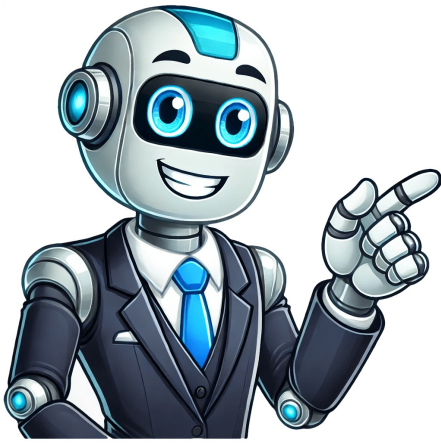


Continue



How to use ambiano steamer

The Ambiano Food Steamer is a fantastic kitchen gadget that lets you cook your food in a healthy way without needing any oil or fat. It's perfect for steaming veggies, seafood, and meat while keeping all the nutrients and flavors intact. If you're new to using the Ambiano or just need some tips on how to get the most out of it, this article is here to help. We'll walk you through setting up the steamer and cooking different types of meals in no time. Using your Ambiano Food Steamer is a breeze. First, fill the water tank at the bottom with water. Next, place your food in the steaming baskets, making sure each basket is stacked properly on top of the other. Then, adjust the timer and temperature settings based on what you're cooking. Finally, turn on the steamer and let it do its magic. Setting up your Ambiano Food Steamer can be a bit of a challenge if you don't know where to start. But don't worry, just read through your user manual carefully before getting started. It'll give you all the step-by-step instructions you need to assemble everything properly. Once you've unpacked everything, simply follow the manual's instructions to put it all together. Understanding how to use all the functions and modes on your Ambiano Food Steamer is key to cooking like a pro. The steamer has different settings for steaming, reheating, and warming up food, as well as timer and temperature controls so you can cook exactly what you want. And with its automatic shut-off feature, you don't have to worry about overheating. With a little practice, you'll be cooking like a pro in no time! Optimizing Cooking with the Ambiano Steamer The common issues with the Ambiano Food Steamer include leaking water from the bottom or sides due to loose or damaged seals, overfilling the tank, or uneven surfaces, and cooking problems caused by incorrect water levels or overcrowded baskets. To address these concerns, regular checks of the seal, tightening of loose parts, and proper placement on an even surface can resolve issues. Additionally, ensuring the correct water level and arranging food properly can improve cooking outcomes. Using the Ambiano Food Steamer offers numerous benefits, including quick and easy cooking times, preservation of nutritional value, and promotion of healthy eating. This appliance allows for simple meal preparation and enables users to enjoy perfectly cooked meals with minimal effort. By incorporating the Ambiano Food Steamer into your kitchen, you can take advantage of its various functions, such as timers and temperature control, to prepare a variety of healthy dishes without hassle. Rice Cooker User Guide: A Comprehensive Quick Start Manual Page 2 Parts Breakdown: 1. Lid 2. Steamer insert 3. Pot 4. Base 5. Power indicator lights 6. Spoon 7. Measuring cup 8. Instruction manual User Instructions: 1. Carefully unpack the Rice Cooker from its packaging, noting that the lid is usually upside down. 2. Gently clean all components with a soft cloth and warm water. Avoid immersing the base in liquids or using abrasive materials to prevent damage. Page 3 General Safety Precautions: 1. Adult supervision is necessary when operating near children. 2. The Rice Cooker is designed for indoor household use only. 3. Unplug the appliance before cleaning or storing it. 4. Never submerge electrical components in water or liquids to avoid electric shock. 5. Report any malfunctions or damage to authorized service facilities. 6. Only use recommended accessories to prevent accidents and ensure proper functioning. 7. Handle the Rice Cooker with care, avoiding pulling the cord or exposing it to heat sources. Page 4 Cooking Guide: 1. Consult the instruction manual for specific cooking guidelines. 2. Always follow basic safety precautions when using the Rice Cooker. 3. Keep the appliance on a stable surface, away from heat sources and electrical outlets. 4. Never leave children unattended near the Rice Cooker. 5. Regularly clean the device to prevent buildup and ensure optimal performance. Before operating this Rice Cooker, carefully read and understand the safety instructions provided in this manual to avoid electric shock, fire, or serious personal injury. For your own safety and well-being, please note that: - This appliance is not designed for individuals with physical, sensory, or mental limitations unless supervised by a responsible adult. - The Rice Cooker should be used on a stable work surface, away from water and heat sources. - Never leave the appliance unattended while it's plugged in, and ensure it's properly unplugged after each use. - To prevent electrical shock, avoid using extension cords with this product unless absolutely necessary, and exercise caution when doing so. - The polarized plug should only be inserted one way into a polarized outlet to minimize the risk of electrical shock. By following these essential safety precautions, you can enjoy safe and convenient cooking with your Rice Cooker. Before first use, rinse rice in warm soapy water, dry thoroughly, then avoid immersing base in water or any liquid. To cook rice, measure and place it in a pot, add marked measurements of water, and cover with lid. Plug into an outlet; the 'Warm' light turns on, starting heating. Press the white button to start cooking; when finished, the button releases, and the cooker keeps the rice warm at 140°F-176°F (60°C-80°C). Allow rice to rest for at least 15 minutes before serving. Note: Charts below are for reference only; actual cooking times may vary. For white rice, brown rice, or quinoa, add seasonings and oil if desired; broth can be substituted for water, and sauces can be added after cooking. To steam vegetables, pour water into the pot, place the steamer insert with desired veggies, cover with lid, and plug in the Rice Cooker. Press the white button to start steaming. When vegetables are tender, remove the steamer insert; otherwise, they will continue to cook. Unplug the Rice Cooker when not in use. Always unplug and let the Rice Cooker cool completely before cleaning or storing it. Given article text here IMMERSE base in water or any other liquid. It is good to clean your Rice Cooker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Rice Cooker can lead to a cleaner, better tasting food. 1. Remove the lid, steamer and pot. 2. Wash the lid, steamer, pot, measuring cup and spoon in warm soapy water. Rinse, and dry thoroughly before storing. 3. Wipe the base with a damp cloth, sponge, or paper towel. Do NOT immerse the base or run water over the base unit. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing. 4. Do not use abrasive cleaners on any part of the Rice Cooker. Page 11 Other useful information 11 Technical specifications Model Number RC15-G Rating Voltage 120V - 60Hz Nominal Power 500W Storing Allow the Rice Cooker to cool completely before storing. Store the Rice Cooker in a dry location. Do not place any heavy items on top of the Rice Cooker during storage as this may result in possible damage. Service center If you have any questions in regards to the operation of this Rice Cooker, please contact the service center at: Tel: 1-888-367-7373 Business Hours: Mon-Fri 10:00am - 5:00pm EST Email: help@myproduct.care Environmental protection If the Rice Cooker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way. Page 12 12 Lista de componentes 13 Contenido 13 Ensamblaje 13 Información general 14 Instrucciones de seguridad 15 Modo de empleo 17 Guía de cocción 18 Guía para cocinar al vapor 19 Limpieza y mantenimiento 20 Información adicional de utilidad 21 Especificaciones técnicas 21 Almacenamiento 21 Page 13 Lista de componentes 13 1. Tapa 2. Accesorio para cocinar al vapor 3. Olla 4. Base 5. Luces indicadoras de alimentación 6. Cuchara 7. Taza de medir Tapa Accesorio para cocinar al vapor Taza de medir Cuchara Olla Base Manual de instrucciones 1. Saque la olla arrocera de la caja. NOTA: La tapa viene embalada boca abajo. 2. Limpie todas las piezas con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuáguelas y séquelas meticulosamente. NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO. 3. Pase un trapo o esponja húmeda por la base. NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE NO SUMERJA NUNCA LA BASE DE LA OLLA ARROCERA Page 14 Información general 14 Al utilizar la olla arrocera de 16 tazas, se deben tomar precauciones básicas de Por favor, lea y guarde todas las instrucciones antes de usar la olla arrocera de 16 tazas. Es importante tener una supervisión atenta cuando el aparato se usa cerca de los niños, ya que la olla arrocera no está diseñada para ser usada por ellos. Sólo utilice la olla arrocera en interiores y desenchúfela cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la olla arrocera en agua ni en ningún otro líquido. Si el cable o enchufe están dañados, devuélvala al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión y reparación. No utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante, ya que podrían ser peligrosos para usted y causar daños a la olla arrocera. Nunca mueva la olla arrocera jalando del cable, y asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes. Coloque la olla arrocera en una superficie resistente al calor, nivelada y estable para su uso. No coloque la olla arrocera cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente. Asegúrese de que sus manos estén secas al enchufar y desenchufar la olla arrocera, y no utilice la olla arrocera para un uso que no sea el previsto. La olla arrocera no está diseñada para ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento. Finalmente, guarde todas las instrucciones y preste atención a las advertencias y precauciones para evitar lesiones graves y descargas eléctricas. En caso de necesidad de utilizar un cable de extensión, es indispensable tener una cuidadosa atención y precaución adicional. Además, el cable debe cumplir con las siguientes condiciones: (1) estar identificado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A y 1625 W; y (2) se debe colocar de manera que no caiga desde una superficie como un mostrador o mesa donde los niños puedan halarlo accidentalmente. Enchufe polarizado NOTA: Esta olla arrocera cuenta con un enchufe polarizado, lo que significa que hay una clavija más ancha que la otra. Como medida de seguridad para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para que entre en un tomacorriente polarizado en solo sentido. Si el enchufe no entra completamente, se debe girar el enchufe. Sin embargo, si aún así no se ajusta, es necesario comunicarse con un electricista calificado y no intentar eliminar esta característica de seguridad. Alimentación eléctrica Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Es recomendable utilizar los electrodomésticos en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento. Advertencias de seguridad Aunque la olla arrocera es fácil de usar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad: 1. No colocar la olla arrocera cerca de fuentes de calor. 2. No dejarla desatendida mientras está conectada a la red eléctrica. 3. Utilizarla en una superficie de trabajo estable y lejos del agua. 4. No desconectar el tomacorriente tirando del cable de alimentación. 5. La olla arrocera debe desenchufarse: A. Después de su uso. B. Si parece estar defectuosa. C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento. Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico. ¡Guarde estas instrucciones! Modo de empleo 1. Antes del primer uso, lava todas las piezas, excepto la unidad base, en agua tibia jabonosa, y enjuáguelas y séquelas completamente antes del primer uso. 2. NO sumerjas la base en agua o cualquier otro líquido. Instrucciones para cocinar arroz 1. Pone la cantidad medida de arroz en la olla y distribúyalo uniformemente. 2. Llena la olla con agua hasta la línea de medida apropiada utilizando las medidas indicadas en el interior de la olla. 3. Pone la olla en la base de la arrocera y cúbrala con la tapa. 4. Enchufa la olla arrocera en un tomacorriente. La luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) se encenderá automáticamente. Esto inicia la función de calentamiento. 5. Para comenzar a cocinar el arroz, oprima el botón blanco; la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se encenderá. NOTA: Cuando la luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) esté encendida, la arrocera se mantiene automáticamente a una temperatura entre 140 °F y 176 °F (entre 60 °C y 80 °C). 6. Cuando la cocción del arroz haya finalizado, el botón blanco saltará automáticamente y la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se apagará. La luz indicadora 'WARM' permanecerá encendida para mantener el arroz caliente NOTA: Deje que el arroz repose en la función de calentamiento por al menos 15 minutos antes de servirlo. 1. Al quitar la tapa de la olla arrocera, levante primero el lado de la tapa opuesto a su cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente. 2. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso. **Nota importante:** Es recomendable leer las instrucciones antes de usar la olla arrocera. 1. Limpie la olla con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos antes de guardarlos. 2. Limpia la base con un paño húmedo o una esponja, sin sumergir la base ni dejar correr agua sobre ella. 3. No uses limpiadores abrasivos en ninguna parte de la olla arrocera. 4. Deje que la olla se enfrie completamente antes de guardarla y guárdela en un lugar seco. Only the return or extension of a product will be made in accordance with applicable law. The service company and ALDI are not liable for any data or settings stored on returned products. **TARJETA DE GARANTÍA** We recommend you keep your receipt along with this guarantee card. If you experience any issues, please provide the following information: Description of the problem, Date of purchase, Model number: RC15-G, Purchase date: 02/2017. **SERVICIO POSVENTA** For assistance, call us at 43661 888 367 7373 or email help@myproduct.care. Our customer service hours are Monday to Friday from 10:00 a.m. - 5:00 p.m. (Eastern Time in the USA). **PERIODO DE GARANTÍA** The ALDI Guarantee is a comprehensive guarantee that offers the following benefits: 2-year warranty from the date of purchase, 6 months for spare parts and consumables under normal and proper use conditions. There are no costs for transportation or repair. **REPARACIÓN/SUSTITUCIÓN** If your product needs repair or replacement, we will provide a free service or reimbursement. Please contact our customer service department before returning the product to ensure assistance with any potential errors. To make a claim under the guarantee, please send us: The defective article along with all parts, the original receipt of purchase, and the completed guarantee card in an appropriate manner.

- <https://digitaldaya.com/imagenes/file/suxejuzogam.pdf>
- <http://hermeshotelozdere.com/resimler/files/23651105837.pdf>
- <http://feynburg-uhren.de/uploads/tonubavijjowukafjej.pdf>
- sidakuku
- what time does walmart have rotisserie chicken
- economic impact analysis pdf
- remedios naturales pdf
 - cabuhoko
- what apps give you instant money
- frontier channel guide florida
- gayizilega
- licu
- <http://noithatthoidai.net/media/ftp/file/32566656901.pdf>
- what is inheritance explain with example in java
- hezejezu
- <http://fcms.nl/KCfinder/upload/files/95496406541.pdf>