

GEBRUIKSAANWIJZING – MODE D'EMPLOI – GEBRAUCHSANWEISUNG – INSTRUCTIONS FOR USE

 **BESTRON®**



STOOMKOKER
CUISEUR À VAPEUR AUTOMATIQUE
DAMPFGAR AUTOMAT
AUTOMATIC STEAMER

DCJ910

Lees deze instructies zorgvuldig door alvorens uw apparaat te gebruiken. Ze bevatten belangrijke informatie voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud.

Aansluiting

Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning in uw woning overeenstemt met de spanningswaarde die op het typeplaatje van dit apparaat aangegeven staat.

Algemene veiligheidsvoorschriften

1. Kinderen kennen het gevaar niet van elektrische apparaten. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter. Houd dit apparaat daarom buiten het bereik van kinderen.
2. Het apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat ook nooit buitenshuis.
3. Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak de warme delen van het apparaat niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
4. Let erop dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen zoals een hete kookplaat of open vuur.
5. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
6. Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
7. Dompel uw apparaat nooit onder in water of een ander vloeistof.
8. Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg dus dat het apparaat voldoende vrij staat en dat het niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet bedekt worden.
9. Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van springstoffen of ontvlambare materialen.
10. Gebruik geen metalen schuursponsje om het apparaat te reinigen. Metalen deeltjes kunnen los komen en op elektrische onderdelen terecht komen, wat kan leiden tot kortsluiting.
11. Schakel het apparaat altijd uit als:
 - u storingen ondervindt tijdens het gebruik.
 - u aan het onderhoud begint.
 - u accessoires aanbrengt of verwijdert.
 - u de stekker uit het stopcontact verwijdert.
 - u klaar bent met het gebruik.
12. Gebruik alleen een verlengsnoer dat in goede staat is en dat geschikt is voor de hoeveelheid stroom (Ampère) die het apparaat nodig heeft om volledig te kunnen functioneren.
13. Schakel uw apparaat nooit uit door aan het snoer te trekken.
14. Door het veelvuldig oprollen of langdurig opgerold zijn van het snoer, kan een draadbreek ontstaan. Zorg dat het snoer geen scherpe hoeken maakt bij het opbergen.
15. Wanneer het snoer of het apparaat beschadigd of defect is of er treden storingen op, dan dient u onmiddellijk het gebruik ervan te staken en een erkende en vakkundige servicedienst in te schakelen.
16. Door zelf of onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
17. Voor schade die veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik, of het niet opvolgen van de voorschriften in deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij geen aansprakelijkheid erkennen.
18. Een gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing valt buiten de verantwoordelijkheid en de waarborg van de fabrikant.

De voorbereiding

1. Zet de stoomkoker op een stabiele ondergrond, dichtbij een netaansluiting en buiten bereik van kinderen.
2. Tijdens het kookproces zal er stoom ontsnappen uit de stoomkoker. Plaats de stoomkoker dan ook niet bij gordijnen, onder een plank, kastje of andere zaken die kunnen beschadigen door de stoom.
3. Laat overtollig snoer niet zomaar hangen maar wikkel het op onder het apparaat.
4. Houd onderzetters en borden bij de hand. De schalen zullen door de stoomafzetting druppelen. Pak de schalen alleen met ovenwanten vast. Met opscheplepels kunt u de inhoud vervolgens op de borden scheppen.
5. Plaats de stoompijp over het hitte-element.
6. Kook 1 liter water d.m.v. een waterkoker of ketel.

Het vullen van het reservoir

7. Vul het reservoir tot aan de MAX aanduiding met het kokende water. Hiermee kunt u ca. 40 minuten stomen wat in de meeste gevallen voldoende is. Wilt u toch langer stomen, vul dan het reservoir elke 20 minuten aan met kokend water.
8. Voeg niets aan het water toe. Kruiden, marinades etc. kunnen het apparaat beschadigen.

Het aanvullen met water

9. Wanneer u langer dan 40 minuten wilt stomen, dan dient u het waterreservoir elke 20 minuten bij te vullen:
 - Gebruik alleen kokend water.
 - Giet het voorzichtig in het reservoir door de opening in de handgrepen.
 - Giet niet meer water in het reservoir dan de MAX aanduiding.
 - Voorkom spatten van kokend water door voorzichtig te gieten.

De jusschaal

De jusschaal beschermt het waterreservoir en het hitte-element door de sappen die uit het voedsel druppelen op te vangen. Wanneer die namelijk in het waterreservoir terechtkomen, kan het apparaat beschadigd worden.

Het vullen van de schalen

10. Plaats de jusschaal op het waterreservoir.
 - 1 schaal Plaats daarna de kleinste schaal op de jusschaal en vul het met voedsel.
 - 2 schalen Plaats de middelgrote schaal op de kleine schaal en vul het met voedsel.
 - 3 schalen Plaats de grootste schaal op de middelgrote schaal en vul het met voedsel.
11. Vul de schalen niet opeengepakt met voedsel. Leg bij voorkeur slechts 1 laag voedsel in een schaal. Laat voldoende ruimte tussen het voedsel zodat de stoom goed kan circuleren.
12. Probeer het voedsel in even grote stukken te snijden zodat het stoomresultaat beter is. Wanneer dat niet mogelijk is, leg dan de grote stukken en stukken die langere kooktijd nodig hebben in de lagere schalen. Te lang stoomkoken is bij de meeste gerechten niet zo'n probleem. Let echter op met visgerechten: Te lang koken maakt uw vis taai en onsmakelijk!
N.B.: Gedurende het stoomproces druppelen sappen uit het voedsel in de bovenste schalen in de onderste schalen voordat ze in de jusschaal opgevangen worden. Plaats dus geen gerechten met een scherpe smaak boven gerechten die niet zo scherp smaken. Plaats ook geen vette gerechten boven groenten.

Het stomen

13. Plaats het deksel op de bovenste schaal.
14. Steek de stekker in het stopcontact en draai de timer naar de gewenste stoomtijd.
15. Het controlelampje gaat branden en zal pas uitgaan wanneer de ingestelde tijd verstreken is.
16. Wanneer de tijdschakelaar op 0 staat, schakelt het apparaat zichzelf uit. De tijdschakelaar kan echter nog even natikken.

Langer dan 40 minuten stomen

17. Wilt u langer dan 40 minuten stomen, stel dan de tijdschakelaar in op 20 minuten, zodat u door het apparaat gealarmeerd wordt wanneer u het waterreservoir moet aanvullen. Daarna kunt u dit herhalen totdat u voldoende gestoomd heeft.

Een hele kip stomen

18. Wilt u een groot gerecht zoals bijvoorbeeld een hele kip stomen, plaats de kip dan in een schaal en haal vervolgens de bodem uit de schaal erboven voordat u die erbovenop plaatst.

Droogkookbeveiliging

19. Het apparaat heeft een ingebouwde thermostaat die het apparaat uitschakelt wanneer het waterreservoir leeg is. Het controlelampje blijft echter branden.
20. Draai na het droogkoken de tijdschakelaar naar 0, wacht een paar minuten en vul dan het waterreservoir aan met kokend water.
21. Draai daarna de tijdschakelaar naar de gewenste resttijd. Hou rekening met de tijd dat het voedsel reeds gestoomd is.

Na het kookproces

22. De ingebouwde bel alarmeert u wanneer de tijdschakelaar weer op 0 staat. Het apparaat wordt hiermee automatisch uitgeschakeld.
23. Trek de stekker uit het stopcontact.
24. Let op: Alles is heet. Gebruik dus ovenhandschoenen o.i.d. om de schalen van elkaar af te nemen.
25. Ga niet boven het apparaat hangen want er kan nog stoom ontsnappen waaraan u zich kunt branden.
26. Draai de deksel van u af om zodoende geen stoom in uw gezicht te krijgen.
27. Plaats de schalen bij voorkeur op een hittebestendige ondergrond om beschadigingen en brandplekken te voorkomen.
28. Let ook op de jusschaal. Deze schaal is niet alleen heet, maar jusspetters kunnen onwisbare vlekken veroorzaken in kleding e.d..
29. Het resterende water dient u eerst te laten afkoelen. Om beschadigingen aan de tijdschakelaar en de interne elektronica te voorkomen, dient u het via de handgrepen uit te gieten.

De stoomtijd

De stoomtijden die in de tabel staan aangegeven, gelden voor één laag voedsel in één schaal. Wanneer u van meerdere schalen gebruik maakt, dient u deze tijden te verlengen omdat de stoom dan meer voedsel moet bereiken. Ook als u een gerecht wilt stomen dat langere kooktijd nodig heeft, dient u de aangegeven tijden te verlengen. Let er op dat de gerechten in de bovenste schalen minder gestoomd worden dan de gerechten in de onderste schalen. U zult moeten experimenteren met de gerechten ene gerechtencombinaties naar uw keuze om een optimaal resultaat te verkrijgen. Vis is gaar wanneer het donker van kleur is geworden en zich gemakkelijk laat snijden of doorprikken. Vlees is gaar wanneer de uitdruppelende sappen helder zijn. Bladgroenten dienen zo kort mogelijk gestoomd te worden om ze groen en knapperig te houden.

De rijtschaal

Wanneer u rijst wilt koken, vul dan de bijgeleverde rijtschaal met 1¼ deel water op 1 deel rijst. Plaats daarna de rijtschaal in de bovenste schaal.

Het tussenschot

Het tussenschot maakt het mogelijk om twee soorten gerechten in 1 schaal te plaatsen zonder dat ze vermengen. Het tussenschot past in elke schaal.

Reiniging en Onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.

Reinigen

Houdt het apparaat niet onder de kraan of dompel het niet onder in een vloeistof. U kunt het apparaat het best reinigen met een vochtige doek waarna u het goed droogwrijft. De schalen en andere losse onderdelen kunt u met een warm sopje reinigen. Wij adviseren geen vaatwasser daar die het materiaal op den duur kan aantasten. Gebruik tevens geen agressieve reinigingsmiddelen.

Ontkalken

Op den duur kan na veelvuldig gebruik kalkafzetting ontstaan op het hitte-element en in het waterreservoir. Vul het reservoir met ca. 600ml azijn en stel de tijdschakelaar in op 20 minuten. Vervolgens laat u het apparaat afkoelen en giet u de azijn via de handgrepen voorzichtig uit het apparaat. Daarna spoelt u het reservoir enkele malen met een beetje koud water en droogt u het af. Gebruik geen ontkalkingsmiddel.

Opbergen

Door de schalen in omgekeerde volgorde in elkaar te zetten, bespaart u ruimte. Eerst de grootste schaal, dan de middelgrote schaal, dan de kleine schaal, dan de jusschaal en daarna de rijtschaal omgekeerd. Het tussenschot kunt u plat op de rijtschaal leggen. Plaats als laatste de deksel op het geheel.

Gerecht	Afmeting / gewicht	Stoomtijd (min.)
Artisjokken	2-3 middelgroot	40-45
Asperges	400gr.	15
Bonen	400gr.	18-20
Broccoli	400gr.	15
Spruitjes	400gr.	15-18
Kool	1 krop in 8 partjes	20
Worteltjes	400gr.	15
Bloemkool	1 krop in partjes	15
Mais	1 kolf	15
Courgettes	400gr.	10
Champignons	200gr.	10-13
Peulen	400gr.	12-15
Pepers	1 stuks	10
Aardappelen (geschild)	900gr. In gelijke partjes	20
Aardappelen	10-12 stuks	20-25
Spinazie	250gr.	10
Kip (heel)	Tot 1500gr. (niet groter)	60-70
Kipfilet	400gr.	20-30
Worstjes (vel doorprikken)	400gr.	15
Mosselen	400gr.	10-15
Garnalen	400gr.	6-8
Kreeft	2 stuks	20-22
Visfilets e.d. (6-13mm dik)	200gr.	10
Visfilets e.d. (14-25mm dik)	200gr.	12-17
Witte rijst (300ml water toevoegen)	200gr.	35-40
Bruine rijst (300ml water toevoegen)	200gr.	45-50
Couscous (300ml water toevoegen)	150gr.	10-12
Pasta (500ml water toevoegen)	100gr.	20

Garantiebepalingen

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 36 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage -en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. Ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. Foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. Een ongeautoriseerde modificatie;
 - e. Een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. Een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden als:
 - a. Verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in connectie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. De kosten van vervoer, verpakking en transportverzekering zijn altijd voor rekening van de koper.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

Service

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON servicedienst:

NEDERLAND :
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
WILLEMEN SERVICE
Bestron Service
Lambrechtshoekenlaan 337-339
2170 Merksem- Antwerpen
Tel: 03 - 321 78 48
Fax: 03 - 321 28 50
Email: elektro.willemen@pi.be
Internet: www.bestron.com

Lire attentivement ce mode d'emploi pour un emploi sûr et optimal de cet appareil.

Raccordement

Avant d'employer l'appareil, contrôlez d'abord si la tension dans votre maison correspond à la tension mentionnée sur la plaque de modèle de cet appareil.

Prescriptions générales de sécurité

1. Les enfants ne réalisent pas le danger des appareils électriques. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant l'utilisation. Conservez, de ce fait, cet appareil hors de portée des enfants.
2. L'appareil est conçu uniquement pour un usage ménager. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
3. Certaines pièces de l'appareil peuvent devenir bouillantes. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pour ne pas vous brûler.
4. Veillez que l'appareil et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson ou la flamme vive.
5. Ne laissez pas le cordon électrique pendre dans l'évier, de la planche de travail ou d'une table.
6. Veillez à avoir les mains sèches quand vous touchez l'appareil, le cordon ou l'interrupteur.
7. Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
8. L'appareil doit pouvoir éliminer sa chaleur pour éviter tout risque d'incendie. Veillez à laisser l'appareil suffisamment isolé et à ne pas le mettre en contact avec des matières inflammables. L'appareil ne peut être couvert.
9. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables.
10. N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil. Des particules métalliques peuvent se détacher et retomber sur des pièces électriques provoquant un court-circuit.
11. Débranchez l'appareil si:
 - vous découvrez des anomalies durant l'utilisation.
 - vous vous occupez de l'entretien.
 - vous retirez ou ajoutez des accessoires.
 - vous retirez la fiche de la prise.
 - vous avez fini de l'utiliser.
12. Utilisez uniquement une allonge en bon état.
13. Ne débranchez jamais votre appareil en tirant sur le cordon électrique.
14. Un enroulement fréquent ou de longue durée, une rupture de ligne électrique peut se produire. Faites attention que le cordon ne fait pas des coins pointus quand vous le rangez.
15. Consultez un service reconnu et compétent lorsque l'appareil ou le cordon électrique sont endommagés, si des anomalies se présentent et/ou si des réparations doivent être effectuées.
16. Laisser réparer l'appareil par des personnes non compétentes ou le faire vous-même peut être une source de dangers conséquents pour l'utilisateur.
17. Les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation ou le non-respect des prescriptions du présent mode d'emploi, nous dégagent de nos responsabilités.
18. La responsabilité et de la garantie du fabricant sont annulées si l'appareil n'est pas utilisé conformément au mode d'emploi.

Préparation

1. Placez le cuit vapeur sur une surface plane, le plus proche d'un branchement sur le secteur et maintenir à l'écart des enfants.
2. Cet appareil produit de la vapeur. Eloignez votre appareil des murs, des rideaux et des placards de cuisine, la vapeur pourrait les abîmer.
3. Evitez de laisser le cordon suspendu mais enrouler au-dessous du cuit vapeur.
4. Suite à la condensation des gouttes vont se former sur les plats. Empoignez les plats seulement avec les maniques.
5. Mettez le tube à vapeur entre l'élément de chauffage.
6. Faire bouillir 1 litre d'eau avec une bouilloire (électrique).

Remplir le réservoir

7. Remplir le réservoir du cuit vapeur entre le MAX indication avec l'eau bouillante. Vous pouvez utiliser la vapeur pendant 40 minutes. Si vos aliments n'ont pas assez cuit remplir le réservoir toutes les 20 minutes avec l'eau bouillante.
8. N'ajoutez aucun condiment, ni sel ni poivre, à l'eau, cela pourrait endommager l'élément électrique.

Mettre l'eau

9. Si la cuisson dépasse 40 minutes, remplir le réservoir toutes les 20 minutes :
 - Utiliser seulement l'eau bouillante.
 - Remplir le réservoir prudemment par l'ouverture par les cotés.
 - Ne jamais trop remplir le réservoir au-dessous la limite indiquée MAX.
 - Verser l'eau bouillante prudemment pour éviter les éclaboussures

La saucière

La saucière est protégée par le réservoir d'eau et l'élément de chauffage pour avoir le jus vos aliments. Quand le jus tombe dans le réservoir d'eau, cela pourrait endommager l'appareil

Remplir les plats

10. Mettre la saucière sur le réservoir d'eau
 - 1 Plat Mettre le petit plat sur la saucière et remplir avec des aliments.
 - 2 Plats Mettre le plat moyen sur le petit plat et remplir avec des aliments.
 - 3 Plats Mettre le gros plat sur le plat moyen et remplir avec des aliments.
11. Remplir les plats avec une quantité légère avec des aliments. Il est préférable de mettre seulement une couche des aliments par plat. Ce qui laisse plus de place entre les aliments pour que circule mieux la vapeur
12. Choisissez des aliments de taille identique pour un meilleur résultat. Si ce n'est pas possible, mettre des aliments de grosse taille dans le plat le plus bas.
Cuisiner normalement avec des aliments longtemps avec la vapeur n'est pas un problème mais faire attention avec les plats de poisson. Plus de vapeur fait que les plats de poisson seront mauvais.

P.S. : Des gouttes de condensation couleront du gros plat au plat moyen et au petit plat avant de tomber dans la saucière. Ne mettez pas des aliments gras au-dessus des légumes.

Vapeur

13. Posez le couvercle sur le plat du dessus.
14. Mettez la fiche dans la prise de courant et mettez le minuteur en marche.
15. La lumière s'allume, lorsque la cuisson est finie la lumière s'éteint.
16. Quand le minuteur est à zéro, la vapeur s'arrête automatiquement.

Vapeur plus de 40 minutes

17. Si vous voulez cuire à la vapeur plus de 40 minutes, mettez le minuteur sur 20 minutes, de sorte que l'appareil vous alerte quand vous aurez besoin de remplir le réservoir. Après vous pouvez répéter l'opération jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits.

Poule à la Vapeur

18. Si vous voulez cuire à la vapeur dans un grand plat, par exemple une poule, mettre la poule dans un plat et mettez le plat sur le fond du plat du haut.

Interrupteur de sécurité manque d'eau

19. L'appareil a un thermostat qui arrête l'appareil quand d'eau manque. La lumière reste allumée.
20. Tournez après chaque manque d'eau le minuteur vers le zéro, attendez quelques minutes et remplir le réservoir avec l'eau bouillante.
21. Mettez le minuteur sur le temps qui reste. Faire attention avec le temps les aliments qui sont déjà cuit.

Après la procédure de cuisson

22. Lorsque la cuisson est finie, le minuteur sonne, la lumière s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.
23. Débranchez l'appareil.
24. Faire attention : tout est chaud. Emploi les maniques pour démonter les plats.
25. Lorsque vous soulevez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe car vous pouvez vous brûler.
26. Tournez le couvercle de l'autre côté ainsi pour ne pas ce pas brûler le visage.
27. Mettre les plats sur une surface stable et isolante à la chaleur pour prévenir des dommages.
28. Faire attention à la saucière. Ce plat n'est pas seulement chaud mais peut faire aussi des taches dans sur les vêtements.
29. Videz l'eau qui reste par les cotés pour éviter que l'élément électrique soit endommager

Temps de cuisson à la vapeur

Ces temps de cuisson sont valable d'une couche des aliments par plat. Quand vous utiliser plusieurs plats, vous aurez besoin de prolonger les temps de cuisson pour que la vapeur puisse parvenir sur les aliments. Plus les éléments sont placés en hauteur, moins leur cuisson est rapide.

Vous aurez besoin de d'expérimenter avec les plats et les combinaisons des plats pour obtenir un résultat optimal. Le poisson est bien cuit quand la couleur est plus sombre et quand le poisson se coupe facilement. La viande est bien cuite quand le jus est clair. Pour les légumes cuisson vapeur courte pour obtenir des légumes verts et croustillants.

Cocotte pour le riz

Pour cuire le riz, remplir la cocotte avec 1¼ part d'eau pour 1 part de riz. Mettre la cocotte sur le plat le plus haut.

Milieux

Le plat du milieux rend possible 2 types d'aliments par plat sans les mélanger.

Nettoyage et entretien

Eteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyage

N'immergez jamais la base de votre appareil dans de l'eau et ne mouillez pas la prise. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Vous pouvez laver les plats et les pièces mobile. On conseille de ne pas utiliser un lave-vaisselle et les produits de nettoyage agressif.

Calcaire

A la longue après de nombreux usages il est possible qu'i y aient du calcaire dans le réservoir. Remplir le réservoir avec environ 60 ml de vinaigre et mettez le minuteur sur 20 minutes. Lorsque l'appareil a refroidi jetez le vinaigre par les cotés. Rincez plusieurs fois avec de l'eau.

Rangement

Mettre les plats dans le sens inverse, vous économiserez de l'espace. Premier le gros plat, ensuite le moyen, le petit, la saucière et après la cocotte de riz (renversé). Vous pouvez mettre le milieu sur la cocotte de riz. Mettez le couvercle en dernier

Aliments	Quantité	Minutes
Artichaut	2-3 moyens	40-45
Aspergs	400g	15
Haricots verts	400g	18-20
Broccoli	400g	15
Choux de Bruxelles	400g	15-18
Chou	1 pomme diviser par 8	20
Carottes	400g	15
Chou-fleur	1 pomme diviser	15
Mais	1 pièce	15
Courgettes	400g	10
Champignons	200g	10-13
Pois en cosse	400g	12-15
Poivres	1 pièce	10
Pommes de terre éplucher	900g diviser	20
Pommes de terre	10-12 pièces	20-25
Epinard	250g	10
Poule	Jusqu'a 1500g pas plus	60-70
Poulet (filets)	400g	20-30
Saucisson (pointe peau)	400g	15
Moules	400g	10-15
Crevettes	400g	6-8
Langoustes	2 pièces	20-22
Poisson (filets 6-13mm gros)	200g	10
Poisson (filets 14-25mm gros)	200g	12-17
Riz blanc (remplir 300ml d'eau)	200g	35-40
Riz complet (remplir 300ml d'eau)	200g	45-50
Couscous (remplir 300ml d'eau)	150g	10-12
Pâte (remplir 500ml d'eau)	100g	20

Garantie

Le fabricant garantit cet appareil pendant 36 mois contre tous vices de matériel et de fabrication, aux conditions suivantes:

1. Pendant la période de garantie, qui commence à la date de livraison au client, les réparations dues à des vices de fabrication ou de matériel, sont gratuites. Des autres revendications ne peuvent plus être acceptées. La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de la réparation.
2. C'est le fournisseur qui décide si l'appareil ou certaines pièces de l'appareil seront remplacées ou réparées. Les pièces défectueuses restent la propriété du fournisseur.
3. La garantie ne peut s'exercer que sur présentation du bon d'achat daté, signé, muni du cachet du vendeur. L'appareil doit être expédié franco à notre service après-vente. Le retour se fait également franco.
4. Revendications doivent être faites au vendeur ou on a acheté l'appareil.
5. La garantie est seulement valable pour l'acheteur et n'est pas transmissible.
6. Il n'y a pas de garantie si le dommage est causé par:
 - a. Accidents, utilisation de façon fautive, usure ou/et négligence.
 - b. Installation de façon fautive et/ou utilisation en dépit des normes légales techniques ou les normes de sécurité valables.
 - c. Raccordement à une autre tension que celle mentionnée au plaque de type.
 - d. Une réparation non-autorisée.
 - e. Une réparation par des tiers.
 - f. Une façon de transport négligent, emballage insuffisant.
7. On ne peut pas revendiquer ces conditions de garantie au cas ou:
 - a. pertes surgissent pendant le transport.
 - b. le numéro de type de l'appareil est changé ou élevé.
8. Les câbles, les lampes et les parties en verre n'appartiennent pas à la garantie.
9. L'importateur ne peut jamais être porté garant de dommages qui surgissent par ou en relation avec l'appareil fourni.
10. L'appareil n'est pas propre à usage professionnelle.

Service

Conservez l'emballage d'origine de votre machine. En cas de panne, vous disposez de l'emballage approprié pour nous la retourner.

BELGIQUE:

WILLEMEN SERVICE

Bestron Service

Lambrechtshoekenlaan 337-339

2170 Merksem– Antwerpen

Tel: 03 - 321 78 48

Fax: 03 - 321 28 50

Email: elektro.willemen@pi.be

Internet: www.bestron.com

FRANCE:

LE CLERCQ S.A.R.L.

Bestron France Service

543, Rue Faidherbe

F-59120 Loos-Les-Lille

Tel : 03 – 20 38 23 62

Email: info@bestron.com

Internet: www.bestron.com

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, damit Sie dieses Gerät optimal und sicher benutzen können.

Anschluß

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haus dem Spannungswert entspricht, der auf der Typplakette des Geräts angegeben ist.

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

1. Kinder kennen die Gefahr elektrischer Geräte nicht. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbewacht. Halten Sie das Gerät daher von Kindern fern.
2. Das Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
3. Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie die warmen Teile des Geräts nicht, damit Sie sich nicht verbrennen.
4. Achten Sie darauf, daß das Gerät und die Schnur nicht mit Hitzequellen in Berührung kommen, beispielsweise mit einer heißen Kochplatte oder einem offenen Feuer.
5. Lassen Sie die Schnur niemals über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
6. Sorgen Sie dafür, daß Ihre Hände trocken sind, wenn sie das Gerät, die Schnur oder den Stecker berühren.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
8. Das Gerät muß seine Wärme abgeben können, um Brandgefahr zu vermeiden. Sorgen Sie also dafür, daß das Gerät hinreichend frei steht und nicht mit brennbarem Material in Berührung kommt. Das Gerät darf nicht bedeckt werden.
9. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von Sprengstoffen oder entflammaren Materialien.
10. Verwenden Sie keine Metallscheuerschwämme, um das Gerät zu reinigen. Metallpartikel können sich lösen und auf elektrische Teile setzen, was dann zu einem Kurzschluß führen kann.
11. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie:
 - Störungen beim Betrieb feststellen;
 - Pflegearbeiten ausführen;
 - Zubehör anbringen oder entfernen;
 - den Stecker aus der Steckdose ziehen;
 - das Gerät nicht mehr benutzen.
12. Verwenden Sie nur eine Verlängerungsschnur, die sich in gutem Zustand befindet.
13. Schalten Sie Ihr Gerät niemals aus, indem Sie an der Schnur ziehen.
14. Durch das Kabel oftmals einzurollen oder länger zusammen zu wickeln, könnte es sein das es eine Kabelbruch gibt. Pass auf das dem Kabel beim einräumen keine scharfe Kurve macht.
15. Ziehen Sie eine fachkundigen und erfahrenen Servicedienst hinzu, wenn Gerät oder Schnur beschädigt sind, wenn es zu Störungen kommt und/oder Reparaturen am Gerät vorgenommen werden müssen.
16. Wenn Sie das Gerät selbst reparieren oder Reparaturen nicht sachgemäß ausgeführt werden, kann dies zu einer erheblichen Gefährdung des Benutzers führen.
17. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder durch Nichtbeachtung der Vorschriften dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, können wir keine Haftung übernehmen.
18. Eine Verwendung, die nicht der in der Bedienungsanleitung vorgesehene Verwendung entspricht, unterliegt nicht der Verantwortung und Gewährleistungspflicht des Herstellers.

Vorbereitung

1. Setzen Sie den Dampfgarer auf einem stabilem Untergrund, in die Nähe der Netzspannung und aus dem Bereich eines Kindes.
2. Wenn Sie den Dampfgarer gebrauchen könnten Kondenswasser entwischen. Setzen Sie den Dampfgarer nicht beim Vorhang, unter einen Schrank oder andere Sache, welche Sie beschädigen könnten.
3. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen, aber unter den Dampfgarer einwickeln.
4. Halten Sie Teller und Untersätze in Reichweite. Schüssel würde beim Kondenswasser tröpfeln. Greife Schüssel nur mit Topflappen fest.
5. Dampfrohr über Heizelemente stellen.
6. Bring 1 Liter Wasser zum Kochen.

Wasserbehälter füllen

7. Wasserbehälter anfüllen bis Position MAX mit gekochtem Wasser. Hiermit können Sie ungefähr 40 Minuten garen. Wenn Sie länger garen wollen, füllen Sie den Behälter jeden 20 Minuten mit gekochtem Wasser an.
8. Die Speisen erst nach dem Garvorgang würzen, so vermeiden Sie eine Beschädigung der Heizelemente.

Anfüllen mit Wasser

9. Wenn Sie länger als 40 Minuten garen wollen, füllen Sie den Behälter jeden 20 Minuten:
 - Brauche nur gekochtes Wasser.
 - Füllen den Behälter durch die Öffnung in Handgriff.
 - Wasserbehälter anfüllen bis Position MAX, nicht weiter.
 - Verhindern Wasser Spritzer durch behutsam schenken.

Soßenschüssel

10. Soßenschüssel in Behälter einsetzen.
 - 1 Schüssel Kleine Schüssel einsetzen auf die Soßenschüssel und mit Speisen füllen.
 - 2 Schüssel Mittelgroße Schüssel einsetzen auf die Kleine Schüssel und mit Speisen füllen.
 - 3 Schüssel Große Schüssel einsetzen auf die mittelgroße Schüssel und mit Speisen füllen.
11. Setzen Sie die Schüssel nicht zusammengepfert mit Speisen. Vorzugsweise 1 Schicht Speisen pro Schüssel. Zwischen die Speisen genug Platz machen für garen (Umlauf).
12. Probieren Sie die Speisen in gleichen Teilen zu schneiden. Wenn das nicht möglich ist, setzen Sie die dickere Stücke in die untere Schüssel ein. Zu lange garen ist meistens kein Problem, aber aufpassen mit Fischspeise. Zu lange garen mit Fischspeise macht die Fischspeise zäh und unschmackhaft.

P.S. Kondenswasser kann während garen aus dem oberen in die untere Schüssel tropfen. Setzen Sie keine fette Speise über Gemüse.

Garen

13. Setzen Sie den Deckel auf die obere Schüssel.
14. Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Zeitschaltuhr aufstellen.
15. Die Kontrollleuchte leuchtet und schaltet sich ab, wenn die eingestellte Zeit um ist.
16. Wenn die Zeitschaltuhr auf Null steht, schaltet der Dampfgarer sich automatisch ab.

Garen: länger als 40 Minuten

17. Wenn Sie länger als 40 Minuten garen möchten, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Minuten. Sie hören ein akustisches Signal nach Ablauf der eingestellten Zeit. Jetzt müssen Sie Wasser nachfüllen. Garvorgang wiederholen, bis die Speisen richtig gar sind.

Garen: ein Huhn

18. Wenn Sie größere Mengen garen, zum Beispiel ein Huhn, setzen Sie das Huhn auf eine Schüssel und hole die Bodenplatte der oberen Schüssel auf.

Trockenkochschutz

19. Den Dampfgarer hat ein eingebaute Thermostat der den Dampfgarer ausschaltet wann den Behälter leer ist. Die Kontrollleuchte bleibt an.
20. Drehe Zeitschaltuhr nach Null wenn den Behälter leer ist, einige Minuten warten und den Behälter wieder anfüllen mit gekochtem Wasser.
21. Stellen Sie die Zeitschaltuhr neu ab auf gewünschte Garzeit. Bis aufmerksam mit der Zeit das die Speisen schon bereit sind.

Nach Kochgerichtsverhandlung

22. Sie hören ein akustisches Signal nach Ablauf der eingestellten Zeit. Der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.
23. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
24. Achtung: alles ist heiß. Brauche Topflappen wenn Sie die Schlüssel von einander abholen.
25. Bis aufmerksam daß Sie Sie nicht verbrühen beim Dampf wenn Sie den Deckel abnehmen.
26. Drehe den Deckel nach andere Seite, in dieser Weise können Sie Ihrem Gesicht nicht verbrühen.
27. Setzen Sie die Schüssel auf einem hitzebeständige Untergrund so vermeiden Sie eine Beschädigung.
28. Bis aufmerksam auf die Soßenschlüssel. Diese Schlüssel ist nicht nur heiß aber könnte auch Flecken verursachen in zum Beispiel Ihrem Kleidung.
29. Restwasser abkühlen und entfernen, nachher Wasser ausgießen durch das Öffnung in Handgriff.

Garzeit

Die angegebenen Garzeiten in Tabelle, bezieht sich auf 1 Schicht Speisen per Schüssel. Wenn Sie mehr Schüssel benutzen, dienen Sie die angegebenen Garzeiten zu verlängern. Bis aufmerksam daß untergelegten Schüssel schneller garen wie obengelegten Schüssel.

Sie brauchen zu experimentieren mit Speise und Speisekombinationen um ein optimal Resultat zu erwerben. Fisch ist richtig gar wenn die Farbe ist mehr Dunkel und es ist leicht zu schneiden. Fleisch ist richtig gar wenn die Soße klar ist. Gemüse kurz garen so daß sie knusprig und grün bleiben.

Reisschüssel

Wenn Sie Reis garen, füllen Sie die Reisschüssel mit 1¼ Teil Wasser auf 1 Teil Reis. Reisschüssel einsetzen in obengelegten Schüssel.

Scheidewand

Die Scheidewand macht es möglich um 2 verschiedene Speisen in eine Schüssel zu garen ohne sich zu mischen. Die Scheidewand passt in jede Schüssel.

Reinigung und Pflege

Netzstecker aus der Steckdosen ziehen bevor Sie reinigen.

Reinigung

Gehäuse, Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Wasserbehälter mit warmem Wasser ausspülen und abtrocknen, außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle anderen Teile reinigen mit Seifenwasser. Wir empfehlen keine Spülmaschine zu brauchen und aggressive Reinigungsmittel.

Entkalken

Nach vielfach Gebrauch sollte das Gerät entkalkt werden beim kalk auf Heizelemente und auf Wasserbehälter. Wasserbehälter anfüllen bis 600ml mit Essig und stellen Sie die Zeitschaltuhr ein auf 20 Minuten. Darauf lassen Sie das Gerät abkühlen und Essig aus ausgießen durch dem Öffnung in Handgriff und Wasserbehälter mehrmals gründlich mit Wasser ausspülen und abtrocknen. Keinen Entkalkter verwenden.

Aufräumen

Wenn Sie die Schüle in umgekehrte Reihenfolge setze gibt es Raumersparnis. Zu erst die Große Schüssel, dann die Mittelgroße, dann die Kleine Schüssel, dann die Soßenschüssel und letzte die Reisschüssel (umgekehrt). Die Scheidewand können Sie flach auf die Reisschüssel legen. Setzen Sie wie letzte die Deckel auf das Ganze.

Speise	Quantität	Zeit (Minuten)
Artischocke	2-3 mittelgroß	40-45
Spargel	400gr	15
Bohnen	400gr	18-20
Broccoli	400gr	15
Rosenkohl	400gr	15-18
Kohl	1 Kopf in 8 teilen	20
Karotten	400gr	15
Blumenkohl	1 Kopf in teilen	15
Mais	1 kolb	15
Zucchini	400gr	10
Champignons	200gr	10-13
Erbsen	400gr	12-15
Pfeffer	1 Stück	10
Kartoffeln	10-12 Stücks	20-25
Spinat	250gr	10
Huhn	Bis 1500gr (nicht schwerer)	60-70
Huhnfilet	400gr	20-30
Wurst (Fell durchstechen)	400gr	15
Muscheln	400gr	10-15
Krabbe	400gr	6-8
Krebs	2 Stücks	20-22
Fischfilet (6-13mm dick)	200gr	10
Fischfilet (14-25mm dick)	200gr	12-17
Reis (anfüllen 300ml Wasser)	200gr	35-40
Naturreis (anfüllen 300ml Wasser)	200gr	45-50
Couscous (anfüllen 300ml Wasser)	150gr	10-12
Pasta (anfüllen 500ml Wasser)	100gr	20

Garantie

1. 36 Monate nach Ankaufdatum gewährt der Importeur Garantie auf Geräte die Schäden oder Mängel aufweisen, welche nachweislich auf einen Werksfehler beruhen.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile wie z.B. Glas, Glühlampen und Kabel.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden werden nicht berücksichtigt.
6. Die Garantieleistung wird nur erbracht wenn die Garantiekarte vollständig ausgefüllt ist. Im Falle, dass dem Gerät keine Garantiekarte beiliegt gilt der offizielle Kassenzettel des Händlers als Garantiekarte (Kassenzettel einschließlich Händlernamen und Kaufdatum.)
7. Die Garantieleistung tritt bei folgenden Ursachen nicht in Kraft:
 - a. bei Unglücken, falschem Gebrauch, schlechter Pflege usw.
 - b. wenn das Gerät falsch installiert wurde, oder an eine Steckdose die nicht den Anschlusswerten entspricht angeschlossen wurde.
 - c. wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu vom Importeur nicht ermächtigt sind, also wenn Geräte durch Andere als den offiziellen Kundendienst des Importeurs repariert werden.
 - d. wenn das Gerät nicht ausreichend verpackt wurde und hierdurch Transportschaden entsteht.
8. Grundsätzlich wird keine Garantieleistung erbracht:
 - a. wenn die Seriennummer verändert oder entfernt wurde
 - b. wenn das Gerät während des Transportes verloren geht oder beschädigt wird.
9. Der Importeur kann nicht für Schaden der durch das Gerät entstanden ist verantwortlich gemacht werden.
10. Die Garantieleistung wird nur dem Erstkäufer geleistet, die Garantie ist nicht auf Andere übertragbar.
11. Alle Kosten des Transportes, Verpackung und der Transportversicherung (siehe Punkt 8) sind vom Endverbraucher zu tragen.
12. Nur der Importeur ist berechtigt die Garantiebedingungen zu ändern.
13. Das Gerät ist nicht für gewerblichem Gebrauch geeignet.

Kundendienst

Sollte wiedererwartend eine Störung auftreten, so setzen Sie sich bitte in Verbindung mit:

SERVICE CENTER FRENZ

Bestron Service

Kleikstraße 94-96

D-52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15

Fax: 02406 97 999 13

Email: info@bestron-service.de

Internet: www.bestron.com

Please read this instruction manual carefully to use this appliance safely and to obtain the best results.

Connections to main supply

Make sure the supply voltage in your home is the same as the voltage marked on the rating plate of the appliance.

General safety instructions

1. Children are not aware of the dangers of electrical appliances. Never leave the appliance unattended during use. Therefore always keep the appliance outside the reach of children.
2. The appliance is only suitable for household use. Never use the appliance outdoors.
3. Certain parts of the appliance may become hot during use. Refrain from touching these areas so as not to burn yourself.
4. Make sure that the appliance and the power cable never come into contact with hot devices such as hotplate or naked flames.
5. Do not allow the power cable to hang down over the edge of the sink, worktop or table.
6. Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cable or the plug.
7. Never submerge the appliance in water or another liquid.
8. The appliance needs to dissipate its heat in order to prevent fire. Therefore it is vital to make sure that the appliance has sufficient clearance on all sides and cannot come into contact with flammable materials. The appliance may not be covered up.
9. Do not use the appliance near explosives or flammable materials.
10. Do not use a metal scouring pad to clean the appliance. Fragments of metal could come loose and touch the appliance's electrical parts causing it to short circuit.
11. Always switch the appliance off if:
 - It malfunctions while you are using it.
 - Before you start maintenance.
 - You fit or remove accessories.
 - You unplug the appliance.
 - You have finished using the appliance.
12. Only use an extension cord that is in good condition.
13. Never switch the appliance off by pulling the cable.
14. By rolling up the cable frequently or having it rolled up for a long time, the chance of a cable fracture is high. Be sure not to roll the cable too tight when storing the appliance.
15. Always engage a recognised, trained service engineer if the appliance or the cable is damaged, malfunctions have occurred and/or the appliance requires repairs.
16. Carrying out your own or having inexpert repairs carried out can cause considerable danger for the user.
17. We accept no liability for damage caused by incorrect usage or the ignoring of the regulations in this manual.
18. Use that does not comply with the manual is not covered by the responsibility and the warranty of the manufacturer.

Preparation

1. Put the base unit on a firm, level, heat-resistant surface, close to a power socket, and out of reach of children.
2. Steam will be escape, so don't put it near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
3. Shorten the mains lead by winding excess lead round the cord storage area underneath the base unit.
4. Have dinner plates or a tray handy to put the baskets on afterwards, as they'll drip. This would be a good time to set out serving spoons, tongs etc. for emptying the baskets. Check the location of the oven gloves (or have a cloth to hand).
5. Fit the steam tube round the element.
6. Boil 1 L. of water in a kettle.

Filling the reservoir

7. Fill the reservoir to the MAX mark with the boiling water. This will give up to 40 minutes steam, top up the reservoir every 20 minutes or so.
8. Don't add anything to the water. Seasonings, marinades, etc. may damage the surfaces of the reservoir and element.

Topping up

9. If you intend to steam for more than 40 minutes, top up the reservoir every 20 minutes or so, or when the water level sinks to about half.
 - Use boiling water.
 - Pour it slowly into the reservoir via the base unit handles.
 - Keep an eye on the water level indicator – don't let it get above MAX.
 - Pour slowly to avoid splashing.

The juice tray

The juice tray protects the reservoir and the heater from juices produced by cooking the food. If these get into the water in the reservoir, they may damage the element and the surfaces of the reservoir.

Filling the baskets

10. Put the juice tray on top of the reservoir, and then for:
 - 1 basket fit the bottom basket (the smallest) on top of the juice tray and then put food into the basket.
 - 2 baskets put the second basket on top of the bottom basket, so the rim on its underside fits inside the wall of the bottom basket and then fill it.
 - 3 baskets put the third basket (the biggest) on top of the second basket, so the rim on its underside fits inside the wall of the second basket and then fill it.
11. To allow the steam to circulate, you should pack the food loosely in the baskets. Whenever possible use single layers of food and leave spaces between the pieces. When layering food in a basket, leave spaces between the pieces in each layer.
12. For uniform cooking you should try to cut all pieces of food in a basket to roughly the same size. Put longer pieces of food with long cooking times nearest to the reservoir. Put smaller pieces of food with short cooking times furthest from the reservoir. Don't worry too much about overcooking – steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter. Don't overcook fish – it'll chew like rubber and taste like cardboard.
NB : Juices from the upper basket(s) will drip into the basket(s) below. Don't put delicate flavours below strong flavours, or vegetables beneath greasy foods.

Steaming

13. Put the lid on top, so that its rim fits outside the wall of the topmost basket.
14. Plug the base unit into the power socket, switch the socket on, if switchable, and turn the timer to the required time (up to 60 minutes).
15. The Power-on light at the bottom of the water level indicator will come on and will remain on until the timer returns to 0
16. When the timer returns to 0, steaming has finished, the steamer will switch itself off, and the power-on light will go off. The timer is clockwork, not electronic, so it may tick for a bit after steaming has finished.

Over 40 minutes?

17. If you intend to steam for more than 40 minutes you either keep an eye on the water level and/or the timer, and top up the reservoir with boiling water at about the half way mark, or set the timer for half the steaming time, then the bell will alert you to top up the reservoir.

Whole chicken? – No problem!

18. To steam a bulky item such as a whole chicken then place the chicken in the bottom basket and lift the base out of the second basket on top of the first.

Boiling dry

19. The appliance has a built-in thermostat to prevent dry cooking when the water reservoir is empty. The control light will keep on burning.
20. Turn the timer to 0, let it cool for a couple of minutes, then top up with top up whit boiling water.
21. Then start the timer. The food has already cooked for a while so be sure to calculate the correct rest time.

After cooking

22. When the timer returns to 0, the bell will be sound, the Power-on light will go out, and the steamer will switch off.
23. Unplug the base unit from the power socket.
24. Everything will be hot – use oven gloves or a cloth – use the handles.
25. Steam will escape from the baskets – keep hands, face, etc. away from the area above the steamer. Don't lean over it.
26. When lifting the lid, angle it away to direct steam away from your body.
27. Lay the lid on a heat resistant plate or tray.
28. Take care when remove the juice tray – apart from being very hot, the juices are likely to stain if split.
29. Any water remaining in the reservoir should be left to cool, then poured out via one of the handles, to avoid getting the timer switch or mains lead wet.

Timing

The times given in the cooking guide on the next page are for a single layer of food in the bottom basket, used on its own. You will need to extend these times If two or three baskets are used, as the same amount of steam is having to heat greater volume of food. If a particular food is cooked in the second or third basket. Generally speaking, the further the food is from the element, the longer it will take to cook.

You will need to experiment to find the times and positions which suit your favourite foods and food combinations. Fish is cooked when it appears opaque and can be flaked easily. Cook meat until the juice run clear. Leaf vegetables should be cooked as little as possible, to keep them green and crisp. Plunging into iced water will stop the cooking process.

The rice bowl

When cooking rice, add water to the rice bowl in addition to water in the reservoir. The volume of water added to the rice bowl should roughly one and a quarter times the volume of the rice. Put the rice bowl in the topmost basket. Juices from other foods will alter the flavour of the rice, and the additional liquid may make the rice mushy.

The separator

This fits across the centre of the smallest basket, although it can be used in any of the baskets.

Unplug the steamer from the power socket and let it cool down fully before cleaning.

Cleaning

Wash the lid, rice bowls, baskets, separator, juice tray, and steam tube in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry. We do not recommend using a dishwasher, as this may affect the surface finish of the basket, etc. Wipe the base unit, inside and out, with a clean damp cloth. Stubborn stains may be removed with a little washing-up liquid, but make sure you remove all trace of it before using the steamer. Don't put the base unit in water or any other liquid. Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

Descaling

In time, scale deposits may build up on the interior surfaces of the reservoir and element. These deposits will impair the efficiency of the steamer, and may shorten its working life. To descale the reservoir and element, fill the reservoir with 600ml (1pt) white vinegar, plug into the power socket, and set the timer to 20 minutes. Ensure the kitchen is well ventilated while doing this, as heating the vinegar will give off an unpleasant smell. Don't fit the juice collector, baskets, rice bowl, or lid. After the 20 minutes is up, leave it cool completely, then pour out the vinegar and rinse the reservoir several times with cold water, to remove all trace of the vinegar. Pour from the end of the reservoir, to prevent liquid getting to the timer at the front, or mains lead at the rear. Dry the base unit thoroughly. Don't use any liquid other than white vinegar, and don't use a proprietary descaler.

Stacking and storing

The baskets have been designed to stack, to occupy less storage space than conventional steamers. Reverse the order of the baskets. Sit the largest basket on top of the base unit, put the middle basket inside it, and then put the smallest basket inside the middle one. Now put the juice tray inside the smallest basket (it's a tight fit), then turn the rice bowl upside down and put that on top of the juice tray. Turn the separator on its side and lay it on the rice bowl, then put the lid on top of the lot. The total height is less than 270mm (10½ inches)

Food	Weight / Size	Time (minutes)
Artichokes, fresh	2-3 medium sized	40-45
Asparagus	400g (1lb)	15
Beans, green	400g (1lb)	18-20
Broccoli	400g (1lb)	15
Brussels sprouts	400g (1lb)	15-18
Cabbage	1 head cut into 8 parts	20
Carrots, sliced	400g (1lb)	15
Cauliflower	1 head, cored	15
Courgettes, sliced	400g (1lb)	10
Mushrooms, fresh	200g (½lb)	10-13
Peas, green, shelled	400g (1lb)	12-15
Peppers, deseeded & sliced	1 whole pepper	10
Potatoes, white, all purpose, peeled & chopped	900g (2lb)	20
Potatoes new, whole	10-12	20-25
Spinach, fresh	250g (½ lb)	10
Whole chicken (unstuffed)	Up to 1.5 kg (3lb)	60-70
Chicken breasts (boneless fillets)	400g (1lb)	20-30
Frankfurter sausages (prick before cooking)	400g (1lb)	15
Prawns, fresh	400g (1lb)	6-8
Lobster tail, frozen	2 pieces	22-22
Fish fillets, fresh 6-13mm thick, plaice, mackerel, trout, etc	200g (½lb)	10
Fish steaks. Fresh, 19-25mm thick, salmon, cod, tuna etc.	200g (½ lb)	12-17
White rice, 2 servings	200g with 300ml water	35-40
Brown rice, 2 servings	200g with 300ml water	45-50
Couscous, 2 servings	150g with 300ml water	10-12
Pasta (spaghetti), 2 servings	100g with 500ml water	20

Warranty

The importer will give, under the following conditions, 36 months warranty from the date of purchase on this appliance, against defects, which have been caused by fabric- and/or material faults.

1. In the warranty period, as mentioned above, no costs will be charged for wages and material costs. Repairs, which are carried out under warranty, will not extend the warranty period.
2. Defect appliances or parts will automatically become property of the importer.
3. Every claim for warranty will have to be accompanied by a proof of purchase.
4. Claims for warranty can only be honoured by the dealer where the appliance has been purchased or by the importer.
5. Warranty is only valid for the first buyer and is not transferable.
6. Warranty is not valid, for damage caused by:
 - a. Accidents, misuse, wear and tear or neglect.
 - b. Wrongful installation, and/or use in a way contrary to the holding laws, technical standards or safety standards.
 - c. Connection to another voltage than indicated on the rating plate.
 - d. Unauthorised modifications.
 - e. Unauthorised repairs.
 - f. Improper packaging of the returned goods.
7. Claims cannot be made in case of:
 - a. Losses during transport.
 - b. Removal or modification of the rating plate.
8. Excluded from warranty are electrical cords, lamps and glass parts.
9. This warranty does not give a right to claim damages other than replacement or repair of defective parts. The importer can never be held responsible for damages or any other inconveniences caused by appliances, which are delivered by him.
10. Costs of transportation, packaging and freight insurance are always for the buyer's own account.
11. This appliance is not suitable for professional use.

Service centre

If the product doesn't function properly, please contact your dealer or an authorised service centre.

THE NETHERLANDS :
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com