumatore regolamentati dalle norme contenute nella legge in vigore al momento dell'acquisto del prodotto.

La garanzia non è valida:

1. Quando non viene allegato al prodotto il presente certificato e/o non viene compilato in ogni sua parte.
2. In caso di guasti derivanti da trascuratezza nell'uso dell'apparecchio (caduta, colpi, urti ecc.) o dal mancato rispetto delle norme d'uso.
3. Quando l'apparecchio è stato aperto e/o manomesso o è stato riparato da personale non autorizzato.

NOTA: Sono esclusi dal servizio di Assistenza Tecnica in Garanzia : le parti estetiche e le operazioni di pulizia in genere (testine ecc.).



SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA IN GARANZIA	
Modello apparecchio:	G 051
data:	
Allegare al foglio di lavoro	

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA IN GARANZIA	
Modello apparecchio:	G 051
data:	
Allegare al foglio di lavoro	

VALIDO SOLO PER L'ITALIA

Gio'Style è distribuito su licenza Gio'Style Lifestyle da: DMEDIA COMMERCE S.p.A.
Sede legale: via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) - ITALY
Sede Logistica e post vendita: via A. Moro 41, 41030 Bomporto (MO) - ITALY