



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



KALORIK
KALORIK



Food Steamer
Cuiseur Vapeur
Cocina a vapor

USK DG 33761
120V~60Hz 800W (6.7A)



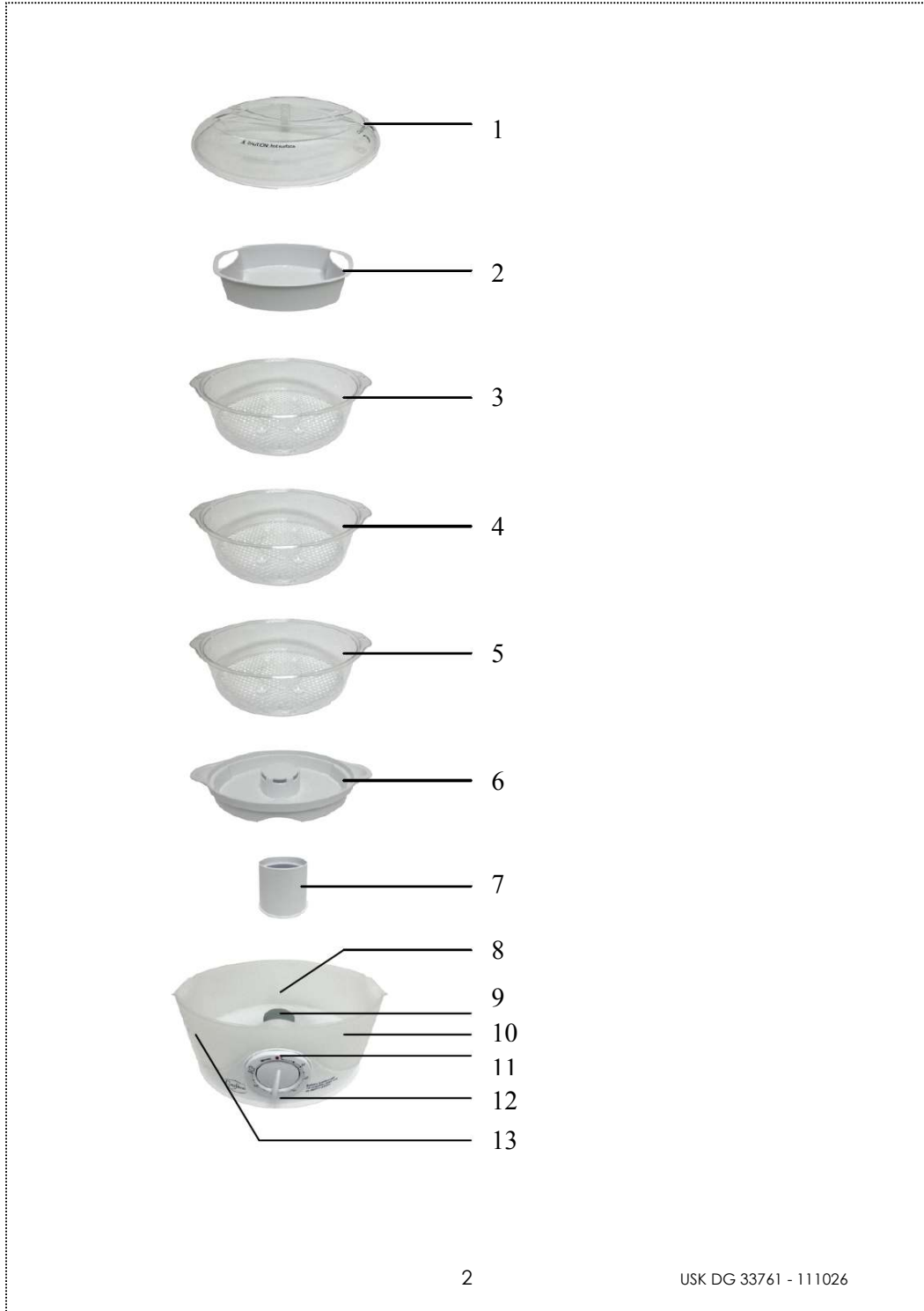
Front cover page (first page)

Assembly page 1/32



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



EN

1. Lid
2. Rice bowl / tray
3. Upper steaming basket with built-in egg holder (Basket #3)
4. Intermediate steaming basket with built-in egg holder (Basket #2)
5. Lower steaming basket with built-in egg holder (Basket #1)
6. Drip tray
7. Steam nozzle
8. Interior maximum water level
9. Heating element
10. Water tank
11. Pilot Light
12. Timer dial / Control knob
13. Exterior water level indicator

F

1. Couvercle
2. Panier à riz
3. Panier supérieur avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 3)
4. Panier intermédiaire avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 2)
5. Panier inférieur avec cuit-œufs incorporé (Panier No. 1)
6. Plateau égouttoir
7. Embout vapeur de l'élément chauffant
8. Indicateur du niveau maximum d'eau
9. Élément chauffant
10. Réservoir d'eau
11. Témoin lumineux
12. Bouton de la minuterie / contrôle
13. Indicateur extérieur du niveau d'eau

ES

1. Tapa
2. Cesta para arroz
3. Cesta superior con cuecehuevos integrado (No. 3)
4. Cesta intermediaaria con cuecehuevos integrado (No. 2)
5. Cesta inferior con cuecehuevos integrado (No. 1)
6. Escuridero
7. Protección del elemento calentador
8. Indicador del nivel máximo de agua
9. Elemento calentador
10. Tanque para agua
11. Testigo luminoso
12. Minutero / mando de control
13. Indicador exterior del nivel de agua



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



EN OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Keep the product out of reach of children and pets. This product is not intended to be used by children. Extra caution is needed when using this product near children.
- Do not leave the product unattended while in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Place the product on a flat, stable, heat resistant surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use protective oven mitts or gloves when handling.
- To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any other liquid. Do not put in the dishwasher.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To disconnect from the electrical outlet, pull on the plug and never on the cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest qualified service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause electrical shocks, fire or injuries. Allow attachments to completely cool before handling.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven, or microwave oven.
- Do not allow this product to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during its use.
- Use the product in a well-ventilated area. Provide adequate air space above and on all sides of the product for air circulation when using it.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- ❑ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, put the switch in off position, then remove plug from wall outlet. Do not plug in unless completely assembled. Fill the water tank before plugging the appliance into a wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use, which is non-commercial, household food cooking, for human consumption.
- ❑ Never touch the hot parts of the appliance during cooking. The translucent baskets are parts of the appliance with hot surfaces. You must use their side handles when handling them. Use protective oven mitts or gloves when handling.
- ❑ The water in the product is heated to 212°F (100°C). Use extreme caution while steaming food, removing food, or when you may come into contact with the water or the steam.
- ❑ This product generates steam during use. Use care to avoid being burned by the steam.
- ❑ Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance. Only water should be in the tank where the heating element is. Never place food in it.
- ❑ Never use this appliance without the drip tray.
- ❑ Do not use this product without water.
- ❑ After use and above all when the water hasn't completely evaporated, wait until the steam stops leaking through the hole on the upper part of the lid then open the lid carefully in order not to hurt you. Let the water drip into the food steamer. Using mitts or gloves slightly move the lid so that the steam does not reach your hands or your face. Caution: the condensation on the sides of the different baskets may generate steam and burn you.
- ❑ Allow the product to completely cool before touching or cleaning the lid, bowls or base.
- ❑ Be cautious while transporting your appliance filled with hot food, water or other liquids. It is not recommended to move your appliance when it has not completely cooled down.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PART DESCRIPTION

SEE PAGE 3.

BEFORE FIRST USE

In order to eliminate any manufacturing residues, it is necessary to clean the appliance and the accessories (Cf. "Care and cleaning ")

COOKING IN YOUR FOOD STEAMER

- Before using your food steamer, make sure it is OFF and cold. Fill water tank with cold water. To do so, pour the water directly into the water tank. The amount of water depends on the required cooking time. However, it is very important to respect the minimum and maximum level. Non-observance of this instruction could damage your appliance. Do not add any herbs, spices or other liquid such as wine or broth to the water in the water tank.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Place the steam nozzle around the heating element, large size on the bottom.
- Place the food in the different steaming baskets. Do not add seasoning, herbs etc. until cooking has been completed.

Note: if steaming meat, place it in the bowl at the bottom, so that it is closest to the water

- Always place the drip tray onto the water tank before adding a steaming bowl.
- Note: **each bowl is numbered 1, 2 or 3 on its handle.** Always place the steaming bowl #1 at the bottom (#3 would be the bowl always placed at the top)
- If using more than one tier, place steam bowl #2 on top of steam bowl #1; and then, optionally, place steam bowl #3 on top of #2, ensuring the jags at the base of each bowl fit into the grooves of the container below it.

Caution: always use the side handles to move the baskets. Pay attention during the positioning of the baskets because if they are not placed correctly, steam may escape through the side of your appliance and may burn you.

- Place the lid on the upper basket. Make sure the holes in the lid are not blocked, as the steam must be able to circulate and escape. **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED - STEAM IS GENERATED DURING USE.**
- Plug the power cord into a wall outlet
- Turn the control knob / timer to the correct time setting for the food you wish to steam (see the Cooking Guide below). The pilot light will light on. If the cooking time is less than 10 minutes, please turn the dial past 10 minutes and then turn it back to the desired cooking time.
- When the cooking time has elapsed, the bell will sound, and the pilot light and the heating element will shut off. Unplug the power cord and, using mitts or gloves, lift the lid and steam bowl carefully, taking care to avoid facial or hand contact with the steam. **Warning: steam can cause scalding and burns!**



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Check the food to make sure it is cooked thoroughly. If not, replace the steam bowls and reset the control knob. Check the water level to make sure it is not empty.

Note: The water in the product is heated to 212°F (100°C). Use extreme caution while steaming food, removing food, or when you may come into contact with the water or the steam. Do not touch the heating element.

Note: it is possible to refill the water tank during the cooking, using a water bottle and adding water through the sides of the drip tray.

- Once cooking is complete, unplug the steamer, and carefully remove the steam bowls and lid.

Note: the appliance stops automatically once all the water has run out.

COOKING GUIDE

- When cooking rice, we advise you to cover it with hot water in order to accelerate the cooking process (fast cooking). 1 cup of uncooked rice will make 2 cups of cooked rice.
- It is possible to cook food with very different cooking times but this needs frequent operations to take away the food that will be ready. To avoid this, it is recommended to prepare food with similar cooking time.
- Frozen food does not need to be defrosted, but its cooking time will be longer.
- Fruits and Vegetables
 - Cut thick stems off cabbage, broccoli, or cauliflower.
 - Use the minimum time necessary for leafy greens. Overcooking will result in color and taste degradation.
 - Stir contents halfway through cooking time.
- Meat/Poultry
 - Always use bottom tier when cooking meat and poultry. Use tender, lean cuts of meat and poultry.
 - Trim off as much fat as possible before steaming.
 - Thoroughly cook all meat before serving. Pierce with a knife or fork to ensure that the center is cooked and that juices run



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



clear. The US Department of Agriculture advises to cook ground meats (beef, veal, lamb, and pork) to an internal temperature of 160°F and ground poultry to 165°F. Steak cooked to an internal temperature of 145°F is medium rare, 160°F is medium, and 170°F is well done. Cook poultry breasts to 170°F and drumsticks to 180°F.

- Use a meat thermometer to assure that meat and poultry reach a safe internal temperature.
- Sausages must be fully cooked before steaming.
- Fish/Seafood
 - Always use bottom tier when cooking fish and seafood.
 - Fish is done when it becomes opaque and flakes apart easily.
 - You can add wedges of lemon while steaming, as desired.

The steaming times indicated hereunder are indicative.

Food	Quantity	Water Level	Time (Minutes)
Asparagus	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Broccoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Cabbage (sliced)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Carrots	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Cauliflower	1 head	Max	11-14
Corn	3 ears	Max	20-25
Egg (Hard Boiled)	6	Max	12-22
Peas	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Potato (Sliced)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
White Rice	1 cup (add 1 ¼ cup water in tray)	Max	10-14 (Fast) / 30-35 (Slow)
Brown rice	1 cup (add 1 ½ cup water in tray)	Max	45-60
Beef	8 Oz. (450g), cut in ½" thick slices	Max	15-20
Chicken (Breast)	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Chicken (Drumsticks)	4	Max	20-30
Sausages	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Fish filet	16 Oz. (450g)	Min	7-12
Shrimps	8 Oz. (225g)	Max	10-15
Clams	16 Oz. (450g)	Max	10-20



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



CARE AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord, and allow the steamer to cool before cleaning it.
- Empty the water tank and clean it with a damp cloth
- Remove the mineral deposits from the appliance every 8 times. To proceed, position the ring upside down around the heating element (the largest side up). Fill the water tank with cold water up to "max." level, fill the inside of the ring with vinegar up to the same level. Leave overnight to descale. Rinse out the inside of water tank with warm water several times.
- The baskets, the drip tray and the lid may be washed with soapy water, or put in the dishwasher. Never use abrasive cleaners to clean any part of your appliance.
- The body of the appliance should be washed with a non-abrasive damp cloth.
- **Never immerse the body in water or any other liquid.**
- Once dry, you can stack the steam bowls and containers inside each other, putting the smaller one into the bigger one, to save storage space. The lid can be put on top.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalarik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

- ❑ **LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE AVANT L'UTILISATION**
- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Gardez l'appareil hors de portée des enfants et animaux domestiques. Ce produit n'est pas fait pour être utilisé par des enfants. Des précautions particulières sont à prendre si l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Débranchez-le de la prise murale s'il n'est pas utilisé.
- ❑ Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- ❑ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants de cuisine ou maniques pour vous protéger lors de la manipulation.
- ❑ Pour éviter tout risque de choc électrique, incendie ou dommage personnel, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ❑ Débranchez de la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou retirer des éléments. Pour débrancher de la prise électrique, tirez sur la fiche et pas sur le cordon.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié. Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur, ou un risque d'incendie ou de choc électrique et risque d'endommager l'appareil. Laissez les accessoires fournis refroidir complètement avant de les manipuler.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur, près d'un four ou bruleur électrique ou à gaz, ou dans un four ou un four à micro-ondes.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des rideaux, tentures murales, vêtements, tissus ou autres matériaux inflammables, pendant son utilisation.
- ❑ Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de fournir un espace suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour offrir une circulation d'air adéquate.
- ❑ Soyez extrêmement prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides.
- ❑ Pour débrancher l'appareil, mettez l'appareil en position « 0 » puis retirer la fiche de la prise murale. Ne pas brancher l'appareil avant l'assemblage complet. Remplissez le réservoir d'eau avant le branchement sur une prise murale.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil en cours de fonctionnement. Les paniers sont des parties de l'appareil à surfaces chaudes et doivent être manipulés en utilisant leurs poignées latérales. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pendant la manipulation.
- ❑ L'eau est chauffée à 212°F (100°C) dans cet appareil. Faites très attention en cuisant à la vapeur, ou en retirant la nourriture, pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ou l'eau bouillante.
- ❑ Cet appareil génère de la vapeur. Prenez soin à ne pas vous brûler avec la vapeur chaude.
- ❑ Prenez garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. En fait, seule de l'eau doit se trouver dans le réservoir où il se situe. Ne jamais y placer d'aliments.
- ❑ Ne jamais utiliser l'appareil sans son plateau égouttoir.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- ❑ Après emploi et surtout lorsque toute l'eau n'est pas évaporée, attendez que la vapeur cesse de s'échapper par les trous situés en partie supérieure du couvercle puis soulevez et enlevez le couvercle de façon soigneuse, afin d'éviter tout risque de brûlure,



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



et faites égoutter l'eau chaude dans l'appareil. En utilisant des gants de protection, basculez le couvercle en le retirant, de façon à éloigner la vapeur des mains et du visage. Attention, en coulant, la condensation se trouvant sur les parois des différents réservoirs risque de générer de nouveau de la vapeur et de vous brûler.

- ❑ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de toucher ou de nettoyer les paniers, le couvercle ou la base.
- ❑ Soyez prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides. Il est fortement déconseillé de transporter votre appareil lorsqu'il n'est pas totalement froid.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



DESCRIPTION DES ELEMENTS

Voir page 3

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Afin d'éliminer les résidus de fabrication, il est nécessaire de nettoyer l'appareil et ses accessoires (voir chapitre « Nettoyage et Entretien »).

CUISINER DANS VOTRE CUISEUR VAPEUR

- Avant d'utiliser votre cuiseur-vapeur, assurez-vous qu'il est éteint et froid. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide; versez-la directement dans le réservoir. La quantité d'eau dépendra de la durée de cuisson désirée. Il est néanmoins important de respecter les niveaux MIN et MAX. Le non-respect des niveaux pourrait endommager l'appareil. Ne rajoutez pas d'herbes, épices ou autres liquides (tels que du vin ou du bouillon) à l'eau du réservoir.
- Assurez-vous que l'embout-vapeur de l'élément chauffant soit mise en place et bien fixé, c'est-à-dire la face la plus large vers le bas.
- Placez les aliments à cuire dans les différents paniers à vapeur. Ne rajoutez pas d'assaisonnement, d'herbes etc. avant la fin de la cuisson.

Note: si vous cuisez de la viande, il est préférable de la mettre dans le panier du bas, le plus proche de l'eau.

- Positionnez ensuite le plateau égouttoir sur le réservoir, puis placez-y le panier 1.
- Si vous utilisez plus d'un panier, empilez le panier 2 sur le panier 1, et le panier 3 sur le panier 2.
- Assurez-vous du fait que le plus petit panier (N°1) doit toujours être installé en premier lieu sur le plateau égouttoir et que le plus grand panier (N° 3) doit toujours se trouver au-dessus du panier intermédiaire (N° 2).



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Pour empiler les paniers correctement, assurez-vous que les ergots au bas des paniers entrent dans les encoches prévues à cet effet sur le rebord du récipient d'en-dessous.

Attention: faites toujours usage des poignées pour transporter les paniers. Prenez soin de positionner de façon correcte les accessoires car s'ils sont mal placés, de la vapeur peut s'échapper par les côtés de votre appareil et risque de vous brûler.

- Placez le couvercle sur le dernier panier. Assurez-vous que les trous du couvercle ne sont pas bouchés, car la vapeur doit pouvoir circuler et s'échapper. **NE FAITES PAS FONCTIONNER CET APPAREIL SANS LE COUVERCLE ; DE LA VAPEUR EST PRODUITE LORS DE L'UTILISATION.**
- Branchez l'appareil dans une prise murale.
- Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à indiquer le temps de cuisson désiré (Voir « Guide de Cuisson » ci-dessous). La lampe témoin s'allume. Si le temps de cuisson est de moins de 10 minutes, dépassez la position montrant 10 minutes, puis retournez au temps de cuisson désiré.
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est produit, et la lampe témoin, ainsi que l'élément chauffant, s'éteignent. Débranchez de la prise murale, et, en utilisant des gants de protection ou des maniques, soulevez soigneusement le couvercle et les paniers, en prenant soin de ne pas laisser la vapeur entrer en contact avec vos mains ou votre visage.
- Vérifiez que la nourriture est bien cuite. Si ce n'est pas le cas, replacez les paniers et le couvercle et tournez la minuterie. Vérifiez le niveau d'eau et assurez-vous qu'il n'est pas vide.

Note : L'eau est chauffée à 212°F (100°C) dans cet appareil. Faites très attention en cuisant à la vapeur, ou en retirant la nourriture, pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ou l'eau bouillante.

Note : il est possible de rajouter de l'eau en cours de cuisson, en remplissant le réservoir avec une bouteille d'eau, par les côtés du plateau-égouttoir.

- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cuiseur-vapeur et retirez soigneusement les paniers et le couvercle.

Note : l'appareil cesse de fonctionner dès qu'il n'y a plus d'eau.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



GUIDE DE CUISSON

- Pour la cuisson du riz, il vous est conseillé de couvrir le riz avec de l'eau chaude, afin d'en accélérer la cuisson (Cuisson rapide). 1 dose de riz cru donnera 2 doses de riz cuit.
- Il est possible de faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson totalement différents mais ceci nécessitera des interventions fréquentes pour retirer au fur et à mesure les aliments qui seront prêts. Pour éviter cela, il est préférable de préparer simultanément des aliments à temps de cuisson proche.
- Les aliments congelés ne devront pas nécessairement être décongelés au préalable mais leur temps de cuisson sera plus long.
- Fruits et légumes:
 - Coupez et retirez les tiges épaisses du chou, brocolis ou chou-fleur.
 - Utilisez le temps minimum pour les légumes à feuilles vertes (épinards, salade). Une cuisson prolongée aura pour conséquence décoloration et dégradation du goût.
 - Remuez à mi-cuisson
- Viandes et volailles:
 - Utilisez le panier inférieur pour cuire la viande. Utilisez des morceaux tendres et maigres.
 - Retirez autant de gras que possible.
 - Cuissez complètement avant de servir. Assurez-vous que le cœur de la pièce est bien cuit, avec un couteau ou une fourchette.
 - Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la pièce de viande a atteint une température interne adéquate.
 - Les saucisses doivent être précuites avant la cuisson vapeur.
- Poissons et fruits de mer:
 - Utilisez le panier inférieur pour cuire le poisson et les fruits de mer.
 - Le poisson est cuit quand celui-ci devient opaque et se sépare facilement
 - Vous pouvez ajouter des quartiers de citron pour cuire avec le poisson.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Les temps de cuisson indiqués sont indicatifs.

Aliments	Quantité	Niveau d'eau	Temps (Minutes)
Asperges	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Brocoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Chou (émincé)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Carottes	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Chou-fleur	1 tête	Max	11-14
Mais	3 épis	Max	20-25
Œufs (Durs)	6	Max	12-22
Pois	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Pomme de terre (tranchée)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Riz Blanc	1 verre (ajouter 1 verre ¼ d'eau dans le panier)	Max	10-14 (Rapide) / 30-35 (Lent)
Riz brun	1 verre (ajouter 1 verre ½ d'eau dans le panier)	Max	45-60
Bœuf	8 Oz. (450g), coupé en tranches de 1.25 cm	Max	15-20
Poulet (Blanc)	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Poulet (Pilons)	4	Max	20-30
Saucisses	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Filet de poisson	16 Oz. (450g)	Min	7-12
Crevettes	8 Oz. (225g)	Max	10-15
Palourdes	16 Oz. (450g)	Max	10-20



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Videz le réservoir et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
- Détartrez l'appareil toutes les 8 utilisations. Pour ce faire, placez l'anneau de protection vers le bas autour de l'élément chauffant (le côté le plus large vers le bas). Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau « max », remplissez l'intérieur de l'anneau jusqu'au même niveau avec du vinaigre. Laissez agir toute la nuit. Rincez plusieurs fois l'intérieur du réservoir avec de l'eau chaude.
- Les paniers, le plateau égouttoir et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse, ou être mis au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- La base de l'appareil doit être lavée à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement imbibée d'eau.
- **Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Une fois secs, les paniers peuvent s'empiler les uns dans les autres, en mettant le plus petit panier dans le plus grand, pour un rangement plus facile. Le couvercle peut être placé sur l'assemblage de paniers.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Consumer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, hay unas precauciones básicas de seguridad que siempre se deben seguir, tales como:

- ❑ **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños. La precaución adicional es necesaria al utilizar este producto cerca de niños o de sus mascotas.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha. Desenchufe siempre su aparato cuando no esté en uso.
- ❑ Coloque el producto sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mandos. Use agarraderas o guantes protectores para el horno durante la manipulación.
Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- ❑ Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, No sumerja nunca el aparato, cordón o enchufes en el agua o en cualquier otro líquido.
- ❑ La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el aparato frío antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de guardarlo o limpiarlo. Para desenchufar tire siempre del enchufe y nunca del cable
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, eso puede ser peligroso y puede dañar el aparato. Deje que los accesorios se enfríen completamente antes de su manipulación.
- ❑ No use en el exterior y coloque el aparato en un sitio seco.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- ❑ No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- ❑ No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente ya sea a gas o eléctrica, ni en un horno caliente o microondas.
- ❑ No permita que el producto toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, trapos de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.
- ❑ Utilice el producto en un área bien ventilada. Proporcione un espacio adecuado por encima y por todos los lados del producto para la circulación de aire cuando este en uso.
- ❑ Conecte siempre primero el cable al aparato y a continuación, enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, ponga el interruptor en posición de apagado y luego retire el enchufe. No enchufe su aparato hasta que este completamente montado. Llene el tanque de agua antes de enchufarlo a la corriente eléctrica.
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo. Cocine solo alimentos propios a la cocción y al consumo. No utilice alimentos de gran tamaño
- ❑ No toque las superficies calientes del aparato, utilice las asas de plástico. Las cestas translúcidas son una parte del aparato con superficies calientes. Use sus asas durante la manipulación así como agarraderas o guantes protectores para horno.
- ❑ El agua en el producto se calienta a 212 ° F (100 ° C). Tenga mucho cuidado cuando cueza los alimentos al vapor, los retire de la cesta o cuando entre por cualquier motivo, en contacto con el agua o el vapor.
- ❑ Este producto genera vapor durante su uso. Tenga cuidado para evitar quemaduras por el vapor
- ❑ Tenga cuidado de que nada entre en contacto con el elemento calefactor del aparato. Sólo agua puede estar en el sitio dónde está el elemento calefactor. No coloque nunca alimentos en esa parte del aparato.
- ❑ No utilice nunca el aparato sin su escurridor.
- ❑ No utilice el aparato sin agua.
- ❑ Después del uso y sobre todo cuando todo el agua todavía no está evaporada, espere que el vapor deje de pasar por los agujeros colocados en la parte superior de la tapa; para evitar todo riesgo de quemaduras, levanta y quite cuidadosamente la





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



tapa y haga escurrir el agua caliente en el aparato. Usando agarraderas o guantes protectores de horno quite la tapa de manera que el vapor se aleje de la cara y de las manos.
¡Cuidado!: la condensación en las paredes de los cestos puede de nuevo generar vapor y puede quemarle.

- ❑ Deje que el producto se enfríe completamente antes de tocarlo o limpiar la tapa las cestas y la base.
- ❑ Tenga cuidado si mueve el aparato cuando contiene alimentos calientes, agua o otros líquidos. Se desaconseja mover el aparato antes de que sea totalmente resfriado.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está provisto con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.** Para los aparatos provistos con un enchufe clásico, basta con insertar el enchufe en la toma de corriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



DESCRIPCION DE PARTES

Ver página 3.

ANTES DEL PRIMER USO

A fin de eliminar residuos de manutención, es preciso limpiar el aparato y sus accesorios (véase "mantenimiento y limpieza")

COCINAR EN SU CALDERA A VAPOR

- El cable de alimentación tiene que ser desenchufado y el aparato frío. Llene el tanque con agua fría, vértela directamente en el tanque. La cantidad de agua depende del tiempo de cocción deseado. Sin embargo, es importante respetar el nivel máximo y mínimo. Se podría dañar el aparato si no se respeta ese nivel. No añada hierbas, especia o otros líquidos (vino o caldo) en el agua del tanque.
- Asegúrese que la protección del elemento calentador sea bien puesta y bien fijada. La parte más larga de esa protección debe colocarse abajo.
- Coloque los alimentos a cocer en los diferentes cestos. Asegúrese de que estén correctamente atados uno a otro. No añada aliño o hierbas antes de que terminara la cocción.

Nota: si cuece carne al vapor, colóquela en la cesta # 1 (capa inferior) de manera que esté más cerca del agua.

- Coloque la bandeja escurridora en el tanque y apile la cesta 1 en ella.
- Si utiliza más de un nivel, coloque la cesta 2 sobre la cesta 1 y luego, opcionalmente, coloque la cesta 3 sobre esta.
- El cesto más pequeño (Nº 1) debe colocarse en el primer lugar en la bandeja escurridora y el cesto más grande (Nº 3) siempre debe colocarse arriba del cesto intermediario (Nº2).
- Para apilar los cestos correctamente, asegúrese que los salientes en la parte inferior de los cestos encajen bien en las señales previstas en el borde del recipiente de abajo.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Cuidado: siempre use las asas laterales para mover los cestos.

Tenga cuidado durante el montaje de los cestos porque si no están bien colocados, vapor podría escaparse por los lados del aparato y quemarle.

- Coloque la tapa en el cesto superior. Asegúrese de que los orificios de la tapa no están bloqueados, ya que el vapor debe ser capaz de circular y salir. **NO UTILICE EL APARATO SIN TAPA. SE GENERA VAPOR DURANTE EL USO.**
- Enchufe el aparato.
- Gire el control de mando / minuterero, para ajustar el tiempo de cocción que usted desea (ver la Guía de cocina más adelante). La luz piloto se encenderá. Si el tiempo de cocción es de menos de 10 minutos, por favor gire el minuterero más allá de los últimos 10 minutos y luego vuelva al tiempo de cocción deseado.
- Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará la alarma y la luz piloto y el elemento calefactor se apagará. Desenchufe, use las agarraderas o guantes protectores y levante cuidadosamente la tapa del recipiente, teniendo cuidado de evitar el contacto de la cara o la mano con el vapor.
Advertencia: El vapor puede escaldar y quemar la piel!
- Revise los alimentos para asegurarse de que los alimentos están listos. Si no es así, vuelva a colocar los recipientes para vapor y restablecer el mando de control. Revise el nivel del agua para asegurarse de que no está vacío.

Nota: El agua en el producto se calienta a 212°F (100°C). Tenga mucho cuidado durante la cocción al vapor, cuando retire los alimentos de las cestas o cuando por cualquier motivo, entre en contacto con el agua o el vapor. No toque el elemento calefactor.

Nota: es posible rellenar el depósito de agua durante la cocción, utilizando una botella de agua añadiendo el agua a través de los lados de la bandeja de goteo.

Una vez que se acabe de cocinar, desenchufe el aparato y retire con cuidado las cestas y la tapa.

Nota: el aparato se para automáticamente en cuanto que no haya más agua.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



GUIA DE COCINA

- Cuando cueza arroz, le recomendamos que lo cubran con agua caliente para que sea más rápida la cocción (cocina rápida). 1 taza de arroz no cocido hará 2 tazas de arroz. Se puede cocer alimentos que tienen tiempos de cocción muy diferentes pero eso requiere varias operaciones para remover la comida que está lista. Para evitarlo, se aconseja preparar comida con el mismo tiempo de cocción.
- No hace falta descongelar comida congelada, pero se alargará el tiempo de cocción.
- Frutas y Hortalizas
 - Corte gruesos tallos de la col, el brócoli, o coliflor.
 - Utilice el tiempo mínimo necesario para verduras de hoja verde. Un sobre cocinado, dará lugar a la degradación del color y el sabor.
 - Remueva el contenido o la mitad del tiempo de cocción.
- Carne / Aves
 - Use siempre el nivel inferior para cocinar carnes y aves. Use cortes tiernos y magros de carne y aves.
 - Quite la grasa tanto como sea posible antes de cocer al vapor
 - Compruebe la cocción de la carne antes de servir. Pinche con un cuchillo o un tenedor para asegurarse de que el centro esté cocido y que los jugos salgan claros. El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda cocinar las carnes picadas (carne de res, ternera, cordero y cerdo) a una temperatura interna de 160°F/71°C (y las aves picadas hasta 165°F/74°C. Steak cocinar a una temperatura interna de 145°F/63°C es medio poco hecho, 160°F/71°C es medio, 170°F/77°C está bien hecho. Cocine las pechugas de pollo a 170°F/77°C y baquetas a 180°F/82°C.
 - Use un termómetro para carnes para asegurarse de que la carne y las aves alcancen una temperatura interna segura.
 - Las salchichas deben estar bien cocidas antes de cocer al vapor.
- Pescado / Marisco
 - Siempre use nivel inferior al cocinar pescados y mariscos.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- o El pescado esta hecho cuando obtiene un color opaco y se desmenuce fácilmente.
- o Usted puede agregar trozos de limón, mientras cocina al vapor si lo desea.

Los tiempos de cocción indicados abajo son indicativos.

Alimento	Cantidad	Nivel de agua	Tiempo (Minutos)
Espárragos	16 Oz. (450g)	Max	10-12
Brócoli	8 Oz. (225g)	Min	6-10
Col (en trozos)	8 Oz. (225g)	Max	8-11
Zanahorias	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Coliflor	1	Max	11-14
Maíz	3 mazas	Max	20-25
Huevos (duros)	6	Max	12-22
Guisantes	10 Oz. (280g)	Max	12-15
Patatas (cortadas)	8 Oz. (225g)	Max	8-10
Arroz blanco	1 taza (añadir 1 ¼ taza de agua en la bandeja)	Max	10-14 (rápido) / 30-35 (lento)
Arroz tostado	1 cup (añadir 1 ½ taza de agua en la bandeja)	Max	45-60
Res	8 Oz. (450g), cortada en ½" lonchas	Max	15-20
Pechugas de pollo	16 Oz. (450g)	Max	20-30
Muslos de pollo	4	Max	20-30
salchichas	16 Oz. (450g)	Max	15-20
Filetes de pescado	16 Oz. (450g)	Min	7-12





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Vacíe el tanque y límpielo con un paño húmedo.
- Descalcifica el aparato cada 8 usos. Por eso, coloque el anillo al revés (la cumbre hacia abajo) alrededor del elemento calentador. Llene el tanque con agua fría hasta el nivel "Max", llene el interior del anillo con vinagre hasta un nivel similar. Deje que descalcifique durante una noche. Enjuague el tanque varias veces con agua caliente.
- Los cestos, el escurridor y la tapa pueden lavarse en agua jabonosa o en el lavavajillas. Nunca utilice productos abrasivos para limpiar su aparato: pueden dañarlo.
- El cuerpo del aparato puede lavarse con un tejido o con un paño húmedo.
- Nunca sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Una vez que el aparato este seco, puede apilar los recipientes uno dentro del otro, poniendo la más pequeña en la más grande, ahorrando espacio de almacenamiento. La tapa se puede poner en la parte superior.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>