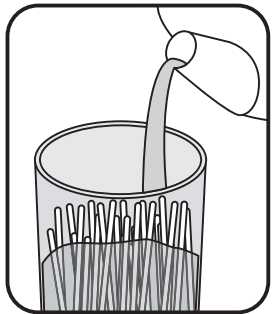
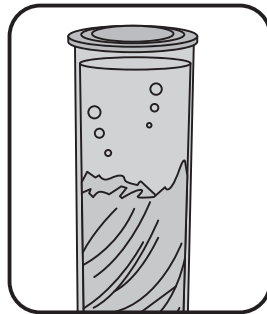


Sehr geehrte Kunden,

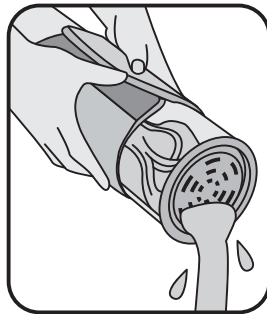
wir danken Ihnen für den Kauf dieses Pasta-Garers. Mit diesem praktischen und zeitsparenden Produkt können Sie Ihre Pasta spielend leicht nebenbei garen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und befolgen die Hinweise und Tipps, damit Sie das Produkt optimal nutzen können.

**Schritt 1**

Befüllen Sie den Pasta-Garer mit Pasta. Verwenden Sie ungefähr 250 Gramm dünne Pasta wie Spaghettini, Capellini oder Linguini. Geben Sie bei Bedarf eine Prise Salz dazu. Gießen Sie dann vorsichtig soviel kochendes Wasser in den Pasta-Garer, bis die Nudeln vollständig im Wasser stehen.

**Schritt 2**

Stecken Sie den Siebdeckel und den zweiten Deckel auf den Pasta-Garer. Der Deckel schnappt hörbar an der richtigen Position ein. Stecken Sie den zweiten Deckel auf den Pasta-Garer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Warten Sie nun ungefähr sieben Minuten. Bei dickeren Nudeln oder wenn Sie Ihre Pasta weicher als al dente zubereiten möchten dauert der Vorgang entsprechend länger.

**Schritt 3**

Legen Sie den Hitzeschutz eng um den Pasta-Garer und befestigen Sie ihn mit dem Klettband. Entfernen Sie nun den oberen Deckel. Gießen Sie langsam und vorsichtig das heiße Wasser ab. Entfernen Sie den Siebdeckel und servieren Sie Ihre Pasta.

Tipp

Um den Garvorgang noch weiter zu beschleunigen, können Sie den Pasta-Garer mit heißem Wasser vorwärmen bevor Sie ihn mit Pasta befüllen.

**HINWEIS:**

Der Garvorgang in diesem Pasta-Garer muss nicht überwacht werden, da nichts überkochen kann. Stellen Sie jedoch sicher, dass der Pasta-Garer auf einer ebenen Fläche steht und nicht umkippen kann. Stellen Sie den Pasta-Garer außerdem nicht in die Reichweite von Kindern. Vermeiden Sie direkte Berührungen mit heißem Wasser und verwenden Sie immer den Hitzeschutz, wenn Sie den Pasta-Garer berühren. Transportieren Sie den Pasta-Garer vorsichtig.

Sicherheitshinweise & Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt oder in dessen Umgebung führen.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Dieser Pasta-Garer ist spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn jedoch nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, sondern verwenden Sie milde Reiniger.
- Stellen Sie den Pasta-Garer nicht in die Mikrowelle.
- Stellen Sie den Pasta-Garer nicht auf eine heiße Herdplatte.

**ACHTUNG:**

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Chère cliente, Cher client,

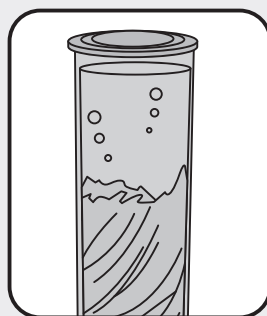
Nous vous remercions pour l'achat de ce cuiseur à pâtes. Ce produit pratique vous fera économiser du temps en cuisant vos pâtes à la perfection.

Afin d'utiliser au mieux votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.



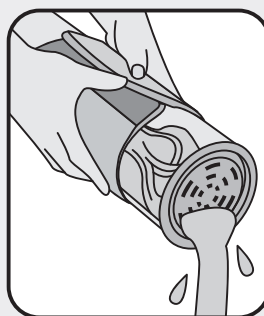
Etape 1

Remplissez le cuiseur avec des pâtes. Utilisez environ 250 grammes de pâtes fines, comme Spaghettini, Linguini ou Capellini. Ajoutez, une pincée de sel si nécessaire. Versez prudemment de l'eau bouillante dans le cuiseur jusqu'à ce que les pâtes soient complètement dans l'eau.



Etape 2

Placez l'égouttoir et le second couvercle sur le cuiseur à pâtes. Le couvercle s'enclenche de manière audible. Insérez le second couvercle sur le cuiseur puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Attendez environ sept minutes. Pour des nouilles plus épaisses ou pour des pâtes plus cuites, le processus prend plus longtemps.



Etape 3

Placez la protection de chaleur autour du cuiseur et fixez-la avec la bande. Retirez maintenant le premier couvercle. Versez lentement l'eau bouillante à travers la passoire. Retirez le second couvercle et servez.

Astuce

Pour accélérer la cuisson, vous pouvez préchauffer le cuiseur avec de l'eau chaude avant de mettre les pâtes.



NOTE:

Il n'est pas nécessaire de surveiller la cuisson des pâtes avec cet appareil car l'eau ne débordera pas. Assurez-vous cependant de placer le cuiseur sur une surface plane et stable. Ne placez pas le cuiseur à portée de main des enfants! Evitez d'entrer en contact avec l'eau chaude et utilisez toujours la protection anti chaleur avant de toucher l'appareil. Déplacez l'appareil avec prudence.

Conseils de sécurité

- Ce mode d'emploi vous sert à vous servir correctement du produit. Gardez-le précieusement afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- N'ouvrez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous même.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Ce cuiseur de pâtes résiste au lave-vaisselle. Cependant, n'utilisez pas de nettoyant puissant mais un liquide vaisselle classique.
- Ne placez pas ce cuiseur au micro-ondes.
- Ne placez pas ce cuiseur sur une plaque électrique chaude.



ATTENTION:

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation. Sous réserve de modification et d'erreur