

MÜHLER

EN: EGG AND FOOD STEAMER | Instruction Manual

FR: CUISEUR VAPEUR POUR ŒUFS ET ALIMENTS | Manuel d'instructions

ES: HERVIDOR DE HUEVOS Y VAPORIZADOR | Manual de instrucciones

BG: УРЕД ЗА ВАРЕНЕ НА ЯЙЦА И ГОТВЕНЕ НА ПАРА | Инструкции за работа

RO: APARAT DE FIERT OUĂ ȘI DE GĂTIT CU ABUR | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΑΥΓΩΝ ΚΑΙ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: ME-516

500W / 220-240V~/50Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference / **FR:** Veuillez lire le guide d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future. / **ES:** Por favor, léanse las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdenlas para futuras consultas. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Special safety instructions

PARTS AND FUNCTIONS

BEFORE FIRST USE

USAGE

Boiling eggs

Poaching eggs

Table on required time for cooking and amount of water

Steaming

Table on steaming time

Dry-boil cut-out

Temperature cut-out

MAINTENANCE AND CLEANING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is intended only for boiling and poaching eggs, as well as for steaming small quantities of various products. Do never try to heat liquids or food in. It is intended only for domestic use

When using this electric appliance observe the following basic safety precautions:

- 1.** Read all instructions before using this appliance.
- 2.** Make sure that your home mains voltage corresponds to the appliance operating voltage.
- 3.** Improper operation and use may damage the appliance and cause injury to any user.
- 4.** Do not touch the appliance hot surfaces. Use handles and handgrips. When touching hot surfaces use kitchen gloves and handles.
- 5.** Do not immerse the cord, plug or any part of the appliance in water or any other liquid so to avoid electric shock. Do not use the appliance near a sink or touch it with wet hands.
- 6.** Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- 7.** Always unplug the appliance when not in use, before dismantling parts and cleaning it.
- 8.** Always hand the plug when unplugging, not the cord.

- 9.** If the power cord is damaged to avoid risks it must be replaced by the manufacturer or its service representative.
- 10.** Do not allow the cord to hang over table or countertop sharp edges, or touch hot surfaces. Do not bend the power cord or wrap it around the appliance.
- 11.** To avoid any damage keep the appliance and the cable away from hot surfaces.
- 12.** We do not recommend using any additional attachments which are not expressly recommended by the manufacturer as these may damage the appliance or injure people.
- 13.** Use the appliance only for its intended purpose.
- 14.** This appliance is not intended for use with an external timer or remote control.

Keten Ltd. is not responsible for damage due to non-compliance with these instructions, improper use or device user modifications.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For domestic use only

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The egg and food steamer is intended for boiling eggs or cooking small amounts of steamed food (e.g. vegetables, fish, meat). Do never try to heat liquids or food in.
- Never add spices (salt, pepper, etc.) into the water.
- Always fill sufficient amount of water in the steam heater but do not exceed the maximum water level.
- Do not cover the heating tray with aluminum foil or other material that may overheat the steamer and seriously damage it, or cause injury.
- Place the appliance on a flat horizontal and heat-resistant surface.
- Do not place the egg and food steamer near flammable objects.

- Never use the appliance without water.
- Never exceed the steamer maximum water level mark (400 ml) to avoid sprinklings of boiling water out of the appliance. Danger of severe burns!
- Do not use the appliance without the eggs tray / steamer or without a lid.
- Never open the lid while the appliance is running.
- During the appliance operation hot steam shall surge out if opening the lid. Do not touch or cover the appliance while it is operating.

Attention : The temperature of exposed surfaces may be very high during operation, therefore do not touch the appliance during and / or immediately after turning off.

Use only the handle.

Do not move the appliance during use.

Allow the appliance to cool down before cleaning.

PARTS AND FUNCTIONS

1. Steam aperture
2. Lid with handle
3. Two trays for eggs / steaming with handle
4. Steam compartment for a second egg tray
5. Poaching tray
6. Heating pan
7. On / off button with indicator light
8. Cable guide (bottom view)
9. Cable storage compartment (bottom view)
10. Power cord with plug
11. Measuring cup with piercing tool



BEFORE FIRST USE

- Remove the packing from the appliance and check for intact.
- Unfold the power cord completely and make sure it is clamped in the cable guide (back).
- Place the appliance on a horizontal and heat-resistant surface. Do not place the appliance on a metal surface.
- Clean it as described in the 'Maintenance and cleaning' section.

USAGE

You can boil 8-16 eggs or poach 4 eggs with this egg steamer.

Boiling eggs

1. Fill the provided measuring cup with the recommended amount of cold water (refer to the section 'Preparation and required amount of water') and pour water into the heating tray.
2. Carefully pierce the eggs blunt end with the piercing tool and place them with the pierced side up on the eggs tray. Thus the risk of cracking the eggs during the cooking process is reduced.
Warning! Risk of injury!
Hold the measuring cup carefully, as the piercing tool is very sharp.
3. Place the egg tray with the eggs correctly on the heating pan, then close the lid.
4. Plug into a properly installed electrical outlet.
5. Switch on the appliance with the on / off button to the desired time setting. Please refer to 'Preparation time'. The indicator lights on.
6. The water starts to heat up. The alarm beeps at the time set or when the water has evaporated. The indicator light starts flashing.
7. Turn the button off to switch off the appliance and take the plug out of the socket.
8. Carefully lift the appliance lid by the handle. Be careful as the steam is hot.
9. Lift the egg tray by its handle and rinse the eggs with cold tap water. The eggs are now ready to serve.

Note: If you want to boil more than 8 eggs, on the first egg tray place the steamer and then within it the second egg tray and follow the steps above.

Note: We recommend using medium-sized eggs. Depending on the number, size and how fresh the eggs are, the cooking results may vary slightly. Moreover, if the eggs are not removed immediately after stopping the cooking process, they will continue to boil.

Poaching eggs

1. Fill the provided measuring cup with the recommended amount of cold water (refer to the section 'Preparation and required amount of water') and pour water into the heating tray.
2. Break one or more eggs in the poaching tray.
3. Place the egg tray (without eggs) on the heating tray and over it the poaching tray.
Or
Install the steam compartment, place the second egg tray and then the poaching tray.
4. Close the lid and plug in a properly functioning electric outlet.
5. Switch on the appliance with the on / off button to the desired time setting. Please refer to 'Preparation time' table. The indicator lights on.
6. The water starts to heat up. The alarm beeps at the time set or when the water has evaporated. The indicator light starts flashing.
7. Turn the button off to switch off the appliance and take the plug out of the socket.
8. Carefully lift the appliance lid by the handle. Be careful as the steam is hot.
9. Lift the poaching tray and serve the eggs.

Warning! Risk of burns!

During the appliance operation hot steam shall surge out if opening the lid. Do not touch or cover the appliance while it is operating. The egg trays and the poaching tray turn very hot during use. Therefore, take only by the handles or, if necessary, use kitchen gloves or a handle.

TABLE ON REQUIRED TIME FOR COOKING AND AMOUNT OF WATER

Layer	Number of eggs	Ready	Quantity of water	Time (approximate)
First layer	Two eggs	Soft-boiled	50 ml	6 minutes
		Medium	70 ml	10 minutes
		Hard	100 ml	12 minutes
	Four eggs	Soft-boiled	60 ml	9 minutes
		Medium	80 ml	12 minutes
		Hard	120 ml	14 minutes
	Six eggs	Soft-boiled	50 ml	8 minutes
		Medium	70 ml	12 minutes
		Hard	80 ml	14 minutes
Eight eggs	Soft-boiled	60 ml	9 minutes	
	Medium	80 ml	12 minutes	
	Hard	100 ml	14 minutes	
Second layer	Twelve eggs	Soft-boiled	60 ml	13 minutes
		Medium	80 ml	15 minutes
		Hard	100 ml	17 minutes
	Sixteen eggs	Soft-boiled	60 ml	14 minutes
		Medium	80 ml	16 minutes
		Hard	100 ml	18 minutes
Scrambled eggs 220g with herbs, scrambled (use the poaching tray)			140 ml	11 minutes
4 poached eggs 220g				

with herbs, scrambled
(use the poaching tray)

140 ml

10 minutes

Note: Cooking times may vary depending on eggs size and weight. Use only eggs of the same size and weight at a time.

STEAMING

Amount of water

140 ml for steaming up to 16 minutes

220 ml for steaming up to 17 minutes and more

1. Pour the recommended amount of water into the tray.
2. Place the steamer on the heating tray and distribute the products evenly to cook evenly. To get the best cooking results make sure that all the products pieces are cut approximately the same size.
3. Close the lid and plug in a properly functioning electric outlet.
4. Switch on the appliance with the on / off button to the desired time setting. Please refer to 'Steaming time' table. The indicator lights on.
5. The water starts to heat up. The alarm beeps at the time set or when the water has evaporated. The indicator light starts flashing.
6. Turn the button off to switch off the appliance and take the plug out of the socket.
7. Carefully lift the appliance lid by the handle. Be careful as the steam is hot.

STEAMING TIME

Ingredient	Preparation	Weight	Steaming time
Broccoli (fresh)	Divide into small heads	150 g	11 minutes
Green peas (fresh)		150 g	16 minutes
Cauliflower	Divide into small heads	150g	15 minutes
Carrots (fresh)	Cut into small pieces	150 g	15 minutes
Asparagus (fresh)	Cut to fit in the steamer	200g	18 minutes
Zucchini	Cut into small pieces	150 g	9 minutes
Mushrooms	Halves (large) Whole (small)	150 g	7 minutes
Carrots and peas (frozen)	Do not defrost	150 g	14 minutes
Salmon fillet	Two servings	300g	12 minutes
Sausage (e.g. fresh sausage)	Two	240 g	16 minutes

Steaming times may vary depending the size, type, quality, and temperature of the food, as well as of its freshness.

All steaming times refer to using the lower steaming tray.

If both steaming trays are used, the amount of water remains the same but the steaming time will increase by approximately 30%.

If you want to cook food with different cooking times at the same time, use the lower food tray for products with the longest cooking time and add the second steaming tray on top of the lower one.

Dry-boil cut-out

The egg and food steamer is equipped with dry-boil cut-out, which shall automatically switch off the appliance if switched on without water, or if the required minimum water level is not observed. When this protection switches off the appliance unplug it immediately and wait it to cool down for approx. 10 minutes. The appliance is then ready for use again.

Temperature cut-out

The egg and food steamer is provided with temperature cut-out protection. If this protection is damaged the electric circuit has an automatic switch to prevent overheating.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the egg and cook steamer after each use and remove residual water or food.
- Always switch off the appliance and unplug it before cleaning. Wait it to cool down completely.
- Never immerse the egg and food steamer in water. Danger of electric shock!
- Clean the egg and cook steamer body and the heating tray with a damp soft cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Wash the lid, the compartment, the steaming and poaching trays in hot water and detergent.
- Clean the heating tray with kitchen paper soaked in a tablespoon of white vinegar. This will remove the mineral deposits left over from the water and shall also act as an antibacterial agent. You can also wipe the heating tray using water and a soft cloth if desired.
- NOTE: If the egg and cook steamer is not cleaned regularly with white vinegar, the minerals naturally present in the water will be deposited and will lead to whitening of the eggshells. However the whitening will not affect the eggs taste.

CONTENU

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consignes de sécurité particulières

PIÈCES ET FONCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

UTILISER

Faire bouillir des œufs

Pocher des œufs

Tableau du temps de préparation et de la quantité d'eau requise

Cuisson à la vapeur

Tableau des temps de cuisson à la vapeur

Protection contre le fonctionnement sans eau

Protection thermique

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil est destiné uniquement à faire bouillir et pocher des œufs, ainsi qu'à préparer de petites quantités de produits cuits à la vapeur. N'essayez jamais de chauffer des liquides ou des aliments dans l'appareil. Il est destiné uniquement à un usage domestique.

Lorsque vous utilisez votre appareil électrique, suivez toujours les précautions de sécurité de base, notamment :

- 1.** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- 2.** Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil.
- 3.** Une mauvaise utilisation et une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- 4.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées et des poignées. Utilisez des gants et des mitaines de cuisine lorsque vous touchez des surfaces chaudes.
- 5.** Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou toute partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier et ne le touchez pas avec les mains mouillées.
- 6.** L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée

des enfants.

- 7.** Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 8.** Saisissez toujours la fiche lorsque vous la retirez de la prise, pas le cordon.
- 9.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il doit être remplacé par le fabricant ou son représentant de service.
- 10.** Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords tranchants d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes. Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- 11.** Gardez l'unité et le câble à l'écart des surfaces chaudes pour éviter d'endommager l'unité.
- 12.** L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou blesser des personnes.
- 13.** Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- 14.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

"Keten" OOD n'est pas responsable des dommages dus au non-respect de ces instructions, à une mauvaise utilisation ou à des modifications apportées à l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique uniquement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Le cuiseur à œufs est uniquement destiné à faire bouillir des œufs ou à cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments (par exemple des légumes, du poisson, de la viande). N'essayez jamais de chauffer des liquides ou des aliments dans l'appareil.
- N'ajoutez jamais d'épices (sel, poivre, etc.) à l'eau.
- Remplissez toujours le cuiseur vapeur avec suffisamment d'eau, mais ne dépassez pas le niveau d'eau maximum.
- Ne couvrez pas le plateau chauffant avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau qui pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil et causer des dommages ou des blessures graves.

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas le cuiseur à œufs à proximité d'objets inflammables.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- Ne dépassez jamais le niveau d'eau maximum dans l'appareil (400 ml) pour éviter que de l'eau bouillante ne sorte de l'appareil. Risque de brûlures graves !
- N'utilisez pas l'appareil sans le plateau à œufs/cuiseur vapeur ou le couvercle.
- N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe du trou de vapeur situé sur le couvercle. Ne touchez pas et ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

Attention : La température des surfaces exposées peut devenir élevée pendant le fonctionnement, par conséquent ne touchez pas l'appareil pendant le fonctionnement et/ou immédiatement après le fonctionnement. Utilisez uniquement la poignée.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

PIÈCES ET FONCTIONS

1. Évent de vapeur
2. Couvercle avec poignée
3. Deux coquetiers/cuiseur vapeur avec poignée
4. Compartiment de cuisson à la vapeur pour un deuxième casier à œufs
5. Support de braconnage
6. Plateau chauffant
7. Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux
8. Guide-câble (vue de dessous)
9. Compartiment de rangement des câbles (vue de dessous)
10. Cordon d'alimentation avec fiche
11. Tasse à mesurer avec outil de perçage



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez les matériaux d'emballage de l'unité et vérifiez que l'unité est intacte.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est bien clipsé dans le guide-cordon (face arrière).
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface métallique.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section « Entretien et nettoyage ».

UTILISER

Vous pouvez faire bouillir 8 à 16 œufs ou pocher 4 œufs avec ce cuiseur à œufs.

Faire bouillir des œufs

1. Remplissez la tasse à mesurer fournie avec la quantité d'eau froide recommandée (voir « Temps de préparation et quantité d'eau requise ») et versez de l'eau dans le plateau chauffant.
2. Percez soigneusement l'extrémité émoussée des œufs avec l'outil de perçage et placez-les, côté percé vers le haut, sur le plateau à œufs. Cela réduit le risque que les œufs se fissurent pendant la cuisson.

Avertissement! Risqué de blessure!

Manipulez la tasse à mesurer avec précaution car l'outil de perçage est très tranchant.

3. Placez correctement le plateau à œufs contenant les œufs sur le plateau chauffant, puis fermez le couvercle.
4. Insérez la fiche dans une prise électrique correctement installée.
5. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt sur le réglage de l'heure souhaité. Voir « Temps de préparation ». Le voyant est allumé.
6. L'eau commencera à chauffer. L'alarme retentit lorsque l'heure réglée est atteinte ou lorsque l'eau s'est évaporée. Le voyant commence à clignoter.
7. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton et retirez la fiche de la prise.
8. Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée. Soyez prudent car la vapeur est chaude.
9. Soulevez le plateau à œufs par la poignée et faites couler brièvement de l'eau froide du robinet sur les œufs. Les œufs sont maintenant prêts à être servis.

Remarque : Si vous souhaitez faire bouillir plus de 8 œufs, placez le compartiment vapeur sur le premier support à œufs et placez-y le deuxième support à œufs, puis suivez les étapes ci-dessus.

Remarque : Nous vous recommandons d'utiliser des œufs de taille moyenne. Selon le nombre, la taille et la fraîcheur des œufs, les résultats de cuisson peuvent légèrement varier. De plus, si les œufs ne sont pas retirés immédiatement après l'arrêt du processus de cuisson, ils continueront à cuire.

Pocher des œufs

1. Remplissez la tasse à mesurer fournie avec la quantité d'eau froide recommandée (voir « Temps de préparation et quantité d'eau requise ») et versez de l'eau dans le plateau chauffant.
2. Cassez un ou plusieurs œufs dans la grille à braconner.
3. Placez le plateau à œufs (sans œufs) sur le plateau chauffant et insérez le plateau à braconner.

Ou

Insérez le compartiment vapeur, insérez le deuxième plateau à œufs et insérez le plateau à pocher.

4. Fermez le couvercle et insérez la fiche dans une prise électrique correctement installée.
5. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt sur le réglage de l'heure souhaité. Voir le tableau "Temps de cuisson". Le voyant est allumé.
6. L'eau commencera à chauffer. L'alarme retentit lorsque l'heure réglée est atteinte ou lorsque l'eau s'est évaporée. Le voyant commence à clignoter.
7. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton et retirez la fiche de la prise.
8. Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée. Soyez prudent car la vapeur est chaude.
9. Soulevez la grille de braconnage et servez les œufs.

Attention! Risque de brûlures !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe du trou de vapeur situé sur le couvercle. Ne touchez pas et ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne. Les plateaux à œufs et le plateau à pocher deviennent très chauds pendant l'utilisation. Saisissez donc uniquement leurs poignées ou, si nécessaire, utilisez des gants de cuisine ou une manique.

TABLEAU DU TEMPS DE PRÉPARATION ET DE LA QUANTITÉ D'EAU REQUISE

Couche	Nombre œufs	Préparation	Quantité eau	Temps (environ.)
Première couche Couche	2 œufs	insuffisamment cuit	50 ml	6 minutes.
		Moyenne	70 ml	10 minutes.
		Solide	100 ml	12 minutes.
	4 œufs	insuffisamment cuit	60 ml	9 minutes.
		Moyenne	80 ml	12 minutes.
		Solide	120 ml	14 minutes.
	6 œufs	insuffisamment cuit	50 ml	8 minutes.
		Moyenne	70 ml	12 minutes.
		Solide	80 ml	14 minutes.
	8 œufs	insuffisamment cuit	60 ml	9 minutes.
		Moyenne	80 ml	12 minutes.
		Solide	100 ml	14 minutes.
Deuxième couche	12 œufs	insuffisamment cuit	60 ml	13 minutes.
		Moyenne	80 ml	15 min.
		Solide	100 ml	17 minutes.
	16 œufs	insuffisamment cuit	60 ml	14 minutes.
		Moyenne	80 ml	16 minutes.
		Solide	100 ml	18 minutes.
Œufs brouillés 220g avec des épices, mêlées (utilisez le support à braconner)			140 ml	11 minutes.
4 œufs pochés 220g avec des épices, mêlées (utilisez le support à braconner)			140 ml	10 minutes.

Remarque : Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille et du poids des œufs. Utilisez uniquement des œufs de même taille et de même poids en même temps.

Cuisson à la vapeur

QUANTITÉ D'EAU

- 140 ml pour un temps de cuisson vapeur jusqu'à 16 minutes
- 220 ml pour des temps de cuisson vapeur jusqu'à 17 minutes et plus

1. Versez la quantité d'eau recommandée dans le bac.
2. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau chauffant et répartissez uniformément les produits sur le cuiseur vapeur afin qu'ils cuisent uniformément. Assurez-vous que tous les morceaux de produits sont coupés à peu près à la même taille pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Fermez le couvercle et insérez la fiche dans une prise électrique correctement installée.
4. Allumez l'appareil en tournant le bouton marche/arrêt sur le réglage de l'heure souhaité. Voir le tableau « Temps de cuisson vapeur ». Le voyant est allumé.
5. L'eau commencera à chauffer. L'alarme retentit lorsque l'heure réglée est atteinte ou lorsque l'eau s'est évaporée. Le voyant commence à clignoter.
6. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton et retirez la fiche de la prise.
7. Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée. Soyez prudent car la vapeur est chaude.

TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR

Produit alimentaire	Préparation	Poids	Temps de cuisson à la vapeur
Brocoli (frais)	Divisez en petites roses	150g	11 minutes.
Petits pois (frais)		150g	16 minutes.
Chou-fleur	Divisez en petites roses	150g	15 min.
Carottes (fraîches)	Couper en petits morceaux	150g	15 min.
Asperges (fraîches)	Couper pour s'adapter à la grille du cuiseur vapeur	200g	18 minutes.
Courgettes	Couper en petits morceaux	150g	9 minutes.
Champignons	Moitiés (grandes) Entières (petites)	150g	7 minutes.
Carottes et petits pois (surgelés)	Ne pas décongeler	150g	14 minutes.
Filet de saumon	2 portions	300 grammes	12 minutes.
Saucisse (par exemple saucisses)	2 pièces	240g	16 minutes.

- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la taille, du type, de la qualité, de la température des aliments et de leur fraîcheur.
- Tous les temps de cuisson à la vapeur s'appliquent lors de l'utilisation de la grille de cuisson à la vapeur inférieure.
- Si les deux cuiseurs vapeur sont utilisés, la quantité d'eau reste la même, mais le temps de cuisson à la vapeur augmentera d'environ 30 %.
- Si vous souhaitez cuire simultanément des aliments avec des temps de cuisson différents, utilisez la grille inférieure pour les aliments dont le temps de cuisson est le plus long et ajoutez la deuxième grille de cuisson à la vapeur au-dessus de celle du bas.

PROTECTION CONTRE LE FONCTIONNEMENT SANS EAU

Le cuiseur à œufs et cuiseur vapeur est équipé d'une fonction de protection contre l'absence d'eau qui éteindra automatiquement l'appareil s'il est allumé sans que de l'eau y soit versée, ou si le niveau d'eau minimum requis n'est pas atteint. Dans le cas où cette protection arrête l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise électrique et attendez que l'appareil refroidisse pendant environ 10 minutes. L'appareil est alors à nouveau prêt à être utilisé.

PROTECTION THERMIQUE

L'appareil pour faire bouillir les œufs et cuire à la vapeur est doté d'une protection thermique. En cas de défaillance de la protection thermique, le circuit électrique dispose d'une coupure automatique pour éviter toute surchauffe.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez l'eau résiduelle ou les résidus alimentaires.
- Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil refroidisse complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque de choc électrique !
- Nettoyez le boîtier de l'appareil et le plateau chauffant avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- les grilles de cuisson à la vapeur et de braconnage dans de l'eau chaude et du détergent.
- Nettoyez le plateau chauffant avec du papier absorbant imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Cela éliminera les dépôts minéraux laissés par l'eau et agira également comme agent antibactérien. Vous pouvez également essuyer le plateau chauffant avec de l'eau et un chiffon doux si vous le souhaitez.

REMARQUE : Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement avec du vinaigre blanc, les minéraux naturellement contenus dans l'eau se déposeront et feront blanchir les coquilles d'œufs. Mais ce blanchiment n'altérera pas le goût des œufs.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Instrucciones especiales de seguridad

PIEZAS Y FUNCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

USAR

huevos hirviendo

huevos furtivos

Tabla de tiempo de preparación y cantidad de agua requerida.

cocinar al vapor

Tabla de tiempos de cocción al vapor.

Protección contra correr sin agua

Protección térmica

CUIDADO Y LIMPIEZA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este aparato está destinado únicamente a hervir y escalfar huevos, así como a preparar pequeñas cantidades de productos al vapor. Nunca intente calentar líquidos o alimentos en el aparato. Está destinado únicamente para uso doméstico.

Cuando utilice su aparato eléctrico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

- 1.** Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- 2.** Asegúrese de que la tensión de red corresponda a la tensión de funcionamiento del aparato.
- 3.** El funcionamiento inadecuado y el mal uso pueden dañar el dispositivo y provocar lesiones al usuario.
- 4.** No toque superficies calientes. Utilice manijas y agarraderas. Utilice guantes y manoplas de cocina cuando toque superficies calientes.
- 5.** Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. No utilice el dispositivo cerca de un fregadero ni lo toque con las manos mojadas.
- 6.** El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- 7.** Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de limpiarlo.

- 8.** Siempre agarre el enchufe al retirarlo del tomacorriente, no el cable.
- 9.** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, debe ser reemplazado por el fabricante o su representante de servicio.
- 10.** No deje que el cable cuelgue de los bordes afilados de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes. No doble el cable de alimentación ni lo enrolle alrededor del aparato.
- 11.** Mantenga la unidad y el cable alejados de superficies calientes para evitar daños a la unidad.
- 12.** El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo o herir a personas.
- 13.** Utilice el dispositivo únicamente para el fin previsto.
- 14.** Este aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

“Keten” OOD no se hace responsable de los daños debidos al incumplimiento de estas instrucciones, uso inadecuado o modificaciones en el dispositivo.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo para uso doméstico

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- El cocedor de huevos sólo está diseñado para hervir huevos o cocer al vapor pequeñas cantidades de alimentos (p. ej. verduras, pescado, carne). Nunca intente calentar líquidos o alimentos en el aparato.
- Nunca agregue especias (sal, pimienta, etc.) al agua.
- Llene siempre la vaporera con suficiente agua, pero no exceda el nivel máximo de agua.
- No cubra la bandeja calentadora con papel de aluminio ni ningún otro material que pueda provocar que el aparato se sobrecaliente y cause daños o lesiones graves.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal y resistente al calor.
- No coloque el cocedor de huevos cerca de objetos inflamables.
- Nunca utilice el aparato sin agua.
- Nunca supere la marca de nivel máximo de agua en el aparato (400 ml) para evitar que salga agua hirviendo del aparato. ¡Peligro de quemaduras graves!

- No utilice el aparato sin la bandeja para huevos/vaporizadora o la tapa.
- Nunca abra la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento del aparato, sale vapor caliente por el orificio de vapor de la tapa. No toque ni cubra el aparato mientras esté funcionando.

Precaución: La temperatura de las superficies expuestas puede aumentar durante el funcionamiento; por lo tanto, no toque el aparato durante el funcionamiento y/o inmediatamente después del funcionamiento. Utilice sólo el mango.

No mueva el dispositivo durante su uso.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

PIEZAS Y FUNCIONES

1. Ventilación de vapor
2. Tapa con asa
3. Dos soportes para huevos/
vaporera con asa
4. Compartimento de cocción al
vapor para una segunda rejilla
para huevos
5. estante para caza furtiva
6. Bandeja calentadora
7. Botón de encendido/apagado
con luz indicadora
8. Guía de cables (vista inferior)
9. Compartimento para guardar
cables (vista inferior)
10. Cable de alimentación con
enchufe
11. Vaso medidor con herramienta
para perforar



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire los materiales de embalaje de la unidad y verifique que la unidad esté intacta.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación y asegúrese de que esté enganchado en la guía del cable (parte posterior).
- Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal y resistente al calor. No coloque el dispositivo sobre una superficie metálica.
- Limpie el aparato como se describe en el apartado "Cuidado y limpieza".

USAR

Puedes hervir de 8 a 16 huevos o escalfar 4 huevos con esta olla para cocinar huevos.

huevos hirviendo

1. Llene la taza medidora proporcionada con la cantidad recomendada de agua fría (consulte “Tiempo de preparación y cantidad de agua requerida”) y vierta agua en la bandeja calentadora.
2. Perfora con cuidado el extremo romo de los huevos con la herramienta perforadora y colócalos con el lado perforado hacia arriba en la bandeja para huevos. Esto reduce el riesgo de que los huevos se rompan durante el proceso de cocción.

¡Advertencia! ¡Riesgo de lesiones!

Manipule la taza medidora con cuidado ya que la herramienta perforadora es muy afilada.

3. Coloque correctamente la bandeja para huevos con los huevos en la bandeja calentadora y luego cierre la tapa.
4. Inserte el enchufe en un tomacorriente instalado correctamente.
5. Encienda el aparato girando la perilla de encendido/apagado al ajuste de tiempo deseado. Ver “Tiempo de preparación”. La luz indicadora está encendida.
6. El agua empezará a calentarse. La alarma suena cuando se alcanza el tiempo establecido o cuando el agua se ha evaporado. La luz indicadora comienza a parpadear.
7. Apague el aparato con el botón y retire el enchufe de la toma de corriente.
8. Levante con cuidado la tapa del aparato agarrando el asa. Ten cuidado porque el vapor está caliente.
9. Levante la bandeja para huevos por el asa y deje correr brevemente agua fría del grifo sobre los huevos. Ahora los huevos están listos para servir.

Nota: Si desea hervir más de 8 huevos, coloque el compartimiento para cocinar al vapor en la primera rejilla para huevos y coloque la segunda rejilla para huevos en él, luego siga los pasos anteriores.

Nota: Recomendamos utilizar huevos de tamaño mediano. Dependiendo de la cantidad, el tamaño y la frescura de los huevos, los resultados de la cocción pueden variar ligeramente. Además, si los huevos no se retiran inmediatamente después de que se detiene el proceso de cocción, seguirán cocinándose.

huevos furtivos

1. Llene la taza medidora proporcionada con la cantidad recomendada de agua fría (consulte “Tiempo de preparación y cantidad de agua requerida”) y vierta agua en la bandeja calentadora.
2. Rompe uno o más huevos en la rejilla para escalfar .
3. Coloque la bandeja para huevos (sin huevos) en la bandeja calentadora e inserte la bandeja para escalfar .

0

Introduzca el compartimiento para cocinar al vapor, introduzca la segunda bandeja para huevos e introduzca la bandeja para escalfar .

4. Cierre la tapa e inserte el enchufe en un tomacorriente instalado correctamente.
5. Encienda el aparato girando la perilla de encendido/apagado al ajuste de tiempo deseado. Ver tabla “Tiempo de cocción”. La luz indicadora está encendida.
6. El agua empezará a calentarse. La alarma suena cuando se alcanza el tiempo establecido o cuando el agua se ha evaporado. La luz indicadora comienza a parpadear.
7. Apague el aparato con el botón y retire el enchufe de la toma de corriente.
8. Levante con cuidado la tapa del aparato agarrando el asa. Ten cuidado porque el vapor está caliente.
9. Levante la rejilla para escalfar y sirva los huevos.

¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato, sale vapor caliente por el orificio de vapor de

la tapa. No toque ni cubra el aparato mientras esté funcionando. Las bandejas para huevos y la bandeja para escalfar se calientan mucho durante el uso. Por lo tanto, agarre únicamente sus mangos o, si es necesario, utilice guantes de cocina o una agarradera.

TABLA DE TIEMPO DE PREPARACIÓN Y CANTIDAD DE AGUA REQUERIDA.

Capa	Número huevos	Preparación	Cantidad agua	Tiempo (aprox.)
Primera capa	2 huevos	Suave	50ml	6 min.
		Promedio	70ml	10 minutos.
		Sólido	100ml	12 min.
	4 huevos	Suave	60ml	9 min.
		Promedio	80ml	12 min.
		Sólido	120ml	14 min.
	6 huevos	Suave	50ml	8 min.
		Promedio	70ml	12 min.
		Sólido	80ml	14 min.
	8 huevos	Suave	60ml	9 min.
		Promedio	80ml	12 min.
		Sólido	100 millas	14 min.
Segundo capa	12 huevos	Suave	60ml	13 min.
		Promedio	80ml	15 minutos.
		Sólido	100ml	17 min.
	16 huevos	Suave	60ml	14 min.
		Promedio	80ml	16 min.
		Sólido	100ml	18 min.
Huevos revueltos 220g con especias, mezclado (use la rejilla para caza furtiva)			140ml	11 min.
4 huevos escalfados 220g con especias, mezclado (use la rejilla para caza furtiva)			140ml	10 minutos.

Nota: Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño y peso de los huevos. Utilice únicamente huevos del mismo tamaño y peso al mismo tiempo. cocinar al vapor

CANTIDAD DE AGUA

- 140 ml para una cocción al vapor de hasta 16 minutos
- 220 ml para tiempos de cocción al vapor de hasta 17 minutos y más

1. Vierta la cantidad recomendada de agua en la bandeja.

2. Coloque la vaporera en la bandeja calentadora y distribuya los productos uniformemente sobre la vaporera para que se cocinen uniformemente. Asegúrese de que todos los trozos de productos estén cortados aproximadamente del mismo tamaño para obtener los mejores resultados de cocción.
3. Cierre la tapa e inserte el enchufe en un tomacorriente instalado correctamente.
4. Encienda el aparato girando la perilla de encendido/apagado al ajuste de tiempo deseado. Consulte la tabla "Tiempo de cocción al vapor". La luz indicadora está encendida.
5. El agua empezará a calentarse. La alarma suena cuando se alcanza el tiempo establecido o cuando el agua se ha evaporado. La luz indicadora comienza a parpadear.
6. Apague el aparato con el botón y retire el enchufe de la toma de corriente.
7. Levante con cuidado la tapa del aparato agarrando el asa. Ten cuidado porque el vapor está caliente.

TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR

Comer producto	Preparación	Peso	Tiempo de cocción al vapor
Brócoli (fresco)	Dividir en rosas pequeñas	150g	11 min.
Guisantes (frescos)		150g	16 min.
Coliflor	Dividir en rosas pequeñas	150g	15 minutos.
Zanahorias (frescas)	Cortar en pequeñas piezas	150g	15 minutos.
Espárragos (frescos)	Cortar para que se ajuste a la rejilla de la vaporera.	200g	18 min.
Calabacín	Cortar en pequeñas piezas	150g	9 min.
Hongos	Mitades (grandes) Enteros (pequeños)	150g	7 min.
Zanahorias y guisantes (congelados)	no descongelar	150g	14 min.
Filete de salmón	2 porciones	300g	12 min.
Salchichas (por ejemplo, salchichas)	2 piezas	240g	16 min.

- Los tiempos de cocción al vapor pueden variar según el tamaño, tipo, calidad, temperatura del alimento y qué tan fresco esté.
- Todos los tiempos de cocción al vapor se aplican cuando se utiliza la rejilla inferior para cocinar al vapor.
- Si se utilizan ambos vaporizadores, la cantidad de agua sigue siendo la misma, pero el tiempo de cocción al vapor aumentará aproximadamente un 30%.
- Si desea cocinar alimentos con diferentes tiempos de cocción al mismo tiempo, use la rejilla inferior para los alimentos con el tiempo de cocción más largo y agregue la segunda rejilla de cocción al vapor encima de la inferior.

PROTECCIÓN CONTRA CORRER SIN AGUA

El hervidor de huevos y vaporizador está equipado con una función de protección contra la falta de agua que apagará automáticamente el aparato si se enciende sin verter agua o si no se alcanza el nivel mínimo de agua requerido. En caso de que

esta protección apague el aparato, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe durante aproximadamente 10 minutos. Entonces el aparato estará listo para su uso nuevamente.

PROTECCIÓN TÉRMICA

El dispositivo para hervir huevos y cocinar al vapor tiene protección térmica. En caso de fallo de la protección térmica, el circuito eléctrico dispone de un corte automático para evitar el sobrecalentamiento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Limpiar el aparato después de cada uso y eliminar restos de agua o restos de comida.
- Apague siempre el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe por completo.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Limpie la carcasa del aparato y la bandeja calefactora con un paño suave húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.
- Lave la tapa, el compartimento y las rejillas para cocinar al vapor y escalfar en agua caliente y detergente.
- Limpia la bandeja calentadora con papel de cocina empapado en una cucharada de vinagre blanco. Esto eliminará los depósitos minerales que deja el agua y también actúa como agente antibacteriano. También puedes limpiar la bandeja calentadora con agua y un paño suave si lo deseas.

NOTA: Si la unidad no se limpia regularmente con vinagre blanco, los minerales contenidos naturalmente en el agua se depositarán y harán que las cáscaras de los huevos se vuelvan blancas. Pero este blanqueo no afectará el sabor de los huevos.

СЪДЪРЖАНИЕ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Специални инструкции по безопасност

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

УПОТРЕБА

Варене на яйца

Поширане на яйца

Таблица за време на приготвяне и необходимо количество вода

Готвене на пара

Таблица с времена на готвене на пара

Защита срещу работа без вода

Термозащита

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред е предназначен единствено за варене и поширане на яйца, както и за приготвяне на малки количества продукти на пара. Никога не се опитвайте да затопляте течности или храна в уреда. Предназначен е само за домашна употреба.

Когато използвате вашия електрически уред, винаги съблюдавайте основните предпазни мерки, включително:

- 1.** Прочетете всички инструкции преди да използвате този уред.
- 2.** Уверете се, че напрежението на електрическата мрежа съответства на работното напрежение на уреда.
- 3.** Неправилната работа и неправилната употреба, могат да повредят уреда и да причинят нараняване на потребителя.
- 4.** Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжки и ръкохватки. Използвайте кухненски ръкавици и ръкохватки, когато пипате горещи повърхности.
- 5.** За да предотвратите токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или която и да е част от уреда във вода или друга течност. Не използвайте уреда в близост до мивка и не го пипайте с мокри ръце.
- 6.** Уредът и неговият захранващ кабел трябва да са на недостъпно за деца място.

- 7.** Винаги изключвайте уреда от контакта, когато няма да го използвате, преди отстранявате части от него и преди да го почиствате.
- 8.** Винаги хващайте щепсела при изваждането му от контакта, а не кабела.
- 9.** Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегнат рискове, той трябва да бъде сменен от производителя или негов сервизен представител.
- 10.** Не допускате кабела да виси през остри ръбове на маса или плот или да докосва горещи повърхности. Не прегъвайте захранващия кабел и не го увивайте около уреда.
- 11.** Пазете уреда и кабела далеч от горещи повърхности, за да се избегне повреда на уреда.
- 12.** Употребата на допълнителни приставки, не препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда или нараняване на хора.
- 13.** Използвайте уреда само по предназначение.
- 14.** Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или система за дистанционно управление.

“Кетен” ООД не носи отговорност за повреди, дължащи се на неспазване на тези инструкции, неправилна употреба или изменения в уреда

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

Само за домашна употреба

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТ

- Уредът за варене на яйца е предназначен единствено за варене на яйца или за готвене на малки количества храна на пара (напр. зеленчуци, риба, месо). Никога не се опитвайте да затопляте течности или храна в уреда.
- Никога не добавяйте подправки (сол, пипер и др.) във водата.

- Винаги пълнете достатъчно количество вода в загреващата тава за готвене на пара, но не надвишавайте максималното ниво на водата.
- Не покривайте загреващата тава с алуминиево фолио или друг материал, който може да доведе до прегряване на уреда и да го повреди сериозно, или може да причини наранявания.
- Поставете уреда на хоризонтална и топлоустойчива повърхност.
- Не поставяйте уреда за варене на яйца в близост до запалими предмети.
- Никога не използвайте уреда без вода.
- Никога не превишавайте маркировката за максимално ниво на водата в уреда (400 ml), за да избегнете излизане на вряща вода от уреда. Опасност от тежки изгаряния!
- Не използвайте уреда без поставката за яйца/за готвене на пара или без капак.
- Никога не отваряйте капак по време на работа на уреда.
- По време на работа на уреда от отвора за пара на капака излиза гореща пара. Не докосвайте и не покривайте уреда, докато работи.

Внимание: Температурата на откритите повърхности може да стане висока по време на работа, поради това не докосвайте уреда по време на работа и/или непосредствено след като е работил. Използвайте само дръжката.

Не местете уреда по време на употреба.

Оставете уреда да изстине, преди да пристъпите към почистване.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

1. Отвор за парата
2. Капак с дръжка
3. Две поставки за яйца/ готвене на пара с дръжка
4. Отделение за готвене на пара за втора поставка за яйца
5. Поставка за поширане
6. Загреваща тава
7. Бутон за включване/ изключване със светлинен индикатор
8. Водач за кабела (долния изглед)
9. Отделение за съхраняване на кабела (долния изглед)
10. Захранващ кабел с щепсел
11. Мерителна чашка с пробиващ инструмент



ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковъчните материали от уреда и проверете дали уредът е цял.
- Развийте напълно захранващия кабел и се уверете, че е зашипан във водача на кабела (задна страна).
- Поставете уреда на хоризонтална и топлоустойчива повърхност. Не поставяйте уреда върху метална повърхност.
- Почистете уреда, както е описано в раздел «Грижи и почистване».

УПОТРЕБА

Може да варите 8–16 яйца или да поширате 4 яйца с този уред за варене на яйца.

Варене на яйца

1. Напълнете предоставената мерителна чашка с препоръчителното количество студена вода (Вижте “Време на приготвяне и необходимо количество вода”) и налейте вода в загреващата тава.
2. Внимателно пробийте тъпия край на яйцата с инструмента за пробиване и ги поставете с пробитата страна обърната нагоре върху поставката за яйца. По този начин се намалява риска от напукване на яйцата по време на процеса на варене. Предупреждение! Риск от нараняване!
Дръжте мерителната чашка внимателно, тъй като инструментът за пробиване е много остър.
3. Поставете поставката за яйцата с яйцата правилно върху загреващата тава, след това затворете капака.
4. Включете щепсела в правилно инсталиран електрически контакт.
5. Включете уреда, като завъртите бутона за включване/изключване до желаната настройка за време. Вижте “Време за приготвяне”. Светва светлинният индикатор.
6. Водата ще започне да се загрева. Сигнализаторът издава звук сигнал, когато зададеното време се достигне или когато водата се е изпарила. Светлинният индикатор започва да мига.
7. Изключете уреда от бутона и извадете щепсела от контакта.
8. Внимателно вдигнете капака на уреда, като хванете дръжката. Бъдете предпазливи, тъй като парата е гореща.
9. Вдигнете поставката с яйцата за дръжката и за кратко облейте яйцата със студена чешмяна вода. Сега яйцата са готови за сервиране.

Забележка: Ако желаете да сварите повече от 8 яйца, поставете върху първата поставка за яйца отделението за готвене на пара и в него поставете втората поставка за яйца, след което изпълнете горните стъпки.

Забележка: Препоръчваме да използвате яйца със среден размер. В зависимост от броя, размера и от това доколко са пресни яйцата, резултатите от варенето може леко да се различават. Освен това, ако яйцата не се извадят незабавно след спиране на процеса на варене, те ще продължат да се варят.

Поширане на яйца

1. Напълнете предоставената мерителна чашка с препоръчителното количество студена вода (Вижте “Време на приготвяне и необходимо количество вода”) и налейте вода в загреващата тава.
2. Счупете едно или повече яйца в поставката за поширане.
3. Поставете поставката за яйца (без яйца) върху загреващата тава и поставете поставката за поширане.
Или Поставете отделението за готвене на пара, поставете втората поставка за яйца и поставете поставката за поширане.
4. Затворете капака и включете щепсела в правилно инсталиран електрически контакт.
5. Включете уреда, като завъртите бутона за включване/изключване до желаната настройка за време. Вижте таблицата “Време за приготвяне”. Светва светлинният индикатор.
6. Водата ще започне да се загрева. Сигнализаторът издава звук сигнал, когато зададеното време се достигне или

когато водата се е изпарила. Светлинният индикатор започва да мига.

7. Изключете уреда от бутона и извадете щепсела от контакта.
8. Внимателно вдигнете капака на уреда, като хванете дръжката. Бъдете предпазливи, тъй като парата е гореща.
9. Вдигнете поставката за поширане и сервирайте яйцата.

Внимание! Риск от изгаряне!

По време на работа на уреда от отвора за пара на капака излиза гореща пара. Не докосвайте и не покривайте уреда, докато работи. Поставките за яйца и поставката за поширане се загряват силно по време на употреба. Поради това хващайте единствено дръжките им или, ако е необходимо, използвайте кухненски ръкавици или ръкохватка.

ТАБЛИЦА ЗА ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ И НЕОБХОДИМО КОЛИЧЕСТВО ВОДА

Слой	Брой яйца	Готовност	Количество вода	Време (прибл.)
Първи слой	2 яйца	Рохки	50 ml	6 мин.
		Средни	70 ml	10 мин.
		Твърди	100 ml	12 мин.
	4 яйца	Рохки	60 ml	9 мин.
		Средни	80 ml	12 мин.
		Твърди	120 ml	14 мин.
	6 яйца	Рохки	50 ml	8 мин.
		Средни	70 ml	12 мин.
		Твърди	80 ml	14 мин.
	8 яйца	Рохки	60 ml	9 мин.
		Средни	80 ml	12 мин.
		Твърди	100 ml	14 мин.
Втори слой	12 яйца	Рохки	60 ml	13 мин.
		Средни	80 ml	15 мин.
		Твърди	100 ml	17 мин.
	16 яйца	Рохки	60 ml	14 мин.
		Средни	80 ml	16 мин.
		Твърди	100 ml	18 мин.

Бъркани яйца 220g

с подправки, бъркани
(използвайте поставката за
поширане)

140 ml

11 мин.

4 поширани яйца 220g

с подправки, бъркани
(използвайте поставката за
поширане)

140 ml

10 мин.

Забележка: Времената за приготвяне може да варират в зависимост от размера и теглото на яйцата. Използвайте едновременно само яйца с един и същ размер и тегло.

ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Количество вода

140 ml за време на готвене на пара до 16 минути

220 ml за време на готвене на пара до 17 минути и повече

Налейте препоръчителното количество вода в поставката.

Поставте поставката за готвене на пара върху загреващата тава и разпределете продуктите равномерно върху поставката за готвене на пара, за да се приготвят равномерно. Уверете се, че всички парчета на продуктите са нарязани на приблизително еднакъв размер, за да получите най-добри резултати при готвенето.

Затворете капака и включете щепсела в правилно инсталиран електрически контакт.

Включете уреда, като завъртите бутона за включване/изключване до желаната настройка за време. Вижте таблицата "Време за готвене на пара". Светва светлинният индикатор.

Водата ще започне да се загрева. Сигнализаторът издава звук от сигнал, когато зададеното време се достигне или когато водата се е изпарила. Светлинният индикатор започва да мига.

Изключете уреда от бутона и извадете щепсела от контакта.

Внимателно вдигнете капака на уреда, като хванете дръжката. Бъдете предпазливи, тъй като парата е гореща.

Време за готвене на пара

Хранителен продукт	Подготовка	Тегло	Време за готвене на пара
Броколи (пресни)	Разделете на малки розички	150g	11 мин.
Зелен грах (пресен)		150g	16 мин.
Карфиол	Разделете на малки розички	150g	15 мин.
Моркови (пресни)	Нарежете на малки парчета	150g	15 мин.
Аспержи (пресни)	Нарежете, за да се поберат в поставката за готвене на пара	200g	18 мин.
Тиквички	Нарежете на малки парчета	150g	9 мин.
Гъби	Половини (едри) Цели (дребни)	150g	7 мин.
Моркови и грах (замразени)	Не размразявайте	150g	14 мин.

Филе от сьомга	2 порции	300g	12 мин.
Наденица (напр. кренвирши)	2 броя	240g	16 мин.

Времената за готвене на пара може да варират в зависимост от размера, типа, качеството, температурата на хранителните продукти, както и от това колко са пресни.

Всички времена за готвене на пара се отнасят за случаите, когато се използва долната поставка за готвене на пара.

Ако се използват и двете поставки за готвене на пара, количеството вода остава същото, но времето за готвене на пара ще се увеличи приблизително 30%.

Ако желаете едновременно да пригответе храни с различни времена на приготвяне, използвайте долната поставка за храната с най-голямото време на приготвяне и добавете втората поставка за готвене на пара върху долната.

Защита срещу работа без вода

Уредът за варене на яйца и готвене на пара е снабден със защита срещу работа без вода, която ще изключи автоматично уреда, ако той бъде включен, без да е налята вода в него, или при несъблюдаване на необходимото минимално ниво на водата. В случай че тази защита изключи уреда, незабавно изключете щепсела от електрическия контакт и изчакайте уредът да изстине приблизително 10 минути. След това уредът е готов да се използва отново.

Термозащита

Уредът за варене на яйца и готвене на пара има термозащита. В случай на повреда на термозащитата, електрическата верига има автоматичен изключвател за предотвратяване на прегряване.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба и отстранявайте остатъчната вода или остатъци от храните.

Преди почистване винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от електрическия контакт. Изчакайте уредът да изстине напълно.

Никога не потапяйте уреда във вода. Опасност от токов удар!

Почистете корпуса на уреда и загреващата тава с влажна мека кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

Измийте капака, отделението, поставките за готвене на пара и за поширане в гореща вода и миещ препарат.

Почистете загреващата тава с кухненска хартия, напоена с една супена лъжица бял оцет. Така ще се отстранят минералните отлагания, останали от водата, а също и действа като антибактериално средство. Можете да изтриете също загреващата тава, като използвате вода и мека кърпа, ако желаете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако уредът не се почиства редовно с бял оцет, минералите естествено съдържащи се във водата ще се отложат и ще доведат до побеляване на яйчените черупки. Но това побеляване няма да повлияе на вкуса на яйцата.

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚĂ

Instrucțiuni speciale privind siguranță

COMPONENTE ȘI FUNCȚII

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

MOD DE OPERARE

Ouă fierte

Ouă poșate

Tabel cu timpul de fierbere și cantitatea de apă necesară

Gătire la aburi

Tabel cu timpul de gătire la aburi

Protecția împotriva funcționării pe uscat

Protecție împotriva supraîncălzirii

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚĂ

Acest aparat este conceput a fi utilizat exclusiv pentru fierbere și poșare ouălor, precum și pentru preparare unor cantități mici de alimente la aburi. Nu încercați niciodată să folosiți aparatul pentru a încălzi lichide sau a alimente. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

- 1.** Citiți cu atenție manualul cu instrucțiuni, înainte de a utiliza acest aparat.
- 2.** Asigurați-va, ca tensiunea de alimentare la rețea, corespunde cu tensiunea înscrisă pe eticheta aparatului.
- 3.** Funcționarea sau utilizarea necorespunzătoare a aparatului ar putea deteriora aparatul și ar putea provoca rănirea utilizatorului.
- 4.** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți în acest scop mânerul sau mânere de bucătărie. Utilizați mănuși și mânere de bucătărie atunci când atingeți suprafețe fierbinți.
- 5.** Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau în alt lichid. Nu folosiți aparatul lângă o chiuvetă și nu îl atingeți cu mâinile ude.
- 6.** Aparatul și cablul de alimentare nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor.
- 7.** Deconectați întotdeauna aparatul de la priză, atunci când nu-l veți folosi,

înainte de a scoate accesorii și înainte de a-l curăța.

- 8.** Deconectarea aparatului de la priză se face apucând de ștecher, nu trage de cablu.
- 9.** În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de un agent de service autorizat de acesta din urmă, pentru a evita orice pericol.
- 10.** Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți. Nu îndoiiți cablul de alimentare și nu-l înfășurați în jurul aparatului.
- 11.** Țineți aparatul și cablul departe de suprafețe fierbinți pentru a evita deteriorarea acestora.
- 12.** Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producător, poate duce la deteriora aparatul sau poate duce la rănirea utilizatorului.
- 13.** Folosiți aparatul numai conform destinației sale.
- 14.** Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui timer exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

„Keten“ OOD nu este responsabil pentru daunele provocate de nerespectarea acestor instrucțiuni, utilizarea necorespunzătoare sau modificarea aparatului.

PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE
Numai pentru uz casnic

INSTRUCȚIUNI SPECIALE PRIVIND SIGURANȚĂ

- Aparatul de fiert ouă este conceput numai pentru a fprepara ouă fierte sau pentru a prepara la aburi cantități mici de alimente (de exemplu, legume, pește, carne). Nu încercați niciodată să folosiți aparatul pentru a încălzi lichide sau a alimente.
- Nu adăugați niciodată în apă de fierbere condimente (sare, piper etc.).
- Cantitatea de apă turnată în tavă de încălzire pentru gătit la aburi, trebuie să fie suficientă și să nu depășească nivelul maxim de apă admis.
- Nu acoperiți niciodată tava pentru încălzirea apei cu o folie de aluminiu sau cu un alt material deoarece va provoca supraîncălzirea aparatului și ca urmare, deteriorarea gravă a

acestui, și va crea risc de rănire a utilizătorului.

- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și termorezistentă.
- Nu instalați aparatul de fiert ouă lângă obiecte inflamabile.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără apă.
- Nu depășiți niciodată marcajul de nivel maxim de apă din aparat (400 ml) pentru a evita vărsarea apei clocotite. Pericol de arsuri severe!
- Nu utilizați aparatul fără a fi instalată tava pentru fierbere ouă / abur sau fără capac.
- Nu deschideți niciodată capacul în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Când aparatul este în funcțiune, din fantele capacului iese abur fierbinte. Nu atingeți și nu acoperiți capacul în timp ce aparatul este în funcțiune.

Atenție: Temperatura suprafețelor exterioare poate deveni foarte ridicată în timp ce aparatul este în funcțiune, prin urmare nu trebuie să atingeți aparatul în timpul funcționării și / sau imediat după funcționare. Folosiți doar mânerul.

Nu mutați aparatul în timp ce este în funcțiune.

Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

COMPONENTE ȘI FUNCȚII

1. Fante pentru aburi
2. Capac cu mâner
3. Două tăvi pentru fiert ouă /gătire cu aburi cu mâner
4. Compartiment pentru gătit cu aburi pentru a doua tavă de ouă
5. Tavă pentru prepararea ouă poșate
6. Tavă pentru încălzirea apei
7. Buton de pornire/oprire cu indicator luminos
8. Ghidaj cablu (vedere de jos)
9. Compartiment depozitare cablu (vedere de jos)
10. Cablu de alimentare cu ștecher
11. Pahar gradat cu perforator pentru ouă



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați materialele de ambalaj și verificați integritatea aparatului.
- Desfășurați complet cablul de alimentare, asigurându-vă că este prins în ghidajul de cablu (din spate).
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și termorezistentă. Nu așezați aparatul pe o suprafață metalică.
- Curățați aparatul așa cum este descris în secțiunea „Curățare și întreținere”.

MOD DE OPERARE

Cu acest aparat se pot fierbe simultan un număr de 8–16 ouă sau să fie preparate simultan un număr de 4 ouă poșate.

Ouă fierte

1. Umpleți paharul gradat furnizat împreună cu aparatul cu cantitatea recomandată de apă rece (Vezi “Timp de preparare și cantitate de apă necesară”) și turnați această apă în tavă pentru încălzire.
2. Cu ajutorul perforatorului pentru ouă, înțepați foarte atent fiecare ouă în partea tocită și apoi le așezați pe suportul de ouă cu partea găurită în sus. În felul acesta se va preveni riscul de crăparea ouălor la fiert.
Avertizare! Risc de rănire!
Țineți paharul grădat cu mare atenție, deoarece perforatul pentru ouă este foarte ascuțit.
3. Instalați suportul de ouă cu ouăle pe tavă de încălzire în mod corespunzător, apoi închideți capacul.
4. Conectați ștecherul la o priză electrică cu instalare corespunzătoare.
5. Porniți aparatul, rotind butonul de pornire/oprire și setați timpul dorit. Vezi “Timp de preparare”. Indicatorul luminos se aprinde.
6. Apa începe să se încălzească. La atingerea timpului stabilit sau după evaporarea apei, alarma va emite un semnal sonor. Indicatorul luminos începe să clipească.
7. Oprii aparatul de la buton și scoateți ștecherul din priză.
8. Ridicați capacul aparatului cu grijă, ținând numai de mâner. Fiți atenți, deoarece aburul este fierbinte.
9. Ridicați tava cu ouă ținând de mâner și pentru câteva secunde puneți ouăle sub jet de apă rece de la chiveta. Acum ouăle sunt gata pentru servire.

Notă: Dacă doriți să fierbeți mai mult de 8 ouă, așezați prima tavă pentru fiert ouă în compartimentul pentru gătit cu aburi și deasupra plasați a doua tavă cu ou în ea, după care urmați pașii de mai sus.

Notă: Vă recomandăm să folosiți ouă de mărime medie. În funcție de numărul, dimensiunea și prospețimea lor, rezultatul fierberii poate diferi. În plus, dacă ouăle nu se scot imediat după oprirea procesului de fierbere, fierberea va continua.

Ouă poșate

1. Umpleți paharul gradat furnizat cu cantitatea recomandată de apă rece (Vezi “Timp de preparare și cantitate de apă necesară”) și turnați apa în tavă pentru încălzire.
2. Spargeți un sau mai multe ouă în tavă pentru poșare.
3. Așezați tava pentru ouă (fără ouă pe ea) pe tava de încălzire și apoi instalați tava pentru poșare.

Sau

În compartimentul pentru gătit cu aburi puneți a doua tavă pentru ouă și apoi puneți tava pentru poșare.

4. Închideți capacul și conectați la o priză electrică instalată corespunzător.
5. Porniți aparatul, rotind butonul de pornire/oprire și setați timpul dorit. Vezi "Timp de preparare". Indicatorul luminos se aprinde.
6. Apa începe să se încălzească. La atingerea timpului stabilit sau după evaporarea apei, alarma va emite un semnal sonor. Indicatorul luminos începe să clipească.
7. Opriți aparatul de la buton și scoateți ștecherul din priză.
8. Ridicați capacul aparatului cu grijă, ținând de mâner. Fiți atenți, deoarece aburul este fierbinte.
9. Ridicați tava pentru poșare și serviți ouăle.

Atenție! Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, aburul fierbinte iese din fantel de aburi de pe capac. Nu atingeți și nu acoperiți capacul în timp ce aparatul funcționează. Tava pentru ouă și tava pentru poșare devin foarte fierbinți în timpul funcționării aparatului. Prin urmare trebuie să apucați doar de mâner sau să folosiți mânuși sau mânere de bucătărie, dacă este cazul.

TABEL CU TIMPUL DE FIERBERE ȘI CANTITATEA DE APĂ NECESARĂ

Nivel	Număr de ouă	Gradația	Cantitate de apă	Timp (aproxim.)
Primul nivel	2 ouă	Moale	50 ml	6 min.
		Mediu	70 ml	10 min.
		Tare	100 ml	12 min.
	4 ouă	Moale	60 ml	9 min.
		Mediu	80 ml	12 min.
		Tare	120 ml	14 min.
	6 ouă	Moale	50 ml	8 min.
		Mediu	70 ml	12 min.
		Tare	80 ml	14 min.
8 ouă	Moale	60 ml	9 min.	
	Mediu	80 ml	12 min.	
	Tare	100 ml	14 min.	
Al doilea nivel	12 ouă	Moale	60 ml	13 min.
		Mediu	80 ml	15 min.
		Tare	100 ml	17 min.

RO: APARAT DE FIERT OUĂ ȘI DE GĂTIT CU ABUR | Instrucțiuni de utilizare

16 ouă	Moale	60 ml	14 min.
	Mediu	80 ml	16 min.
	Tare	100 ml	18 min.

Ouă amestecate 220g

Amestecate cu condimente
(folosiți tava pentru poșare) 140 ml 11 min.

4 ouă poșate 220g

Amestecate cu condimente
(folosiți tava pentru poșare) 140 ml 10 min.

Notă: Timpii de preparare pot varia în funcție de mărimea și greutatea ouălor. Folosiți numai ouă de aceeași dimensiune și greutate împreună.

GĂTIT LA ABURI

Cantitate de apă

140 ml pentru gătit cu aburi și timp până la 16 minute

220 ml pentru gătit cu aburi și timp până la 17 minute sau mai mult

Turnați în tava cantitatea de apă recomandată.

Așezați tava pentru gătit pe aburi pe tava de încălzire și distribuiți produsele uniform pentru a garanta gătire uniformă.

Asigurați-vă, că toate bucățile de alimente sunt tăiate uniform pentru a obține cele mai bune rezultate la gătit.

Închideți capacul și conectați la o priză electrică cu instalare corespunzătoare.

Porniți aparatul rotind butonul de pornire/oprire și setați timpul dorit. Vezi tabelul "Timpuri de gătit pe aburi". Indicatorul luminos se aprinde.

Apa începe să se încălzească. La atingerea timpului stabilit sau după evaporarea apei, alarma va emite un semnal sonor.

Indicatorul luminos începe să clipească.

Opriiți aparatul de la buton și scoateți ștecherul din priză.

Ridicați capacul aparatului cu grijă, ținând numai de mâner. Fiți atenți, deoarece aburul este fierbinte.

Timp de gătire cu aburi

Aliment	Preparare	Greutate	Timp de gătire cu aburi
Broccoli (proaspete)	Separate în buchete mici	150g	11 min.
Mazăre verde (proaspăt)		150g	16 min.
Conopidă	Separate în buchete mici	150g	15 min.
Morcovi (proaspeți)	Tăiate în bucăți mici	150g	15 min.
Sparanghel (proaspăt)	Tăiați pentru a intra în tavă pentru gătit la aburi	200g	18 min.
Dovleci	Tăiate în bucăți mici	150g	9 min.
Ciuperci	În jumătăți (ciuperci mari) Întregi (ciuperci mici)	150g	7 min.

RO: APARAT DE FIERT OUĂ ȘI DE GĂTIT CU ABUR | Instrucțiuni de utilizare

Morcovi și mazăre (congețați)	Nu decongețați	150g	14 min.
File de somon	2 porții	300g	12 min.
Cârnați (cremvrurști)	2 bucăți	240g	16 min.

Tempii de gătit la aburi pot varia în funcție de dimensiunea, tipul, calitatea și temperatura alimentelor, și cât de proaspete sunt. Toți timpii de gătit la aburi se referă la cazurile în care este utilizată tavă inferioară de gătit la aburi.

În cazul în care sunt utilizate și ambele tăvi de gătit cu aburi, cantitatea de apă rămâne aceeași, dar timpul de gătit cu abur se va mări cu aproximativ 30%.

Dacă doriți să gătiți simultan alimente cu diferite timpuri de gătit, pentru alimentele cu durată mai lungă de gătit, utilizați tava inferioară și pe aceasta, așezați a doua tavă pentru gătit cu abur.

PROTECȚIA ÎMPOTRIVĂ FUNCȚIONĂRII PE USCAT

Aparatul pentru fierbere ouă și gătit cu aburi este dotat cu o protecție împotriva funcționării pe uscat, care va opri automat funcționarea, dacă aparatul este pornit fără apă, sau dacă cantitatea de apă turnată este sub nivelul minim admis. În cazul în care această protecție a fost activată și aparatul s-a oprit, deconectați imediat ștecherul de la priza electrică și așteptați aparatul să se răcească timp de aproximativ 10 minute. După aceea, aparatul poate fi reutilizat.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Aparatul pentru fierbere ouă și gătit cu aburi este echipat cu o protecție împotriva supraîncălzirii. În caz de defectare a protecției la supraîncălzire, pentru prevenirea supraîncălzirii, circuitul electric este dotat și cu un întrerupător automat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Curățați aparatul după fiecare utilizare și îndepărtați apa reziduală sau resturile de alimente.
- Înainte de curățare opriți întotdeauna aparatul și scoateți ștecherul din priză. Așteptați aparatul să se răcească complet.
- Niciodată nu scufundați aparatul în apă. Pericol de șoc electric!
- Curățați carcasa aparatului și tava de încălzire cu o cârpă moale umezită. Nu utilizați produse de curățat abrazive.
- Spălați capacul, compartimentul, tăvile pentru gătit cu aburi și pentru poșare cu apă caldă și detergent de spălat vase.
- Curățați tava pentru încălzirea apei cu hârtie de bucătărie, înmuiată cu o lingură de oțet alb. În felul acesta se va elimina depozitățile de calcar din apă și, de asemenea, va acționa ca un agent antibacterian. Tot așa, puteți șterge tava de încălzire folosind apă și o cârpă moale, dacă doriți.

NOTĂ: Dacă curățarea aparatului cu oțet alb nu se face în mod regulat, conținutul de minerale din apă, se va depune pe tăvi și cojile de ouă vor deveni albe. Totuși, acest lucru nu va afecta gustul ouălor.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Ειδικές οδηγίες ασφάλειας

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ

Βράσιμο αυγών

Προετοιμασία αυγών ποσέ

Πίνακας για χρόνο μαγειρέματος και απαιτούμενη ποσότητα νερού

Μαγείρεμα στον ατμό

Πίνακας με χρόνο μαγειρέματος στον ατμό

Προστασία ενάντια στην λειτουργία χωρίς νερό

Θερμική προστασία

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για βράσιμο αυγών και προετοιμασία αυγών ποσέ, καθώς και για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων προϊόντων στον ατμό. Ποτέ μην προσπαθείτε να ζεσταίνετε υγρά ή τρόφιμα στη συσκευή. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- 1.** Όταν χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική σας συσκευή, τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων:
- 2.** Διαβάστε όλα τις οδηγίες πριν χρησιμοποιούν αυτήν τη συσκευή.
- 3.** Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της συσκευής.
- 4.** Η εσφαλμένη και η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμό του χρήστη.
- 5.** Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε λαβές και πιάστρες. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας και πιάστρες όταν αγγίζετε ζεστές επιφάνειες.
- 6.** Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία μη βυθίζετε το καλώδιο, το φως ή οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νεροχύτη και μην την αγγίζετε με βρεγμένα χέρια.

- 7.** Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πρέπει να είναι σε μέρος απρόσιτο σε παιδιά.
- 8.** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό της.
- 9.** Πάντοτε να πιάνετε το φιν και όχι το καλώδιο, όταν το βγάξετε από την πρίζα.
- 10.** Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά για να αποφύγετε τους κινδύνους, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις του.
- 11.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από αιχμηρές άκρες του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες. Μην λυγίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην το τυλίγετε γύρω από τη συσκευή.
- 12.** Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή.
- 13.** Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό ανθρώπων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την ενδεδειγμένη χρήση.
- 14.** Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής
ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ
Μόνο για οικιακή χρήση.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο βραστήρας αυγών προορίζεται μόνο για το βράσιμο αυγών ή για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων τροφίμων στον ατμό (π.χ. λαχανικά, ψάρια, κρέας). Ποτέ μην προσπαθείτε να ζεσταίνετε υγρά ή τρόφιμα στη συσκευή.
- Ποτέ μην προσθέτετε μπαχαρικά (αλάτι, πιπέρι κ.λπ.) στο νερό.

- Γεμίζετε πάντα επαρκή ποσότητα νερού στο θερμαινόμενο δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό, αλλά μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού.
- Μην καλύπτετε το θερμαινόμενο δίσκο με αλουμινόχαρτο ή άλλο υλικό που μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση της συσκευής και σοβαρή βλάβη ή ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε το βραστήρα αυγών κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς νερό.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ένδειξη στάθμης νερού στη συσκευή (400 ml) για να αποφύγετε το καυτό νερό, που μπορεί να χυθεί από τη συσκευή. Κίνδυνος σοβαρών εγκαυμάτων!
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το δίσκο αυγών / για μαγείρεμα στον ατμό ή χωρίς καπάκι.
- Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, ζεστός ατμός βγαίνει από το άνοιγμα ατμού στο καπάκι. Μην αγγίζετε και μην καλύπτετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.

Προσοχή: Η θερμοκρασία των εκτεθειμένων επιφανειών μπορεί να αυξηθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, οπότε μην αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία και / ή αμέσως μετά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.

Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε.

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. Άνοιγμα ατμού
2. Καπάκι με λαβή
3. Δύο δίσκους αυγών / μαγείρεμα στον ατμό με λαβή
4. Τμήμα για μαγείρεμα στον ατμό για δεύτερο δίσκο αυγών
5. Δίσκο για αυγά ποσέ
6. Θερμαινόμενος δίσκος
7. Κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης με φωτεινή ένδειξη
8. Οδηγός καλωδίου (κάτω όψη)
9. Χώρος αποθήκευσης καλωδίων (κάτω όψη)
10. Καλώδιο τροφοδοσίας με φικ
11. Κύπελλο δοσομέτρησης με εργαλείο διάτρησης



ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ολόκληρη.
- Ξεβιδώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας και βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένος στον οδηγό καλωδίων (πίσω).
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μεταλλική επιφάνεια.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να βράσετε 8-16 αυγά ή να φτιάξετε 4 αυγά ποσέ με αυτόν το βραστήρα αυγών.

Βράσιμο αυγών

1. Γεμίστε το παρεχόμενο κύπελλο δοσομέτρησης με τη συνιστώμενη ποσότητα κρύου νερού (Βλέπε «Χρόνος μαγειρέματος και απαραίτητη ποσότητα νερού») και ρίξτε νερό στο θερμαινόμενο δίσκο.
2. Τρυπήστε προσεκτικά το αμβλύ άκρο των αυγών με το εργαλείο διάτρησης και τοποθετήστε τα με τη διάτρητη πλευρά στραμμένη προς τα πάνω στο δίσκο αυγών. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο θραύσης των αυγών κατά τη διαδικασία βρασμού. Προειδοποίηση! Κίνδυνος τραυματισμού! Κρατήστε προσεκτικά το κύπελλο δοσομέτρησης, καθώς το εργαλείο διάτρησης είναι πολύ αιχμηρό.
3. Τοποθετήστε σωστά το δίσκο αυγών με τα αυγά στο δίσκο θέρμανσης και μετά κλείστε το καπάκι.
4. Συνδέστε το φως σε μια σωστά εγκατεστημένη ηλεκτρική πρίζα.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης στην επιθυμητή ρύθμιση ώρας. Βλέπε «Χρόνος προετοιμασίας». Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.
6. Το νερό θα αρχίσει να θερμαίνεται. Ο συναγερμός θα εκπέμψει ηχητικό σήμα όταν φτάσει ο καθορισμένος χρόνος ή όταν το νερό έχει εξατμιστεί. Η ενδεικτική λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κουμπί και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
8. Ανασηκώστε προσεκτικά το καπάκι της συσκευής πιάνοντας τη λαβή. Να είστε προσεκτικοί καθώς ο ατμός είναι ζεστός.
9. Σηκώστε το δίσκο αυγών με τη λαβή και ξεπλύνετε για λίγο τα αυγά με κρύο νερό βρύσης. Τώρα τα αυγά είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Σημείωση: Εάν επιθυμείτε να βράσετε περισσότερα από 8 αυγά, τοποθετήστε το τμήμα για μαγείρεμα στον ατμό στον πρώτο δίσκο αυγών και τοποθετήστε το δεύτερο δίσκο αυγών σε αυτό και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Σημείωση: Συνιστούμε τη χρήση αυγών μεσαίου μεγέθους. Ανάλογα με τον αριθμό, το μέγεθος και το πόσο φρέσκα είναι τα αυγά, τα αποτελέσματα βρασμού μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς. Επιπλέον, εάν τα αυγά δεν αφαιρεθούν αμέσως μετά τη διακοπή της διαδικασίας βρασμού, θα συνεχίσουν να βράζουν.

Προετοιμασία αυγών ποσέ

1. Γεμίστε το παρεχόμενο κύπελλο δοσομέτρησης με τη συνιστώμενη ποσότητα κρύου νερού (Βλέπε «Χρόνος μαγειρέματος και απαιτούμενη ποσότητα νερού») και ρίξτε νερό στο θερμαινόμενο δίσκο.
2. Σπάστε ένα ή περισσότερα αυγά στο δίσκο για τα αυγά ποσέ.
3. Τοποθετήστε το δίσκο αυγών (χωρίς αυγά) πάνω στο θερμαινόμενο δίσκο και τοποθετήστε το δίσκο για τα αυγά ποσέ.
Η
Τοποθετήστε το τμήμα για μαγείρεμα στον ατμό, τοποθετήστε το δεύτερο δίσκο αυγών και τοποθετήστε το δίσκο για τα αυγά ποσέ.

4. Κλείστε το καπάκι και συνδέστε το φως σε μια σωστά εγκατεστημένη ηλεκτρική πρίζα.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης στην επιθυμητή ρύθμιση ώρας. Δείτε τον πίνακα «Χρόνος προετοιμασίας» Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.
6. Το νερό θα αρχίσει να θερμαίνεται. Ο συναγερμός θα εκπέμψει ηχητικό σήμα όταν φτάσει ο καθορισμένος χρόνος ή όταν το νερό έχει εξατμιστεί. Η ενδεικτική λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κουμπί και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
8. Ανασηκώστε προσεκτικά το καπάκι της συσκευής πιάνοντας τη λαβή. Να είστε προσεκτικοί καθώς ο ατμός είναι ζεστός.
9. Σηκώστε το δίσκο για τα αυγά ποσέ και σερβίρετε τα αυγά.

Προσοχή! Κίνδυνος εγκαύματος !

Κατά τη λειτουργία της συσκευής, ζεστός ατμός βγαίνει από το άνοιγμα ατμού στο καπάκι. Μην αγγίζετε και μην καλύπτετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί. Οι δίσκοι αυγών και ο δίσκος για αυγά ποσέ θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Οπότε, κρατήστε μόνο τις λαβές τους ή, εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας ή μια χειρολαβή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ

Επίπεδο	Τεμ. αυγά	Ετοιμότητα	Ποσότητα Νερό	Χρόνος περίπου
Πρώτο επίπεδο	2 αυγά	Μελάτα	50 ml	6 λεπτά
		Σφιχτά	70 ml	10 λεπτά
		Πολύ σφιχτά	100 ml	12 λεπτά
	4 αυγά	Μελάτα	60 ml	9 λεπτά
		Σφιχτά	80 ml	12 λεπτά
		Πολύ σφιχτά	120 ml	14 λεπτά
	6 αυγά	Μελάτα	50 ml	8 λεπτά
		Σφιχτά	70 ml	12 λεπτά
		Πολύ σφιχτά	80 ml	14 λεπτά
	8 αυγά	Μελάτα	60 ml	9 λεπτά
		Σφιχτά	80 ml	12 λεπτά
		Πολύ σφιχτά	100 ml	14 λεπτά
δεύτερο Επίπεδο	12 αυγά	Μελάτα	60 ml	13 λεπτά
		Σφιχτά	80 ml	15 λεπτά
		Πολύ σφιχτά	100 ml	17 λεπτά
	16 αυγά	Μελάτα	60 ml	14 λεπτά

Σφιχτά	80 ml	16 λεπτά
Πολύ σφιχτά	100 ml	18 λεπτά

Ανακατεμένα αυγά 220γρ

με μπαχαρικά, ανακατεμένα (χρησιμοποιήστε το δίσκο για τα αυγά ποσέ)	140 ml	11 λεπτά
---	--------	----------

4 αυγά ποσέ 220γρ

με μπαχαρικά, ανακατεμένα (χρησιμοποιήστε το δίσκο για τα αυγά ποσέ)	140 ml	10 λεπτά
---	--------	----------

Σημείωση: Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος και το βάρος των αυγών. Χρησιμοποιείτε μόνο αυγά του ίδιου μεγέθους και βάρους κάθε φορά.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Ποσότητα νερού

140 ml κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό έως 16 λεπτά

220 ml για χρόνο μαγειρέματος στον ατμό έως και 17 λεπτά και περισσότερο

Ρίξτε τη συνιστώμενη ποσότητα νερού στο δίσκο.

Τοποθετήστε το δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό στο θερμαινόμενο δίσκο και μοιράστε τα προϊόντα ομοιόμορφα στο δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό για να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κομμάτια των προϊόντων έχουν κοπεί σε περίπου το ίδιο μέγεθος για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Κλείστε το καπάκι και συνδέστε το φως σε μια σωστά εγκατεστημένη ηλεκτρική πρίζα.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης στην επιθυμητή ρύθμιση ώρας. Δείτε τον πίνακα «Χρόνος μαγειρέματος στον ατμό» Ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Το νερό θα αρχίσει να θερμαίνεται. Ο συναγερμός θα εκπέμψει ηχητικό σήμα όταν φτάσει ο καθορισμένος χρόνος ή όταν το νερό έχει εξατμιστεί. Η ενδεικτική λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κουμπί και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.

Ανασηκώστε προσεκτικά το καπάκι της συσκευής πιάνοντας τη λαβή. Να είστε προσεκτικοί καθώς ο ατμός είναι ζεστός.

Χρόνος μαγειρέματος στον ατμό

Υλικό	Προετοιμασία	Βάρος	Χρόνος μαγειρέματος στον ατμό
Μπρόκολο (φρέσκο)	Χωρίστε σε μικρά μπουκετάκια	150g	11 λεπτά
Αρακάς (φρέσκος)		150g	16 λεπτά
Κουνουπίδι	Χωρίστε σε μικρά μπουκετάκια	150g	15 λεπτά
Καρότα (φρέσκα)	Κόψτε σε μικρά κομμάτια	150g	15 λεπτά
Σπαράγγι (φρέσκο)	Κόψτε για να χωρέσουν στο δίσκο μαγειρέματος στον ατμό.	200g	18 λεπτά

Κολοκυθάκια	Κόψε σε μικρά κομμάτια	150g	9 λεπτά
Μανιτάρια	Μισά (μεγάλα) Ολόκληρα (μικρά)	150g	7 λεπτά
Καρότα και αρακάς (κατεψυγμένα)	Μην ξεπαγώνετε	150g	14 λεπτά
Φιλέτο σολομού	2 μερίδες	300g	12 λεπτά
Λουκάνικο (π.χ. μικρά λουκάνικα)	2 τεμ.	240g	16 λεπτά

Οι χρόνοι μαγειρέματος με ατμό μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος, τον τύπο, την ποιότητα, τη θερμοκρασία του φαγητού και το πόσο φρέσκα είναι.

Όλοι οι χρόνοι για μαγείρεμα στον ατμό αναφέρονται σε περιπτώσεις όπου χρησιμοποιείται η κάτω βάση για μαγείρεμα στον ατμό.

Εάν χρησιμοποιηθούν και οι δύο δίσκοι για μαγείρεμα στον ατμό, η ποσότητα νερού παραμένει η ίδια, αλλά ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό θα αυξηθεί κατά περίπου 30%.

Εάν θέλετε ταυτόχρονα να μαγειρέψετε φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τον κάτω δίσκο φαγητού με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και προσθέστε το δεύτερο δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό πάνω από τον κάτω.

Προστασία ενάντια στην λειτουργία χωρίς νερό

Ο βραστήρας αυτών και ατμομάγειρας είναι εξοπλισμένοι με προστασία ενάντια στη λειτουργία χωρίς νερό, η οποία θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή εάν είναι ενεργοποιημένη χωρίς γέμισμα νερού σ' αυτό ή εάν δεν τηρείται η απαιτούμενη ελάχιστη στάθμη νερού. Εάν αυτή η προστασία απενεργοποιήσει τη συσκευή, αποσυνδέστε την αμέσως και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή για περίπου 10 λεπτά.

Μετά από αυτό η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση ξανά.

Θερμική προστασία

Ο βραστήρας αυτών και ατμομάγειρας έχει θερμική προστασία. Σε περίπτωση βλάβης στη θερμική προστασία, το ηλεκτρικό κύκλωμα διαθέτει αυτόματο διακόπτη για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφίμων.

Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φιλ από την ηλεκτρική πρίζα πριν τον καθαρισμό. Περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή.

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής και το θερμαινόμενο δίσκο με ένα υγρό μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά καθαριστικά.

Πλύνετε το καπάκι, το τμήμα, τους δίσκους μαγειρέματος στον ατμό και για αυγά ποσέ σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

Καθαρίστε το θερμαινόμενο δίσκο με χαρτί κουζίνας εμποτισμένο με μια κουταλιά της σούπας λευκό ξύδι. Αυτό θα αφαιρέσει τις εναποθέσεις αλάτων από το νερό και θα λειτουργήσει επίσης ως αντιβακτηριακός παράγοντας. Μπορείτε επίσης να σκουπίσετε το θερμαινόμενο δίσκο χρησιμοποιώντας νερό και ένα μαλακό πανί εάν θέλετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η συσκευή δεν καθαρίζεται τακτικά με λευκό ξύδι, τα άλατα, που υπάρχουν φυσικά στο νερό θα εναποτίθενται και θα προκαλέσει το άσπρισμα των κελυφών των αυγών. Αλλά αυτό το άσπρισμα δεν θα επηρεάσει τη γεύση των αυγών.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov Blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **FR:** Le symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères afin d'éviter la contamination de l'environnement et les blessures humaines. Apportez l'appareil à un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques, appareils électroménagers. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad, accesorios. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίστε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.



RoHS

