



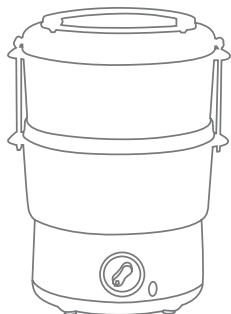
user manual

instruction manuel

دليل المستخدم

EN FR AR

KFS 2095



food steamer

cuiser à vapeur électrique

طباخة البخار



- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanıp, üretilmiştir. Ticari veya sanayi amaçlı kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz çocukların ilgisini çekebilir ancak bildiğiniz üzere oyuncak değildir. Bu sebeple cihazını çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza ediniz.
- Diğer uyarılar için bu kılavuz içindeki "**Güvenlik Talimatları**" bölümüne bakınız.
- Lütfen kılavuzu okuyup, sonrasında ürünü kullanmaya başlayınız.

- *This device is designed and manufactured for home use. It is not suitable for commercial or industrial purposes.*
- *This device may be interest of children, but as you know it is not a toy. In this reason, device being where children can't reach place.*
- *Other information in this guide to see the section "**Safety Instructions**".*
- *Please read the manual, you can start using the product after that.*



Cihazla Oynamalarını Güvenceye Almak İçin Çocuklar Gözetim Altında Tutulmalıdır.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children Being Supervised not to Play with the Appliance

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Merhaba,

Öncelikle ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kılavuzdaki bilgilere ileride de ihtiyacınız olabileceğinden lütfen kılavuzu saklayınız. Bu kılavuz güvenli kullanım ve üründen maksimum performansı elde etmeniz için hazırlanmıştır.

İyi günlerde kullanmanızı dileğiyle.

Hello,

First of all thank you for choosing Kiwi product. Please read this manual carefully before using your device. Please keep the manual as it may need in future. This guide is designed to help you to achieve maximum performance.

We wish you a pleasant use.



SAFETY INFORMATION

When using an electrical appliance, basic precaution should always be followed, including the following:

* Always unplug this appliance from the electrical immediately after using and before cleaning. * Keep the unit away from water or other liquids to avoid electrical discharge; don't plug the product in if it's resting on a wet surface.

* When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury. * This appliance is intended for household use only

* Store this appliance to a safe place, out of the reach of children.

* Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use attachments not recommended; specifically any attachments not provided with the unit. * Never operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, return it to the Service Centre for examination and repair.

* Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric burner, heated oven) or inflammable objects. * Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry and safe to do the actions.

* It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, use extension cords which are in good condition, with an earthed connection, and with a minimum rating of 10 A. * Place the unit on a solid surface to avoid movement or falling. * This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility for and the guarantee will not apply.

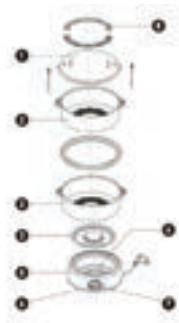
* Never immerse the unit into water. If the cord and plug become wet at any time, remove the plug from the electric socket while wearing dry rubber gloves. If the unit has been immersed, send it immediately to an authorized service centre or to your dealer. * Burning hazard: Parts of the unit become very hot during operation. Touch only the handles or buttons. * Do not use any accessories not supplied with this unit! SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS NAME

1. Lid with steam vents, 2. Steaming bowl, 3. Drip tray (With flavor screen), 4. Steam diffuser, 5. Water basin, 6. Cooking timer adjusting device, 7. Indicator, 8. Handle

Technical Parameter

- Voltage: 220V
- Power: 500W
- Frequency: 50 Hz
- Capacity: 2 x 2.5L (5L)



BEFORE THE FIRST USE

Remove the appliance and all accessories from the packaging. Peel off any adhesive labels, if any. Wash the lids, steaming bowls, steam diffuser and flavor screen and drip tray in warm, soapy water before use. Rinse and dry thoroughly. Wipe the inside of the water basin with a damp cloth.

HOW TO USE

1. Place the appliance on a stable, level surface, away from any objects, which could be damaged by steam. Such as walls and overhanging cupboards

2. Fill water directly into the water basin

WARNING: Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the water basin.

3. Place the Drip tray on the base and make sure it sits flat

4. Place herbs or apices in the Flavor Screen for add flavor. You may use Drip trap without adding herbs to the Flavor screen if you prefer.

FLAVOR SCREEN TIPS:

Add fresh or dried herbs to the Flavor Screen to spice up the healthy foods. Thyme, cilantro, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs and spice along with garlic, caraway or horseradish that enhance flavor with no need to add salt. When using the Flavor Screen. A. Try the suggested flavoring listed in the steaming Guide or use your favorite herbs to create new combinations. B. Flavor suggestions are for 1/2 to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount. C. To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Screen, rinse or wet the screen before adding seasoning. 5. Depending on version, your food steamer may be fitted with 1,2 or 3 bowls. 6. Depending on user's choice, steaming bowls can be assembled in several different positions. 7. Put the food in the bowls. We recommend that you put largest pieces of food in the bottom bowl, require a longer cooking time. 8. Put the bowl on the base and lid on top. 9. Plug into wall outlet, set timer (See HOW TO SET THE TIMER) for the recommended time, steaming will begin within 30 seconds. WARNING: Do not touch the base, steaming bowls, or lid during use, as they get very hot. 10. When steaming is complete, the timer will give a beep. WARNING: To prevent burns, use a mitt when removing the lid or steaming bowls, as hot steam will escape. Remove the lid slowly with the inside of the lid pointing away from you and let steam escape gradually. Hold the lid over unit to allow the condensation to drain into the steamer. Do not reach into the unit while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle. 11. In order to prevent food from being overcooked, remove the steaming bowl immediately using a mitt, and place it on a plate or on the reversed lid. Also, you can use the handle to remove the steaming bowl.

12. When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing the drip tray and storing.

WARNING: Use caution when removing the drip tray, while other parts of the unit may be cool, the water in the water basin and the drip may still be very hot.

Do not operate the appliance without steaming bowl and lid in place.

STEAMING TIME

STEAMING CHART AND RECIPES

1. Steaming times stated in the guide and recipes are only a guide. Time may vary depending on the size of the food piece, spacing of the food in the steaming bowl, freshness of food, personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking time. 2. Steaming times are for the quantity stated in the guide or recipe. For larger or smaller quantities adjust the time accordingly. 3. The steaming times are all based on the food cooked in the lower bowl, unless specifically stated otherwise. Food cooked in the upper bowl may take slightly longer to cook. 4. All times stated in the guide and recipes are based on the use of cold water.

TYPE VEGETABLE

WEIGHT/MEASUREMENT	TIME TO COOK (Minutes)
Asparagus 500g	15-16
Artichokes 500g	40
Beans 250g	18
Beetroot 500g	30
Broccoli 500g	15-20
Bok Choy 500g	15-20
Brussels Sprouts 500g	25
Cabbage 500g	15
Celery 250g	10
Carrots 500g	20
Cauliflower 500g	20
Corn, whole 500g	20
Eggplant 500g	15
Mushrooms 500g	6-8
Onions 250g	10
Parsnips 250g	10
Peas 500g	10
Capsicums 500g	15
Potatoes 500g	35
Sweet Potato 500g	35
Spinach 250g	10
Squash 500g	15
Turnips 500g	20
All frozen Vegetables 500g	25-30

MEAT AND POULTRY

1. Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming. 2. Serve steaming meat and poultry with flavorful sauces or marinade before steaming. 3. Thoroughly cook all foods before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear. 4. Sausage must be completely cooked before steaming. 5. Use fresh herbs while steaming to add flavor.

TYPE MEAT

WEIGHT/MEASUREMENT	TIME TO COOK (Minutes)
Chicken 150gr	12-15
300gr	30-35
Pork 200gr	15
Beef 150gr	25

CARE AND MAINTENANCE**CLEANING**

1. Never immerse the base, cord or plug in water.
2. Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
3. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, steel wool or bleach.
4. Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad.
5. We recommend washing the lid, rice container, baskets in hot water and dishwashing liquid.
6. Alternatively, all those parts can be cleaned in a dishwasher in the upper basket on the light cycle. However, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of exterior gloss and dulling.
7. Empty the water basin and change the water after each use.
8. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm, soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.
9. Wipe the base with a damp cloth.
10. Clean the unit on a regular basis.

DESCALING THE WATER BASIN

After 2-3 months of consistent usage, chemical deposits may build up in the water basin and heating element. This is a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in our area. It is essential the appliance is unambiguous regularly to maintain steam production and extend the life of the unit.

1. Fill the water basin to the MAX level with white vinegar (not brown vinegar). **IMPORTANT:** Do not use any other chemical or commercial decale. 2. Plug in a wall socket. Drip tray, steaming bowl and lid should be in place during this procedure. 3. Set timer for 25 minutes to begin steaming.

WARNING: If vinegar begins to boil over the edge of base, unplug the unit and switch the timer off. Reduce the quantity of vinegar slightly.

4. When the timer rings, unplug from the wall socket and allow cooling completely before pouring out vinegar.
5. Rinse the water basin several times with cold water.

CAUTION

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de votre appareil électrique, il est important de respecter les mesures de précautions élémentaires listées ci-après : * Il faut toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique après son utilisation et avant son nettoyage. * Veuillez tenir l'appareil à l'écart de l'eau et d'autres liquides pour éviter les électrocutions ; évitez de le brancher s'il se trouve sur une surface humide. * Pour le débrancher de manière sûre, veuillez-le déconnecter en tenant la fiche et non le cordon. * Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. * Veuillez-le conserver dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants. * N'utilisez cet appareil que dans le but auquel il est destiné et suivant les instructions de la présente notice. Il est déconseillé d'utiliser des accessoires non recommandés, notamment ceux qui ne sont pas fournis avec l'appareil. * Évitez de faire fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, veuillez-le renvoyer au centre de service pour un diagnostic et une réparation. * Veuillez tenir l'appareil à l'écart des sources de chaleur (gaz, plaque ou four électrique) ou des objets inflammables.* Avant de brancher l'appareil ou lorsque vous l'utilisez, assurez-vous d'avoir les mains sèches pour éviter tout risque. * Il est conseillé de ne pas utiliser une rallonge avec cet appareil. Cependant, si vous en utilisez une, assurez-vous qu'elle soit en bon état, dotée d'une connexion mise à la terre et d'une tension minimale de 10 A. * Placez l'appareil sur une surface solide pour éviter des mouvements ou des chutes. * Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Toute utilisation à des fins professionnelles, utilisation inappropriée de l'appareil ou non-respect des instructions de ce dépliant ne saurait engagé la responsabilité du fabricant et annule toute couverture par la garantie.* Il est interdit de plonger l'appareil dans de l'eau. Si le cordon ou la fiche se mouille, veuillez débrancher la fiche de la prise en portant des gants en caoutchouc secs. Si l'appareil est mouillé, veuillez l'envoyer immédiatement au centre de services agréé ou chez votre revendeur. * Risque de brûlures : Les parties de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez que les poignées et les boutons. * Il est interdit d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil !

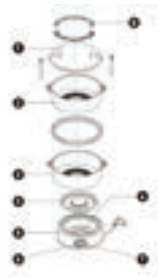
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOM DES PARTIES

1. Couvercle avec orifices de vapeur, 2. Bol à vapeur,
3. Bac de récupération (avec diffuseur d'arômes) 4. Diffuseur de vapeur, 5. Réservoir d'eau, 6. Dispositif de réglage de la minuterie, 7. Indicateur, 8. Poignée

CARACTÉRISTIQUES

- Voltage: 220V
- Power: 500W
- Frequency: 50 Hz
- Capacité : 2 x 2.5L (5L)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage. Décollez les étiquettes adhésives, le cas échéant. Lavez les couvercles, bols à vapeur, diffuseur de vapeur, diffuseur d'arômes et bac de récupération à l'eau chaude savonneuse avant leur utilisation. Rincez et séchez soigneusement. Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide.

MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart des objets qui pourraient être endommagés par la vapeur, tels que les murs et les armoires suspendues. 2. Remplissez directement le réservoir d'eau. **AVERTISSEMENT** : Il ne faut pas ajouter de sel, poivre, assaisonnements, herbes, vin, bouillon ou tout liquide autre que de l'eau du robinet dans le réservoir d'eau. 3. Placez le bac de récupération sur le socle et assurez-vous qu'il est bien à plat. 4. Placez les herbes ou les épices dans le diffuseur d'arômes pour donner du goût à vos repas. Si vous le désirez, vous pouvez aussi utiliser le bac de récupération sans ajouter d'herbes au diffuseur d'arômes. **CONSEILS POUR LE DIFFUSEUR D'ARÔMES** :

Ajoutez des herbes fraîches ou séchées au diffuseur d'arômes pour épicer vos aliments. Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry et l'estragon avec l'ail, le cumin ou du raifort sont quelques herbes et épices qui améliorent la saveur sans avoir besoin d'ajouter du sel. Lorsque vous utilisez le diffuseur d'arômes. A. Essayez les saveurs suggérées dans le Guide du cuiseur ou utilisez vos herbes préférées pour créer de nouvelles combinaisons. B. Les suggestions de saveur concernent la moitié de 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées. Si vous utilisez des herbes fraîches, hachez les feuilles et mettez trois fois la quantité proposée. C. Pour empêcher les petites herbes ou épices moulues de tomber à travers le diffuseur d'arômes, il convient de le rincer ou mouiller avant d'ajouter l'assaisonnement. 5. Selon le modèle, votre cuiseur peut être équipé de 1, 2 ou 3 bols. 6. Selon le choix de l'utilisateur, les bols à vapeur peuvent être disposés de plusieurs manières différentes. 7. Placez les aliments dans les bols. Nous vous recommandons de placer les plus gros morceaux de nourriture dans le bol inférieur, car ils nécessitent un temps de cuisson plus long. 8. Placez le bol sur le socle et le couvercle au-dessus. 9. Branchez l'appareil sur la prise murale, réglez la minuterie (voir la section RÉGLAGE DE LA MINUTERIE) pour la durée recommandée. L'appareil émet de la vapeur au bout de 30 secondes. **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas le socle, les bols à vapeur, ou le couvercle pendant l'utilisation, car ils sont très chauds. 10. Lorsque la vapeur est terminée, la minuterie émet un bip. **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les brûlures, utilisez un gant lorsque vous retirez le couvercle ou les bols à vapeur, car la vapeur chaude s'échappe. Retirez le couvercle lentement et orientez sa partie intérieure loin de vous et laissez la vapeur s'échapper progressivement. Tenez le couvercle au-dessus de l'appareil pour permettre à la condensation de s'écouler dans le cuiseur. Ne vous rapprochez pas de l'appareil lors de la cuisson. Si vous désirez vérifier l'évolution de la cuisson ou remuer les aliments, utilisez un ustensile avec un long manche. 11. Pour éviter la cuisson excessive des aliments, retirez le bol à vapeur dès la fin de la cuisson à l'aide de gants, et placez-le sur une plaque ou sur le couvercle retourné. En outre, vous pouvez utiliser la poignée pour retirer le bol à vapeur. 12. À la fin de l'utilisation de l'appareil, débranchez-le de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le bac de récupération et le ranger. **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le bac de récupération, si les autres parties de l'appareil sont refroidies, l'eau du réservoir et le bac peuvent être encore très chauds. Il est interdit d'utiliser l'appareil sans le bol à vapeur et le couvercle en place.

TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR

TABLEAU ET RECETTES POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

1. Les temps de cuisson à la vapeur et les recettes présentés dans le guide sont à titre indicatif. Le temps peut varier en fonction de la taille des aliments, leur espacement dans le bol à vapeur, leur fraîcheur ainsi que les préférences personnelles. Lorsque vous vous serez familiariser avec le cuiseur à vapeur, vous pourrez régler le temps de cuisson à votre guise. 2. Les temps de cuisson à la vapeur concernent les quantités indiquées dans le guide ou les recettes. Pour des quantités supérieures ou inférieures à celles là, veuillez régler le temps en conséquence. 3. Les temps de cuisson sont tous relatifs aux aliments cuits dans le bol inférieur, sauf indication contraire. La cuisson des aliments du bol supérieur peut prendre plus de temps. 4. Toutes les durées indiquées dans le guide et les recettes concernent une utilisation d'eau froide.

TYPE DE LÉGUMES

POIDS/MESURE	TEMPS DE CUISSON (Minutes)
Asparagus 500g	15-16
Artichokes 500g	40
Beans 250g	18
Beetroot 500g	30
Broccoli 500g	15-20
Bok Choy 500g	15-20
Brussels Sprouts 500g	25
Cabbage 500g	15
Celery 250g	10
Carrots 500g	20
Cauliflower 500g	20
Corn, whole 500g	20
Eggplant 500g	15
Mushrooms 500g	6-8
Onions 250g	10
Parsnips 250g	10
Peas 500g	10
Capsicums 500g	15
Potatoes 500g	35
Sweet Potato 500g	35
Spinach 250g	10
Squash 500g	15
Turnips 500g	20
All frozen Vegetables 500g	25-30

VIANDES ET VOLAILLES 1. La cuisson à la vapeur a l'avantage cuisson. En raison de la chaleur douce, choisissez uniquement des morceaux de viandes fins et tendres et enlevez tout le gras. La viande appropriée pour les grillades est aussi idéale pour une cuisson à la vapeur. 2. Veuillez servir la viande et la volaille avec des sauces ou marinades savoureuses après la cuisson. 3. Il faut bien cuire tous les aliments avant de les servir. Percez-les avec un couteau ou une broche pour vérifier que la cuisson du centre est correcte et que le jus s'écoule. 4. Il convient de faire cuire complètement les saucisses avant leur cuisson à la vapeur. 5. Utilisez des herbes fraîches lors de la cuisson à la vapeur pour ajouter de la saveur.

TYPE DE MOI AU

POIDS/MESURE	TEMPS DE CUISSON (Minutes)
Poulet 150gr	12-15
300gr	30-35
Porc 200gr	15
Du boeuf 150gr	25

ENTRETIEN ET NETTOYAGE**NETTOYAGE**

1. Ne plongez jamais le socle, le cordon ou la fiche dans de l'eau. 2. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. 3. Évitez de nettoyer les parties de l'appareil avec un produit abrasif comme les poudres à récurer, de laine d'acier ou du chlore. 4. Ne nettoyez pas les bols et les paniers en plastique transparent avec le côté abrasif d'une éponge ou un tampon. 5. Nous recommandons de laver le couvercle, le récipient destiné du riz et les paniers dans l'eau chaude avec du liquide vaisselle. 6. Vous pouvez aussi les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle sur un cycle court. Cependant, un nettoyage récurrent au lave-vaisselle peut entraîner une légère perte de brillance extérieure et un ternissement. 7. Videz le réservoir d'eau et changez l'eau après chaque utilisation. 8. N'immergez pas le socle dans de l'eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon. Rincez soigneusement. 9. Nettoyez le socle avec un chiffon humide. 10. Nettoyez régulièrement l'appareil.

DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Après 2 à 3 mois d'utilisation régulière, des dépôts chimiques peuvent s'accumuler dans le réservoir et sur les éléments chauffants. C'est un processus normal et l'accumulation dépend du degré de dureté de l'eau dans votre région. Il est essentiel que l'appareil soit entretenu régulièrement pour maintenir la production de vapeur et prolonger sa durée de vie. 1. Remplissez le réservoir au niveau MAX avec du vinaigre blanc (et pas du vinaigre brun). **IMPORTANT** : N'utilisez aucun autre produit chimique ou commercial. 2. Branchez sur une prise murale. Le bac de récupération, le bol à vapeur et le couvercle doivent être en place au cours de cette procédure. 3. Réglez la minuterie pour 25 minutes afin de commencer la cuisson à la vapeur. **AVERTISSEMENT** : Si le vinaigre commence à bouillir sur le bord du socle, débranchez l'appareil et arrêtez la minuterie. Réduisez légèrement la quantité de vinaigre. 4. Lorsque le minuteur sonne, débranchez de la prise murale et laissez refroidir complètement avant de verser du vinaigre. 5. Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau froide.

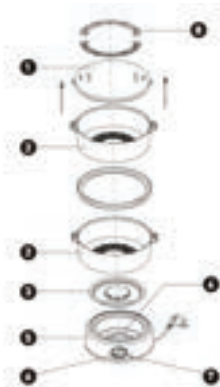
ATTENTION

1. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. 2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع تدابير السلامة الأساسية التالية، بما يشمل ما يلي:

- افصل الجهاز عن الكهرباء دائما بعد الاستعمال وقبل تنظيفه.
 - حافظ على الجهاز بعيدا عن الماء أو السوائل الأخرى لتجنب المخاطر الكهربائية؛ لا توصل الجهاز بالكهرباء إذا كان على سطح مبلل.
 - عند فصل الجهاز، افصله عن الكهرباء بمسك القابس وليس السلك لتجنب أية إصابة.
 - صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
 - خزن الجهاز في مكان آمن بعيدا عن متناول الأطفال.
 - استخدام هذا الجهاز فقط لاستخداماته الموضحة في الدليل. لا تستخدم الملحقات غير الموصى بها؛ وتحديدًا أية ملحقات غير مزودة مع الجهاز.
 - لا تشغل هذا الجهاز إذا كان سلكه أو قابسه تالفا. إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أعد إلى مركز الخدمة للفحص والصيانة.
 - أبعاد هذا الجهاز عن مصادر الحرارة (الغاز، المواقد الكهربائية، الأفران الساخنة) أو المواد سريعة الاشتعال.
 - تأكد أن يديك جافتين تماما قبل توصيله بالكهرباء أو تشغيله.
 - يفضل عدم استخدام سلك تطويل مع هذا الجهاز. لكن إذا تم استخدام سلك تطويل، استخدم نوعا حالته جيدة، بتوصيل مؤرض وتصنيف 10 أكحد أدنى.
 - ضع الجهاز على سطح صلب لتجنب الحركة أو السقوط.
 - تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط. لا يتحمل المصنع المسؤولية ولا تطبق الكفالة في حالة الاستخدام التجاري أو الخاطئ أو عدم الامتثال للتعليمات.
 - لا تغمر الجهاز في الماء أبدا. إذا أصبح السلك أو القابس رطبا في أي وقت، انزعه عن المقبس بوضع قفازات مطاطية جافة. إذا انغمر الجهاز في الماء، أرسله إلى مركز الخدمة المعتمد أو إلى البائع فوراً.
 - خطر الاحتراق: تصبح أجزاء الجهاز ساخنة جدا أثناء التشغيل. المس المقابض أو الأزرار فقط.
 - لا تستخدم أية ملحقات غير مزودة مع هذا الجهاز!
- احتفظ بهذه التعليمات

أسماء القطع



1. غطاء مع فتحات للبخار
2. وعاء البخار
3. طبق الرذاذ (مع غربال نكهات)
4. موزع البخار
5. حوض ماء
6. أداة ضبط مؤقت الطهي
7. مؤشر
8. مقبض

تيار متناوب 220-240 فولت، 60/50 هيرتز، 500 واط
سعة 2.5 لتر (كل طبقة)

قبل الاستخدام الأول

أخرج الجهاز وجميع الملحقات من الغلاف. انزع الشريط اللاصق إن وجد. اغسل الأغشية وأوعية البخار وموزع البخار وغريبات النكهات وطبق الرذاذ بماء صابوني دافئ قبل الاستعمال. اشطفه وجففه كلياً. امسح داخل حوض الماء بقماشة رطبة.

طريقة الاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر ومستوي، بعيداً عن أية أجسام قد تتلف بفعل البخار مثل الجدران والخزائن المعلقة.
2. اسكب الماء في الحوض مباشرة.
3. تحذير: لا تضع أي ملح أو فلفل أو بهارات أو أعشاب أو نبيذ أو أي سائل أخرى غير ماء الصنبور في حوض الماء.
3. ضع طبق الرذاذ على القاعدة وتأكد أن في وضع منبسط.
4. ضع الأعشاب أو البهارات في غريبات النكهات لإضافة النكهة. يمكنك استخدام طبق الرذاذ دون إضافة الأعشاب إلى غريبات النكهات إذا كنت تفضل.

نصائح عن غريبات النكهات:

أضف أعشاباً طازجة أو مجففة إلى غريبات النكهات لتبهيير الأطعمة الصحية. يعتبر الزعتر، الكزبرة، الريحان، الشبث، الكاري والطرخون بعض الأعشاب والبهارات إلى جانب الثوم، أو الكراويا أو الفجل الحار التي تعزز النكهة بدون إضافة الملح. عند

استخدام غريبات النكهات

- A. جرب قائمة النكهات المقترحة في دليل استخدام البخار أو استخدم أعشابك المفضلة لتشكيل خلطات جديدة.
- B. إن مقترحات النكهات مخصصة لـ 2/1 إلى 3 ملاعق صغيرة من الأعشاب أو البهارات المجففة. إذا كنت تستخدم أعشاباً طازجة، قطع الأوراق وضاعف الكمية.
- C. لمنع سقوط الأعشاب الصغيرة أو البهارات المطحونة عبر غريبات النكهات، اشطف الغريبات أو بله قبل إضافة البهارات.
5. ربما تكون طبخة البخار مزودة بـ 1 أو 2 أو 3 أوعية بناء على الطراز.
6. وبناء على خيار المستخدم، يمكن تركيب أوعية البخار بعدة أوضاع.
7. ضع الطعام في الأوعية. ننصح بوضع أكبر قطع طعام في الوعاء السفلي لأنه يتطلب وقت أطول في الطهي.
8. ضع الوعاء على القاعدة والغطاء على السطح.
9. أوصله بمأخذ الجدار، اضبط المؤقت (انظر كيفية ضبط المؤقت) للزمن الموصى به، سيبدأ التبخير خلال 30 ثانية.
- تحذير: لا تلمس القاعدة أو أوعية البخار أو الغطاء أثناء الاستخدام لأنها تصبح ساخنة جداً.
10. عند انتهاء الطهي بالبخار، يصدر المؤقت صافرة.
- تحذير: لمنع الحروق، استخدم قفازاً عند رفع الغطاء أو أوعية البخار، لأنه البخار الساخن سيخرج منها. قم بفتح الغطاء ببطء بحيث يكون اتجاه الغطاء بعيداً عنك ودع البخار يخرج تدريجياً. ثبت الغطاء فوق الجهاز للسماح للبخار بالتصريف. لا تقترب من الجهاز كثيراً عند الطهي بالبخار. إذا أردت تفقد عملية الطهي أو التحريك، استخدم أداة بمقبض طويل.
11. لمنع فرط الطهي، أخرج وعاء البخار فوراً بواسطة قفاز، وضعه على طبق أو على الغطاء. كما يمكنك استخدام المقبض لإخراج وعاء البخار.
12. عند الانتهاء من استخدام الجهاز، انزع من مقياس الجدار ودعه يبرد كلياً قبل نزع طبق الرذاذ والتخزين.
- تحذير: احذر عند فك طبق الرذاذ، فبينما تكون أجزاء الجهاز الأخرى باردة، يكون الماء في الحوض والرذاذ ساخناً جداً. لا تشغل الجهاز بدون وعاء البخار والغطاء.

وقت الطهي بالبخار

جدول الطهي بالبخار والوصفات

1. تعتبر أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الدليل والوصفات دليلاً فقط. قد يتباين الزمن بناءً على حجم قطع الطعام، والفرغات بين الأطعمة في وعاء البخار، ونضارة الطعام، والتفضيل الشخصي. بينما تعتاد على طبخة البخار، اضبط زمن الطهي.
2. إن أوقات الطهي بالبخار للكمية المذكورة في الدليل أو الوصفة. اضبط الزمن طبقاً للكميات الأكبر أو الأصغر.

3. جميع أوقات الطهي بالبخار مبنية على الطعام المطبوخ في الوعاء السفلي، إلا إذا ذكر غير ذلك. قد يستغرق الطعام المطبوخ في الوعاء العلوي وقتاً أطول قليلاً في الطهي.
4. جميع الأوقات المذكورة في الدليل والوصفات مبنية على استخدام الماء البارد.

نوع الخضار	الوزن/القياس	زمن الطهي (دقائق)
هليون	500 غرام	15-16
خرشوف	500 غرام	40
فاصوليا	250 غرام	18
شمندر	500 غرام	30
بروكلي	500 غرام	15-20
ملفوف صيني	500 غرام	15-20
ملفوف بروكسل	500 غرام	25
ملفوف	500 غرام	15
كرفس	250 غرام	10
جزر	500 غرام	20
قرنبيط	500 غرام	20
ذرة كاملة	500 غرام	20
بادنجان	500 غرام	15
فطر	500 غرام	6-8
بصل	250 غرام	10
جزر أبيض	250 غرام	10
بازيلا	500 غرام	10
فلفل حلو	500 غرام	15
بطاطا	500 غرام	35
بطاطا حلوة	500 غرام	35
سبانخ	250 غرام	10
سبانخ	500 غرام	15
لفت	500 غرام	20
جميع الخضروات المجمدة	500 غرام	25-30

اللحم والدواجن

1. إن للطهي بالبخار ميزة السماح لجميع الدهون بالتصريف أثناء الطهي. نظرا للحرارة المعتدلة، اختر فقط اللحوم الطرية وأزل جميع الدهون. تعتبر اللحوم المناسبة للشواء مثالية للطهي بالبخار.
2. قدم اللحم والدواجن المطبوخة على البخار مع الصلصات الفواحة أو المخلل قبل طهيها بالبخار.
3. اطيخ جميع الأطعمة بشكل جيد قبل التقديم. انقها بسكين أو سيخ للتأكد من أن وسطها مطبوخ والعصارة واضحة.
4. يجب طهي النقانق جيدا قبل وضعها على البخار.
5. استخدم الأعشاب الطازجة عند التبخير للحصول على النكهة.

نوع الخضار	الوزن/القياس	زمن الطهي (دقائق)
دجاج	150 غرام	12-15
	300 غرام	30-35
لحم خنزير	200 غرام	5-10
لحم بقر	150 غرام	8-10

العناية والتنظيف

التنظيف

1. لا تغمر القاعدة أو السلك أو القابض في الماء.
2. افصل الجهاز من مقبس الجدار ودعه يبرد كلياً قبل التنظيف.
3. لا تنظف أي جزء من الجهاز بمنظفات كاشطة، مثل المساحيق أو اللبف الفولاذي أو المبيضات.
4. لا تنظف الأوية البلاستيكية الشفافة والسلال بالجهة الكاشطة من الإسفنج.
5. ننصحك بغسل الغطاء ومستوعب الأرز والسلال بالماء الساخن ومائل غسل الأطباق.
6. أو يمكن تنظيف جميع هذه الأجزاء في غسالة الأواني في السلة العلوية بالدورة الخفيفة. إلا أن التنظيف المتواصل في غسالة الأواني قد يؤدي إلى بهتان وفقدان بسيط في اللمعان الخارجي.
7. فرغ حوض الماء وغير الماء عند كل استخدام.
8. لا تغمر القاعدة في الماء. املا حوض الماء بماء صابوني دافئ وامسح بقماشة. اشطفه جيداً.
9. امسح القاعدة بقماشة رطبة.
10. نظف الجهاز باستمرار.

إزالة الكلس عن حوض الماء

- بعد 2 إلى 3 أشهر من الاستعمال المستمر، قد تتراكم الترسبات الكيميائية على حوض الماء وعنصر التسخين. هذا أمر طبيعي ويعتمد التراكم على درجة شدة الماء في منطقتك. يجب إزالة هذا التراكم بانتظام للحفاظ على إنتاج البخار وإطالة عمر الجهاز.
1. املا حوض الماء حتى المستوى الأقصى بخل أبيض (وليس خلا بنياً).
هام: لا تستعمل أي مادة كيميائية أخرى أو منتج تجاري.
 2. أوصله بالكهرباء. يجب أن يكون طبق الرذاذ ووعاء البخار والغطاء في مكانها خلال هذه العملية.
 3. اضبط المؤقت 25 دقيقة لبدء استخدام البخار.
 - تحذير: إذا بدء الخل بالغلجان والاندلاق على حافة القاعدة، افصل الجهاز وأوقف المؤقت. قلل كمية الخل بعض الشيء.
 4. عندما يرن المؤقت، افصل الجهاز عن الكهرباء ودعه يبرد كلياً قبل تفريغ الخل.
 5. اشطف حوض الماء بالماء البارد عدة مرات.

تنبيه

1. هذا الجهاز ليس معد لاستخدام أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفتقرون للخبرة والمعرفة، إلا إذا تم منحهم إشرافاً أو توجيهها يخص استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
2. يجب مراقبة الأطفال كي لا يعبتوا بالجهاز.



İthalatçı-İmalatçı Firma / Importer-Manufacturer
BMVA Elektronik San. Tic. ve A.Ş.
Türe Sk. No:2 K.Cekmece/Istanbul - Turkey
K284 (6.16) Made in P.R.C.

Importé par
BIM Stores IF: 1108770 Fabriqué en Chine

مستورد من طرف بيم ستورز, ت.ض.
صنع في الصين



This product is produced in nature
friendly factory.
Ce produit est fabriqué par une usine
écologiste.



© 2015 BMVA. Tüm hakları saklıdır. Kiwi logosu BMVA'ya aittir. Diğer tüm logo ve markalar sahiplerine aittir. Yazım ve baskı hatalarından BMVA sorumlu değildir. © 2015 BMVA. All rights reserved. Kiwi logo is owned by BMVA and registered. All other trademarks and signs are property of their owners. BMVA is not responsible for printing and composing mistakes.