

User Manual

3 Tier Food Steamer for Cooking Vegetables with Stackable Baskets, 9.5QT (9L), Black

Manuel de l'utilisateur

Marmite à vapeur à 3 niveaux pour la cuisson des légumes avec paniers empilables, 9 litres (9,5qt), noire

Manual del usuario

Vaporera de 3 niveles para cocinar verduras con cestas apilables, 9L (9,5qt), negra

BOF4K24XZN

EN Page 2

FR Page 12

ES . . Página 23

Contents

Safety Instructions	3
Package Contents.....	4
Parts Overview.....	4
Before First Use.....	4
Using the Steamer.....	5
Cleaning and Maintenance	8
Troubleshooting.....	9
Specifications	11
Feedback and Help.....	11

Safety Instructions



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury, including the following:

⚠ DANGER Risk of suffocation! Keep packaging materials away from children and pets. These materials are a potential source of danger, such as suffocation.

- ▶ Before use, check that the voltage of the wall outlet corresponds with the one shown on the appliance. Do not use if the voltage does not match.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of a table, counter, or hot surface.
- ▶ Do not use this product on or near a hot surface, such as a gas or electric stove.
- ▶ Do not use without water as it may damage the heating apparatus.
- ▶ Do not immerse the base in water or other liquids to avoid risk of fire, electricity leakage, or personal injury.
- ▶ When in use, be careful of steam coming out of the lid. Do not face people when opening the lid.
- ▶ Wear oven mitts when moving parts.
- ▶ Carefully open the lid of your steamer when removing food to avoid being scalded by steam.
- ▶ If other components of your steamer are cool after use, the water reservoir and water may still be hot. Use caution when handling.
- ▶ When in use, your steamer should be placed on a level, smooth surface out of the reach of children or pets.
- ▶ Do not allow children near the product, as they may trip over the power cord or tip over your steamer.
- ▶ Watch children carefully while steamer is in use to prevent scalding.
- ▶ Do not touch the drip tray, heating apparatus, steam box, steam box bracket, lid, and other high-temperature parts when in use in order to avoid scalding.
- ▶ It is not recommended to move your steamer when it is in use. If you need to move your steamer, use caution to avoid scalding.
- ▶ The use of parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- ▶ Unplug the power cord when not in use or before cleaning and maintenance.
- ▶ Allow your steamer to cool completely before cleaning and maintenance.
- ▶ Do not use your steamer if the main cord, plug, or the appliance itself shows visible damage, or if the appliance has been dropped. Take it to the nearest authorized service facility or a qualified serviceman for examination and repair in order to avoid a hazard.

⚠ WARNING Risk of electric shock! If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified serviceman.

- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced

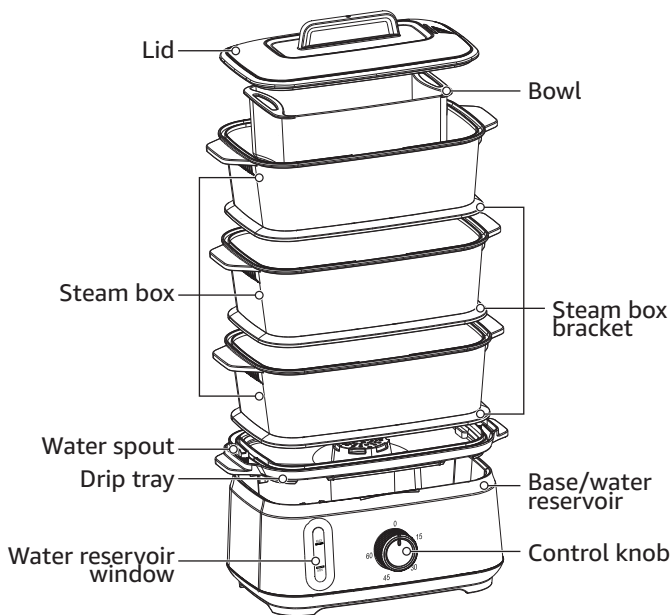
physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Turn off the control knob and unplug the power cord before moving the appliance.
- ▶ If the total volume of water and ingredients in the appliance exceeds the specified amount, liquid may overflow from the rim.

Package Contents

- ▶ Lid
- ▶ Steam box (x3)
- ▶ Steam box bracket (x3)
- ▶ Base/water reservoir
- ▶ Bowl
- ▶ *User Manual*

Parts Overview



Before First Use

1. Clean all parts—except the base—in warm, soapy water or in a dishwasher.

WARNING: Do not immerse the base in water or other liquids to avoid risk of fire, electricity leakage, or personal injury.

2. Dry all parts thoroughly.

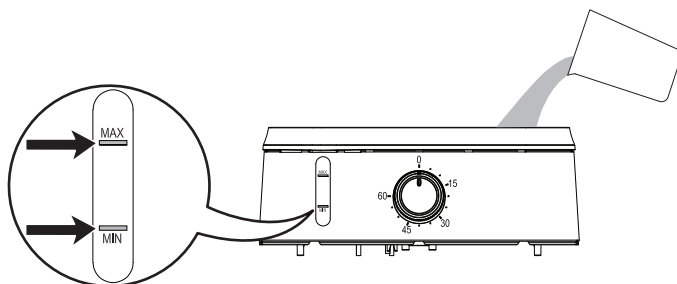
- Fill the water reservoir with water to the MAX fill line, attach all accessories, then turn the control knob to 30 minutes.

NOTICE: To help prevent mineral buildup, it is recommended to use purified or distilled water.

- Wait for your steamer to cool.

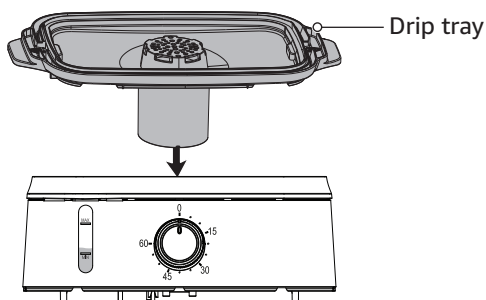
Using the Steamer

- Place the base on a smooth, level surface.
- Fill the water reservoir with water. If your food needs to be steamed for 15–60 minutes, fill to the MAX fill line. If your food needs to be steamed for less than 15 minutes, fill between the MIN and MAX fill lines.



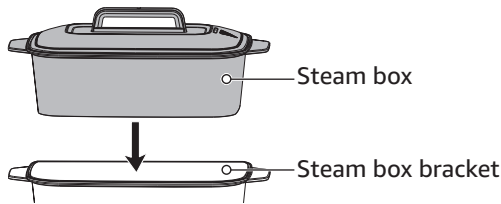
NOTICE: To help prevent mineral buildup, it is recommended to use purified or distilled water. Never add anything but water into the water reservoir. Adding ingredients such as salt, pepper, flavoring, essences, wine, or other liquids will damage the heating apparatus.

- Place the drip tray on the base. Make sure that it is secure around the heating element.



- Place a steam box bracket on top of the drip tray.
- Align the buckle on the steam box bracket with the slot on the bottom of your steam box, then slide the pieces together.

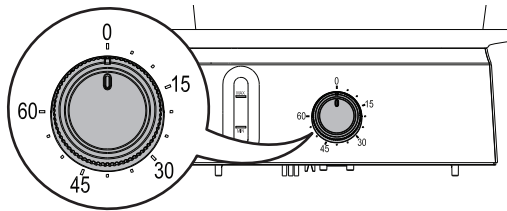
NOTICE: Make sure that the bracket is secure, and the steam boxes cannot move off your steamer.



6. Place food into the steam box, making sure not to over-fill. Leave space between food so that the maximum amount of steam can pass through.
7. If needed, repeat steps 4–6 to attach a second or third steam box. You can have one to three boxes attached to your steamer.

NOTICE: For the best results, it is recommended to start steaming food that takes the longest to cook, then attach the other steam boxes after the cooking time is even.

8. Cover the top steam box with the lid. Make sure that it is secure.
9. Plug in the power cord.
10. Turn the control knob to the desired steam time (up to 60 minutes). If you are using multiple steam boxes, the upper layer cooks faster than the lower layer. Place food that takes the least amount of time to cook in the bottom steam box.



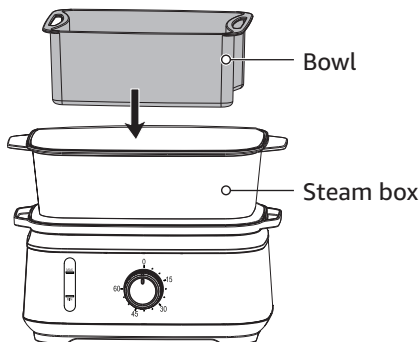
NOTICE: If your steamer is low on water or out of water, unplug the power cord and let it cool for 15 minutes before adding more cold water.

CAUTION Do not touch the lid handle during or after use. Use oven mitts to prevent burning.

11. Wait for the buzzer to sound, indicating that the timer is up, then unplug the power cord.
12. Open the lid and carefully remove your food.
13. Wait for your steamer to cool completely, then pour out any excess water from the water reservoir.

Using the Bowl

Place the bowl inside the steam box to steam rice or other foods.



Steaming Recommendations

This steam time and water recommendations table is for reference only. For the best results, adjust according based on your food's weight, thickness, steam box location, and personal preference. The steam time is calculated using cold water. Adjust cooking time as necessary.

Food	Weight	Steam Time
Rice	Rice: 14.1oz (400g) + Water: 16.9fl oz (500ml)	45–50 min.
Potato	31.7oz (900g)	40 min.
Carrot	19.4oz (550g)	25 min.
Egg	8 eggs	15–20 min.
Chicken	19.4oz (550g)	40 min.

Cooking Tips

- ▶ Determine the amount of steam time based on personal preference and experience. For some suggestions, see "Steaming Recommendations" on page 7.
- ▶ When used at high altitudes, the required steam time should be increased. Increased time varies with the terrain.
- ▶ Food in one steam box cooks faster than food in several steam boxes.
- ▶ Food in larger quantities takes longer to cook.
- ▶ For better results, cook food of similar size. If the food size varies, put the smaller pieces on the top.
- ▶ Do not fill the steam boxes completely with food. Leave space between the food so steam can pass through.
- ▶ When cooking a large amount of food, the steam box bracket can be opened for stirring in the middle. Make sure to use long-handled utensils and oven mitts to protect your hands.
- ▶ Do not add salt or other seasonings to the water reservoir during cooking as this may damage the heating element.
- ▶ The excess liquid in the steam boxes after cooking may be used to create soups, gravies, sauces, and more.
- ▶ Do not steam frozen meat or poultry. Defrost meats completely before

steaming.

- ▶ Your steamer can be used to steam food such as fruit, vegetables, pudding, bread, and more.
- ▶ Use multiple steaming boxes to cook large pieces of food. Place food that requires more steaming time in the top steam box.
- ▶ You may place different foods in the steam boxes but note that the juices will seep down from the top box to the other boxes, changing the flavor of the food.
- ▶ If you are steaming meat with vegetables, place the meat in the lowest box to prevent the juices from dripping down onto other foods that are steaming.
- ▶ When using multiple steaming boxes, use one steam box to cook the food that requires the longest cooking time. Once it has cooked long enough so the cooking time is equal for all foods, add the food that needs to cook into other boxes, use oven mitts to carefully open the lid, attach the other steam boxes, then cover and continue steaming.

Cleaning and Maintenance

NOTICE: Wait for your steamer to cool completely before cleaning and maintenance.

- ▶ Turn the control knob off, unplug the power cord, and wait for your steamer to cool completely before cleaning and maintenance.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal, or sharp utensils to clean your steamer.
- ▶ Clean all parts—except the base—in warm, soapy water or in a dishwasher.

WARNING: Do not immerse the base in water or other liquids to avoid risk of fire, electricity leakage, or personal injury.

- ▶ Clean the water reservoir with warm water and a soft cloth, as needed.
- ▶ Clean the body of your steamer with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Dry all parts thoroughly.
- ▶ Store in a cool, dry area.

Removing Mineral Buildup

NOTICE: To help prevent mineral buildup, it is recommended to use purified or distilled water.

After using your steamer for a period of time, there will be some scale sediment on the body and heating apparatus, which is normal. The amount of sediment depends on the hardness of the water you use, so it is necessary to periodically remove scale to extend the life of your steamer.

1. Fill the water reservoir with white vinegar and water using a 1:3 ratio, at least 8oz (250ml) white vinegar and 25oz (750ml) water for a minimum total of 33oz (1000ml).

NOTICE: Do not use any other chemicals or scale remover besides white vinegar.

2. Attach the steaming boxes and lid, then make sure they are secure.

3. Plug in the power cord, then turn the control knob to 20–25 minutes.

NOTICE: Do not leave your steamer unattended during scale removal. If vinegar boils and spills, turn the control knob off, then unplug from the power supply. Wait for your steamer to cool completely, then pour some of the vinegar out of the water reservoir.

4. Wait for the buzzer to sound, indicating that the timer is up, then unplug the power cord.
5. Wait for your steamer to cool completely.
6. Pour out any remaining vinegar from the water reservoir, then rinse with cold water several times.
7. Clean all parts—except the base—in warm, soapy water or in a dishwasher.

WARNING: Do not immerse the base in water or other liquids to avoid risk of fire, electricity leakage, or personal injury.
8. Clean the body of your steamer with a soft, slightly damp cloth.

Troubleshooting

Problem

There is chalky material around the heating apparatus.

Solutions

- ▶ After using your steamer for a period of time, there will be some scale sediment on the body and heating apparatus, which is normal. The amount of sediment depends on the hardness of the water you use, so it is necessary to periodically remove scale to extend the life of your steamer. See "Removing Mineral Buildup" on page 8.
- ▶ To help prevent mineral buildup, use purified or distilled water.

Problem

My steamer leaks.

Solutions

- ▶ Make sure that the buckles on all the steam box brackets are secured into your steam boxes.
- ▶ Make sure that the water in the water reservoir is not above the MAX fill line. If there is too much water, turn the control knob off and unplug your steamer. Wait for your steamer to cool completely, then pour the excess water out of the water reservoir.
- ▶ Your steamer may have mineral buildup that is preventing it from steaming properly. To remove mineral buildup, see "Removing Mineral Buildup" on page 8.
- ▶ Make sure that there is plenty of room in each steam box for the steam to rise. If there is too much food packed into a steam box, remove it until there is enough room for steam to move through the steam box.
- ▶ Make sure that any meat you steam is fully defrosted before turning on your steamer.

Problem

My food doesn't cook evenly/takes too long.

Solutions

- ▶ When using multiple steaming boxes, use one steam box to cook the food that requires the longest cooking time. Once it has cooked long enough so the cooking time is equal for all foods, add the food that needs to cook into other boxes, use oven mitts to carefully open the lid, attach the other steam boxes, then cover and continue steaming.
- ▶ Use multiple steaming boxes to cook large pieces of food. Place food that requires more steaming time in the top steam box.
- ▶ Make sure that there is plenty of room in each steam box for the steam to rise. If there is too much food packed into a steam box, remove it until there is enough room for steam to move through the steam box.
- ▶ Make sure that any meat you steam is fully defrosted before turning on your steamer.
- ▶ Make sure that there is enough water in the water reservoir.
- ▶ Make sure that the buckles on all the steam box brackets are secured into your steam boxes.

Problem

My steamer overheated.

Solutions

- ▶ Make sure that there is plenty of water in the water reservoir. If your steamer is too low on water or out of water, unplug the power cord and let it cool for 15 minutes before adding more cold water.
- ▶ Do not use your steamer with an empty water reservoir. Using your steamer with a dry water reservoir may damage the heating apparatus.
- ▶ Make sure that there is plenty of room in each steam box for the steam to rise. If there is too much food packed into a steam box, remove it until there is enough room for steam to move through the steam box.
- ▶ After using your steamer for a period of time, there will be some scale sediment on the body and heating apparatus, which is normal. The amount of sediment depends on the hardness of the water you use, so it is necessary to periodically remove scale to extend the life of your steamer. See "Removing Mineral Buildup" on page 8.
- ▶ The heating apparatus may be damaged. Take your steamer to an authorized service facility or a qualified serviceman for examination and repair in order to avoid a hazard.

Specifications

Model	FS1000-UL
Power	700W
Rated Power	120V~, 60Hz

Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Table des matières

Consignes de sécurité	13
Contenu de l'emballage	14
Aperçu des pièces	14
Avant la première utilisation	15
Utilisation de la marmite à vapeur.....	15
Nettoyage et entretien	19
Dépannage.....	20
Spécifications	22
Commentaires et aide.....	22

Consignes de sécurité



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si ce produit est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

Lorsque vous utilisez le produit, suivez toujours les règles de sécurité de base pour réduire le risque de blessure, notamment :

⚠ DANGER Risque d'étouffement! Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux de compagnie. Ces matériaux sont une source potentielle de danger, notamment d'étouffement.

- Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si la tension ne correspond pas.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table, d'un comptoir ou d'une surface chaude.
- N'utilisez pas ce produit sur une surface chaude ou à proximité, par exemple une cuisinière électrique ou à gaz.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau, car cela pourrait endommager l'élément de chauffage.
- Ne plongez pas la base dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'incendie, de fuite d'électricité ou de blessure corporelle.
- Lors de l'utilisation, faites attention à la vapeur qui sort du couvercle. Ne vous placez pas face à des personnes lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous déplacez des éléments.
- Ouvrez soigneusement le couvercle de votre marmite à vapeur lorsque vous retirez les aliments pour éviter d'être échaudé par la vapeur.
- Même si certains composants de votre marmite à vapeur sont froids après utilisation, il se peut que le réservoir d'eau et l'eau soient encore chauds. Soyez prudent lors de la manipulation.
- Lors de l'utilisation, la marmite à vapeur doit être placée sur une surface plane et lisse, hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du produit, car ils pourraient trébucher sur le cordon d'alimentation ou basculer sur la marmite à vapeur.
- Surveillez attentivement les enfants pendant l'utilisation de la marmite à vapeur pour éviter les brûlures.
- Ne touchez pas le plateau perforé, l'élément de chauffage, les paniers à vapeur, les supports pour paniers à vapeur, le couvercle et les autres pièces portées à haute température lors de l'utilisation afin d'éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de déplacer la marmite à vapeur pendant son utilisation. Si vous devez déplacer la marmite à vapeur, soyez prudent pour éviter les brûlures.
- L'utilisation de pièces qui ne sont ni approuvées ni vendues par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant le nettoyage et l'entretien.
- Laissez la marmite à vapeur refroidir complètement avant le nettoyage et l'entretien.

- ▶ N'utilisez pas la marmite à vapeur si le cordon principal, la fiche ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si l'appareil est tombé. Apportez-le au centre de service autorisé le plus proche ou à un technicien qualifié pour le faire examiner et réparer afin d'éviter tout danger.

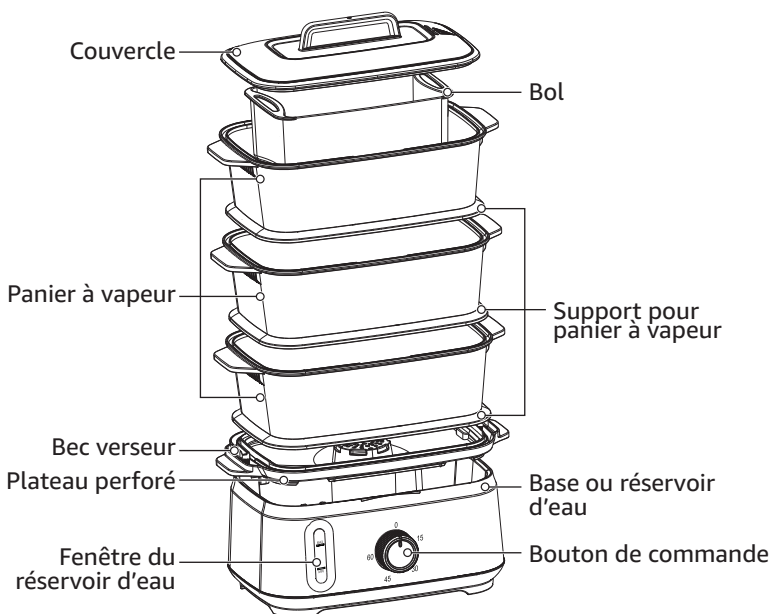
⚠ ATTENTION Risque de choc électrique! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Vous devez superviser les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Éteignez le bouton de commande et débranchez le cordon d'alimentation avant de déplacer l'appareil.
- ▶ Si le volume total d'eau et d'ingrédients dans l'appareil dépasse la quantité spécifiée, le liquide peut déborder.

Contenu de l'emballage

- ▶ Couvercle
- ▶ Panier à vapeur (x3)
- ▶ Support pour panier à vapeur (x3)
- ▶ Base ou réservoir d'eau
- ▶ Bol
- ▶ Manuel de l'utilisateur

Aperçu des pièces



Avant la première utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces, sauf la base, dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne plongez pas la base dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'incendie, de fuite d'électricité ou de blessure corporelle.

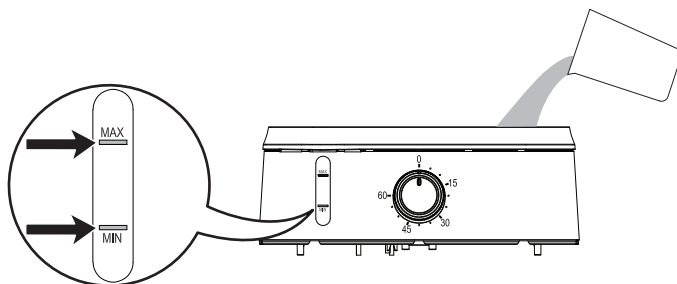
2. Séchez soigneusement toutes les pièces.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage MAX, fixez tous les accessoires, puis tournez le bouton de commande sur 30 minutes.

AVIS : Pour prévenir l'accumulation de minéraux, il est recommandé d'utiliser de l'eau purifiée ou distillée.

4. Attendez que la marmite à vapeur refroidisse.

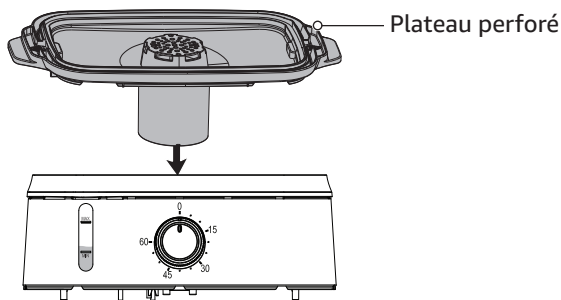
Utilisation de la marmite à vapeur

1. Placez la base sur une surface lisse et plane.
2. Remplissez le réservoir d'eau. Si vos aliments doivent être cuits à la vapeur pendant 15 à 60 minutes, remplissez jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Si vos aliments doivent être cuits à la vapeur pendant moins de 15 minutes, remplissez entre les lignes de remplissage MIN et MAX.



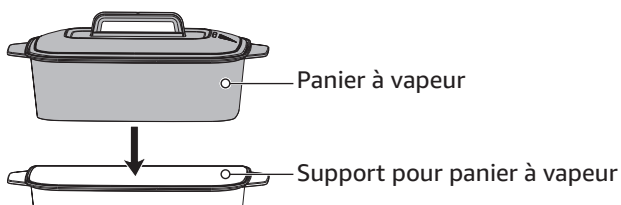
AVIS : Pour prévenir l'accumulation de minéraux, il est recommandé d'utiliser de l'eau purifiée ou distillée. N'ajoutez jamais autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau. L'ajout d'ingrédients tels que du sel, du poivre, des arômes, des essences, du vin ou d'autres liquides endommage l'élément de chauffage.

3. Placez le plateau perforé sur la base. Assurez-vous qu'il est bien fixé autour de l'élément chauffant.



4. Placez un support pour panier à vapeur sur le dessus du plateau perforé.
5. Alignez la boucle du support pour panier à vapeur avec la fente située au bas du panier à vapeur, puis faites glisser les pièces ensemble.

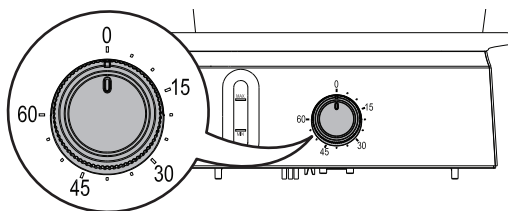
AVIS : Assurez-vous que le support est bien fixé et que les paniers à vapeur ne peuvent pas se détacher de la marmite à vapeur.



6. Placez les aliments dans le panier à vapeur en veillant à ne pas trop le remplir. Laissez un espace entre les aliments pour que la quantité maximale de vapeur puisse passer à travers.
7. Au besoin, répétez les étapes 4 à 6 pour fixer un deuxième ou un troisième panier à vapeur. Vous pouvez attacher un, deux ou trois paniers à votre marmite à vapeur.

AVIS : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de commencer à cuire à la vapeur les aliments qui prennent le plus de temps à cuire, puis de fixer les autres paniers à vapeur une fois que le temps de cuisson est le même pour tous les aliments.

8. Couvrez le panier à vapeur supérieur avec le couvercle. Assurez-vous qu'il est bien fixé.
9. Branchez le cordon d'alimentation.
10. Tournez le bouton de commande sur le temps de vapeur souhaité (jusqu'à 60 minutes). Lorsque vous utilisez plusieurs paniers à vapeur, la couche supérieure cuit plus rapidement que la couche inférieure. Placez les aliments qui prennent le moins de temps à cuire dans le panier à vapeur inférieur.



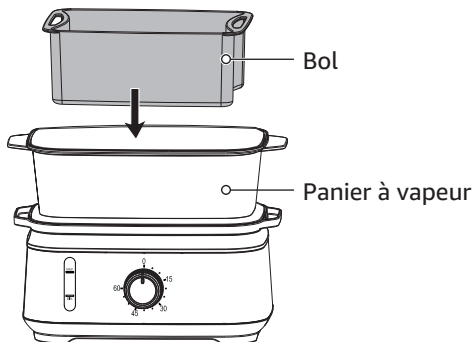
AVIS : Si le niveau d'eau est trop bas ou s'il n'y a plus d'eau, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant d'ajouter de l'eau froide.

⚠ MISE EN GARDE Ne touchez pas la poignée du couvercle pendant ou après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour ne pas vous brûler.

11. Attendez que le bouton-signal sonne pour indiquer que le temps est écoulé, puis débranchez le cordon d'alimentation.
12. Ouvrez le couvercle et retirez délicatement vos aliments.
13. Attendez que la marmite à vapeur refroidisse complètement, puis retirez l'excès d'eau du réservoir d'eau.

Utilisation du bol

Placez le bol à l'intérieur du panier à vapeur pour cuire du riz ou d'autres aliments.



Recommandations pour la cuisson à la vapeur

Les recommandations de temps de cuisson et de quantité d'eau contenues dans ce tableau sont données à titre de référence uniquement. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajustez-les en fonction du poids, de l'épaisseur, de l'emplacement du panier à vapeur et de vos préférences personnelles. Le temps de cuisson à la vapeur est calculé pour l'utilisation d'eau froide. Ajustez le temps de cuisson au besoin.

Aliments	Poids	Temps de cuisson à la vapeur
Riz	Riz : 400g (14,1oz) + Eau : 500ml (16,9oz liq)	45-50 min
Pommes de terre	900g (31,7oz)	40 min
Carottes	550g (19,4oz)	25 min
Œufs	8 œufs	15-20 min
Poulet	550g (19,4oz)	40 min

Conseils de cuisson

- Déterminez le temps de cuisson à la vapeur en fonction de vos préférences personnelles et de votre expérience. Pour obtenir des suggestions, consultez « Recommandations pour la cuisson à la vapeur » à la page 18.
- Lorsque l'appareil est utilisé à haute altitude, le temps de cuisson requis doit être augmenté. L'augmentation du temps varie selon le terrain.
- Les aliments placés dans un panier à vapeur cuisent plus vite que les aliments placés dans plusieurs paniers à vapeur.
- Les grandes quantités d'aliments prennent plus de temps à cuire.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire des aliments de taille similaire. Si la taille des aliments varie, mettez les plus petits morceaux sur le dessus.
- Ne remplissez pas complètement les paniers à vapeur. Laissez un espace entre les aliments pour que la vapeur puisse passer à travers.
- Lorsque vous faites cuire une grande quantité d'aliments, le support du panier à vapeur peut être ouvert pour que vous remuiez en milieu de cuisson.
- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles à manche long et des gants de cuisine pour protéger vos mains.
- N'ajoutez pas de sel ou d'autres assaisonnements dans le réservoir d'eau pendant la cuisson, car cela pourrait endommager l'élément chauffant.
- L'excès de liquide dans les paniers à vapeur après la cuisson peut être utilisé pour préparer, notamment, des soupes et des sauces.
- Ne faites pas cuire de viande ou de volaille congelée à la vapeur. Faites décongeler complètement les viandes avant de les faire cuire à la vapeur.
- Votre marmite à vapeur peut être utilisée pour cuire des aliments tels que, notamment, des fruits, des légumes, du pudding et du pain.
- Utilisez plusieurs paniers à vapeur pour cuire de gros aliments. Placez les aliments qui nécessitent plus de temps de cuisson dans le panier à vapeur supérieur.
- Vous pouvez placer différents aliments dans les paniers à vapeur, mais notez que le jus coulera du panier supérieur vers les autres paniers, ce qui changera

la saveur des aliments.

- ▶ Si vous cuisez de la viande avec des légumes, placez-la dans le panier le plus bas pour éviter que le jus ne coule sur d'autres aliments.
- ▶ Lorsque vous utilisez plusieurs paniers à vapeur, utilisez-en un pour cuire les aliments qui nécessitent le temps de cuisson le plus long. Une fois qu'ils

ont cuit suffisamment longtemps et que le temps de cuisson est désormais le même pour tous les aliments, ajoutez les autres aliments dans les autres paniers, utilisez des gants de cuisine pour ouvrir le couvercle avec précaution, fixez les autres paniers à vapeur, puis couvrez et continuez la cuisson.

Nettoyage et entretien

AVIS : Laissez la marmite à vapeur refroidir complètement avant le nettoyage et l'entretien.

- ▶ Éteignez le bouton de commande, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que la marmite à vapeur refroidisse complètement avant le nettoyage et l'entretien.
- ▶ N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer la marmite à vapeur.
- ▶ Nettoyez toutes les pièces, sauf la base, dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne plongez pas la base dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'incendie, de fuite d'électricité ou de blessure corporelle.

- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau tiède et un chiffon doux, au besoin.
- ▶ Nettoyez le corps de votre marmite à vapeur avec un chiffon doux et légèrement humide.
- ▶ Séchez soigneusement toutes les pièces.
- ▶ Entreposez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Élimination de l'accumulation de minéraux

AVIS : Pour prévenir l'accumulation de minéraux, il est recommandé d'utiliser de l'eau purifiée ou distillée.

Après avoir utilisé votre marmite à vapeur pendant un certain temps, vous constaterez le dépôt de tartre sur le corps et l'élément de chauffage. C'est tout à fait normal. La quantité de dépôt dépend de la dureté de l'eau que vous utilisez. Il est donc nécessaire d'enlever périodiquement le tartre pour prolonger la durée de vie de votre marmite à vapeur.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc et de l'eau en utilisant un rapport de 1:3, au moins 250ml (8oz) de vinaigre blanc et 750ml (25oz) d'eau pour un total minimum de 1000ml (33oz).

AVIS : N'utilisez aucun autre produit chimique ou détartrant autre que le vinaigre blanc.

2. Fixez les paniers à vapeur et le couvercle, puis assurez-vous qu'ils sont bien fixés.

3. Branchez le cordon d'alimentation, puis tournez le bouton de commande sur 20 à 25 minutes.

AVIS : Ne laissez pas votre marmite à vapeur sans surveillance pendant que vous nettoyez le tartre. Si le vinaigre bout et se déverse, éteignez le bouton de commande, puis débranchez l'appareil. Attendez que la marmite à vapeur refroidisse complètement, puis retirez une partie du vinaigre du réservoir d'eau.

4. Attendez que le bouton-signal sonne pour indiquer que le temps est écoulé, puis débranchez le cordon d'alimentation.
5. Attendez que la marmite à vapeur refroidisse complètement.
6. Retirez le vinaigre restant du réservoir d'eau, puis rincez à l'eau froide plusieurs fois.
7. Nettoyez toutes les pièces, sauf la base, dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne plongez pas la base dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'incendie, de fuite d'électricité ou de blessure corporelle.

8. Nettoyez le corps de votre marmite à vapeur avec un chiffon doux et légèrement humide.

Dépannage

Problème

Il y a une matière crayeuse autour de l'élément de chauffage.

Solutions

- ▶ Après avoir utilisé votre marmite à vapeur pendant un certain temps, vous constaterez le dépôt de tartre sur le corps et l'élément de chauffage. C'est tout à fait normal. La quantité de dépôt dépend de la dureté de l'eau que vous utilisez. Il est donc nécessaire d'enlever périodiquement le tartre pour prolonger la durée de vie de votre marmite à vapeur. Consultez « Élimination de l'accumulation de minéraux » à la page 19.
- ▶ Pour prévenir l'accumulation de minéraux, utilisez de l'eau purifiée ou distillée.

Problème

Ma marmite à vapeur fuit.

Solutions

- ▶ Assurez-vous que les boucles de tous les supports pour paniers à vapeur sont fixées dans les paniers à vapeur.
- ▶ Assurez-vous que l'eau du réservoir d'eau ne se trouve pas au-dessus de la ligne de remplissage MAX. S'il y a trop d'eau, éteignez le bouton de commande et débranchez la marmite à vapeur. Attendez qu'elle refroidisse complètement, puis retirez l'excès d'eau du réservoir d'eau.
- ▶ Une accumulation de minéraux peut empêcher la marmite de faire correctement de la vapeur. Pour éliminer le dépôt de minéraux, consultez « Élimination de l'accumulation de minéraux » à la page 19.
- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans chaque panier pour que la vapeur monte. S'il y a trop d'aliments entassés dans un panier à vapeur, retirez-en jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour que la vapeur puisse passer dans le panier.
- ▶ Assurez-vous que la viande que vous faites cuire est complètement décongelée avant d'allumer votre marmite à vapeur.

Problème

Ma nourriture ne cuit pas uniformément ou prend trop de temps à cuire.

Solutions

- ▶ Lorsque vous utilisez plusieurs paniers à vapeur, utilisez-en un pour cuire les aliments qui nécessitent le temps de cuisson le plus long. Une fois qu'ils ont cuit suffisamment longtemps et que le temps de cuisson est désormais le même pour tous les aliments, ajoutez les autres aliments dans les autres paniers, utilisez des gants de cuisine pour ouvrir le couvercle avec précaution, fixez les autres paniers à vapeur, puis couvrez et continuez la cuisson.
- ▶ Utilisez plusieurs paniers à vapeur pour cuire de gros aliments. Placez les aliments qui nécessitent plus de temps de cuisson dans le panier à vapeur supérieur.
- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans chaque panier pour que la vapeur monte. S'il y a trop d'aliments entassés dans un panier à vapeur, retirez-en jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour que la vapeur puisse passer dans le panier.
- ▶ Assurez-vous que la viande que vous faites cuire est complètement décongelée avant d'allumer votre marmite à vapeur.
- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.
- ▶ Assurez-vous que les boucles de tous les supports pour paniers à vapeur sont fixées dans les paniers à vapeur.

Problème

Ma marmite à vapeur a surchauffé.

Solutions

- ▶ Assurez-vous que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau. Si le niveau d'eau est trop bas ou s'il n'y a plus d'eau, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant d'ajouter de l'eau froide.
- ▶ N'utilisez pas votre marmite à vapeur si le réservoir d'eau est vide. L'utilisation de votre marmite à vapeur avec un réservoir d'eau vide peut endommager l'élément de chauffage.
- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans chaque panier pour que la vapeur monte. S'il y a trop d'aliments entassés dans un panier à vapeur, retirez-en jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour que la vapeur puisse passer dans le panier.
- ▶ Après avoir utilisé votre marmite à vapeur pendant un certain temps, vous constaterez le dépôt de tartre sur le corps et l'élément de chauffage. C'est tout à fait normal. La quantité de dépôt dépend de la dureté de l'eau que vous utilisez. Il est donc nécessaire d'enlever périodiquement le tartre pour prolonger la durée de vie de votre marmite à vapeur. Consultez « Élimination de l'accumulation de minéraux » à la page 19.
- ▶ L'élément de chauffage est peut-être endommagé. Apportez la marmite à vapeur au centre de service autorisé le plus proche ou à un technicien qualifié pour la faire examiner et réparer afin d'éviter tout danger.

Spécifications

Modèle	FS1000-UL
Alimentation	700W
Puissance nominale	120V~, 60Hz

Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

Contenido

Instrucciones de seguridad	24
Contenido del paquete.....	25
Descripción general de las piezas.....	25
Antes del primer uso.....	25
Uso de la vaporera.....	26
Limpieza y mantenimiento.....	29
Solución de problemas.....	30
Especificaciones	32
Comentarios y ayuda	32

Instrucciones de seguridad



Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para uso futuro. Si este producto se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

Al usar el producto, sigue siempre las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de lesiones, como las siguientes:

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia! Mantén los materiales del embalaje lejos de niños y mascotas. Estos materiales son un origen posible de peligro; por ejemplo, asfixia.

- Antes de usarlo, revisa que la tensión de la toma de pared corresponde con la que se muestra en el aparato. No lo utilices si la tensión no coincide.
- No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa, encimera o superficie caliente.
- No uses el producto sobre o cerca de una superficie caliente, como una cocina eléctrica o de gas.
- No lo uses sin agua, ya que podría dañar el aparato de calentamiento.
- No sumerjas la base en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de incendio, fugas de electricidad o lesiones.
- Cuando esté en uso, ten cuidado con el vapor que sale por la tapa. No abras la tapa de cara a cualquier persona.
- Usa guantes de cocina cuando muevas las piezas.
- Abre con cuidado la tapa de la vaporera cuando saques los alimentos para no quemarte con el vapor.
- Aunque otros componentes de la vaporera estén fríos después de usarla, es posible que el depósito y el agua aún estén calientes. Ten cuidado al manipularla.
- Cuando esté en uso, la vaporera debe colocarse sobre una superficie lisa y nivelada, lejos de niños o mascotas.
- No permitas que los niños se acerquen al producto, ya que podrían tropezar con el cable o volcar la vaporera.
- Vigila a los niños mientras la vaporera esté en uso para evitar que se quemen.
- No toques la bandeja de goteo, el aparato de calentamiento, la caja de vapor y su soporte, la tapa ni otras piezas a alta temperatura cuando esté en uso para evitar quemaduras.
- No se recomienda mover la vaporera cuando esté en uso. Si tienes que moverla, ten cuidado para evitar quemaduras.
- El uso de piezas no recomendadas o que no venda el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufa el cable cuando no esté en uso o antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
- Deja que la vaporera se enfríe por completo antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.
- No utilices la vaporera si el cable principal, el enchufe o el propio aparato presentan daños visibles, o si el aparato se ha caído. Llévala al centro de mantenimiento autorizado más cercano o a un técnico de reparación cualificado para que la examinen y la reparen a fin de evitar cualquier peligro.

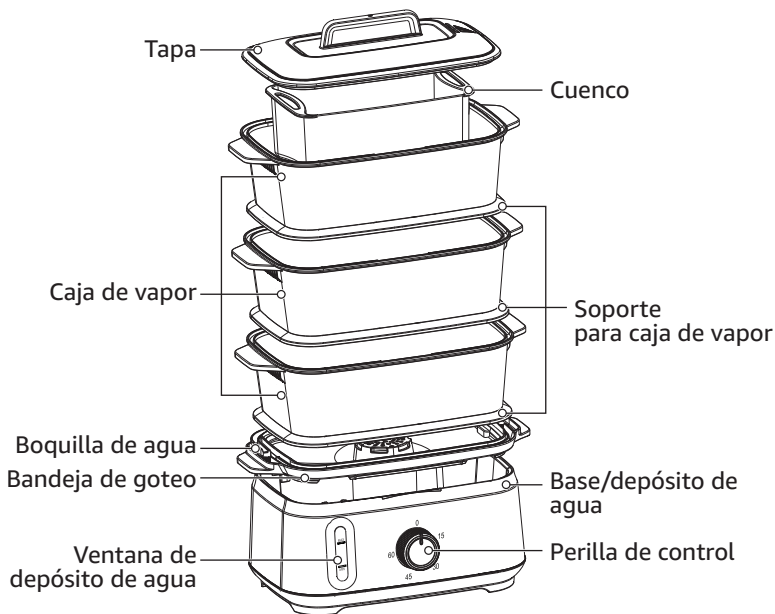
⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado.

- ▶ Este aparato no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- ▶ Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- ▶ Apaga la perilla de control y desenchufa el cable antes de mover el aparato.
- ▶ Si el volumen total de agua e ingredientes del aparato supera la cantidad especificada, es posible que el líquido se desborde.

Contenido del paquete

- ▶ Tapa
- ▶ Caja de vapor (x3)
- ▶ Soporte para caja de vapor (x3)
- ▶ Base/depósito de agua
- ▶ Cuenco
- ▶ *Manual del usuario*

Descripción general de las piezas



Antes del primer uso

1. Limpia todas las piezas, excepto la base, con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

ADVERTENCIA: No sumerjas la base en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de incendio, fugas de electricidad o lesiones.

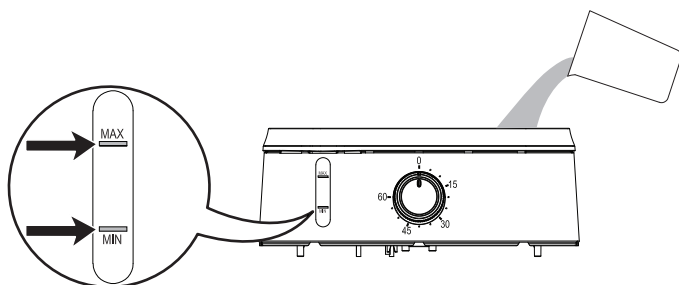
2. Seca bien todas las piezas.
3. Llena el depósito con agua hasta la línea de llenado MAX, conecta todos los accesorios y, luego, gira la perilla de control a 30 minutos.

AVISO: Para prevenir la acumulación de minerales, se recomienda usar agua purificada o destilada.

4. Espera a que la vaporera se enfríe.

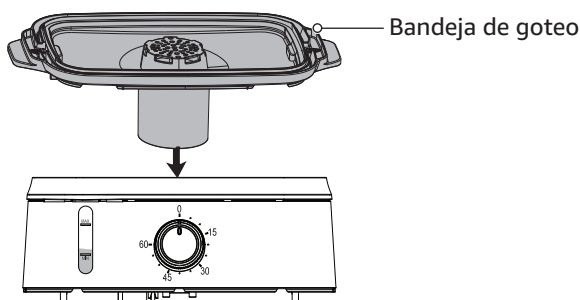
Uso de la vaporera

1. Coloca la base sobre una superficie lisa y nivelada.
2. Llena el depósito con agua. Si los alimentos deben cocerse al vapor de 15 a 60 minutos, llena hasta la línea de llenado MAX. Si los alimentos deben cocerse al vapor durante menos de 15 minutos, llena entre las líneas de llenado MIN y MAX.



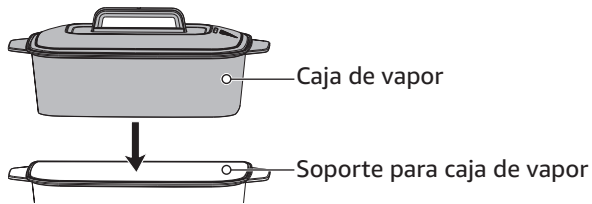
AVISO: Para prevenir la acumulación de minerales, se recomienda usar agua purificada o destilada. Añade exclusivamente agua al depósito. Añadir ingredientes como sal, pimienta, saborizantes, esencias, vino u otros líquidos dañará el aparato de calentamiento.

3. Coloca la bandeja de goteo en la base. Asegúrate de que quede bien colocada alrededor del elemento de calentamiento.



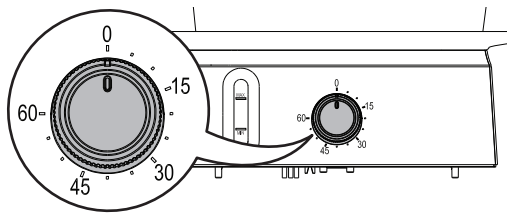
4. Coloca un soporte para la caja de vapor en la parte superior de la bandeja de goteo.
5. Alinea el cierre del soporte para la caja de vapor con la ranura de la parte inferior de la caja y, luego, junta las piezas.

AVISO: Revisa que el soporte esté bien colocado y que las cajas de vapor no puedan retirarse de la vaporera.



6. Pon los alimentos en la caja de vapor y asegúrate de no llenarla demasiado. Deja espacio entre los alimentos para que pueda pasar la máxima cantidad de vapor.
7. Si es necesario, repite los pasos 4 a 6 para poner una segunda o tercera caja de vapor. Puedes tener de una a tres cajas conectadas a tu vaporera.

AVISO: Para obtener mejores resultados, se recomienda empezar a cocer los alimentos que tarden más en cocinarse y, luego, poner las otras cajas de vapor una vez que el tiempo de cocción se haya nivelado.
8. Cubre la caja de vapor superior con la tapa. Revisa que esté bien puesta.
9. Enchufa el cable.
10. Gira la perilla de control al tiempo de vapor deseado (hasta 60 minutos). Si utilizas varias cajas de vapor, la capa superior se cocina más rápido que la inferior. Coloca los alimentos que tarden menos tiempo en cocerse en la caja de vapor inferior.



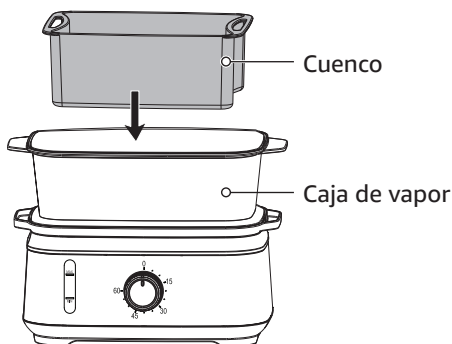
AVISO: Si la vaporera tiene poca agua o se queda sin agua, desenchufa el cable y deja que se enfríe durante 15 minutos antes de añadir más agua fría.

PRECAUCIÓN No toques la manija de la tapa durante o después de su uso. Usa guantes de cocina para no quemarte.

11. Espera a que suene el timbre para indicar que el temporizador terminó y, luego, desenchufa el cable.
12. Abre la tapa y retira con cuidado la comida.
13. Espera a que la vaporera se enfríe por completo y, luego, vierte el exceso de agua del depósito.

Uso del cuenco

Coloca el cuenco dentro de la caja de vapor para cocer arroz u otros alimentos.



Recomendaciones de cocción al vapor

Esta tabla de recomendaciones de tiempo de vapor y agua es solo de referencia. Para obtener mejores resultados, ajústalos según el peso y grosor de los alimentos, ubicación de la caja de vapor y preferencias personales. El tiempo de vapor está calculado con agua fría. Ajusta el tiempo de cocción según sea necesario.

Alimento	Peso	Tiempo de cocción al vapor
Arroz	Arroz: 400g (14,1oz) + agua: 500ml (16,9fl oz)	45 a 50 min
Patata	900g (31,7oz)	40 min
Zanahoria	550g (19,4oz)	25 min
Huevo	8 huevos	15 a 20 min
Pollo	550g (19,4oz)	40 min

Sugerencias de cocción

- ▶ Determina el tiempo de cocción según tus preferencias personales y experiencia. Para obtener algunas sugerencias, consulta "Recomendaciones de cocción al vapor" en la página 28.
- ▶ Cuando se usa a grandes altitudes, se debe aumentar el tiempo de cocción requerido. El aumento del tiempo varía según el terreno.
- ▶ La comida en una caja de vapor se cocina más rápido que la comida en varias cajas de vapor.
- ▶ Los alimentos en grandes cantidades tardan más en cocerse.
- ▶ Para obtener mejores resultados, cuece alimentos de tamaño similar. Si el tamaño de los alimentos varía, pon los trozos más pequeños en la parte superior.
- ▶ No llenes completamente las cajas de vapor con alimentos. Deja espacio entre los alimentos para que pueda pasar el vapor.
- ▶ Al cocer una gran cantidad de alimentos, puedes abrir el soporte para la caja de vapor para revolver en el centro. Asegúrate de usar utensilios de mango largo y guantes de cocina para protegerte las manos.
- ▶ No añadas sal ni condimentos al depósito de agua durante la cocción,

ya que podrías dañar el elemento de calentamiento.

- ▶ El exceso de líquido en las cajas de vapor después de la cocción se puede usar para preparar sopas, salsas, etc.
- ▶ No cuezas al vapor carne congelada. Descongela la carne por completo antes de cocerla al vapor.
- ▶ La vaporera se puede usar para cocer alimentos como frutas, verduras, púdines, pan, etc.
- ▶ Usa varias cajas de vapor para cocer trozos grandes de alimentos. Coloca los alimentos que requieren más tiempo de cocción en la caja de vapor superior.
- ▶ Puedes poner diferentes alimentos en las cajas de vapor, pero ten en cuenta que los jugos se filtrarán desde la caja superior a las otras, lo que cambiará el sabor de los alimentos.
- ▶ Si cueces carne con verduras al vapor, coloca la carne en la caja más baja para evitar que los jugos goteen sobre otros alimentos que se estén cociendo.
- ▶ Cuando uses varias cajas de vapor, usa una caja de vapor para los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción. Una vez que se cuezan lo suficiente como para que el tiempo de cocción sea igual para todos los alimentos, añade los demás alimentos en otras cajas. Usa guantes de cocina para abrir la tapa con cuidado, coloca las otras cajas de vapor, pon la tapa y sigue cociendo al vapor.

Limpieza y mantenimiento

AVISO: Espera a que la vaporera se enfríe antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

- ▶ Apaga la perilla de control, desenchufa el cable y espera a que la vaporera se enfríe antes de llevar a cabo tareas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ Nunca limpies la vaporera con detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados.
- ▶ Limpia todas las piezas, excepto la base, con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

ADVERTENCIA: No sumerjas la base en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de incendio, fugas de electricidad o lesiones.

- ▶ Limpia el depósito con agua tibia y un paño suave, según sea necesario.
- ▶ Limpia el cuerpo de la vaporera con un paño suave y ligeramente húmedo.
- ▶ Seca bien todas las piezas.
- ▶ Guarda el producto en un lugar fresco y seco.

Cómo eliminar la acumulación de minerales

AVISO: Para prevenir la acumulación de minerales, se recomienda usar agua purificada o destilada.

Después de usar la vaporera durante un tiempo, es normal que quede algo de sedimento incrustado en el cuerpo y en el aparato de calentamiento. La cantidad de sedimento depende de la dureza del agua que uses, por lo que es necesario eliminar periódicamente el sarro para prolongar la vida útil de la vaporera.

1. Llena el depósito con vinagre blanco y agua en una proporción de 1:3, al menos 250ml (8oz) de vinagre blanco y 750ml (25oz) de agua para un total mínimo de 1000ml (33oz).

AVISO: No uses ningún producto químico o eliminador de sarro que no sea vinagre blanco.

2. Coloca las cajas de vapor y la tapa, y revisa que estén bien colocadas.
3. Enchufa el cable y, luego, gira la perilla de control a entre 20 y 25 minutos.

AVISO: No dejes la vaporera desatendida durante la eliminación de sarro. Si el vinagre hierve y se derrama, apaga la perilla de control y desconecta el aparato de la corriente. Espera a que la vaporera se enfríe por completo y, luego, vierte un poco de vinagre del depósito.

4. Espera a que suene el timbre para indicar que el temporizador terminó y, luego, desenchufa el cable.
5. Espera a que la vaporera se enfríe por completo.
6. Vierte el vinagre restante del depósito y enjuaga con agua fría varias veces.
7. Limpia todas las piezas, excepto la base, con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.

ADVERTENCIA: No sumerjas la base en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de incendio, fugas de electricidad o lesiones.

8. Limpia el cuerpo de la vaporera con un paño suave y ligeramente húmedo.

Solución de problemas

Problema

Hay material calcáreo alrededor del aparato de calentamiento.

Soluciones

- ▶ Después de usar la vaporera durante un tiempo, es normal que quede algo de sedimento incrustado en el cuerpo y en el aparato de calentamiento. La cantidad de sedimento depende de la dureza del agua que uses, por lo que es necesario eliminar periódicamente el sarro para prolongar la vida útil de la vaporera. Consulta "Cómo eliminar la acumulación de minerales" en la página 29.
- ▶ Para evitar la acumulación de minerales, usa agua purificada o destilada.

Problema

Mi vaporera gotea.

Soluciones

- ▶ Revisa que los cierres de todos los soportes para las cajas de vapor estén bien colocados.
- ▶ Asegúrate de que el agua del depósito no esté por encima de la línea de llenado MAX. Si hay demasiada agua, apaga la perilla de control y desenchufa la vaporera. Espera a que la vaporera se enfríe por completo y, luego, saca el exceso de agua del depósito.
- ▶ Puede que la vaporera tenga una acumulación de minerales que impida que se cueza correctamente. Para eliminar dicha acumulación, consulta "Cómo eliminar la acumulación de minerales" en la página 29.
- ▶ Revisa que haya suficiente espacio en cada caja de vapor para que suba el vapor. Si hay demasiados alimentos en una caja de vapor, retira algunos hasta que haya suficiente espacio para que el vapor pase a través de la caja.
- ▶ Revisa que la carne que vayas a cocer esté completamente descongelada antes de encender la vaporera.

Problema

Mi comida no se cuece de manera uniforme o tarda demasiado.

Soluciones

- ▶ Cuando uses varias cajas de vapor, usa una caja de vapor para los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción. Una vez que se cuezan lo suficiente como para que el tiempo de cocción sea igual para todos los alimentos, añade los demás alimentos en otras cajas. Usa guantes de cocina para abrir la tapa con cuidado, coloca las otras cajas de vapor, pon la tapa y sigue cocinando al vapor.
- ▶ Usa varias cajas de vapor para cocer trozos grandes de alimentos. Coloca los alimentos que requieren más tiempo de cocción en la caja de vapor superior.
- ▶ Revisa que haya suficiente espacio en cada caja de vapor para que suba el vapor. Si hay demasiados alimentos en una caja de vapor, retira algunos hasta que haya suficiente espacio para que el vapor pase a través de la caja.
- ▶ Revisa que la carne que vayas a cocer esté completamente descongelada antes de encender la vaporera.
- ▶ Asegúrate de que haya suficiente agua en el depósito.
- ▶ Revisa que los cierres de todos los soportes para las cajas de vapor estén bien colocados.

Problema

Mi vaporera se sobrecalentó.

Soluciones

- ▶ Asegúrate de que haya suficiente agua en el depósito. Si la vaporera tiene muy poca agua o se queda sin agua, desenchufa el cable y deja que se enfríe durante 15 minutos antes de añadir más agua fría.
- ▶ No utilices la vaporera con el depósito vacío. El uso de la vaporera con un depósito de agua vacío puede dañar el aparato de calentamiento.
- ▶ Revisa que haya suficiente espacio en cada caja de vapor para que suba el vapor. Si hay demasiados alimentos en una caja de vapor, retira algunos hasta que haya suficiente espacio para que el vapor pase a través de la caja.
- ▶ Después de usar la vaporera durante un tiempo, es normal que quede algo de sedimento incrustado en el cuerpo y en el aparato de calentamiento. La cantidad de sedimento depende de la dureza del agua que uses, por lo que es necesario eliminar periódicamente el sarro para prolongar la vida útil de la vaporera. Consulta "Cómo eliminar la acumulación de minerales" en la página 29.
- ▶ El aparato de calentamiento puede estar dañado. Lleva la vaporera al centro de mantenimiento autorizado más cercano o a un técnico de reparación cualificado para que la examinen y la reparen a fin de evitar cualquier peligro.

Especificaciones

Modelo	FS1000-UL
Alimentación	700W
Potencia nominal	120V~, 60Hz

Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

amazon basics

amazon.com/pbhelp



Amazon.com Services LLC, 410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109 USA • Amazon.com.ca ULC, 605 5th Avenue South Suite 100
Seattle Washington, United States 98104 • Amazon México,S. de R.L. de C.V., Boulevard Manuel Ávila Camacho, #261 Piso 5
Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P.11510 México RFC: ACA140623TXA ☎: 800-874-8725

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commerical Services (South
Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001

V01-07/25

