

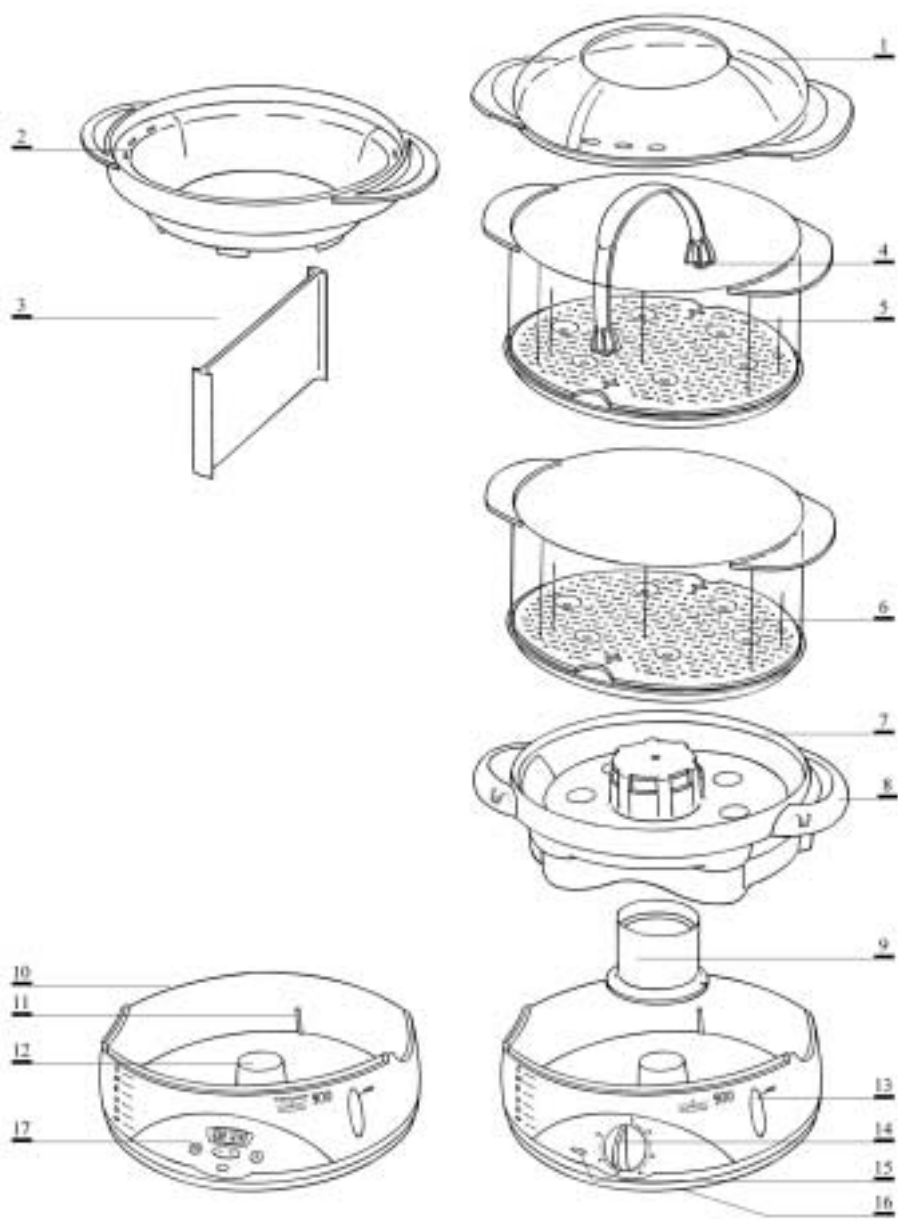
TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



Steam Cuisine 900 TD
6168

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TARTALOMJEGYZÉK

A készülék leírása	3. oldal	Tisztítás és karbantartás	9. oldal
Az első használat előtt	3. oldal	Főzési idők táblázata	10. oldal
Használati útmutató	4. oldal	Biztonsági utasítások	12. oldal
Elektronikus időkapcsoló	7. oldal		

Ön ezen párolókészülékkel könnyedén készíthet pompás ételeket. Ideális az olyan családok számára, akik egészségesen szeretnének étkezni, mivel a készülékkel tápláló ételek készíthetők hozzáadott zsiradék nélkül. Ez csökkenti a kalóriák számát és megőrzi a vitaminokat. A készülékkel mindenféle étel párolható: zöldségek, gyümölcsök, halak, húsok, rizs, stb.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- 1 Fedő
- 2 Rizsfőző és szószos tál
- 3 Elválasztó (modelltől függően)
- 4 Rápattintható fül
- 5 Első párolóedény (4,5 l) és kivehető rács beépített tojástartóval
- 6 Második párolóedény (4,5 l) és kivehető rács beépített tojástartóval
- 7 Szaftgyűjtő beépített tojástartóval
- 8 Vízbetöltő nyílások
- 9 Kivehető turbó gyűrű
- 10 Alj/víztartály (befogadóképesség: 1,5 l; ez 1,5 óráig elég)
- 11 Maximális feltöltési szint
- 12 Fűtőelem
- 13 Vízszintjelző
- 14 Időkapcsoló
- 15 Bekapcsolást jelző lámpa
- 16 Kábeltartó

STEAM CUISINE PROGRAM

- 17 Elektronikus időkapcsoló (modelltől függően)

FESZÜLTSG

A készülék kizárólag 220-230 voltos feszültséggel való használatra van kialakítva. Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat feszültsége megfelel-e a készüléken feltüntetett értéknek. Ha a készüléket nem abban az országban használják, ahol azt vásárolták, ellenőriztetni kell egy hivatalos szakszervizben. A szabványok országonként eltérőek lehetnek.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Olvassa el a használati útmutatót és pontosan tartsa be azt.

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból és csomagolja ki az összes tartozékot. Meleg, szappanos vízzel mossa el a fedőt, a rizsfőző és szószos tálat, a párolóedényeket, a kivehető rácsokat, a rápattintható fogantyút és a szaftgyűjtőt.
- Öblítse el és szárítsa meg. Ugyanilyen módon mossa el a víztartályt is.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Működtetés

- Helyezze a készülék alját stabil felületre, távol minden olyan tárgytól, amit a gőz károsíthat.
- Illessze a fűtőelem köré a turbó gyűrűt - **1. ábra**

Kábeltartó

- Állítsa be az elektromos kábel hosszúságát.

A víztartály feltöltése

A víztartály feltöltésére két lehetséges módszer kínálkozik:

- **1. módszer:** a betöltőnyílásokon keresztül öntsön hideg vizet a víztartályba a maximális szintig - **2. ábra**
- **2. módszer:** öntsön hideg vizet közvetlenül a víztartályba és a fűtőelem házába a maximális szintig - **3. ábra**

Figyelem: soha ne tegyen semmilyen ízesítőt vagy a vízen kívül bármely más folyadékot a víztartályba.

- Helyezze a saftgyűjtőt az aljra és ellenőrizze, hogy az vízszintesen áll-e.

Figyelem: bekapcsolás előtt mindig ellenőrizze, hogy a tartályban van-e víz.

A különböző elemek használata

Egy edényes modell:

- Tegye az edénybe az ételt.
- Ha különböző típusú ételeket szeretne egyszerre főzni, használja az elválasztót (modelltől függően). Helyezze azt az edény közepére - **4. ábra**. Tegye az ételeket a rekeszekbe.
- Tegye az edényt a saftgyűjtőre.

Több edényes modell:

Az edények és a rácsok tetszőleges sorrendben összerakhatók:

- Tegye az edényekbe az ételt. Javasoljuk, hogy a nagyobb darab ételeket, melyek a leghosszabb főzési időt igénylik, a legalsó edénybe helyezze.
- Tegye az edényeket a saftgyűjtőre.

Több párolóedény egyidejű használata

- Lehetőség van rá, hogy az egyes edényekbe különböző ételeket tegyen, azonban ügyeljen rá, hogy azok ízei harmonizáljanak egymással.
- Lehetőség van arra is, hogy a rizsfőző és szószos tálat két edény közé helyezze. Ezzel elkerülhető az egyes edényekből származó szaftok keveredése. Ezzel a módszerrel úgy tud különböző ételeket főzni, hogy közben azok megőrzik saját zamatukat.
- Ha különböző főzési idejű ételeket készít, a főzést kezdje az alsó edénnyel, amelyben a hosszabb főzési idejű étel került. Amikor az időkapcsoló eléri a rövidebb főzési időt igénylő étel elkészítési idejét, egy konyharuhával emelje le a fedőt, és illessze helyére a felső edényt. Tegye vissza a fedőt és folytassa a főzést.

A kivehető rácsok használata - 5. ábra

- Az edények kivehető rácsokkal vannak ellátva, amelyekkel megnövelhető a főzéshez felhasználható térfogat, s így nagy darab ételek (egész csirke, saslik, articsóka, rák, stb.) is elkészíthetők. A rácsok helyre illesztése - **6. ábra**
- Fogja meg a rácsot a megfelelő helyzetbe fordítva (a patent lefelé álljon).
- Helyezze a rácsot az edénybe.
- Nyomja meg a patent területét, hogy az bepattanjon az edénybe.
- A rácsok kivétele - **7. ábra**
- A rács kipattintásához az edény külső része felől nyomja meg a rácsot.

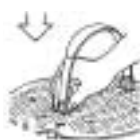
Figyelem: a saftgyűjtőre helyezett edényben mindig benne kell lennie a rácsnak.



A rápattintható fogantyú használata

A rápattintható fogantyú speciálisan úgy van kialakítva, hogy az ételt - annak sérülése nélkül könnyedén ki lehessen venni az edényből. Így a gusztosabb tálalás érdekében megőrizhető az étel külalakja (hal, spárga, stb.).

- Tegye le a rácsot a megfelelő helyzetbe fordítva (a patentok lefelé álljanak).
- Vegye fel a fogantyút úgy, hogy a kerekített fele legyen legfelül.
- Fogja meg a fogantyú végét - **8. ábra**
- Illessze be a fogantyú végét a rácson lévő kereszt alakú nyílásba, majd engedje el.
- Az eljárást a másik oldalon is ismétlje meg.



Figyelem: a rápattintható fogantyú bármelyik edényben egyaránt használható.

Azonban, azon az edényen, amelyiken a rápattintható fogantyú van, fedőnek is lennie kell.

Megjegyzés:

- Ha a rizsfőző és szószos tálal szószos tálként kívánja használni a rápattintható fogantyúval együtt, legelőször a fogantyús edényt kell felhelyeznie, majd a második edényt annak rácsa nélkül, s végül a szószos tálal.
- Ha a rizsfőző és szószos tálal elválasztó saftgyűjtőként kívánja használni a rápattintható fogantyúval együtt, legelőször az első edényt kell felhelyeznie, majd a szószos tálal, s végül a fogantyús edényt.

A rizsfőző és szószos tál használata

Rizs főzéséhez:

- Helyezzen egy edényt a saftgyűjtőre.
- Tegyen egy rész rizst és másfél rész vizet a rizsfőző tálba (maximum 30 dkg rizs).
- Tegye a rizsfőző tálal a párolóedénybe - **9. ábra**
- Tegye a tetejére a fedőt.



Szószok készítéséhez:

- Helyezze az egyik edényt a saftgyűjtőre.
- Tegye a szószos tálal a párolóedényre.
- Ezután már lehetőség van a szószok vízfürdőben történő elkészítésére (a fedővel vagy anélkül), miközben az étel fő.

ÚTMUTATÓ A PÁROLÓ HASZNÁLATÁHOZ

A kivethető rácsnak köszönhetően a pároló minden recepthez alkalmazható. Egy kis piktogram segít majd Önnek, hogy a különböző edényeket és tálakat a legjobb sorrendben rakja össze.



1 párolóedény fedővel



1 párolóedény ráccsal
+ rizsfőző és szószos tál



2 párolóedény ráccsal



2 párolóedény ráccsal
+ rizsfőző és szószos tál



1 párolóedény rács nélkül
+ 1 párolóedény ráccsal



1 párolóedény ráccsal
+ rizsfőző és szószos tál
+ párolóedény ráccsal



rizsfőző és szószos tál
+ 1 párolóedény rács nélkül
+ 1 párolóedény ráccsal



Rápattintható fogantyú



az aljra a saftgyűjtővel



és a fedőre

Tojásfőzés

Maximum 6 tojás főzéséhez - **10. ábra**

- Az erre a célra kialakított, különleges formájú tartók segítségével helyezze a tojásokat közvetlenül a szaftgyűjtőre.
- Tegye rá a fedőt.



Több mint 6 tojás főzéséhez

- Használja a párolóedényeket és a szaftgyűjtőt is.
- Az erre a célra kialakított, különleges formájú tartók segítségével helyezze a tojásokat a rácsokra.
- Tegye a tetejére a fedőt.

BEKAPCSOLÁS

Figyelem: használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelő módon van-e összerakva. Csak a készülékhez tervezett speciális edényeket használja.

- Dugja be a készüléket az elektromos aljzatba.

Ha az Ön modellje mechanikus időkapcsolóval van felszerelve:

- Állítsa be a gombot.
- A bekapcsolást jelző lámpa kigyullad és megkezdődik a párolás - **11. ábra**

Figyelem: a készüléket az időkapcsoló beállítása előtt kell bedugni a hálózatba, mivel az időkapcsoló akkor is működik, ha a készülék nincs csatlakoztatva az elektromos aljzathoz.

- A főzési idő végén az időkapcsoló csenget és a visszajelző kialszik.

Ha az Ön modellje elektronikus időkapcsolóval van felszerelve:

- Lásd az "Elektronikus időkapcsoló" című részt a 7. oldalon.



Késleltetett bekapcsolás (modelltől függően)

- Lásd az "Elektronikus időkapcsoló" című részt a 7. oldalon.

FŐZÉS KÖZBEN

- A vízszintjelző arra szolgál, hogy a főzés közben ellenőrizni lehessen a víz mennyiségét - **12. ábra**
- A betöltőnyílások úgy vannak kialakítva, hogy a víz utántöltése - az edények mozgatása nélkül - főzés közben is bármikor elvégezhető.

Figyelem: olyan ételek esetében, amelyek főzés közben sok vizet bocsátanak ki (pl. fagyasztott zöldségek, spárga, stb.), a főzési idő alatt szükségessé válhat a szaftgyűjtő(k) kiürítése.



A FŐZÉS VÉGÉN

- Óvatosan vegye le a fedőt. Vigyázzon, hogy a kiáramló gőz ne csapjon az arcába.
- A étel túlfőzésének megakadályozása érdekében egy konyharuhával emelje le a párolóedényt és helyezze azt egy tányérra.
- Ha használta a rizsfőző tálat, azt a fogantyúknál fogva óvatosan emelje le.
- Ha használta a rápatintható fogantyút, egy edényfogó kesztyűvel óvatosan távolítsa el a kivehető ráccsal együtt.

Figyelem: a szaftgyűjtő eltávolítása előtt győződjön meg róla, hogy az egész készülék kellően lehűlt már.

- Használat után húzza ki a készüléket és hagyja teljesen lehűlni, mielőtt eltenné.

A készülék elektronikus időkapcsolója révén Ön beprogramozhatja:

- az időt
- a főzési időt
- a főzés megkezdésének idejét.




- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Kijelző | ÓRA
IDŐKAPCSOLÓ |
| 2 Kijelző | VILLOG
(programozás alatt)
FOLYAMATOSAN VILÁGÍT
(program eltárolva) |
| 3 Kijelző | MELEGEN TARTÁS funkció az étel elkészülte után is melegen tartja az ételt, de nem főzi túl. |
| 4 Program gomb | |
| 5 Gomb | BEÁLLÍTÁS (+ vagy -) |
| 6 Gomb | BE (főzés)
KI (főzés/melegen tartás)
LEÁLLÍTÁS (min. 2 percre) |
| 7 Kijelző | PIROS (főzés)
ZÖLD (melegen tartás) |

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

- Nyomja meg egyszerre a **0/1** és a **PROG** gombokat. A kijelzőn villogva megjelenik az idő.
- A **- +** gomb segítségével állítsa be az időt.
- Az idő jóváhagyásához nyomja meg a **PROG** gombot vagy várjon 10 másodpercet.







AZONNALI FŐZÉS

A főzési idő kiválasztása

- Nyomja meg a **- +** gombot vagy a **0/1** gombot; a kijelzőn villogva megjelenik a **00:45^{PROG}** kiírás.
- A **- +** gombbal állítsa be a kívánt főzési időt (a percek 5 perces lépésekben változnak).
- A főzési idő jóváhagyásához engedje el a **- +** gombot és várjon 2 másodpercet; a piros jelzőfény  kigyullad, jelezve, hogy a készülék már főz.


KÉSZLELTETETT FŐZÉS

A főzés kezdési időpontjának és a főzés idejének beprogramozása



- Nyomja meg a  gombot; a készülék csenget egyet és a kijelzőn villogva megjelenik a **PROG** kiírás.
- A  gombbal állítsa be a főzés megkezdésének kívánt idejét (a percek 15 perces lépésekben változnak).
- Nyomja meg a  gombot.
- A  gombbal állítsa be a kívánt főzési időt (a percek 5 perces lépésekben változnak).
- A program jóváhagyásához nyomja meg ismét a  gombot; a készülék csenget egyet és a kijelzőn megjelenik a **PROG** kiírás.
- A főzés megkezdésének beprogramozott idejében a készülék csenget egyet. Automatikusan elkezdődik az idő mérése és a piros visszajelző  kigyullad, jelezve, hogy a készülék már főz.

Ha az időkapcsolót késleltetett főzéshez használja, kérjük tartsa be az élelmiszerekre vonatkozó biztonsági szabályokat (különösen hús, szárnyas, hal és kagyló esetében) és csökkentse minimálisra azt az időt, melyet az étel a főzés megkezdése előtt a párolóban tölt. Különösen ügyeljen erre, ha a készüléket meleg konyhában hagyja, mivel az ételek hamar megromolhatnak.

A program megváltoztatása


- Nyomja meg a  gombot, várjon 2 másodpercet, majd programozza be a készüléket újra a fent leírtak szerint.

A főzési idő végén



- A készülék csenget egyet, a visszajelző zöld színre  vált és a kijelzőn a  ábra látható, amely azt jelzi, hogy a készülék melegen tartás üzemmódban van.

Megjegyzés: Ha (főzés vagy melegen tartás közben) elfogy a víz, a készülék automatikusan kikapcsol és csenget egyet.


A készülék kikapcsolása

- A készüléket főzés vagy melegen tartás közben kikapcsolhatja, ha megnyomja a  gombot.



A főzési idő megváltoztatása főzés közben

- A főzésből hátralévő idő igény szerinti megváltoztatásához nyomja meg a  gombot.
- Az új főzési idő program jóváhagyásához engedje el a  gombot és várjon 2 másodpercet; a készülék csenget egyet és a visszaszámlálás folytatódik.

A beprogramozott idő törlése

- Tartsa nyomva a  gombot 2 másodpercig; a készülék csenget egyet, a **PROG** felirat eltűnik a kijelzőről, és a program törlődik.

A főzés megállítása (leállítás max. 2 perc)

- A főzés megállításához nyomja meg a  gombot.
- A főzés folytatásához 2 percen belül nyomja meg ismét a  gombot.

Figyelmeztetés: a hátralévő főzési időt a készülék 2 percig tárolja a memóriájában. Aztán az törlődik.

AZ ELEM CSERÉJE

Az órát nem szükséges a készülék minden egyes használatakor beállítani. Egy elem révén a készülék a memóriájában tárolja az időt. Az elem 5 éves használatra van tervezve. Annak cseréjét hivatalos szakszervizben kell elvégezni.

- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy oldószereket.

Az alj/vízartály tisztítása

- A készülék alját ne merítse vízbe.
- Használjon nedves rongyot.
- A vízartályt szappanos vízzel mossa el.
- Rendszeresen tisztítsa meg a turbó gyűrűt és a hornyot, amely a vizet engedi át.
- Minden egyes használat előtt ürítse ki a vízartályt és tölts fel friss vízzel.

A műanyag tartozékok tisztítása

- Kivehető aljuknak köszönhetően a párolóedények könnyen tisztíthatók.
- A műanyag edényeket ne tisztítsa a mosogatószivacs dörzsis oldalával.
- A műanyag tartozékok mosogatógépben is tisztíthatók.

Vízkömentesítés

A készülék 7-10 alkalommal történő használata után, a használt víz keménységétől függően, vízkő képződhet a fűtőelemen.

Javasolt a készülék rendszeres vízkömentesítése, hogy semmi ne akadályozza a gőzfejlesztést, és így a készülék élettartama is meghosszabbítható.

- Tölts fel a vízartályt és a fűtőelem házát fél rész víz és fél rész ecet keverékével a maximum jelzésig. Ne használjon másféle vízköoldó termékeket.
- Dugja be a készüléket. E művelet során a saftgyűjtőt, a safttálcát/elválasztót (modelltől függően), a turbó-gyűrűt, a párolóedényeket, a fedőt és a rizsfőző tálat nem kell használni.
- Állítsa be az időkapcsolót 20-25 percre. Ha az ecetes oldat kifutna, állítsa le az időkapcsolót és húzza ki a készüléket.
- Amikor az időkapcsoló csenget, húzza ki a készüléket és várja meg, amíg az kihűl, mielőtt az ecetes oldatot kiöntené belőle.
- Tiszta vízzel többször öblítse át a tartályt.
- Ellenőrizze, hogy a víz szabadon folyik-e a tartály és a fűtőelem háza között.

Néhány javaslat

- Ha igényli, a főzési időket jelentősen lecsökkentheti, ha a tartályt meleg vízzel tölti fel, azonban vegye figyelembe, hogy a receptekben megadott főzési idők hideg vizes használatára vonatkoznak.
- Ne tegye az ételket túl szorosan egymás mellé a párolóedényekbe vagy a rizsfőző táliba. Hagyjon némi helyet, hogy a gőz a lehető legjobban tudjon keringeni.
- A megadott idők az ételdarabok méretétől, az ételek közötti hely nagyságától, a felhasznált élelmiszer minőségétől és az egyéni ízléstől függően változhatnak. Ha már megismerkedett a készülék használatával, könnyedén be tudja majd állítani az időket. A legjobb eredmény érdekében használjon nagyjából azonos méretű ételdarabokat. Ha a darabok eltérő méretűek, és azokat rétegekben kell elhelyezni, a legkisebb darabokat rakja felülre.
- Ha nagy mennyiségű étel párol, a főzési idő felénél vegye le a fedőt, keverje meg az ételt, majd tegye vissza a fedőt. Vigyázzon, hogy a gőz ne csapjon az arcába.
- A saftgyűjtőben felfogott saftból leveseket, szószokat, stb. készíthet.

FIGYELEM

A megadott idők tájékoztató jellegűek. A felhasznált mennyiségtől és az egyéni ízléstől függően változtathatók.

Ha a két párolóedény között a rizsfőző és szószos tálat használja, ajánlatos a feltüntetett időkhöz 1-3 percet hozzáadni.

FŐZÉSI IDŐK TÁBLÁZATA

HAL • TENGER GYÜMÖLCSEI

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Kagyló	friss	40/60 dkg	10-12 perc	A főzés akkor ér véget, mikor a kagylók héja kinyílik.
Garnéla	friss	50 dkg	10-12 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Kagyló	friss	60 dkg	10-12 perc	
Homár	friss	3 darab, 25 dkg/db	10-12 perc	
Halfilé	fagyasztott	40 dkg	10-12 perc	
Hal szelet	friss	40 dkg	10-12 perc	
	tonhal lazac	40/60 dkg 40/60 dkg	10-12 perc 10-12 perc	

HÚS • SZÁRNYASOK

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Csirke	csontozott filé	50 dkg	18-20 perc	
	csontos	75 dkg	40-45 perc	
Kolbász	virsli	60 dkg	13-15 perc	Főzés előtt szurkálja meg.
	frankfurti	60 dkg	18-20 perc	

ZÖLDSÉGEK

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Articsóka	friss	4 közepes	52-55 perc	Vágja le a talpát.
Spárga	friss	60 dkg	16-20 perc	Rakja keresztbe a spárgákat, hogy a gőz szabadon áramolhasson.
	fagyasztott (zöld)	60 dkg	18-22 perc	
Brokkoli	friss	60 dkg	22-25 perc	
	fagyasztott	60 dkg	18-20 perc	
Káposzta (negyed)	Friss	60 dkg	55-60 perc	
Sárgarépa (karika)	Friss	60 dkg	28-30 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Karfiol	friss	60 dkg	22-25 perc	
	fagyasztott	60 dkg	20-22 perc	
Kelbimbó	fagyasztott	60 dkg	26-28 perc	
	friss	30 dkg	15-18 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Gomba	friss	60 dkg	25-28 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
	friss	60 dkg	25-28 perc	
Cukkini (szeletelt)	friss	60 dkg	25-28 perc	
Spenót	friss	35 dkg	10-12 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Zöldbab	fagyasztott	50 dkg	20-22 perc	
	friss	50 dkg	40-45 perc	Rakja keresztbe a babokat, hogy a gőz szabadon áramolhasson.
	fagyasztott	50 dkg	32-35 perc	
Fehér bab	részben szárított	60 dkg	55-60 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Borsó	friss, fejtett	60 dkg	17-20 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
	fagyasztott	60 dkg	20-23 perc	
Burgonya	friss	18-24 apró	25-28 perc	

MEGJEGYZÉS

Tegye az ételt a rizsfőző tálba. Hogy az étel ne ázzon el, fedje be a rizsfőző tál tetejét egy alufólia darabbal, így a nedvesség a fedőről nem a rizsfőző tálba, hanem a párolóedénybe folyik.

RIZS · GABONÁK · TÉSZTA

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Rizs	fehér	30 dkg/3 fő 450 ml 20 dkg/2 fő 300 ml	18-20 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
	barna	30 dkg/3 fő 450 ml	40-45 perc	A főzés végén válassza szét a szemeket.
Kuskusz magok	közepes magok	22,5 dkg/3 fő 400 ml	13-15 perc	A főzési idő felénél keverje meg.
Tészta	spagetti	18 dkg/3 fő 600ml	18-20 perc	A főzési idő felénél keverje meg.

EGYÉB ÉLELMISZEREK

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Tojás	kemény	8	20 perc	
	lágú	8	11 perc	
Alma/körte	friss	6 közepes	24-28 perc	

ÚJRAMELEGÍTÉS

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Hús	darabok	4 személy	20-30 perc	Egyszer keverje meg.
Tészta		3 személy	15-20 perc	
Zöldségek		4 személy	15-20 perc	

A készülék megfelel a jelenlegi biztonsági szabályoknak és feltételeknek, illetve az alábbi direktíváknak:

- A 93/68/EC direktíva által módosított 89/336/EC számú, elektromágnesességre vonatkozó direktívának és
- a 93/68/EC direktíva által módosított 72/23/EC számú, kifeszültségre vonatkozó direktívának.

VÉDJE A KÖRNYEZETÉT

Az Ön készüléke több éves használatra készült. Mindazonáltal, amikor úgy dönt, hogy kicseréli készülékét, ne feledkezzen meg arról, hogy Ön is tehet valamit a környezet védelme érdekében. Mielőtt kidobná készülékét, az elemet távolítsa el az időkapcsolóból és vigye el egy erre szakosodott gyűjtőhelyre vagy egy hivatalos szakszervizbe. A hivatalos szakszervizbe beveszik az elhasznált elemeket, hogy azokat a környezetvédelmi szabályoknak megfelelően semmisítsék meg.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék biztonsága megfelel a hatályos műszaki szabályoknak és szabványoknak.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat feszültsége megfelel-e a készüléken feltüntetett értéknek (csak váltóáram).
- Tekintettel a hatályban lévő szabványok sokféleségére, ha a készüléket nem abban az országban használják, ahol azt vásárolták, ellenőriztesse egy hivatalos szakszervizbe.
- Ne tegye a készüléket hőforrás közelébe, mert súlyosan károsodhat. Ne tegye a készüléket forró sütőbe.
- Használjon stabil munkafelületet, ahol a készülék nem érintkezhet vízzel.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni. A készüléket tartsa gyermekektől távol.
- Ne hagyja az elektromos kábelt lógni.
- A készüléket mindig földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz a kábelnél fogva.
- Mindig húzza ki a készüléket:
 - közvetlenül a használat után
 - ha elmozdítja
 - tisztítás vagy karbantartás előtt.
- A készüléket soha ne merítse vízbe!
- Ne használja a készüléket, ha:
 - a készülék vagy annak kábele sérült
 - a készüléket leejtették vagy leesett és sérültnek tűnik vagy hibásan működik.Ilyen esetekben, a készüléket el kell juttatni a legközelebbi hivatalos szakszervizbe, mivel a javítások elvégzéséhez különleges szerszámok szükségesek.
- Ha a hálózati elektromos kábel sérült, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártóval, a hivatalos szakszervizzel, illetve egy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni.
- A készülék forró felületének megérintése, a forró víz, gőz vagy étel égési sérüléseket okozhat.
- Ne tegye a készüléket fal vagy szekrény közelébe. A termelt gőz károkat okozhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a fedőt lassan, a fedő belső részét elkerülve vegye le és hagyja a gőzt fokozatosan kiáramlani.
- Ne érintse meg a készüléket, amikor az gőzt fejleszt. A fedő, a rizsfőző tál és a párolóedények eltávolításához használjon konyharuhát.
- Ne nyúljon közvetlenül a párolóban lévő ételhez.
- Ne mozgassa a készüléket, ha abban forró folyadék vagy étel van.
- A készülék kizárólag magánháztartásokban való használatra készült, nem rendeltetésszerű vagy a használati utasításnak ellentmondó használatért a gyártó nem vállal felelősséget és a garancia így érvényét veszti.