

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Dampfgar-Einsatzes. Mit diesem Einsatz bereiten Sie Ihre Mahlzeiten auf gesunde Art und Weise zu, da durch das Dampfgaren mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben.

Bitte lesen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Dampfgar-Einsatz optimal nutzen können.

Lieferumfang

- Dampfgar-Einsatz
- Produktinformationen

Verwendung

Füllen Sie ungefähr 1 cm hoch Wasser in einen passenden Topf. Legen Sie dann das Gargut in den Einsatz. Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Lassen Sie während des ganzen Garvorgangs den Deckel geschlossen, damit kein Dampf entweichen kann. Die Garzeiten können je nach Größe des Gargutes und Größe des Topfes abweichen, einen Anhaltspunkt liefert die folgende Liste:

Gargut	Garzeit
Gemüse	8 – 12 Minuten
Fisch	10 – 15 Minuten
Obst	3 – 7 Minuten
Kartoffeln	18 – 25 Minuten
Braten	20 – 25 Minuten

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce panier ajustable pour cuisson vapeur. Cet accessoire vous permet de cuisiner facilement des repas sains. En effet, les aliments cuits à la vapeur conservent plus de vitamines et de minéraux. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Panier pour cuisson vapeur
- Fiche d'informations produit

Utilisation

Versez environ 1 cm d'eau dans une casserole adaptée. Placez les aliments à cuire dans le panier. Portez l'eau à ébullition. Pendant toute la durée de la cuisson, laissez le couvercle fermé, afin que la vapeur ne puisse pas s'échapper. Le temps de cuisson varie selon la taille des aliments et de la casserole. Toutefois, la liste suivante fournit des points de repère :

Aliment	Temps de cuisson
Légumes	8 à 12 minutes
Poisson	10 à 15 minutes
Fruits	3 à 7 minutes
Pommes de terre	18 à 25 minutes
Rôti	20 à 25 minutes

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

