

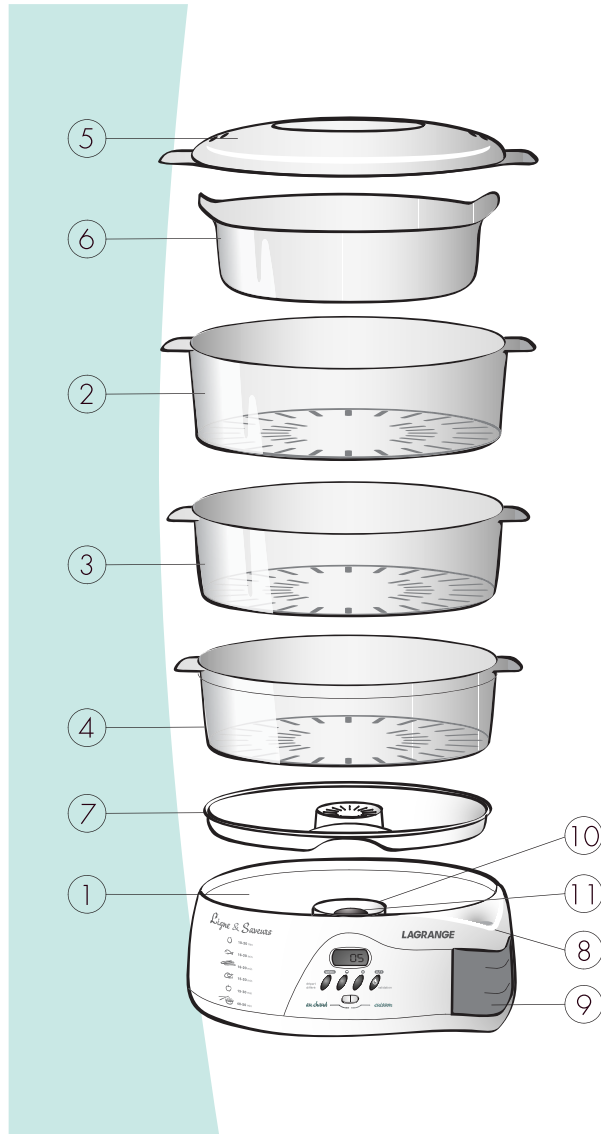
**LAGRANGE**

# *Ligne & Saveurs*

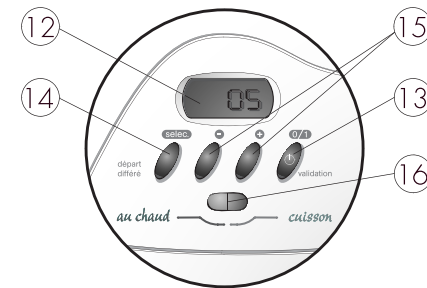
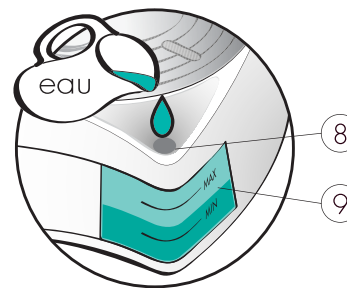
Mode d'emploi

User Instructions  
Modo de Empleo  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Bedienungsanleitung

## - DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



1. Socle-réservoir 1,4L avec indicateur de niveau
2. Panier vapeur 3,6L
3. Panier vapeur 2,4L
4. Panier vapeur 2,2L avec support 8 œufs intégré
5. Couvercle (il peut être utilisé comme dessous de plat)
6. Panier de cuisson du riz (1,6L)
7. Diffuseur, récupérateur de jus
8. Bec extérieur de remplissage d'eau
9. Indicateur de niveau d'eau extérieur translucide
10. Bague accélératrice de vapeur amovible
11. Élément chauffant
12. Afficheur digital
13. Bouton 0/1 et validation
14. Bouton sélection et départ différé
15. Bouton de réglage + et -
16. Voyant de contrôle



## Descriptif et caractéristiques techniques

### Modèle : "Cuiseur-Vapeur" réf. 299901

1. Socle-réservoir 1,4L avec indicateur de niveau
  2. Panier vapeur 3,6L
  3. Panier vapeur 2,4L
  4. Panier vapeur 2,2L avec support 8 œufs intégré
  5. Couvercle (il peut être utilisé comme dessous de plat)
  6. Panier de cuisson du riz (1,6L)
  7. Diffuseur, récupérateur de jus
  8. Bec extérieur de remplissage d'eau
  9. Indicateur de niveau d'eau extérieur translucide
  10. Bague accélératrice de vapeur amovible
  11. Élément chauffant
  12. Afficheur digital
  13. Bouton 0/1 et validation
  14. Bouton sélection et départ différé
  15. Boutons de réglage + et -
  16. Voyants de contrôle
- 230 V-50 Hz-900 W

### Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger.

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 93/68CEE.

## Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et suivre les instructions d'utilisation. Le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

## Sécurité

- Raccordez votre appareil à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre et vérifiez que votre installation est conforme aux normes en vigueur et compatible avec la puissance et la tension indiquées sur votre appareil.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA
- Ne placez jamais votre appareil sur ou proche d'une plaque de cuisson électrique ou au gaz, ni dans un four.
- Ne laissez pas pendre le cordon afin que personne ne se prenne les pieds dans le câble.

### **ATTENTION : CET APPAREIL PRODUIT DE LA VAPEUR BRÛLANTE**

- Ne laissez jamais votre appareil fonctionner sans surveillance, ne le laissez pas à la portée des enfants ou des personnes non responsables.
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports non stables, inclinés, souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois vernis etc...), ceci afin d'éviter chutes ou dégradations.
- Ne placez pas votre appareil proche d'un mur ou sous un placard (la vapeur pourrait endommager ces derniers)
- N'utilisez que les paniers vapeur livrés avec l'appareil.
- N'utilisez pas d'autre liquide que l'eau dans le réservoir.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé et s'il présente des

détériorations visibles, ceci afin d'éviter un danger. Dans ce cas, retournez-le au service après-vente

- Ne touchez pas les paniers et couvercle pendant la cuisson car ils sont chauds.
- **Ne jamais enlever le couvercle pendant la chauffe.**
- N'utilisez jamais l'appareil sans le récupérateur de jus.
- Attention à la vapeur qui sort des paniers et couvercle, elle est très chaude.
- **Pour enlever le couvercle en fin de cuisson, utilisez des gants de cuisine et soyez vigilant. Procédez lentement en laissant échapper la vapeur doucement car elle est très chaude et risquerait de vous brûler.**
- Débranchez votre appareil en fin de cuisson.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne déplacez pas votre appareil pendant son fonctionnement.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- **Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non-conforme au mode d'emploi n'engage ni la garantie, ni la responsabilité du fabricant.**

## Mise en service et utilisation \_\_\_\_\_

### 1 Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Rincez le réservoir et lavez les paniers et couvercle à l'eau tiède avec un peu de détergent à vaisselle.

### 2 Mise en route

- Placez votre produit sur une surface plane et stable.
- Après avoir oté couvercle, paniers et récupérateur de jus et mise en place de la bague accélératrice (sens de la bague : petit trou toujours vers le bas), versez l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau maximum.
- Placez le récupérateur de jus.
- Préparez le ou les paniers vapeur à part en les garnissant d'aliments à cuire.
- Placez n'importe quel panier vapeur ou par ordre du plus petit au plus grand si vous voulez en mettre plusieurs.
- Mettez bien le couvercle en place.
- Branchez le cordon.

### Cuisson immédiate

- Actionnez le bouton marche arrêt, le voyant rouge s'allume.
- Sélectionnez le temps de cuisson choisi à l'aide des boutons + et - minimum 5 minutes maximum 1 heure 35 (affichage " cook time " : temps de cuisson).
- A la fin du temps de cuisson, une sonnerie retentit. Le voyant vert s'allume, votre appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur le bouton marche arrêt (0/1).
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler couvercle et paniers et pour sortir les aliments cuits.

### Départ différé

- A l'aide des boutons + et -, réglez le temps de cuisson choisi (minimum 5 minutes maximum 1 heure 35)
- Actionnez le bouton de " départ différé " pour programmer le départ de la cuisson de 1mm à 12 heures plus tard, affichage " Delay time set " (Départ différé)

- A l'aide de ce même bouton, vous pouvez également modifier le temps de cuisson déjà choisi, si vous le souhaitez.
- Validez l'ensemble de la programmation en actionnant le bouton validation. (une petite horloge apparaît en haut à gauche de l'afficheur)
- Le voyant rouge s'allumera et la cuisson démarrera au temps réglé au préalable.
- A la fin du temps de cuisson, une sonnerie retentit. Le voyant vert s'allume, votre appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur le bouton marche-arrêt (0/1).

**Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler couvercle et paniers et pour sortir les aliments cuits.**

- Le clignotement alterné rouge et vert indique un manque d'eau dans le réservoir.

*Vous pouvez si nécessaire ajouter de l'eau froide en cours d'utilisation sans enlever les paniers. A l'aide d'un pichet remplissez le réservoir par le bec extérieur. (8)*

## Entretien

**Toujours débrancher et laisser refroidir complètement votre appareil avant le nettoyage.**

*N'utilisez jamais : éponges abrasives, solvants, poudre à récurer et décapant à four qui endommageraient sérieusement votre produit.*

- Corps extérieur : nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez bien.
- Réservoir : nettoyez-le avec une éponge humide.
- Tous les autres éléments se nettoient au lave-vaisselle.

**Détartrage** : toutes les 10 utilisations, remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc dilué à l'eau (1/3, 2/3), laissez agir

pendant 1 heure à froid puis faites fonctionner sans les paniers et sans le diffuseur mais avec la bague accélératrice pendant 10 à 15 minutes. Arrêtez, débranchez et laissez refroidir complètement avant de vider le vinaigre dilué dans l'évier. Rincez plusieurs fois à l'eau du robinet. Selon la région où vous habitez, l'eau est plus ou moins calcaire. *Selon la quantité de calcaire, il vous faudra prévoir un détartrage plus fréquent.*

**Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques . Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.**

## Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière. Elle ne couvre pas :

- les bris de l'appareil par chute ou choc
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil ou les erreurs de branchement

Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'oeuvre)

**Aucun appareil utilisé (même une seule fois) ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.**

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.

**Port** : Pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

**Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable, en cas de mauvaise utilisation**

**Usage professionnel ou semi-professionnel** : cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée.

## Conseils et temps de cuisson

### Conseils :

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des aliments et du goût de chacun. Ne serrez pas trop les aliments à cuire dans les paniers afin de laisser passer la vapeur. Coupez les aliments à cuire en petits morceaux de taille identique.

### Temps de cuisson :

Viandes poissons Fruits de mer			
Aliments	Qualité	Quantité	Temps de cuisson
Filets de poulet	Frais	3x150gr	15 à 20 min
Escalopes de dinde	Fraîches	3x150gr	15 à 20 min
Saucisses de Francfort	Fraîches	500gr	15 à 20 min
Filets de poissons	Frais	2x200gr	12 à 15 min
Truites	Fraîches	2x150gr	16 à 20 min
Tranches de thon	Frais	3x200gr	16 à 25 min
Crevettes	Fraîches	500gr	10 à 15 min
Moules coquilles	Fraîches	700gr	15 à 20 min
Queues de Langoustes	Surgelées	3x200gr	30 à 35 min

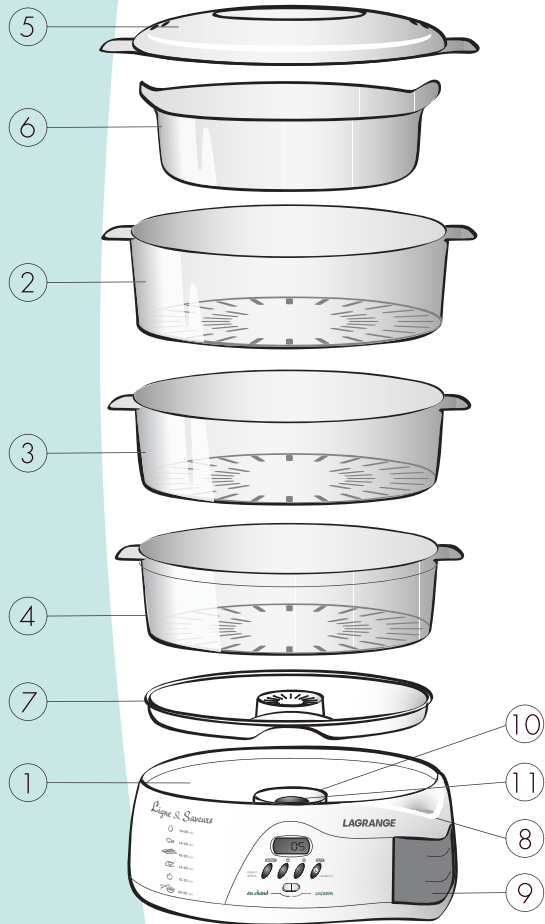
### Légumes et fruits

Aliments	Qualité	Quantité	Temps de cuisson
Artichauts	Frais	4	50 à 58 min
Asperges	Fraîches	500gr	16 à 20 min
Brocolis	Frais	500gr	15 à 25 min
Choux-fleurs	Frais	500gr	20 à 25 min
Choux de bruxelles	Frais	500gr	25 à 28 min
Courgettes (émincées)	Fraîches	500gr	20 à 25 min
Carottes (en rondelles minces)	Fraîches	500gr	25 à 28 min
Epinards	Frais	350gr	9 à 12 min
Fenouil	Frais	500gr	20 à 25 min
Haricots verts	Frais	500gr	38 à 45 min
Petits pois	Frais	500gr	15 à 20 min
Poireaux	Frais	500gr	20 à 25 min
Pommes de terre (coupées en morceaux)	Fraîches	550gr	25 à 30 min
Pommes (Pink Lady Royal Gala, Canada, etc..)	Fraîches	6	25 à 30 min

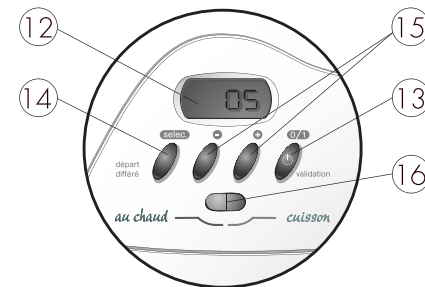
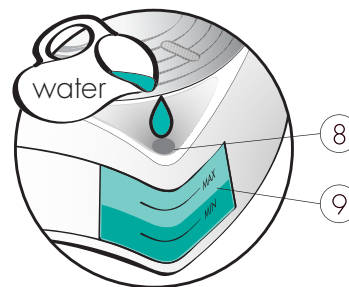
### Riz et Œufs

Aliments	Qualité	Quantité	Temps de cuisson
Riz 100gr/pers, 400gr maximum (mélangez eau et riz dans le bol à riz),	Longs grains Basmati, Thai	2 doses de riz pour 3 doses d'eau	45 à 50 min
Œufs	Coques	6	10 min
Œufs	Mollets	6	11 min
Œufs	Durs	6	20 min

## - USER INSTRUCTIONS -



1. 1,4-litre base and tank with level indicator
2. 3,6-litre steaming basket
3. 2,4-litre steaming basket
4. 2,2-litre steaming basket with integrated 8-egg support
5. Cover (may be used as a table mat)
6. Basket for cooking rice (1,6-litre capacity)
7. Diffuser, juice collector
8. Spout for filling with water
9. External translucent water level indicator
10. Detachable steam acceleration ring
11. Heating element



ENG

## Description and technical characteristics

### *Model: Steam Cooker ref. 299901*

1. 1.4-litre base and tank with level indicator
  2. 3,6-litre steaming basket
  3. 2,4-litre steaming basket
  4. 2,2-litre steaming basket with integrated 8-egg support
  5. Cover (may be used as a table mat)
  6. Basket for cooking rice (1,6-litre capacity)
  7. Diffuser, juice collector
  8. Spout for filling with water
  9. External translucent water level indicator
  10. Detachable steam acceleration ring
  11. Heating element
  12. Digital display
  13. Cooking button
  14. Time setting button
  15. + and – setting buttons
  16. Control indicators
- 230 V-50 Hz-900 W

### **Cord:**

Before you use the unit each time, you must examine the power supply cable carefully. If it is damaged, you must not use the appliance.

In order to avoid any danger, the cord should only be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or a qualified person approved by the manufacturer.

This appliance complies with Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 93/68EEC.

## Before using the appliance

Carefully read these user instructions and follow them. Keep them so you can consult them at a later date.

## Safety

- Connect your appliance to a 10/16 A socket fitted with an earth contact and check that your installation complies with the standards in force and is compatible with the power and voltage levels indicated on your appliance.
- We recommend you connect the appliance to an installation that has a device with a residual differential current with a breaking current that does not exceed 30mA.
- Never place your appliance either on or near an electric or gas cooking plate, or in an oven.
- Never leave the cable hanging in a position where someone might trip up on it.

### **ATTENTION : THIS APPLIANCE PRODUCES SCALDING STEAM**

- Never leave your appliance running unattended, and do not leave it within reach of children or people who are not responsible.
- In order to prevent the appliance from falling or being damaged, never place your appliance on supports that are unstable, not level, flexible or fragile (oilcloth, glass, varnished wood, etc.).
- Never place your appliance near a wall or under a cupboard (the steam could damage them).
- Only use the steam baskets provided with this appliance.
- Do not use any liquid other than water in the tank.



- In order to avoid any danger, do not use the appliance if it has fallen on the floor or if it shows visible signs of damage. Should this have happened, return it to the after-sales service.
- Do not touch the baskets and the cover when cooking is under way as they are hot.
- **Never remove the cover during cooking.**
- Never use the appliance without the juice collector.
- Be careful of the steam that comes out of the baskets and the cover - it is very hot.
- **To remove the cover when cooking has been completed, use kitchen gloves and be careful. Proceed slowly, allowing the steam to escape gently, as it is very hot and could burn you.**
- Unplug your appliance when cooking has been completed.
- **Never submerge the appliance in water.**
- Do not move your appliance when it is operating.
- Before any cleaning operation, unplug the appliance and let it completely cool down.
- **This appliance is solely for domestic use. Any professional use that is inappropriate or does not comply with the user instructions does not invoke either the warranty, or the manufacturer's liability.**

## Start-up and use

### 1 First use

- When unwrapping your appliance, make sure you carefully remove all the packing.
- Rinse the tank and wash the baskets and cover in warm water with a bit of dishwashing liquid.

### 2 Start-up

- Place your product on a flat, stable surface.
- Once you have removed the cover, the baskets and the juice collector and have fitted the accelerator ring, pour water into the tank up to the maximum level.
- Put the juice collector in place.
- Prepare the steaming basket or baskets separately by placing the food to be cooked in them.
- Put any steam basket in place, or place them in order from smallest to largest if you want to use several.
- Put the cover securely in place.
- Connect the cord.

#### Immediate cooking

- Switch on the On/Off button - the red indicator will light up.
- Select the cooking time chosen using the + and – buttons (minimum of 5 minutes, maximum of 1 hour 35 minutes).
- When the cooking time is up, a buzzer will sound. The green indicator will light up and your apparatus will automatically switch to warming mode.
- To switch off the warming mode, press the On/Off button (0/1).
- Always use kitchen gloves when handling the cover and the baskets, and when removing the cooked food.

#### Delayed start

- Using the + and – buttons, set the cooking time chosen (minimum of 5 minutes, maximum of 1 hour 35 minutes).
- Press the "delayed start" button to set the cooking start time for 1 minute to 12 hours later.
- Using the same button, if you want, you can also change the cooking time you have already selected.

- Validate all the settings by pressing the validation button.
- The red indicator will light up and cooking will start at the pre-set time.
- When the cooking time is up, a buzzer will sound. The green indicator will light up and your apparatus will automatically switch to warming mode.
- To stop the warming mode, press the On/Off button (0/1).

**Always use kitchen gloves when handling the cover and the baskets, and when removing the cooked food.**

*If necessary, you can add cold water while the apparatus is in operation, without removing the baskets. Fill the tank with a jug, via the external spout.(8)*

## Cleaning

**Always unplug your appliance and leave it to completely cool down before cleaning it.**

*Never use abrasive sponges, solvents, scouring or caustic oven powder, which could seriously damage your product.*

- External body: clean using a damp cloth, and dry properly.
- Tank: clean using a damp sponge.
- Clean all the other items in a dishwasher.

**Scaling removal:** After every tenth time you have used it, fill the tank with distilled vinegar diluted in water (1/3, 2/3). Leave it to act for an hour (cold) and then operate it without the baskets or the diffuser, but with the acceleration ring, for 10 to 15 minutes. Switch it off, unplug it and let it cool down completely before emptying out the diluted vinegar into the kitchen sink. Rinse several times using tap water.

*Depending on the region where you live, the water will have a greater or lower level of calcium in it.*

*You may have to remove scaling more frequently, depending on the amount of calcium.*

**Be careful not to pour water on the electrical components. Never soak your appliance in water.**

## General warranty conditions

The warranty covers any manufacturing fault or materials defect. It does not cover:

- Breakage of the apparatus due to dropping it or impacts suffered by it.
- Damage caused by abnormal use of the appliance or incorrectly plugging it in.

This appliance is subject to a **2-year** warranty (parts and labour).

**Appliances that have been used (even once) will not be exchanged, but they will be restored to perfect operating condition.**

In order to fully maintain your warranty rights, fill in section 2 of the warranty form and send it to our Warranty Service within 30 days of purchase.

**Carriage costs:** During the warranty period, you will only have to pay for carriage costs for returning the product to the factory. We will send the product back to you at our expense as soon as possible.

**Please note that in the event of misuse, the warranty will be declared null and void.**

**Professional or semi-professional use:** This apparatus is not designed for such use and no warranty will be granted for it.

## Recommendations and cooking times

### Recommendations:

Cooking times can vary depending on the size of the foodstuffs and their individual tastes. In order to allow the steam to pass through, never squeeze in the foodstuffs to be cooked too tightly. Cut the food to be cooked into small pieces that are the same size.

### Cooking times:

Meat, Fish, and Seafood			
Type of food	Quality	Quantity	Cooking time
Chicken fillets	Fresh	3 x 150g	15 to 20 min
Turkey escalopes	Fresh	3 x 150g	15 to 20 min
Frankfurters	Fresh	500g	15 to 20 min
Fish fillets	Fresh	2 x 200g	12 to 15 min
Trout	Fresh	2 x 150g	16 to 20 min
Tuna slices	Fresh	3 x 200g	16 to 25 min
Prawns	Fresh	500g	10 to 15 min
Mussels and scallops	Fresh	700g	15 to 20 min
Lobster tails	Frozen	3 x 200g	30 to 35 min

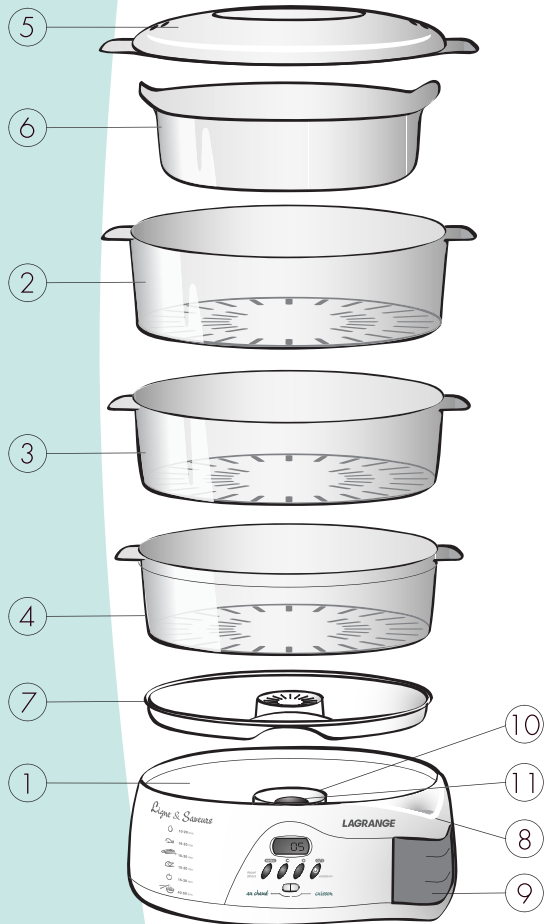
### Vegetables and fruits

Type of food	Quality	Quantity	Cooking time
Artichokes	Fresh	4	50 to 58 min
Asparagus	Fresh	500g	16 to 20 min
Broccoli	Fresh	500g	15 to 25 min
Cauliflower	Fresh	500g	20 to 25 min
Brussels sprouts	Fresh	500g	25 to 28 min
Courgettes (cut into slivers)	Fresh	500g	20 to 25 min
Carrots (in thin slices)	Fresh	500g	25 to 28 min
Spinach	Fresh	350g	9 to 12 min
Fennel	Fresh	500g	20 to 25 min
String beans	Fresh	500g	38 to 45 min
Peas	Fresh	500g	15 to 20 min
Leeks	Fresh	500g	20 to 25 min
Potatoes (cut into pieces)	Fresh	550g	25 to 30 min
Apples (Pink Lady, Royal Gala, Canada, etc.)	Fresh	6	25 to 30 min

### Rice and Eggs

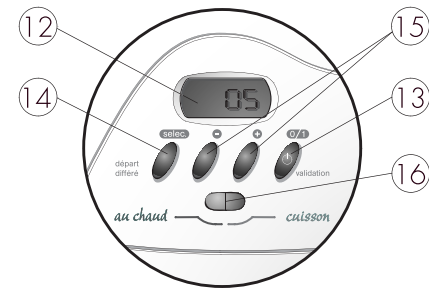
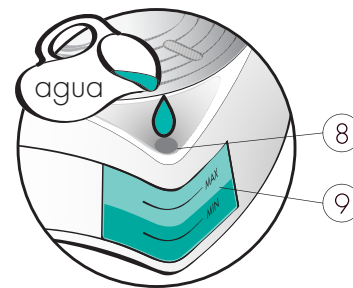
Type of food	Quality	Quantity	Cooking time
Rice 100g/person, 400g maximum (mix water and rice in the rice bowl)	Long grain Basmati Thai	2 doses of rice for every 3 doses of water,	45 to 50 min
Eggs	Boiled	6	10 min
Eggs	Soft-boiled	6	11 min
Eggs	Hard-boiled	6	20 min

## - MODO DE EMPLEO -



1. Base-depósito 1,4L con piloto de nivel
2. Cesta vapor 3,6L
3. Cesta vapor 2,4L
4. Cesta vapor 2,2L con soporte para 8 huevos integrado
5. Tapa (puede utilizarse como parte inferior para un plato)
6. Cesta para cocer arroz (1,6L)
7. Difusor, recuperador de jugo
8. Pico exterior para llenar de agua

9. Piloto de nivel de agua exterior translúcido
10. Anillo acelerador de vapor desmontable
11. Elemento para calentar
12. Pantalla digital
13. Botón de cocción
14. Botón ajuste del tiempo
15. Botones de ajuste + y -
16. Pilotos de control



## Descripción y características técnicas

### Modelo: "Cocedor al Vapor" Ref. 299901

1. Base-depósito 1,4L con piloto de nivel
  2. Cesta vapor 3,6L
  3. Cesta vapor 2,4L
  4. Cesta vapor 2,2L con soporte para 8 huevos integrado
  5. Tapa (puede utilizarse como parte inferior para un plato)
  6. Cesta para cocer arroz (1,6L)
  7. Difusor, recuperador de jugo
  8. Pico exterior para llenar de agua
  9. Piloto de nivel de agua exterior translúcido
  10. Anillo acelerador de vapor desmontable
  11. Elemento para calentar
  12. Pantalla digital
  13. Botón de cocción
  14. Botón ajuste del tiempo
  15. Botones de ajuste + y -
  16. Pilotos de control
- 230 V-50 Hz-900 W

### Cordón:

Antes de utilizar el aparato es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica. No utilizar el aparato si está dañado.

El cordón sólo debe cambiarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada y homologada por el fabricante para evitar cualquier peligro.

Este aparato se ajusta a las Directivas 73/23/CEE, 89/336/CEE y 93/68CEE.

## Antes de utilizar el aparato

Leer atentamente este modo de empleo y seguir las instrucciones de utilización. Guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

## Seguridad

- Conectar el aparato a una toma 10/16 A provista de toma de tierra y comprobar que la instalación está en conformidad con las normas vigentes y es compatible con la potencia y el voltaje indicados en el aparato.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- No colocar nunca el aparato encima o próximo a una placa eléctrica o de gas ni en un horno.
- No dejar que el cordón cuelgue para que nadie se enrede los pies.

### CUIDADO: ESTE APARATO PRODUCE VAPOR A ALTA TEMPERATURA

- No dejar nunca que el aparato funcione sin vigilancia, no dejarlo al alcance de los niños o de personas no responsables.
- No colocar nunca el aparato sobre soportes no estables, inclinados, blandos o frágiles (hule, vidrio, madera barnizada, etc...) para evitar caídas o daños.
- No colocar el aparato cerca de una pared o debajo de un armario (el vapor podría dañarlos).
- Utilizar sólo las cestas de vapor suministradas con el aparato.
- No utilizar otro líquido que no sea el agua del depósito.

- No utilizar el aparato si se ha caído y presenta daños visibles para evitar cualquier peligro. En este caso, devolverlo al servicio postventa.
- No tocar las cestas ni la tapa durante la cocción ya que están calientes.
- **No retirar nunca la tapa mientras el aparato está funcionando.**
- No utilizar nunca el aparato sin el recuperador de jugo.
- Prestar atención al vapor que sale de las cestas y de la tapa, está muy caliente.
- **Para retirar la tapa al final de la cocción utilizar guantes de cocina y prestar atención. Hacerlo lentamente dejando escapar el vapor despacio ya que está muy caliente y puede quemarse.**
- Desconectar el aparato al final de la cocción.
- **No meter nunca el aparato dentro del agua**
- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- **Este aparato está reservado exclusivamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiado o no conforme al método de empleo anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.**

## Puesta en funcionamiento y utilización

### 1 Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Aclarar el depósito y lavar las cestas y la tapa con agua tibia y un poco de detergente para vajilla.

### 2 Puesta en marcha

- Colocar el producto sobre una superficie plana y estable.
- Después de haber retirado la tapa, las cestas y el recuperador de jugo y haber colocado el anillo acelerador, verter el agua en el depósito hasta el nivel máximo.
- Colocar el recuperador de jugo.
- Preparar las cestas de vapor aparte llenándolas con los alimentos que van a cocinarse.
- Colocar cualquier cesta de vapor o de la más pequeña hasta la más grande si se quieren poner varias.
- Ponen bien la tapa existente.
- Enchufar el cordón.

#### Cocción inmediata

- Pulsar el botón marcha/parada, se enciende el piloto rojo.
- Seleccionar el tiempo de cocción elegido con los botones + y - (mínimo 5 minutos, máximo 1 hora 35')
- Al final del tiempo de cocción suena un timbre. Se enciende el piloto verde y el aparato pasa automáticamente al modo mantenimiento del calor.
- Para detener el mantenimiento caliente pulsar el botón marcha/parada (0/1).
- Utilizar siempre guantes de cocina para manipular la tapa y las cestas y para sacar los alimentos cocidos.

#### Puesta en marcha diferida

- Con los botones + y -, se ajusta el tiempo de cocción elegido (mínimo 5 minutos, máximo 1 hora 35')
- Pulsar el botón "puesta en marcha diferida" para programar la puesta en marcha de la cocción, desde 1 min. hasta 12 horas más tarde.
- Si se desea, con este mismo botón también puede modificarse el tiempo de cocción ya elegido.

- Validar el conjunto de la programación pulsando el botón validación.
- Se encenderá el piloto rojo y empezará la cocción con el tiempo indicado.
- Al final del tiempo de cocción suena un timbre. Se enciende el piloto verde y el aparato pasa automáticamente al modo mantenimiento del calor.
- Para detener el mantenimiento del calor, pulsar el botón marcha/parada (0/1).

**Utilizar siempre guantes de cocina para manipular la tapa y las cestas y para sacar los alimentos cocidos.**

*Si es necesario, se puede añadir agua fría durante la utilización sin retirar las cestas. Con una jarra llenar el depósito por el pico exterior (8).*

## Mantenimiento

**Siempre desconectar y dejar que se enfríe completamente el aparato antes de limpiarlo.**

*No utilizar nunca: esponjas abrasivas, disolventes, limpiadores y decapantes para hornos, ya que dañarían seriamente el aparato.*

- Cuerpo exterior: limpiarlo con un trapo húmedo y secarlo bien.
- Depósito: limpiarlo con una esponja húmeda.
- Todos los demás elementos se friegan en el lavavajillas.

**Para limpiar la cal:** cada 10 utilizaciones, llenar el depósito con vinagre blanco diluido en agua (1/3, 2/3), dejarlo actuar durante 1 hora y, luego, hacerlo funcionar sin las cestas y sin el difusor pero con el anillo acelerador durante 10 a 15 minutos. Parar, desconectar y dejar que se enfríe completamente antes de

vaciar el vinagre diluido en el fregadero. Aclarar varias veces con agua del grifo. Según la región en donde se utilice, el agua es más o menos calcárea. Según la cantidad de cal, será necesario prever una limpieza más frecuente de la cal.

**Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas. No introducir nunca el aparato dentro del agua.**

## Condiciones generales de garantía

La garantía cubre cualquier defecto de fabricación o vicio del material.

No cubre:

- las roturas de aparato debidas a caídas o golpes
- los deterioros provocados por un uso anormal del aparato o los errores a la hora de enchufarlo

Este aparato está garantizado **2 años** (piezas y mano de obra)

**No se cambiará ningún aparato utilizado (incluso una sola vez) sino que se pondrá en perfecto estado de funcionamiento.**

Para que los derechos de la garantía sean totalmente válidos rellenar la parte 2 de la hoja de garantía y enviarla a nuestro Departamento Garantía dentro de los primeros 30 días después de la compra.

**Portes:** Durante el periodo de garantía sólo correrán a su cargo los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

**La garantía perderá su validez en caso de utilización incorrecta.**

**Uso profesional o semiprofesional:** este aparato no está diseñado para tal uso. No se otorgará ninguna garantía.

## Consejos y tiempo de cocción

### Consejos:

El tiempo de cocción puede variar en función del tamaño de los alimentos y del gusto de cada persona. No apretar demasiado los alimentos que van a cocinarse en las cestas para dejar pasar el vapor. Cortar los alimentos que van a cocinarse en pequeños pedazos de tamaño similar.

### Tiempo de cocción:

Carnes Pescados Mariscos			
Alimentos	Calidad	Cantidad	Tiempo de cocción
Pechugas de pollo	Frescas	3x150gr	15 a 20 min.
Escalopes de pavo	Frescos	3x150gr	15 a 20 min.
Salchichas de Frankfurt	Frescas	500gr	15 a 20 min.
Filetes de pescado	Frescos	2x200gr	12 a 15 min.
Truchas	Frescas	2x150gr	16 a 20 min.
Rodajas de atún	Frescas	3x200gr	16 a 25 min.
Gambas	Frescas	500gr	10 a 15 min.
Mejillones y moluscos	Frescos	700gr	15 a 20 min.
Colas de langosta	Congeladas	3x200gr	30 a 35 min.

### Frutas y verduras

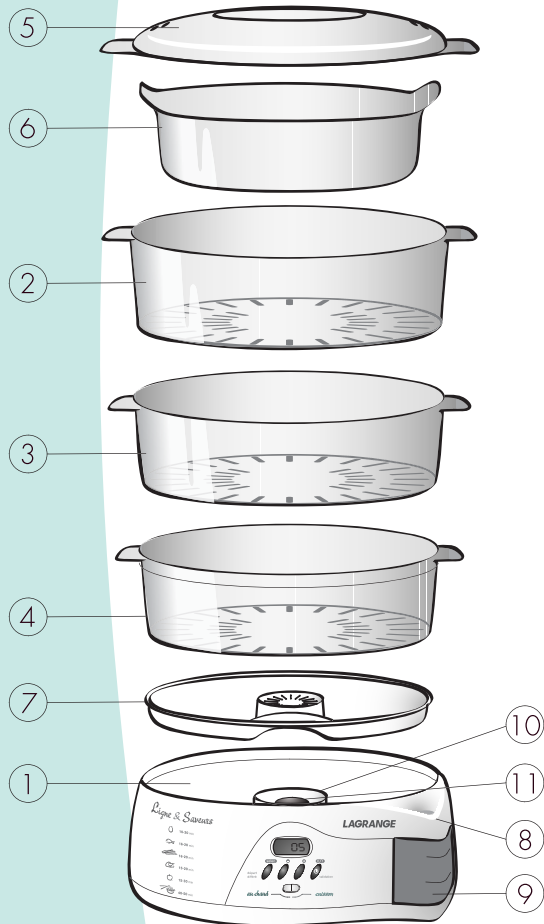
Alimentos	Calidad	Cantidad	Tiempo de cocción
Alcachofas	Frescas	4	50 a 58 min.
Espárragos	Frescos	500gr	16 a 20 min.
Brécoles	Frescos	500gr	15 a 25 min.
Coliflores	Frescas	500gr	20 a 25 min.
Coles de Bruselas	Frescas	500gr	25 a 28 min.
Calabacines (troceados)	Frescos	500gr	20 a 25 min.
Zanahorias (en rodajas finas)	Frescas	500gr	25 a 28 min.
Espinacas	Frescas	350gr	9 a 12 min.
Hinojo	Fresco	500gr	20 a 25 min.
Judías verdes	Frescas	500gr	38 a 45 min.
Guisantes	Frescos	500gr	15 a 20 min.
Puerros	Frescos	500gr	20 a 25 min.
Patatas (cortadas en trozos)	Frescas	550gr	25 a 30 min.
Manzanas (Pink Lady, Gala, Canadá, etc..)	Frescas	6	25 a 30 min.

### Arroz y Huevos

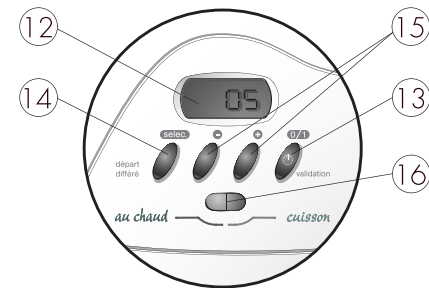
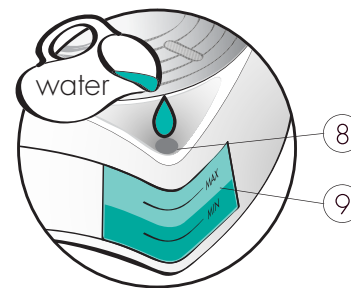
Alimentos	Calidad	Cantidad	Tiempo de cocción
Arroz 100 gr/pers., 400gr máximo (mezclar agua y arroz en el cuenco para arroz)	Arroz largo Basmati Tailandés	2 partes de arroz para 3 partes de agua	45 a 50 min.
Huevos	Pasados por agua	6	10 min.
Huevos	Blandos	6	11 min.
Huevos	Duros	6	20 min.



## - GEBRUIKSAANWIJZING -



1. Onderstel met reservoir 1,4 l en niveuaanduiding
2. Stoommand 3,6 l
3. Stoommand 2,4 l
4. Stoommand 2,2 l met ingebouwde houder voor 8 eieren
5. Deksel (kan als onderzetter worden gebruikt)
6. Mand om rijst in te koken (1,6 l)
7. Diffusor, opvangbak voor sap
8. Vultuit voor water
9. Doorschijnende waterniveuaanduiding buitenkant
10. Verwijderbare stoomversnellingsring
11. Verwarmingselement



NED

## Beschrijving en technische gegevens

*Model: "Stoomkookketel" ref. 299901*

1. Onderstel met reservoir 1,4L en niveuaanduiding
  2. Stoommand 3,6L
  3. Stoommand 2,4L
  4. Stoommand 2,2L met ingebouwde houder voor 8 eieren
  5. Deksel (kan als onderzetter worden gebruikt)
  6. Mand om rijst in te koken (1,6L)
  7. Diffusor, opvangbak voor sap
  8. Vultuit voor water
  9. Doorschijnende waterniveuaanduiding buitenkant
  10. Verwijderbare stoomversnellingsring
  11. Verwarmingselement
  12. Digitale display
  13. Kookknop
  14. Tijdinstellingsknop
  15. + en – regelknoppen
  16. Controlelampjes
- 230 V-50 Hz-900 W

### Snoer:

Voor gebruik moet het snoer zorgvuldig gecontroleerd worden. Als het beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken. Het snoer mag alleen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of een bevoegd persoon worden vervangen om alle risico's te vermijden.

Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen 73/23/CEE, 89/336/CEE en 93/68CEE

## Voordat u het apparaat gebruikt

*Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en volg de instructies op. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later te kunnen raadplegen.*

## Veiligheid

- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact van 10/16 A en controleer of het stroomnet voldoet aan de geldende normen en compatibel is met het op uw apparaat aangegeven vermogen en spanning.
- Het apparaat moet bij voorkeur op een met een differentiële reststroominrichting uitgerust stroomnet worden aangesloten waarvan de uitschakelstroomsterkte minder dan 30mA bedraagt.
- Plaats het apparaat nooit op of bij een elektrische of op gas werkende kookplaat of in een oven.
- Laat het snoer niet hangen, zodat er niemand over kan struikelen.

### **OPGELET: DIT APPARAAT BRENGT GLOEIEND HETE STOOM VOORT**

- Laat uw apparaat nooit zonder toezicht werken. Hou het buiten het bereik van kinderen of onbevoegde personen.
- Plaats het apparaat nooit op wankele, hellende, buigzame of breekbare oppervlakken (wasdoek, glas, gevernist hout, etc...), om vallen of beschadiging te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet bij een muur of onder een kast (deze kunnen door de stoom worden beschadigd)
- Gebruik alleen de bij het apparaat gevoegde manden.
- Gebruik geen andere vloeistof dan het water in het reservoir.

- Gebruik het apparaat niet wanneer het gevallen of zichtbaar beschadigd is om alle risico's te vermijden. Stuur het in dit geval naar de serviceafdeling terug.
- Raak de manden en het deksel tijdens het koken niet aan, want deze zijn heet.
- **Verwijder nooit het deksel tijdens het opwarmen.**
- Gebruik het apparaat nooit zonder de sapopvangbak.
- Pas op voor de stoom die uit de manden en het deksel komt, want deze is gloeiend heet.
- **Gebruik keukenhandsschoenen om het deksel na het koken te verwijderen en wees voorzichtig. Laat de stoom langzaam ontsnappen, want deze is gloeiend heet en kan brandwonden veroorzaken.**
- Haal na het koken de stekker uit het stopcontact.
- **Dompel het apparaat nooit in water onder.**
- Verplaats nooit uw apparaat zolang het in bedrijf is.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het voor professionele doeleinden, onjuist of niet volgens de instructies van de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de garantie en de verantwoordelijkheid van de fabrikant.**

## Inbedrijfstelling en gebruik \_\_\_\_\_

### 1 Eerste gebruik

- Verwijder bij het uitpakken zorgvuldig alle elementen waarmee het apparaat vastzit.
- Spoel het reservoir en was de manden in lauw water met een beetje vaatwasmiddel.

### 2 In werking stellen

- Plaats het product op een plat en stabiel oppervlak.
- Verwijder het deksel, de manden en de sapopvangbak en plaats de versnellingsring. Giet water in het reservoir tot het maximumniveau is bereikt.
- Zet de sapopvangbak weer op zijn plaats.
- Bereid iedere stoommand afzonderlijk voor door hem met het te koken voedingsmiddel te vullen.
- Plaats een stoommand of, wanneer u er meerdere gebruikt, de manden volgens grootte, van de kleinste tot de grootste.
- Sluit het deksel goed.
- Steek de stekker in het stopcontact.

#### Onmiddellijk koken

- Druk op de schakelaar: het rode lampje gaat branden.
- Kies de kooktijd met de knoppen + et – (minimaal 5 minuten, maximaal 1 uur 35)
- Wanneer het voedsel gekookt is, gaat er een belletje. Het groene lampje gaat branden en uw apparaat gaat automatisch over op warm houden.
- Om aan het warm houden een einde te maken, moet u op de schakelaar (0/1) drukken.
- Draag steeds keukenhandschoenen om het deksel en de manden aan te raken en de gekookte voedingsmiddelen eruit te nemen.

#### Later koken

- Stel de gewenste kooktijd in met de knoppen + et – (minimaal 5 minuten, maximaal 1 uur 35)
- Druk op de knop "later koken" om de begintijd op 1 min tot 12 uren later in te stellen

- Met dezelfde knop kunt u eventueel ook de reeds gekozen kooktijd wijzigen.
- Bevestig de instellingen door op de bevestigingsknop te drukken.
- Het rode lampje gaat branden en het koken start op de vooraf ingestelde tijd.
- Wanneer het voedsel gekookt is, gaat er een belletje. Het groene lampje gaat branden en uw apparaat gaat automatisch over op warm houden.
- Om aan het warm houden een einde te maken, moet u op de schakelaar (0/1) drukken.

**Draag steeds keukenhandschoenen om het deksel en de manden aan te raken en de gekookte voedingsmiddelen eruit te nemen.**

*U kunt zo nodig tijdens het koken koud water toevoegen zonder de manden eruit te nemen. Vul het reservoir via de vultuit met behulp van een karafje. (8)*

## Onderhoud

**Haal steeds de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.**

Gebruik nooit: schuursponsjes, oplosmiddelen, schuurpoeders en schoonbijtmiddelen voor ovens. Deze zullen uw product ernstig beschadigen.

- Buitenkant: schoonmaken met een vochtige doek en goed drogen.
- Reservoir: schoonmaken met een vochtige spons.
- Alle andere onderdelen kunnen in een vaatwasmachine worden schoongemaakt.

Ontkalking: na 10 keer gebruiken moet u het reservoir met witte azijn, aangelengd met water (1/3, 2/3) vullen. Laat 1 uur lang op kamertemperatuur inwerken en zet het apparaat zonder de manden en zonder de diffusor maar mét de versnellingsring 10 à 15 minuten lang aan. Schakel uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat volledig afkoelen. Gooi het aangelengde azijn in de gootsteen. Spoel meerdere keren met kraanwater. *Het water is min of meer kalkhoudend al naar gelang de streek waarin u woont. Hoe harder het water des te vaker u moet ontkalken.*

**Opgelet: laat geen water over de elektrische onderdelen lopen. Dompel het apparaat nooit in water onder.**

## Algemene garantievoorwaarden

De garantie dekt alle fabricagefouten of verborgen gebreken.

Zij dekt niet:

- het breken van het apparaat door vallen of schokken
- beschadigingen die door abnormaal gebruik van het apparaat of verkeerde aansluiting worden veroorzaakt

Dit apparaat heeft een garantie van **2 jaar** (onderdelen en arbeidsloon)

**Gebruikte apparaten (zelfs één enkele keer) worden nooit door nieuwe vervangen, maar volledig gerepareerd.**

Om uw rechten op garantie niet te verliezen, moet u deel 2 van de garantiebon invullen en binnen 30 dagen na aankoop naar onze Garantieafdeling opsturen.

**Portokosten:** Tijdens de garantieperiode moet u alleen de portokosten voor het verzenden naar de fabriek betalen. Het terugzenden gebeurt zo spoedig mogelijk op onze kosten.

Wij leggen de nadruk op het feit dat de garantie bij onjuist gebruik vervalt.

**Professioneel of semi-professioneel gebruik:** dit apparaat is niet bestemd voor een dergelijk gebruik. Er wordt hierop geen enkele garantie verleend.

## Tips en kooktijden

### Tips:

Kooktijden variëren al naar gelang de grootte van het voedingsmiddel en de persoonlijke smaak. Druk de voedingsmiddelen niet te dicht op elkaar in de manden, zodat de stoom er goed doorheen kan stromen. Snij het voedsel in kleine stukjes met dezelfde grootte.

### Kooktijd :

Vlees Vis Schaal- en schelpdieren			
Voedingsmiddel	Kwaliteit	Kwantiteit	Kooktijd
Kipfilet	Vers	3 x 150 g	15 à 20 min
Kalkoenlapje	Vers	3 x 150 g	15 à 20 min
Frankfurter worst	Vers	500 g	15 à 20 min
Visfilet	Vers	2 x 200 g	12 à 15 min
Forel	Vers	2 x 150 g	16 à 20 min
Tonijnplakken	Vers	3 x 200 g	16 à 25 min
Garnalen	Vers	500 g	10 à 15 min
Mosselen	Vers	700 g	15 à 20 min
Langoestenstaarten	Diepgevroren	3 x 200 g	30 à 35 min

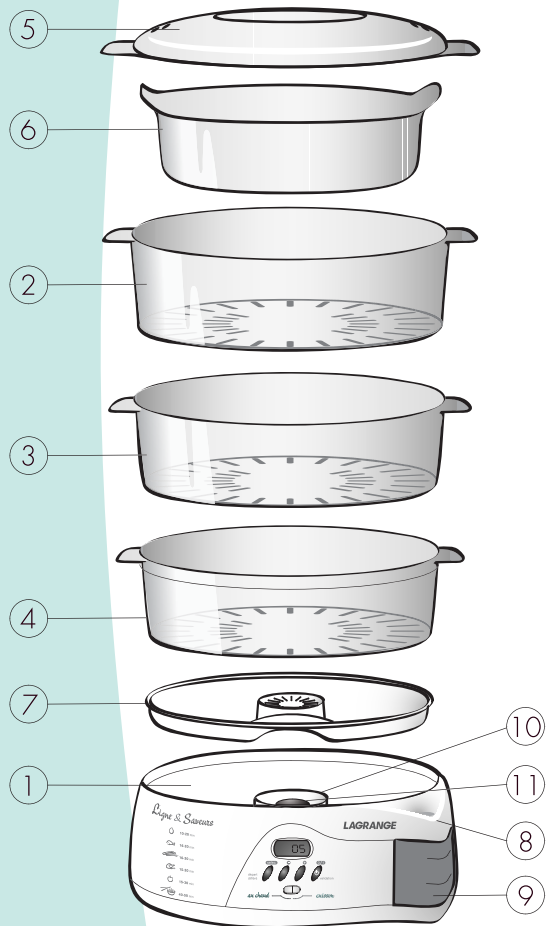
## Groenten en fruit

Voedingsmiddel	Kwaliteit	Kwantiteit	Kooktijd
Artisjokken	Vers	4	50 à 58 min
Asperges	Vers	500 g	16 à 20 min
Broccoli	Vers	500 g	15 à 25 min
Bloemkool	Vers	500 g	20 à 25 min
Spruitjes	Vers	500 g	25 à 28 min
Courgettes (in dunne plakjes)	Vers	500 g	20 à 25 min
Wortelen (in dunne schijfjes)	Vers	500 g	25 à 28 min
Spinazie	Vers	350 g	9 à 12 min
Venkel	Vers	500 g	20 à 25 min
Sperziebonen	Vers	500 g	38 à 45 min
Erwtjes	Vers	500 g	15 à 20 min
Prei	Vers	500 g	20 à 25 min
Aardappelen (in stukjes gesneden)	Vers	550 g	25 à 30 min
Appelen (Pink Lady, Royal Gala, Canada, etc..)	Vers	6	25 à 30 min

## Rijst en eieren

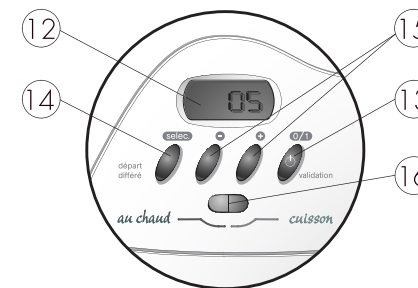
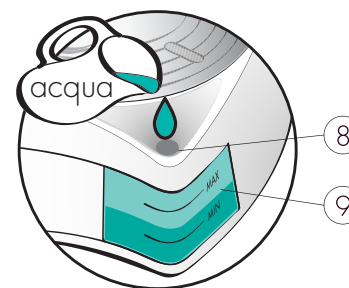
Voedingsmiddel	Kwaliteit	Kwantiteit	Kooktijd
Rijst 100 g/pers., 400 g maximum (meng water en rijst in de rijstkom)	Lange korrel Basmati Thais	2 delen rijst voor 3 delen water	45 à 50 min
Eieren	Zachtgekookt	6	10 min
Eieren	Halfzacht	6	11 min
Eieren	Hardgekookt	6	20 min

## - ISTRUZIONI PER L'USO -



1. Base serbatoio 1,4L con indicatore di livello
2. Cestello vapore 3,6L
3. Cestello vapore 2,4L
4. Cestello vapore 2,2L con supporto incorporato per 8 uova
5. Coperchio (può essere usato come sottopiatto)
6. Cestello per cottura riso (1,6L)
7. Diffusore, ricuperatore di sugo
8. Becco esterno per riempimento acqua

9. Indicatore esterno trasparente livello acqua
10. Guarnizione amovibile acceleratrice di vapore
11. Resistenza elettrica
12. Display numerico
13. Manopola cottura
14. Manopola regolazione tempo
15. Tasti di regolazione + e -
16. Spie di controllo



## Descrizione e caratteristiche tecniche

### Modello : "Pentola-Vapore" rif. 299901

1. Base serbatoio 1,4L con indicatore di livello
  2. Cestello vapore 3,6L
  3. Cestello vapore 2,4L
  4. Cestello vapore 2,2L con supporto incorporato per 8 uova
  5. Coperchio (può essere usato come sottopiatto)
  6. Cestello per cottura riso (1,6L)
  7. Diffusore, ricuperatore di sugo
  8. Becco esterno per riempimento acqua
  9. Indicatore esterno trasparente livello acqua
  10. Guarnizione amovibile acceleratrice di vapore
  11. Resistenza elettrica
  12. Display numerico
  13. Manopola cottura
  14. Manopola regolazione tempo
  15. Tasti di regolazione + e -
  16. Spie di controllo
- 230 V-50 Hz-900 W

### Cordone :

*Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio.*

*Il cordone deve essere sostituito unicamente dal fabbricante, dal servizio dopo vendita o da un tecnico qualificato e autorizzato dal fabbricante per evitare qualsiasi pericolo.*

*Questo apparecchio è conforme alle Direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE e 93/68CEE*

## Prima d'utilizzare l'apparecchio

Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per poterle consultare in seguito.

## Sicurezza

- Collegare l'apparecchio a una presa 10/16 A munita di un contatto a terra e controllare che il vostro impianto sia conforme alle norme in vigore e compatibile con la potenza e la tensione indicate sull'apparecchio.
- Si consiglia di collegare l'apparecchio a un impianto munito di un dispositivo con corrente differenziale residua e con corrente d'interruzione non superiore a 30mA.
- Non posare mai l'apparecchio sopra o vicino a una piastra di cottura elettrica o col gas e nemmeno in un forno.
- Non lasciare penzolare il cordone al fine d'evitare che qualcuno possa inciampare nel cavo.

### **ATTENZIONE : QUESTO APPARECCHIO PRODUCE VAPORE BOLLENTE**

- Non lasciare mai funzionare l'apparecchio senza sorveglianza, non lasciarlo alla portata dei bambini o di persone incapaci di poterlo controllare.
- Non mettere mai l'apparecchio su supporti instabili, inclinati, non rigidi o fragili (tela cerata, vetro, legno verniciato, ecc...) e ciò per evitare cadute o danneggiamenti.
- Non mettere l'apparecchio vicino a un muro o sotto un ripostiglio (il vapore potrebbe danneggiarli).
- Usare esclusivamente i cestelli vapore consegnati con l'apparecchio.

- Non usare altri liquidi che l'acqua che si trova nel serbatoio.
- Non usare l'apparecchio se è caduto e se presenta danni visibili e ciò per evitare dei rischi. In tal caso, restituirlo al servizio dopo vendita
- Non toccare i cestelli e il coperchio durante la cottura perché sono caldi.
- **Non togliere mai il coperchio durante il riscaldamento.**
- Non usare mai l'apparecchio senza il ricuperatore di sugo.
- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dai cestelli e dal coperchio perché è bollente.
- **Per togliere il coperchio al termine della cottura, usare i guanti da cucina e siate prudenti. Procedere lentamente lasciando sfuggire gradualmente il vapore perché è caldissimo e potreste bruciarvi.**
- Scollegare l'apparecchio al termine della cottura.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.**
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- **Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi utilizzazione professionale non adatta o non conforme alle istruzioni per l'uso, non impegna né la garanzia né la responsabilità del fabbricante.**

## Messa in funzione e utilizzazione \_\_\_\_\_

### 1 Prima utilizzazione

- Nell'aprire l'imballaggio dell'apparecchio togliere attentamente tutti gli elementi di protezione della confezione..

- Sciacquare il serbatoio e lavare i cestelli e il coperchio con acqua tiepida con un po' di detergente per stoviglie.

### 2 Messa in funzione

- Sistemare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Dopo aver tolto il coperchio, i cestelli e il ricuperatore del sugo e montato la guarnizione acceleratrice versare l'acqua nel serbatoio fino al livello massimo.
- Sistemare il ricuperatore di sugo.
- Preparare a parte il/ i cestello/i vapore riempiendoli degli alimenti da cuocere.
- Mettere un qualsiasi cestello vapore oppure, se volete metterne parecchi, sistemarli per ordine dal più piccolo al più grande.
- Mettere bene il coperchio.
- Inserire il cordone.

### Cottura immediata

- Azionare il tasto acceso/spento, la spia rossa si accende.
  - Selezionare il tempo di cottura prescelto mediante le manopole + e - (minimo 5 minuti, massimo 1 ora e 35).
  - Al termine del tempo di cottura, una suoneria risuona. La spia verde si accende, l'apparecchio passa automaticamente, in modo conservazione al caldo.
  - Per arrestare la conservazione al caldo, premere il tasto acceso/spento ( 0/1).
  - Usare sempre i guanti da cucina per manipolare il coperchio e i cestelli e per estrarre gli alimenti cotti.
- Messa in funzione differita
- Con le manopole + e -, regolare il tempo di cottura prescelto (minimo 5 minuti, massimo 1 ora e 35).



- Azionare la manopola " messa in funzione differita " per programmare l'inizio della cottura da 1 min. fino a 12 ore dopo.
- Con la stessa manopola, se lo si desidera, si può modificare il tempo di cottura già scelto.
- Convalidare l'insieme della programmazione azionando il tasto di convalida.
- La spia rossa si accenderà e la cottura inizierà al momento preventivamente regolato.
- Al termine del tempo di cottura, una suoneria risuona. La spia verde si accende, l'apparecchio passa automaticamente, in modo conservazione al caldo.
- Per arrestare la conservazione al caldo, premere il tasto acceso/spento ( 0/1).

Usare sempre i guanti da cucina per manipolare il coperchio e i cestelli e per estrarre gli alimenti cotti.

Se occorre, si può aggiungere dell'acqua fredda durante la cottura senza togliere i cestelli. Con un boccale, riempire il serbatoio attraverso il becco esterno (8)

## Manutenzione

Scollegare sempre e lasciar raffreddare completamente il bollitore prima di pulirlo.

Non usare mai spugne abrasive, solventi, polvere per lucidare e prodotti per disincrostare il forno che danneggerebbero seriamente il prodotto.

- Corpo esterno : pulire con un panno umido e asciugare bene
- Serbatoio : pulirlo con una spugna umida.
- Tutti gli altri elementi possono essere puliti nella lavastoviglie.

Disincrostazione : ogni 10 utilizzazioni, riempire il serbatoio con aceto bianco diluito con acqua (1/3, 2/3), lasciare agire a freddo per 1 ora, poi farlo funzionare senza i cestelli e senza il diffusore, ma con la guarnizione acceleratrice per 10-15 minuti. Arrestare, scollegare e lasciar raffreddare completamente prima di svuotare l'aceto diluito nel lavandino. Sciacquare parecchie volte con l'acqua del rubinetto. Secondo la regione in cui abitate, l'acqua è più o meno calcarea. Secondo la quantità di calcare, dovrete prevedere una distincrostazione più frequente. Importante : non far scorrere l'acqua sulle parti elettriche. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

## Condizioni generali di garanzia

La garanzia copre ogni difetto di fabbricazione o del materiale. La garanzia non copre :

- Le rotture dell'apparecchio in seguito a caduta o ad urto.
- I guasti provocati da un uso anormale dell'apparecchio o dagli errori di collegamento.

L'apparecchio è garantito per **2 anni** (materiale e manodopera)

**Nessun apparecchio utilizzato (anche una sola volta) sarà sostituito, ma verrà rimesso in perfetto stato di funzionamento.**

Affinché i vostri diritti alla garanzia siano totalmente preservati, riempire la parte 2 del buono di garanzia e inviarla al nostro Servizio Garanzia entro i 30 giorni successivi all'acquisto.

**Porto** : Durante il periodo di garanzia saranno a vostro carico unicamente le spese di spedizione alla fabbrica, la rispeditura avverrà a nostre spese nel più breve tempo possibile.

Precisiamo che la garanzia sarà annullata e non valida in caso di errata utilizzazione dell'apparecchio.

**Uso professionale o semiprofessionale :** l'apparecchio non è concepito per tale uso. Non sarà concessa alcuna garanzia.

## Consigli e tempi di cottura

### Consigli :

I tempi di cottura possono variare in funzione del volume degli alimenti e del gusto di ciascuno. Non serrare troppo gli alimenti da cuocere nei cestelli per lasciar passare il vapore. Tagliare gli alimenti da cuocere a piccoli pezzi della stessa dimensione.

### Tempi di cottura :

Carni Pesci Frutti di mare			
Alimenti	Qualità	Quantità	Tempo di cottura
Filetti di pollo	Freschi	3x150gr	da 15 a 20 min
Scaloppine di tacchino	Fresche	3x150gr	da 15 a 20 min
Salsicce di Francoforte	Fresche	500gr	da 15 a 20 min
Filetti di pesce	Freschi	2x200gr	da 12 a 15 min
Trote	Fresche	2x150gr	da 16 a 20 min
Fette di tonno	Fresche	3x200gr	da 16 a 25 min
Gamberetti	Freschi	500gr	da 10 a 15 min
Cozze, conchiglie	Fresche	700gr	da 15 a 20 min
Code di aragosta	Surgelate	3x200gr	da 30 a 35 min

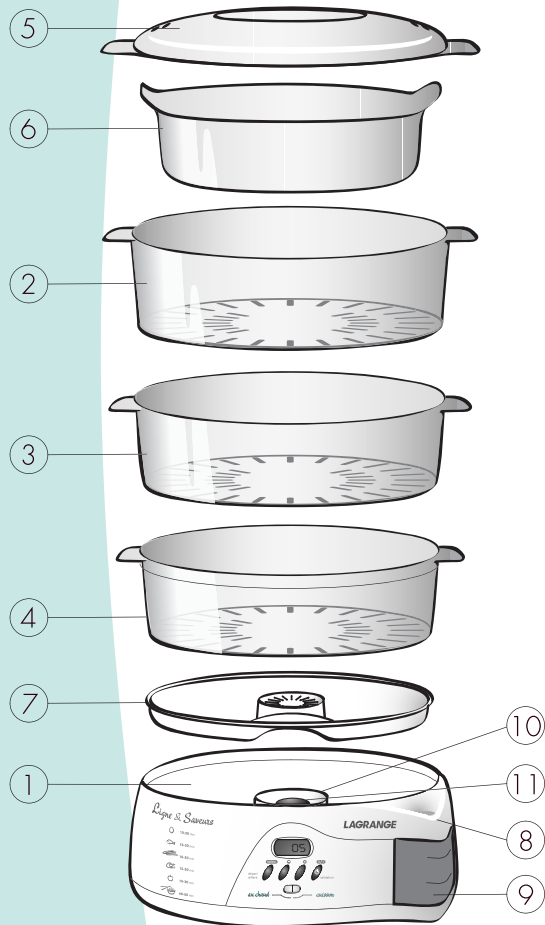
## Verdure e frutta

Alimenti	Qualità	Quantità	Tempo di cottura
Carciofi	Freschi	4	da 50 a 58 min
Asparagi	Freschi	500gr	da 16 a 20 min
Broccoli	Freschi	500gr	da 15 a 25 min
Cavolfiori	Freschi	500gr	da 20 a 25 min
Cavolini di Bruxelles	Freschi	500gr	da 25 a 28 min
Zucchini (a fettine sottili)	Freschi	500gr	da 20 a 25 min
Carote (in rondelle sottili)	Fresche	500gr	da 25 a 28 min
Spinaci	Freschi	350gr	da 9 a 12 min
Finocchi	Freschi	500gr	da 20 a 25 min
Fagiolini	Freschi	500gr	da 38 a 45 min
Piselli	Freschi	500gr	da 15 a 20 min
Porri	Freschi	500gr	da 20 a 25 min
Patate (tagliate a pezzi)	Fresche	550gr	da 25 a 30 min
Mele (Pink Lady, Royal Gala Canada, ecc..)	Fresche	6	da 25 a 30 min

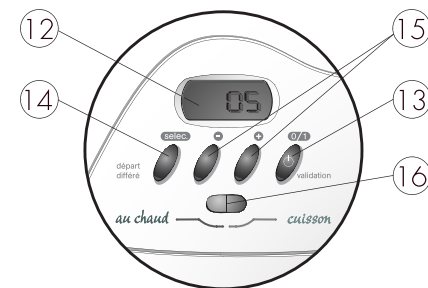
## Riso e Uova

Alimenti	Qualità	Quantità	Tempi di cottura
Riso 100gr/pers, 400gr massimo (mescolare acqua e riso nel recipiente)	Grani lunghi Basmati Thai	2 dosi di riso per 3 dosi d'acqua	da 45 a 50 min
Uova	Al guscio	6	10 min
Uova	Bazzotte	6	11 min
Uova	Sode	6	20 min

## - BEDIENUNGSANLEITUNG -



1. Behältersockel 1,4 l mit Füllstandsanzeige
2. Dampfkorb 3,6 L
3. Dampfkorb 2,4 L
4. Dampfkorb 2,2 L mit eingearbeiteter Aufnahme für 8 Eier
5. Deckel (er kann als Telleruntersetzer benutzt werden)
6. Korb zum Reiskochen (1,6 l)
7. Verteiler, Saftauffang
8. Aussentülle zum Füllen mit Wasser
9. Durchsichtige Wasserstandsanzeige aussen
10. Abnehmbarer Ring zur Dampfbeschleunigung
11. Heizelement
12. Numerische Anzeige
13. Knopf zum Kochen
14. Knopf zur Zeiteinstellung
15. Knöpfe zum Einstellen + und -
16. Kontroll-Leuchten



DEU

## Beschreibung und technische Daten

### Modell "Dampfkochtopf" Ref. 299901

1. Behältersockel 1,4L mit Füllstandanzeige
  2. Dampfkorb 3,6L
  3. Dampfkorb 2,4L
  4. Dampfkorb 2,2L mit eingearbeiteter Aufnahme für 8 Eier
  5. Deckel (er kann als Telleruntersetzer benutzt werden)
  6. Korb zum Reiskochen (1,6L)
  7. Verteiler, Saftauffang
  8. Aussentülle zum Füllen mit Wasser
  9. Durchsichtige Wasserstandanzeige aussen
  10. Abnehmbarer Ring zur Dampfbeschleunigung
  11. Heizelement
  12. Numerische Anzeige
  13. Knopf zum Kochen
  14. Knopf zur Zeiteinstellung
  15. Knöpfe zum Einstellen + und -
  16. Kontroll-Leuchten
- 230 V-50 Hz-900 W

### Kabel :

*Vor jeder Benutzung ist aufmerksam das elektrische Kabel zu prüfen. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.*

*Das Kabel darf nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine qualifizierte und vom Hersteller zugelassene Person ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.*

*Dieses Gerät ist mit den Direktiven 73/23/EWG, 89/336/EWG und 93/68/EWG konform.*

## Vor der Benutzung des Gerätes

Aufmerksam diese Bedienungsanleitung lesen und sie so aufbewahren, dass sie später eingesehen werden kann.

## Sicherheit

- Schliessen Sie Ihr Gerät an eine Steckdose 10/16 A mit Erdung an und überprüfen Sie, dass Ihre Anlage mit den geltenden Normen konform ist und der auf Ihrem Gerät angegebenen Leistung und Spannung entspricht.
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage anzuschliessen, die mit einem Reststrom-Differenzschalter ausgerüstet ist, dessen Auslösungsstromstärke nicht über 30 mA liegen sollte.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine elektrische oder eine Gaskochplatte oder in einen Herd oder in deren Nähe.
- Lassen Sie nicht das Kabel herunterhängen, damit sich niemand die Füsse im Kabel verfangen kann.

### **ACHTUNG : DIESES GERÄT ERZEUGT HEISSEN DAMPE**

- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals ohne Überwachung, vermeiden Sie den Zugang von Kindern oder nicht Verantwortlichen.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf nicht stabile, geneigte, weiche oder anfällige Unterlagen (Wachstuchschichtdecke, Glas, lackiertes Holz usw.)
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder unter einem Schrank auf (der Dampf könnte dieselben beschädigen).
- Benutzen Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferten Dampfkörbe.
- Benutzen Sie keine andere Flüssigkeit als das Wasser im Behälter.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist und wenn Schäden sichtbar sind, um Gefahren vorzubeugen. Schicken Sie es dann an den Kundendienst ein.

- Berühren Sie während des Kochvorgangs weder die Körbe noch den Deckel, da diese Teile heiss sind.
- **Nehmen Sie während des Heizvorgangs niemals den Deckel ab.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Saftauffang.
- Passen Sie auf den aus den Körben und dem Deckel austretenden Dampf auf, der sehr heiss ist.
- **Zum Abnehmen des Deckels am Ende des Kochvorgangs benutzen Sie Küchenhandschuhe und seien Sie vorsichtig. Gehen Sie langsam vor und lassen Sie den Dampf nach und nach entweichen, denn er ist sehr heiss und Sie könnten sich verbrennen.**
- Schalten Sie Ihr Gerät nach dem Ende des Kochvorgangs ab.
- Bewegen Sie Ihr Gerät nicht von der Stelle, während es in Betrieb ist.
- Vor jedem Reinigungsvorgang trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen es vollständig abkühlen.
- **Dieses Gerät ist ausschliesslich für eine Verwendung im Haushalt vorgesehen. Bei Profi-Verwendungen oder unrichtigen bzw. nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Benutzungen kommen weder die Garantie noch die Haftung des Herstellers zum Tragen.**

## Inbetriebnahme und Benutzung

### 1 Erste Inbetriebnahme

- Wenn Sie Ihr Gerät auspacken, achten Sie darauf, alle zum Verkeilen benutzten Elemente zu entfernen.
- Spülen Sie den Behälter aus und waschen Sie die Körbe und den Deckel mit lauwarmem Wasser und mit etwas Geschirrspülmittel.

### 2 Inbetriebnahme

- Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- Nachdem Sie den Deckel, die Körbe und den Saftauffang entfernt und den Beschleunigungsring eingesetzt haben, giessen Sie bis zum Höchstfüllstand Wasser in den Behälter.
- Setzen Sie den Saftauffang wieder ein.
- Bereiten Sie anderswo ein oder mehrere Dampfkörbe vor, indem Sie sie mit den zu kochenden Nahrungsmitteln füllen.
- Setzen Sie irgendeinen Dampfkorb ein oder nach aufsteigender Grösse, wenn Sie mehrere benutzen wollen.
- Setzen Sie den Deckel richtig auf.
- Schliessen Sie das Kabel an.

#### Sofortiges Kochen

- Betätigen Sie den Ein-Aus-Knopf ; die rote Leuchte leuchtet auf.
- Wählen Sie Zeit zum Kochen mit Hilfe der Knöpfe + und – aus (mini 5 Minuten – maxi 1 Stunde 35 Minuten).
- Nach dem Ende des Kochvorgangs ertönt ein Klingelzeichen. Die grüne Leuchte leuchtet auf, und Ihr Gerät schaltet automatisch auf die Betriebsart Warmhalten um.
- Zum Abschalten der Betriebsart Warmhalten drücken Sie auf den Ein-Aus-Knopf (0/1).
- Benutzen Sie immer Küchenhandschuhe, um den Deckel und die Körbe zu berühren und um die gekochten Nahrungsmittel zu entnehmen.

#### Zeitverschobenes Einschalten

- Mit Hilfe der Knöpfe + und – stellen Sie die gewählte Kochzeit ein (mini 5 Minuten – maxi 1 Stunde 35 Minuten).
- Betätigen Sie den Knopf "Zeitverschobenes Einschalten", um den Beginn des Kochvorgangs von 1 Minute bis 12 Stunden später anlaufen zu lassen.
- Mit Hilfe des gleichen Knopfes können Sie ggf. ebenfalls die

- bereits gewählte Dauer des Kochvorgangs verändern.
- Validieren Sie die gesamte Programmierung mittels des Knopfes zur Validierung.
- Die rote Leuchte leuchtet auf, und der Kochvorgang läuft zu der vorher eingestellten Zeit an.
- Nach dem Ende des Kochvorgangs ertönt ein Klingelzeichen. Die grüne Leuchte leuchtet auf, und Ihr Gerät schaltet automatisch auf die Betriebsart Warmhalten um.
- Zum Abschalten der Betriebsart Warmhalten drücken Sie auf den Ein-Aus-Knopf (0/1).

**Benutzen Sie immer Küchenhandschuhe, um den Deckel und die Körbe zu berühren und um die gekochten Nahrungsmittel zu entnehmen.**

*Falls erforderlich, können Sie während der Benutzung kaltes Wasser zugießen, ohne die Körbe zu entnehmen. Hierzu gießen Sie mit einer Kanne Wasser in die Aussentülle (8) des Behälters.*

## Wartung

**Schalten Sie immer Ihr Gerät ab und lassen Sie es vollkommen abkühlen, bevor Sie es reinigen.**

*Benutzen Sie niemals kratzende Schwämme, Lösungsmittel, Putzpulver oder Herdreiniger, die Ihr Gerät stark beschädigen könnten..*

- Aussenkörper : Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen und trocken Sie ihn gut ab.
- Behälter : Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm.
- Alle anderen Elemente lassen sich im Geschirrspüler reinigen.

**Entkalken** : Alle 10 Verwendungen füllen Sie den Behälter mit Weissessig, der 1/3 zu 2/3 mit Wasser verdünnt ist, lassen Sie ihn 1 Stunde lang kalt einwirken, und setzen Sie dann das Gerät 10 bis 15

Minuten lang ohne die Körbe und ohne den Verteiler, aber mit dem Beschleunigungsring in Betrieb. Schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den verdünnten Essig ins Spülbecken schütten. *Spülen Sie mehrmals mit Wasser aus dem Wasserhahn aus. Je nach der Gegend, in der Sie wohnen, ist das Wasser mehr oder weniger kalkhaltig. Je nach der Kalkmenge müssen Sie dann allerdings öfter entkalken.*

**Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Bauteile läuft. Tauchen Sie niemals Ihr Gerät oder seine Basis und sein Kabel in Wasser.**

## Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie deckt aller Herstellungs- oder Werkstoff-Fehler.

Sie deckt nicht :

- Bruch des Geräts nach Fall oder Schlag
- Schäden auf Grund einer unrichtigen Benutzung des Gerätes oder eines falschen Anschlusses

Dieses Gerät ist **2 Jahre** garantiert (Teile und Arbeit).

**Kein (auch nur ein einziges Mal) benutztes Gerät wird ausgetauscht, sondern in einwandfreien Betriebszustand versetzt.**

Um sich Ihr Anrecht auf die Garantie zu sichern, füllen Sie den Abschnitt 2 des Garantiescheins aus und schicken Sie ihn innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf an unsere Abteilung Garantie.

**Versandkosten** : Während der Garantiezeit gehen nur die Versandkosten ins Werk zu Ihren Lasten, die Kosten für die Rücksendung in der bestmöglichen Frist werden von uns getragen.

Wir weisen darauf hin, dass die Garantie hinfällig und ungültig wird, wenn das Gerät unrichtig benutzt worden ist.

**Profi- oder Halbprofi-Verwendung :** Dieses Gerät ist nicht für eine derartige Verwendung vorgesehen und kommt dann nicht in den Genuss der Garantie.

## Ratschläge und Kochzeiten

### Ratschläge :

Die Kochzeiten können je nach der Grösse der Nahrungsmittel und des Geschmacks eines jeden unterschiedlich sein. Stopfen Sie die zu kochenden Nahrungsmittel nicht zu sehr in die Körbe, damit der Dampf durchziehen kann. Schneiden Sie die zu kochenden Nahrungsmittel in kleine Stücke der gleichen Grösse.

### Kochzeiten :

Fleisch – Fisch - Seetiere			
Nahrungsmittel	Zustand	Menge	Kochzeit
Hühnerfilet	Frisch	3 x 150 Gr.	15 bis 20 Minuten
Putenschnitzel	Frisch	3 x 150 Gr.	15 bis 20 Minuten
Frankfurter Würstchen	Frisch	500 Gramm	15 bis 20 Minuten
Fischfilet	Frisch	2 x 200 Gr.	12 bis 15 Minuten
Forellen	Frisch	2 x 150 Gr.	16 bis 20 Minuten
Thunfisch in Scheiben	Frisch	3 x 200 Gr.	16 bis 25 Minuten
Krevetten	Frisch	500 Gramm	10 bis 15 Minuten
Miesmuscheln in Schale	Frisch	3 x 150 Gr.	15 bis 20 Minuten
Langustenschwänze	Gefroren	3 x 200 Gr.	30 bis 35 Minuten

Gemüse und Obst			
Nahrungsmittel	Zustand	Menge	Kochzeit
Artischocken	Frisch	4 Stück	50 bis 58 Minuten
Spargel	Frisch	500 Gramm	16 bis 20 Minuten
Broccoli	Frisch	500 Gramm	15 bis 25 Minuten
Blumenkohl	Frisch	500 Gramm	20 bis 25 Minuten
Rosenkohl	Frisch	500 Gramm	25 bis 28 Minuten
Zucchini (in Scheiben)	Frisch	500 Gramm	20 bis 25 Minuten
Spinat	Frisch	350 Gramm	9 bis 12 Minuten
Fenchel	Frisch	500 Gramm	20 bis 25 Minuten
Grüne Bohnen	Frisch	500 Gramm	38 bis 45 Minuten
Erbsen	Frisch	500 Gramm	15 bis 20 Minuten
Porree	Frisch	500 Gramm	20 bis 25 Minuten
Kartoffeln (in Stücke geschnitten)	Frisch	550 Gramm	25 bis 30 Minuten
Mohrrüben (in dünnen Scheiben)	Frisch	500 Gramm	25 bis 28 Minuten
Äpfel (Pink Lady, Royal, Gala, Kanada usw.)	Frisch	6 Stück	25 bis 30 Minuten

Reis und Eier			
Nahrungsmittel	Zustand	Menge	Kochzeit
Reis 100 Gr./Person maxi 400 Gr (Mischen Sie Wasser und Reis in der Reisschale)	Langkorn Basmati Thai	2 Mass Reis für 3 Mass Wasser	45 bis 50 Minuten
Eier	Weich	6 Stück	10 Minuten
Eier	Halbweich	6 Stück	11 Minuten
Eier	Hart	6 Stück	20 Minuten

**LAGRANGE**  
23, rue Guilloux BP19  
59563 ST GENIS LAVAL cedex  
<http://www.lagrange.fr>  
E-mail [info@lagrange.fr](mailto:info@lagrange.fr)

**LAGRANGE**