



VS – 3903

**AUTOMATISCHE VOEDSEL STOMER
CUISEUR A VAPEUR AUTOMATIQUE
DAMPFGARER
AUTOMATIC FOOD STEAMER**

Kook gezond! (Kook uw lievelingsgerechten op een gezonde manier!)

Stoom groenten, fruit, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten!

Opwarmen of bevochtigen kan ook!

- * De stomer bereidt de gerechten zonder olie, vet of extra calorieën.
- * De echte smaak en de noodzakelijke vitaminen blijven bewaard.
- * Het eten verbrandt nooit en droogt ook nooit uit.
- * Gemakkelijk te gebruiken - gemakkelijk te reinigen.

GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJK;

- Lees deze aanwijzingen aandachtig door alvorens de stomer voor de eerste maal te gebruiken.
- Alvorens de stomer aan te sluiten, controleert u of het voltage zoals vermeld op het typeplaatje op het apparaat, overeenstemt met de netspanning in uw huis. Zoniet, dient u het apparaat niet te gebruiken. Gebruik uitsluitend een geaard stopcontact.
- Het snoer dient regelmatig te worden gecontroleerd; indien het snoer of de stekker beschadigd zijn, dient u het apparaat niet te gebruiken. Het snoer dient eerst te worden vervangen door een gekwalificeerd vakman.
- De stomer heeft een beveiliging tegen oververhitting .
- Indien de stomer droog kookt tijdens de werking, verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Daarna giet u de gewenste hoeveelheid koud water in de bak. De beveiliging zal automatisch weer ingesteld worden.
- Zoals alle elektrische apparaten, dient het motorgedeelte nooit in water of enige andere vloeistof gedompeld te worden.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond. Plaats het nooit bij een heet voorwerp en voorkom dat het in het water kan vallen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd in de buurt van kinderen.
- Het apparaat kan gereinigd worden met een vochtige doek.: haal eerst de stekker uit het stopcontact.
- Vóór een eerste gebruik, dient u het apparaat eerst te laten werken en het gekookte water daarna weg te gooien: daarna is het gereed voor normaal gebruik.
- Vergeet niet de deksel te sluiten vóór gebruik.
- De stomer slaat automatisch af als het water kookt. U kunt desgewenst het apparaat eerder uitschakelen door middel van de schakelaar aan/uit.
- Het apparaat eerst met water vullen; daarna de stekker insteken.
- Er komt hete stoom uit het apparaat: pas op voor brandwonden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
- Na gebruik dient u meteen de stekker uit het stopcontact te verwijderen; ook voor het schoonmaken mag het apparaat niet zijn aangesloten.

VULLEN

- ✓ Neem de deksel af en vul het apparaat met water.
- ✓ Altijd vullen tussen "MIN" en "MAX" ; nooit méér dan 1,2 liter.
- ✓ Vergeet niet het deksel te sluiten.
- ✓ Tijdens het koken kunt u navullen middels de navulklepjes (naast het handvat) ; u hoeft dan niet de bakjes op te tillen hetgeen minder kans geeft op verbrandingsgevaar.

INSCHAKELEN

- ✓ Steek de stekker in het stopcontact
- ✓ Draai de klokknop en het rode lampje zal aan gaan ten teken dat het apparaat ingeschakeld is. Draai de timer eerst naar de 60 minuten en daarna terug naar de door u gewenste tijdsduur: de timer zal dan beter lopen.

UITSCHAKELEN

- ✓ Het apparaat zal zichzelf automatisch uitschakelen wanneer de ingestelde tijd is bereikt. Het controlelampje dooft. De aan/uit-schakelaar gaat terug in de originele stand. U kunt ook altijd tussentijds het apparaat door middel van de schakelaar uitschakelen.

SCHOONMAKEN

- ✓ Lees eerst de instructies in het onderdeel "Belangrijk"

- ✓ Om kalkresten of hardnekkige vlekken te verwijderen kan een neutrale zeep of afwasmiddel gebruikt worden. Vermijd sterke zuren of agressieve schoonmaakmiddelen.

ONTKALKEN

Bij normaal gebruik dient het apparaat minstens tweemaal per jaar te worden ontkalkt:

- ✓ Kook 0,5 liter azijn in het apparaat.
- ✓ Schakel het apparaat uit.
- ✓ Laat de azijn een nacht in het apparaat inwerken.
- ✓ Gooi de azijn de volgende ochtend weg.
- ✓ Vul het apparaat met water en kook opnieuw.
- ✓ Gooi dit na het koken weg en reinig alle onderdelen met zuiver water.

RICHTLIJNEN EN NUTTIGE TIPS BIJ HET STOMEN

1. De stoomtijden zijn afhankelijk van de eigen smaak en voorkeur en van de gebruikte hoeveelheden. De kooktijden in deze handleidingen zijn richttijden. U kunt de stoomtijd naar eigen believen verlengen of inkorten. De stoomtijden in dit boekje zijn benaderend. De stoomtijd hangt immers niet enkel af van de gebruikte hoeveelheden maar ook van de grootte van de stukken en de structuur van de eetwaren. De aangegeven tijden slaan op de volledige kooktijd, d.w.z. vanaf het moment dat de stomer ingeschakeld wordt.
2. De hoeveelheid water in het reservoir bepaalt mee de stoomtijden.
3. Over het algemeen volstaat een normale hoeveelheid water om te stomen. Sommige mensen geven er echter de voorkeur aan om bepaalde eetwaren langer te laten koken. Voeg in dat geval wat water toe.
4. Kleine stukjes van gelijke grootte die in één laag in de stomer worden gelegd, zullen sneller en egaler gaar worden dan grote op elkaar gestapelde stukken.
5. Nadat het toestel is uitgeschakeld, koken de eetwaren nog wat na. Dat komt omdat de stoom nog in de kom circuleert. Laat de stoom onmiddellijk na het koken af om overkoken te voorkomen.
6. Houd het deksel tijdens het koken gesloten. Zo beperkt u de kooktijd.

STOMEN VAN BEVROREN EETWAREN EN GROENTEN

- A. Bevroren eetwaren en groenten hoeven vooraf niet ontdooid te worden. Reken de ontdooiingstijd gewoon bij de normale kooktijd. Dit kunt u via het transparante deksel controleren.
- B. Probeer nooit meer dan één doos of zak bevroren etenswaren of groenten in één keer te stomen. Stoom nooit meer dan 750 gr bevroren etenswaren en groenten in de stoomkom.
- C. Stoom bevroren etenswaren en groenten zonder sauzen, boter of kruiden. Op die manier worden het reservoir en de verwarmingselementen niet vuil.
- D. Haal de bevroren etenswaren en groenten altijd uit de verpakking alvorens ze te stomen.
- E. Aanbevolen stoomtijden en waterhoeveelheden: zie "Stomen van verse groenten".

STOMEN VAN VERSE GROENTEN

- A. Kies altijd de verste groenten. Reinig en spoel de groenten met koud water. Snijd of kap de groenten in stukken van gelijke grootte. Verwijder verkleurde of slechte stukken. Verwijder het laatste vuil met een groenteborsteltje.
- B. De stoomtijd is afhankelijk van het totale gewicht. U kunt de stoomtijd als volgt bepalen: groenten met een gewicht van 125 tot 500 gr afdekken en 10 tot 20 minuten stomen. Groenten met een gewicht tussen 500 en 750 gr afdekken en 15 tot 30 minuten laten stomen.

Opmerking:

Minder lang gestoomde groenten behouden meer smaak dan groenten die langer gestoomd hebben. Experimenteer met de stoomtijd om uw eigen voorkeur te bepalen. Roer bij stoomtijden van meer dan 10 minuten met een lange steel. Zo krijgt u de beste resultaten op.

- C. Kruid het water in het reservoir of de groenten nooit vooraf. Gebruik enkel zuiver water. Alle andere toevoegingen kunnen het reservoir beschadigen of vervuilen. Kruid de groenten na het stomen.

- D. Het waterpeil in het reservoir: tot aan de minimaandauiding voor stoomtijden tussen 10 en 30 minuten - tot aan de maximaandauiding voor stoomtijden tussen 30 en 60 minuten.

STOMEN VAN VERSE OF INGEVROREN VIS EN ZEEVRUCHTEN

- A. Kies steeds de verste vis en zeevruchten. Reinig en maak de vis op de gebruikelijke manier klaar.
- B. Kruid de vis of zeevruchten nooit vooraf. Zowel bevroren, ontdooid als verse vis kunnen worden gestoomd.
- C. Het stomen van vis en zeevruchten duurt 8 tot 15 minuten. De meeste vis- en schaaldieren stomen snel. Kleine hoeveelheden stomen het makkelijkst.

TIPS:

Leg visfilets altijd plat in de stoomkom. Sluit de kom en laat de vis 8 tot 10 minuten stomen tot het vlees goed gaar is.

Leg de Sint-Jacobsschelpen plat en in één laag in de stoomkom. Op die manier stomen ze sneller en egalier. Stoom ze zo'n 10 tot 12 minuten totdat ze wit kleuren. Roer af en toe met een lange steel.

Garnalen mogen gepeld of ongepeld gestoomd worden. Leg ze plat en van elkaar. Sluit het deksel en laat ze 10 tot 15 minuten stomen totdat het vlees wit is of de pel rood verkleurd is.

Venusschelpen, mosselen en oesters zijn klaar wanneer de schelp zich opent. Sluit het deksel en laat ze 8 tot 15 minuten stomen. Haal het vlees met een lange steel uit de open schelp. Voorzichtig! Bij het openen van het deksel komt er stoom vrij.

Breek en kraak kreeften voor het stomen. Sluit het deksel en laat de kreeft 20 tot 30 minuten stomen totdat de schaal helder rood en het vlees wit is.

STOMEN VAN VLEES EN GEVOGELTE

A. De meeste vleessoorten zijn geschikt om te stomen. Kruid het vlees of gevogelte nooit vooraf.

B. Hotdogs en worst kunnen ook gestoomd worden. Worst moet vooraf wel goed gekookt worden.

C. Gevogelte moet op een speciale manier gestoomd of gepocheerd worden:

TIP:

prik de hotdogs vooraf zodat ze niet kapot koken. Sluit het deksel en laat ze 15 tot 20 minuten stomen.

1. Stroop het gevogelte en verwijder het overtollige vet.
2. Snijd het vlees in stukken van gelijke grootte en hetzelfde gewicht zodat ze egalier gaar worden.
3. Leg de stukken in één laag met de gesneden kant naar beneden.

Opmerking:

Voor het pocheren heeft u een extra hittebestendige kom nodig die klein genoeg is om in de stoomkom te passen. Giet het pocheervocht in deze kom en leg de stukken kip erin. Sluit het deksel en laat de kip stomen tot ze goed gaar is en de sappen helder van kleur zijn. Controleer de gaarheid altijd aan een been of een dik stuk.

STOMEN VAN VERS OF GEDROOGD FRUIT

A. Stoom hard fruit (appelen, peren enz...) direct in de stoomkom. Was het fruit, snijd het in stukjes van gelijke grootte en leg deze in één laag in de kom. U mag het fruit altijd schillen indien u dat wenst.

B. Stoom zacht (sinaasappelen, ananas, perziken enz...) en gedroogd fruit in een extra hittebestendige kom (optioneel) die klein genoeg is om in de stoomkom te passen. Sluit het deksel en laat het fruit 10 tot 15 minuten stomen.

TIP:

Voeg 1/4 kop water, 2 eetlepels citroensap en 1 eetlepel suiker bij het gedroogde fruit om het op smaak te brengen. Laat het fruit vervolgens 10 tot 15 stomen.

OPWARMEN VAN BROOD, BROODJES, CAKE EN GEBAK

A. Vul het waterreservoir tot op de juiste hoogte en laat het vijf minuten trekken zonder brood enz...

B. Leg het brood enz. in de stoomkom, dek het met aluminiumfolie af, sluit het deksel en laat het 4 tot 6 minuten koken (afhankelijk van de gewenste zachtheid).

OPWARMEN VAN RESTJES

Vlees, groenten, pasta's, huts- en stoofpotten, vullingen enz. kunnen in de stomer opgewarmd worden. Hiervoor heeft u een extra hittebestendige kom (optioneel) nodig die klein genoeg is om in de stoomkom te passen. Leg de restjes in de kom en dek ze af met aluminiumfolie. Sluit het deksel en laat ze, afhankelijk van de hoeveelheid, 15 tot 30 minuten stomen.

GARANTIE EN SERVICE

- ✓ Dit apparaat is gedurende 12 maanden na aankoop gegarandeerd op fabricage- of constructiefouten.
- ✓ Reparatie onder de garantiebepalingen geschiedt uitsluitend na overleggen van een getekend en gestempeld garantiebewijs of origineel bewijs van aankoop.
- ✓ De garantie is niet van toepassing bij onoordeelkundig gebruik, vallen, stoten of indien van enige ingreep sprake is geweest door een niet daartoe gerechtigde onderhoudsmonteur.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voltage: 220 – 240 V AC Verbruik: 900 W Watercapaciteit: 1,3 liter

CUISEUR A VAPEUR AUTOMATIQUE

Félicitations, vous venez d'acheter un produit fiable qui, convenablement utilisé, vous servira pendant de nombreuses années.

Déballiez et inspectez soigneusement tous les composants de votre cuiseur à vapeur. Lisez ces instructions en vérifiant l'appareil pour vous familiariser avec toutes les parties.

CONSEILS D'USAGE

IMPORTANT:

Avant d'utiliser cet appareil il faut lire attentivement les instructions d'usage.

Avant de brancher l'appareil il faut vérifier attentivement que le voltage indiqué sur le dos de l'appareil correspond avec le voltage dans votre maison: sinon, il faut absolument ne pas user l'appareil.

Utilisez toujours une prise mise à la terre.

Contrôlez régulièrement votre câble: si le câble est endommagé l'appareil ne doit plus être utilisé et le câble doit être remplacé par un technicien qualifié, afin d'éviter un danger.

L'appareil a une sécurité contre la surchauffe.

Au cas que l'appareil est devenu sec pendant l'usage, débranchez et remplissez avec de l'eau froide. La sécurité sera mise en règle automatiquement.

Comme tous les appareils électriques ne jamais émergez dans l'eau.

Placez l'appareil sur une table stable et horizontale et loin d'une source de chauffage et évitez que l'appareil tombe dans l'eau.

Ne jamais laisser l'appareil auprès des enfants non-surveillés.

L'appareil peut être nettoyé avec un chiffon humide; prenez d'abord la fiche de la prise.

Avant le premier usage, il faut laisser bouillir une quantité d'eau que vous rejetez après, avant laisser bouillir d'alimentation dans l'appareil.

N'oubliez jamais de fermer le couvercle avant de le mettre en œuvre.

L'appareil arrête automatiquement quand l'eau bout: vous pouvez toujours arrêter l'appareil en tournant l'interrupteur sur OFF.

Remplir l'appareil avec de l'eau avant de mettre la fiche dans la prise.

L'appareil produira de la vapeur très chaude : veillez pour brûlures aux contacts aussi avec les paniers.

Usage uniquement à l'intérieur.

REEMPLIR

Levez le couvercle et remplissez l'appareil avec de l'eau froide.

Remplissez toujours entre "MIN" et "MAX" ; jamais plus de 1,2 litre.

N'oubliez pas de fermer le couvercle.

Durant l'usage vous pouvez remplir de l'eau par les ouvertures placées auprès des poignées. Cela évitera les blessures ou danger de brûlures.

METTRE EN MARCHE

Branchez la prise.

Tournez la minuterie et le voyant rouge s'allumera, indiquant que l'appareil marche. Tournez d'abord jusqu'à 60 minutes, et après choisissez le temps désiré: la minuterie marchera mieux.

DEBRANCHER

L'appareil s'arrêtera automatiquement au moment que le temps désiré est atteint. Le voyant de contrôle éteindra. Pendant la marche pour pouvez l'arrêter en tournant le l'interrupteur jusqu'à OFF.

NETTOYAGE

Lisez d'abord les instructions dans le chapitre "Important"

Pour éliminer des taches ou des résidus on peut laver les parts avec un savon ou détergent neutre. Evitez des détergents ou acides agressives.

Débranchez toujours avant le nettoyage.

DETARTRAGE

En l'usage normal, l'appareil doit être détartré au tout cas deux fois par an:

Laissez bouillir 0,5 litres de vinaigre dans l'appareil.

Débranchez.

Laissez le vinaigre pendant une nuit dans l'appareil.

Rejetez le vinaigre le matin suivant.

Remplissez l'appareil avec de l'eau froide et laissez bouillir.

Rejetez l'eau et nettoyez tout les parts avec de l'eau pure.

MANUEL DE LA CUISSON À LA VAPEUR ET CONSEILS UTILES

1. Les temps de cuisson à la vapeur varieront selon le degré de cuisson personnellement souhaité et la quantité utilisée. Les temps de cuisson indiqués dans ce manuel d'instructions sont des temps suggérés. Vous pouvez rallonger ou raccourcir les temps de cuisson selon vos goûts personnels. Ils sont approximatifs étant donné que le temps de cuisson va non seulement dépendre de la quantité de nourriture utilisée mais aussi de la dimension des aliments et du degré de "fermeté" requis. Les temps de cuisson suggérés sont des temps de cuisson totaux à partir du moment où le cuiseur est branché.

2. Les temps de cuisson à la vapeur sont déterminés par la quantité d'eau versée dans le réservoir.

3. Dans la plupart des cas, l'eau versée dans le réservoir suffira pour la cuisson. La quantité d'eau sera fonction de vos goûts personnels ou de certains aliments nécessitant un temps de cuisson supplémentaire. Vous pouvez toujours rajouter de l'eau dans le réservoir et le processus de cuisson à la vapeur pourra alors être poursuivi suivant les instructions données.

4. De petits aliments de même dimension disposés en une seule couche cuiront plus vite et de façon plus homogène que de gros morceaux ou des aliments superposés.

5. Après la mise hors tension de l'appareil, la nourriture continuera à cuire à cause de la vapeur retenue dans le récipient. Pour éviter toute cuisson excessive, enlevez immédiatement la nourriture.

6. L'ouverture du couvercle supérieur pendant la cuisson rallongera les temps de cuisson.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS/DE LEGUMES CONGELES À LA VAPEUR

A. Pas besoin de décongeler les aliments/légumes congelés avant de les cuire à la vapeur. Il vous suffit d'adapter votre temps de cuisson en ajoutant le nombre de minutes approprié une fois la nourriture dégelée. Vérifiez en regardant par le hublot de contrôle.

B. N'essayez jamais de cuire plus que le contenu d'une boîte ou d'un sachet d'aliments/de légumes congelés en même temps. Ne mettez pas plus de 750 g d'aliments/de légumes congelés dans le récipient de cuisson.

C. Ne cuisez que des aliments/légumes congelés sans sauce, beurre ni assaisonnement. Cela empêchera l'encrassement du réservoir et des éléments chauffants.

D. Il faut toujours enlever le sac ou le sachet plastique des aliments/légumes congelés avant de les cuire.

E. Référez-vous aux temps de cuisson appropriés et aux niveaux d'eau suggérés pour la cuisson de légumes frais à la vapeur.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON DE LEGUMES FRAIS À LA VAPEUR

A. Choisissez toujours les légumes les plus frais. Lavez ou rincez les légumes à l'eau froide. Coupez ou taillez les légumes en morceaux de même dimension. Enlevez les morceaux décolorés ou abîmés.

Vous pouvez utiliser une brosse à légumes pour les morceaux souillés.

B. Le temps de cuisson à la vapeur dépend du poids total. Pour déterminer les temps de cuisson à la vapeur : pour des légumes pesant entre 125 et 500 grammes, couvrez et laissez cuire 10 à 20 minutes; pour des légumes pesant entre 500 et 750 grammes, couvrez et laissez cuire 15 à 30 minutes.

Remarque : plus le temps de cuisson est court plus les légumes cuits à la vapeur auront de goût. Variez les temps de cuisson selon votre goût. Si la cuisson dure plus de 10 minutes, remuez de temps en temps avec un long ustensile à manche pour un meilleur résultat.

C. N'ajoutez jamais d'assaisonnement dans le réservoir à eau ni dans les légumes avant cuisson. N'utilisez que de l'eau claire propre pour la cuisson étant donné que toute autre chose

risque d'endommager ou d'encrasser le réservoir. Toujours assaisonner les légumes après la cuisson.

D. Niveau d'eau approprié dans le réservoir : pour des temps de cuisson de 10 à 30 minutes, remplissez jusqu'au niveau minimal; pour des temps de cuisson de 30 à 60 minutes, remplissez jusqu'au niveau maximal.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON DE FRUITS DE MER FRAIS OU CONGELES À LA VAPEUR

A. Choisissez toujours les fruits de mer les plus frais pour la cuisson à la vapeur. Nettoyez et préparez vos fruits de mer comme vous le feriez pour une cuisson normale.

B. Ne jamais assaisonner les fruits de mer avant la cuisson. Vous pouvez cuire à la vapeur des fruits de mer congelés, dégelés ou frais.

C. Les temps de cuisson approximatifs varient de 8 à 15 minutes parce que la plupart des fruits de mer et des poissons cuisent rapidement. Il vaut mieux cuire par petites quantités.

CONSEILS :

Placez de préférence les filets de poisson à plat dans le récipient de cuisson. Couvrez et laissez cuire environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la chair soit bien cuite.

Placez les coquilles Saint-Jacques à plat en une seule couche dans le récipient pour une cuisson uniforme et plus rapide.

Couvrez et laissez cuire environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les coquilles Saint-Jacques blanchissent. Remuez de temps en temps avec un long ustensile à manche.

Les crevettes peuvent être cuites à la vapeur avec ou sans leurs coquilles. Disposez-les à plat sans qu'elles se chevauchent. Couvrez et laissez cuire environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la chair soit blanche ou que les coquilles rougissent.

Les praires, les moules et les huîtres sont prêtes quand les coquilles s'ouvrent. Couvrez et laissez cuire environ 8 à 15 minutes. Enlevez les coquilles ouvertes avec un long ustensile à manche.

Attention au dégagement de vapeur chaude à l'ouverture du couvercle.

Le homard doit être fendu et brisé avant la cuisson. Couvrez et laissez cuire environ 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la carapace soit rouge vif et la chair blanche.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON DE VIANDES OU DE VOLAILLES À LA VAPEUR

A. La plupart des viandes peuvent être cuites à la vapeur avec succès. N'oubliez pas qu'il ne faut jamais assaisonner ni ajouter d'épices à la viande ou à la volaille avant la cuisson.

B. Vous pouvez également cuire à la vapeur des hot dogs et des saucisses. Il est important de bien précuire les saucisses.

C. La volaille requiert un soin tout particulier lorsqu'elle est cuite à la vapeur ou poché :

CONSEIL :

Percez plusieurs fois les hot dogs avant de les cuire à la vapeur pour éviter qu'ils se fendent. Couvrez et laissez cuire environ 15 à 20 minutes.

1. enlevez la peau et l'excédent de graisse des portions de volaille;
2. coupez en morceaux de même dimension et même poids pour une cuisson uniforme;
3. arrangez les morceaux en une seule couche, le côté coupé vers le bas.

Remarque :

pour le pochage, il faut un autre bol (non compris) résistant à la chaleur, suffisamment petit pour s'adapter facilement à l'intérieur du récipient de cuisson à la vapeur. Placez le liquide de pochage et les morceaux de poulet dans le bol. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que son jus soit clair. Toujours vérifier l'état de cuisson près d'un os ou à la partie la plus épaisse.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON DE FRUITS FRAIS OU SECS À LA VAPEUR

A. Pour les fruits non charnus (pommes, poires, etc.), cuisez le temps que vous voulez directement dans le récipient de cuisson. Lavez et coupez les fruits en morceaux de même dimension et disposez-les en une seule couche. Vous pouvez enlever la peau si vous le voulez.

GARANTIE ET SERVICE

Cet appareil est garanti contre des défauts de fabrication ou de construction pendant la durée d'une année après l'achat.

Réparation sous les conditions de la garantie sera exécutée après épreuve de l'achat par la fiche de garantie bien remplie ou un bon d'achat original.

La garantie ne sera pas valable au cas d'une utilisation mauvaise, tombé, bousculé ou au cas qu'une réparation a été exécutée par une personne non-autorisée.

Pour cuire le riz

Assaisonner le riz après cuisson

| Type de riz | Riz | Eau | Durée |
|-------------|-----------|-------------|---------------|
| | | | |
| riz brun | | | |
| - classique | 1/2 tasse | 1 tasse | 42-45 minutes |
| - précuit | 1 tasse | 1 1/2 tasse | 45-50 minutes |
| | | | |

| | | | |
|------------------------|---------|-------------|---------------|
| Long grain-riz sauvage | | | |
| - classique | 1 tasse | 1 1/2 tasse | 56-58 minutes |
| - précuit | 1 tasse | 1 3/4 tasse | 18-20 minutes |
| | | | |
| Riz blanc | | | |
| - rond | 1 tasse | 1 1/2 tasse | 45-50 minutes |
| - long grain | 1 tasse | 1 2/3 tasse | 50-55 minutes |

Légumes

Laver et peler, si nécessaire, les légumes avant cuisson

Ne pas décongeler les légumes surgelés

Légumes congelés; mélanger avec une fourchette 10-12 minutes après le début de la cuisson.

| Variété | Poids/nombre | Durée |
|-----------------------|--------------|------------|
| Artichauts entiers | 4 | 30-32 min. |
| Asperges | 500 gr | 12-14 min |
| Haricots verts/blancs | 500 gr | 12-14 min |
| Brocoli | 500 gr | 20-22 min |
| Choux de Bruxelles | 500 gr | 24-26 min |
| Choux blanc/vert | 500 gr | 16-18 min |
| Céleri | 250 gr | 14-16 min |
| Carottes | 500 gr | 18-20 min |
| Choux fleur | 500 gr | 20-22 min |
| Mais en épi | 3-5 épis | 14-16 min |
| Aubergine | 500 gr | 16-18 min |
| Champignons | 500 gr | 10-12 min |
| Oignons | 250 gr | 12-14 min |

Poissons et fruits de mer

Les temps de cuisson sont valables aussi bien aux poissons frais qu'aux surgelés

Les poissons et fruits de mer cuisent très vite à la vapeur

| | | |
|-------------------|-------------|-----------|
| Praires | 500 gr | 10-12 min |
| crabes/tourteaux | 500/1000 gr | 25-26 min |
| Langouste-homard | | |
| - queus | 2-4 pcs | 16-18 min |
| - moitié | 600 gr | 18-20 min |
| - entière | 600 gr | 18-20 min |
| moule | 500 gr | 14-16 min |
| St. Jacques | 500 gr | 18-20 min |
| Crevettes grosses | 500 gr | 16-18 min |
| Poissons petites | | |
| - entier | 400 gr | 10-12 min |
| - filets | 500 gr | 10-12 min |
| - tranche | 500 gr | 16-18 min |
| Huitres | 1500 gr | 18-20 min |

Praires, huitres et moules s'ouvrent à n'importe quel moment; surveillez les afin qu'ils ne soient pas trop cuits.
Sélectionner le temps de cuisson approprié

Servir les fruits de mer/poissons avec du
beurre, margarine, citron ou vos sauces
favorites.

Viande

| | | |
|---------------|--------|-----------|
| Bœuf | | |
| - tranche | 500 gr | 28-30 min |
| - hamburger | 500 gr | 16-18 min |
| - boulettes | 500 gr | 22-24 min |
| Poulet | 500 gr | 24-26 min |
| Mouton/agneau | 500 gr | 26-28 min |
| Porc | 500 gr | 26-28 min |
| Hot dogs | 500 gr | 14-18 min |
| Saucisses | 500 gr | 14-18 min |

Réchauffer le pain et des restes

Ne pas couvrir pour réchauffer le pain
Réchauffer les restes dans le panier à riz et
couvrir à l'aide d'une
feuille de papier aluminium.

TECHNIQUES

Voltage: 220-240V AC Consommation: 900 W Capacité d'eau: 1,3 litres

Automatischer Dampfkochtopf

Wir gratulieren Ihnen für den Kauf dieses Geräts, das Ihnen unter Beachtung der Bedienungsanleitung über Jahre nützliche Dienste erweisen kann. Den Dampfkochtopf sorgfältig auspacken und das gesamte Zubehör prüfen.

Bereiten Sie Ihre Lieblingsmahlzeit gesund zu!

Dünsten von Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchten und vielem mehr!

Zum Aufwärmen und Anfeuchten!

- * Kochen ohne Öl, Fett und zusätzliche Kalorien.
- * Geschmack und wichtige Vitamine bleiben erhalten.
- * Kein Anbrennen oder Austrocknen.
- * Leichte Anwendung, leicht zu reinigen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten wie dem Dampfkochtopf müssen folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten und beachtet werden:

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.
- Gerät ausschliesslich für die hier aufgeführten Anwendungen verwenden.
- Zum Schutz gegen elektrische Stromschläge weder Kabel, Stecker noch Grundelement des Dampfkochtopfes in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, Stecker entfernen. Vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen Stecker entfernen, vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Kabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsplatte der Küche hängen lassen und nicht mit heissen Gegenständen in Berührung bringen.
- Gerät nicht mit schadhaftem Kabel, Stecker und nach Betriebsstörungen oder Beschädigungen jeglicher Art benützen. Für Prüfung, Wartung, Reparatur oder Einstellung das Gerät zu einer anerkannten Kundendienststelle bringen.
- Die Verwendung von Zusatzausrüstungen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Gefahren hervorrufen.
- Keine heissen Oberflächen anfassen. Zum Anheben des Deckels Topflappen verwenden. Deckel vorsichtig entfernen. Deckel vom Körper weg langsam und vorsichtig anheben und öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden. Bitte beachten, daß unter dem Deckel Dampf angestaut ist.
- Äusserste Vorsicht ist bei der Verwendung in der Nähe von Kindern erforderlich, da einige Oberflächen und insbesondere das Heizelement extrem heiss sind.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht in die Nähe heisser Gasbrenner, Elektroheizplatten oder in einem heissen Ofen bringen.
- Bei der Füllung des Wasserbehälters darf die Markierung der Höchstfüllmenge nicht überschritten werden.
- Nur kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter füllen. Keine Brühe oder andere Flüssigkeiten als kaltes Wasser verwenden, keine Gewürze, Kräuter usw. bis zur Beendigung des Dünstvorgangs zum Wasser hinzufügen.
- Den Kochbehälter oder den Deckel nicht in einen Mikrowellenherd oder einen Geschirrspüler geben.
- Äußerste Vorsicht ist erforderlich, wenn das Gerät heisses Öl oder andere heisse Flüssigkeiten enthält.

FÜLLEN

- ✓ Den Deckel abnehmen und das Gerät mit Wasser füllen.
- ✓ Immer zwischen "MIN" und "MAX" füllen : nie mehr als 1,2 Liter
- ✓ Den Deckel wieder verschliessen.

EINSCHALTEN

- ✓ Der Stecker im Steckdose stecken.
- ✓ Dreh den Zeitschalter und die rote Lampe wird anzünden, zur Zeichen, das das Gerät eingeschaltet ist. Dreh den Schalter bis zum 60 Minuten, und danach wider zurück zur von Ihnen gewünschten Stelle.

AUSSCHALTEN

- ✓ Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet wenn die gewählte Zeit erreicht worden ist. Die Kontrolleuchte löscht. Der An/Aus – Schalter stellt sich wieder im originellen Position. Zwischendurch können Sie das Gerät anhalten durch den Schalter zu drehen.

REINIGEN

- ✓ Lesen Sie vorerst die Anweisungen im oberen "Sicherheitsmassnahmen"
- ✓ Zur reinigen Kalkablagerung und Flecken kann einen neutralen Seife oder Spülmittel verwendet werden. Niemals eine aggressiven Putzmittel verwenden.

ENTKALKEN

Mindestens zweimal pro Jah sollte das Gerät gereinigt werden vom Kalkablagerung:

- ✓ Koche 0,5 Liter Essig ins Gerät.
- ✓ Schalten Sie nachher das Gerät aus.
- ✓ Lass den Essig während eine Nacht stehen.
- ✓ Morgens den Essig wegwerfen.
- ✓ Das Gerät abfüllen mit Wasser and wieder kochen
- ✓ Nachher das Wasser wegwerfen und alle Teilen abwaschen mit reines Wasser.

HINWEISE ZUM DÜNSTEN UND NÜTZLICHE TIPS

1. Die Kochzeiten hängen vom persönlich gewünschten Garheitsgrad und den verwendeten Mengen ab. Die in dieser Anleitung angegebenen Kochzeiten sind Mittelwerte. Die Kochzeiten können je nach Geschmack verlängert/verkürzt werden. Die Kochzeiten in dieser Broschüre sind annähernd, da die Zeit nicht nur von der Menge der verwendeten Nahrungsmittel, sondern auch von deren Größe und dem gewünschten Garheitsgrad abhängt. Die angegebenen Kochzeiten sind Gesamtkochzeiten ab dem Zeitpunkt, an dem der Dampfkochtopf eingeschaltet wird.
2. Die Kochzeiten werden mit der Menge des in den Wasserbehälter gegebenen Wassers bestimmt.
3. In den meisten Fällen ist das Wasser im Wasserbehälter zum Kochen ausreichend, aus Gründen persönlichen Geschmacks oder bei bestimmten Nahrungsmitteln kann eine zusätzliche Kochzeit erforderlich sein. Nachdem zusätzlich Wasser hinzugefügt wurde kann der Dünstvorgang normal fortgesetzt werden.
4. Kleine, gleichgroße Stücke Nahrungsmittel in einer Schicht kochen schneller und gleichmäßiger als große, aufeinandergeschichtete Stücke.
5. Nach dem Abschalten des Geräts werden die Nahrungsmittel weitergekocht, da unter dem Deckel Dampf angestaut ist. Unmittelbares Entfernen der Nahrungsmittel verhindert, daß sie verkocht werden.
6. Deckel beim Kochen nicht öffnen, da dies die Kochzeit verlängert.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GEFRORENEN NahrungSMITTELN/GEFRORENEM GEMÜSE

- A. Es ist nicht erforderlich, gefrorene Nahrungsmittel/gefrorenes Gemüse aufzutauen. Der Kochzeit muß die Zeit hinzugefügt werden, die zum Auftauen erforderlich ist. Dies kann über das Sichtfenster im Deckel geprüft werden.
- B. Niemals mehr als den Inhalt eines Behälters oder Beutels gefrorener Nahrungsmittel/gefrorenen Gemüses dünsten. Niemals mehr als 750 Gramm gefrorene Nahrungsmittel/ gefrorenes gemüse in den Kochbehälter geben.
- C. Nur gefrorene Nahrungsmittel/gefrorenes Gemüse ohne Saucen, Butter und Gewürze dünsten. Dies verhindert die Verschmutzung des Wasserbehälters und der Heizelemente.
- D. Kunststoffbehälter und Gefrierbeutel vor dem Dünsten von den gefrorenen Nahrungsmitteln/dem gefrorenen Gemüse entfernen.
- E. Siehe geeignete Kochzeiten und Wassermengen zum Dünsten von frischem Gemüse.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FRISCHEM GEMÜSE

- A. Möglichst frisches Gemüse verwenden. Gemüse in kaltem Wasser waschen und reinigen. Gemüse in gleichgroße Stücke zerkleinern oder schneiden. Verdorbene Stellen und Stücke entfernen. Verunreinigungen können mit einer Gemüsebürste entfernt werden.
- B. Die Dünstzeit hängt vom Gesamtgewicht ab. Bestimmung der Dünstzeit: Gemüse mit einem Gewicht zwischen 125 und 500 Gramm: abdecken und 10 bis 20 Minuten dünsten lassen; Gemüse mit einem Gesamtgewicht von 500 bis 750 Gramm: abdecken und 15 bis 30 Minuten dünsten lassen.

Anmerkung:

Je länger das Gemüse gedünstet wird, desto mehr verliert es an Geschmack. Probieren Sie verschiedene Kochzeiten aus, um die zu finden, die Ihrem Geschmack entspricht. Bei Kochzeiten über 10 Minuten wird ein besseres Ergebnis erzielt, wenn die Nahrungsmittel gelegentlich mit einem langen Kochlöffel gewendet werden.

- C. Vor dem Dünsten niemals Gewürze in den Wasserbehälter oder auf das Gemüse geben. Nur klares Wasser zum Dünsten verwenden, da Zutaten den Behälter beschädigen oder verschmutzen können. Gemüse nur nach dem Dünsten würzen.

D. Wassermenge im Behälter: bei Dünstzeiten von 10 bis 30 Minuten auf Mindestfüllmenge, bei Dünstzeiten zwischen 30 und 60 Minuten auf Höchstfüllmenge füllen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FRISCHEN UND GEFRORENEEN MEERESFRÜCHTEN

A. Möglichst frische Meeresfrüchte für die Zubereitung im Dampfkochtopf verwenden. Meeresfrüchte wie für eine normale Zubereitung reinigen und vorbereiten.

B. Meeresfrüchte vor dem Dünsten niemals würzen. Gefrorene, aufgetaute und frische Meeresfrüchte können gedünstet werden.

C. Die richtige Dünstzeit beträgt zwischen 8 und 15 Minuten, da die meisten Meeresfrüchte schnell garen. Kleinere Mengen garen besser.

TIPS:

Fischfilets müssen flach in den Kochbehälter gelegt werden. Abdecken und ca. 8 bis 10 Minuten dünsten, bis das Fleisch gar ist.

Jakobsmuscheln für gleichmäßigeres und schnelleres Kochen flach in einer Schicht in den Kochbehälter geben. Abdecken und dünsten, bis sich die Muscheln nach ca. 10 bis 12 Minuten weiß verfärben. Gelegentlich mit einem langen Kochlöffel wenden.

Garnelen können mit oder ohne Schale gedünstet werden. Flach nebeneinanderlegen. Abdecken und ca. 10 bis 15 Minuten dünsten lassen, bis sich das Fleisch weiß und die Schale rot verfärbt.

Venusmuscheln, Muscheln und Austern sind fertig, nachdem sich ihre Schale öffnet. Abdecken und ca. 8 bis 10 Minuten dünsten lassen. Offene Schalen mit einem langen Kochlöffel herausnehmen. Vorsicht, heißer Dampf beim Öffnen des Deckels.

Hummer vor dem Dünsten zerteilen und zerlegen. Abdecken und ca. 20 bis 30 Minuten dünsten lassen, bis die Schale hell und das fleisch weiß ist.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

A. Die meisten Fleischsorten eignen sich gut zum Dünsten. Wie bereits erwähnt dürfen vor dem Dünsten keine Kräuter und Gewürze auf das Fleisch oder das Gemüse gegeben werden.

B. Hot dogs und Würste können ebenfalls gedünstet werden. Es ist wichtig, daß die Würste vor dem Dünsten völlig gekocht sind.

TIP Die Hot dogs vor dem Dünsten aufstechen um zu vermeiden, daß sie aufplatzen. Abdecken und ca. 15 bis 20 Minuten dünsten lassen.

C. Geflügel erfordert beim Dünsten oder Pochieren besondere Sorgfalt:

1. Haut und übermäßiges Fett von den Geflügelteilen entfernen.
2. Für ein gleichmäßiges Garen In gleichgroße und gleichschwere Stücke schneiden.
3. Die Stücke in einer Schicht mit der Schnittstelle nach unten geben.

Anmerkung:

Pochieren macht einen zusätzlichen hitzebeständigen Behälter erforderlich (nicht beigelegt), der klein genug ist, um gut in den Kochbehälter gestellt zu werden.

Pochierflüssigkeit und Hühnchenteile in den Behälter geben. Abdecken und dünsten lassen, bis das Hühnchen gut durch und der Saft klar ist. Die Garheit eines Hühnchens immer bei einem Knochen oder an einem großen Teil prüfen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FRISCHEM OBST UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN

A. Nicht safthaltiges Obst (Äpfel, Birnen usw.) kann direkt im Kochbehälter gedünstet werden. Obst waschen, in gleiche Teile schneiden und in einer einzigen Schicht eingeben. Die Haut kann falls erwünscht entfernt werden.

B. Safthaltiges Obst (Orangen, Ananas, Pfirsiche usw.) und getrocknete Früchte in einem hitzebeständigen Behälter dünsten lassen (nicht beigelegt), der klein genug ist, um in den Kochbehälter gestellt zu werden. Abdecken und 10 bis 15 Minuten dünsten lassen.

TIP:

Beim Dünsten von getrockneten Früchten zur Geschmacksverfeinerung 1/4 Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Zitronensaft und einen Eßlöffel Zucker in den hitzebeständigen Behälter geben. 10 bis 15 Minuten dünsten lassen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DIE ERWÄRMUNG VON BROT, BRÖTCHEN, MUFFINS, UND GEBÄCK

A. Wasserbehälter entsprechend füllen und Gerät fünf Minuten ohne Brot, Brötchen usw. einschalten.

B. Das Brot, die Brötchen usw. in den Kochbehälter geben, abdecken und 4 bis 6 Minuten, je nach gewünschter Weichheit, dünsten lassen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS AUFWÄRMEN VON SPEISEN

Aufwärmen von Fleisch, Gemüse, Teigwaren, Gefülltem, Geschmortem usw. ist möglich. Einem hitzebeständigen Behälter verwenden (nicht beigelegt), der klein genug ist, um in den Kochbehälter gestellt zu werden. Die Speisen einfach in den Behälter geben und mit Aluminiumfolie bedecken. Deckel schließen und 15 bis 30 Minuten dünsten lassen, je nach Menge der aufzuwärmenden Speisen.

GARANTIE

Der Lieferant garantiert innerhalb von 12 Monaten ab Kaufdatum den völligen einnahme des Gerätes falls dieses durch Konstruktion oder Fabrikationsfehler unbrauchbar ist. Die Ansprüche entsprechend dieser Garantiezusage setzen voraus, dass das Gerät ordnungsgemäss entsprechend der

Gebrauchsanweisung für seinen bestimmungsgemässen Gebrauch verwendet wurde. Auch Reparaturen, Adaptierungen oder Modifikationen am Gerät von Personen oder Gesellschaften ohne entsprechende Befugnis schliessen die Garantie aus.

TECHNISCHEN DATEN

220 – 240 Volt AC 900 Watt Kapazität: 1,3 Liter

AUTOMATIC ELECTRICAL FOODSTEAMER

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT:

- Read these instructions carefully before using the steamer for the first time.
- Before connecting the steamer, check if the voltage indicated on the steamer corresponds with the mains voltage in your home. If this is not case, Don't use it. Connect the steamer to an earthed wall socket only.
- The steamer is protected against damage by means of a safety cutout when the heating element gets too hot.
- If the appliance runs fry while operating, first remove the mains plug from the wall socket. Then pour in appropriate cold water to cool down the heating element. The safety cutout will automatically reset.
- In order to protect inside element from corrosion. Do not immerse the appliance in water to cleaning or filling.
- Place the steamer on a stable flat surface. Ensure that the steamer can not fall into water.
- Close attention is necessary when the steamer is used by or near children.
- The steamer may be cleaned with a damp cloth. First remove the main plug from the wall socket.
- Pour away the very first water boiled with this steamer. The appliance is then ready for use.
- Do not forget to cover the lid while operating.
- The steamer will switch off automatically when the water is boiling. You also can switch the steamer off before boiling manually using the ON/OFF switch.
- First fill the steamer, Then plug in.

FILLING:

- ✓ Open the lid and fill the steamer.
- ✓ Do not fill with less then the "MIN", not exceed 1,2 litres water (the "MAX")
- ✓ Do not forget to close lid firmly after filling.

SWITCHING ON

- ✓ Connect the main plug to wall socket.
- ✓ Whirl the timer equipment to choose the time of operation. The pilot light will bright and the appliance starts to operate.
- ✓ PLS NOTE: TURN CLOCKWISE TO 60' AND TURN COUNTER-CLOCKWISE TO THE NUMBER OF MINUTES REQUIRED, THEN THE TIMER CAN RUN SMOOTHLY.

SWITCHING OFF:

- ✓ The steamer will cut off the power automatically when the time set is reached. And the pilot light immediately goes out. The ON/OFF switch will return the former position. You can also cut off the power manually.

CLEANING:

- ✓ First read the instruction in section :IMPORTANT"
- ✓ Soap or detergent can be used to remove troublesome stains. Avoid using strong acid and aggressive cleaning the steamer.

DESCALING:

- ✓ Descaling the steamer regularly with normal use: at least twice a year.
- ✓ Boil MAX 0.5 Liter of ordinary vinegar.
- ✓ Switch off (or wait for the appliance to switch off automatically)
- ✓ Let the vinegar remain inside the steamer overnight.
- ✓ Throw the vinegar away the next morning.
- ✓ Fill the steamer with clean water up to "MAX" and boil again.
- ✓ Remove any remaining scale and vinegar, and rinse the inside of the steamer with clean water.

GUARANTEE & SERVICE

- ✓ This product is guaranteed for a period of one year after the date of purchase against defects due to faulty workmanship or materials.
- ✓ Service under guarantee is only provided upon presentation of reasonable evidence (e.g. completed guarantee card or purchase receipt) that the date

of the claim is within the guarantee period.

- ✓ The guarantee is not valid if the defect is due to accidental damage, misuse or neglect and in case of alterations or repair carried out by unauthorized persons.

TECHNOLOGY PARAMETER:

Voltage: 220-240V AC Power: 900W Capacity: 1,3Liter

PORTUGUÊS

Manual de Instruções

COZEDOR A VAPOR

VS – 3903

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE:

Ler estas instruções atentamente antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Antes de ligar o aparelho, verificar se a voltagem indicada no aparelho corresponde à da existente na sua casa. Se assim não acontecer, não utilize o aparelho. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de corrente com fio de terra.

O aparelho está protegido por um sistema de segurança que o desliga quando os elementos de aquecimento ficarem muito quentes.

Se o aparelho sobreaquecer enquanto em funcionamento, desligue de imediato a ficha da tomada de corrente. De seguida coloque água fria para arrefecer os elementos de aquecimento.

O sistema de segurança reinicia automaticamente.

Para protecção dos elementos interiores de corrosão nunca coloque o aparelho dentro de água, seja para limpar ou encher.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável. Assegure-se que o aparelho não possa cair dentro de água.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância e não deixe ao alcance das crianças.

O aparelho deve ser limpo com um pano húmido.

Não esquecer de tapar o aparelho quando estiver em utilização.

O aparelho desliga automaticamente quando a água estiver a ferver. Poderá também desligar manualmente o aparelho antes de ferver usando o botão ON/OFF.

Primeiro deve encher o aparelho só depois ligar.

ENCHIMENTO

Abrir a tampa e encher o aparelho.

Nunca encher menos do indicado em "MIN", não exceder 1,2 litros de água (o MAX).

Nunca esquecer de fechar firmemente a tampa depois de encher.

LIGAR

Ligar a ficha à tomada de corrente

Girar o temporizador para escolher o tempo de utilização. A luz piloto acenderá e o aparelho iniciará a operação.

ATENÇÃO: GIRAR NO SENTIDO DOS PONTEIROS DO RELÓGIO PARA 60' E GIRAR NO SENTIDO ANTI-RELÓGIO PARA O NÚMERO DE MINUTOS DESEJADO, ENTÃO O TEMPORIZADOR FUNCIONARÁ SUAVEMENTE.

DESLIGAR

O aparelho desligar-se-á automaticamente quando o temporizador atingir o tempo indicado. A luz piloto desligará automaticamente. O botão ON/OFF retornará à posição inicial. Poderá sempre que pretender desligar manualmente.

LIMPEZA

Em primeiro lugar ler as instruções IMPORTANTES

Sabão ou detergente poderão ser usados para remover manchas. Nunca utilizar ácidos ou detergentes agressivos.

DESCALCIFICAÇÃO

A descalcificação do aparelho de ser efectuada regularmente: pelo menos duas vezes por ano.

Ferver no máximo 0,5 litros de vinagre comum.

Botão OFF (ou esperar que o aparelho desligue automaticamente)

Deixar o vinagre permanecer dentro do aparelho durante a noite.

Esvaziar o vinagre no dia seguinte.

Encher o aparelho com água limpa até à posição MAX e deixar ferver.

Remover qualquer resíduo ou vinagre, e limpar o aparelho por dentro com água limpa.

GARANTIA

Este aparelho está garantido pelo fabricante durante 2 (dois) anos a partir da data da sua compra, contra todos os defeitos de materiais e de fabrico. Durante este período, todas as peças defeituosas serão substituídas gratuitamente. A garantia não cobre as peças que partem, nem as deteriorações provocadas por má utilização e pelo não cumprimento destas instruções de utilização. Nenhuma garantia será devida se o aparelho tiver sido objecto de intervenção a título de reparação por pessoas não autorizadas pelo fabricante. Se o seu aparelho não funcionar normalmente, deverá enviá-lo, utilizando uma embalagem sólida, a um dos nossos estabelecimentos de serviços após venda autorizados, com a indicação do seu nome e endereço. Se devolver o aparelho durante o período de garantia, não esqueça de juntar o certificado da garantia, assim como o comprovativo da compra

Parâmetros Tecnológicos:

Voltagem: 220-240V AC

Potência: 900W

Capacidade 1,2 Litros

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

consignes pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à un point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès des autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

1 Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

r protection of the environment



recollection..

ice should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic
This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By
ied domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of

er la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non
smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in
conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante
alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

ara a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem
de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os
materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de
aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de
eliminação de resíduos responsável.

para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el
reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los
materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de
manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

