

# SOBA

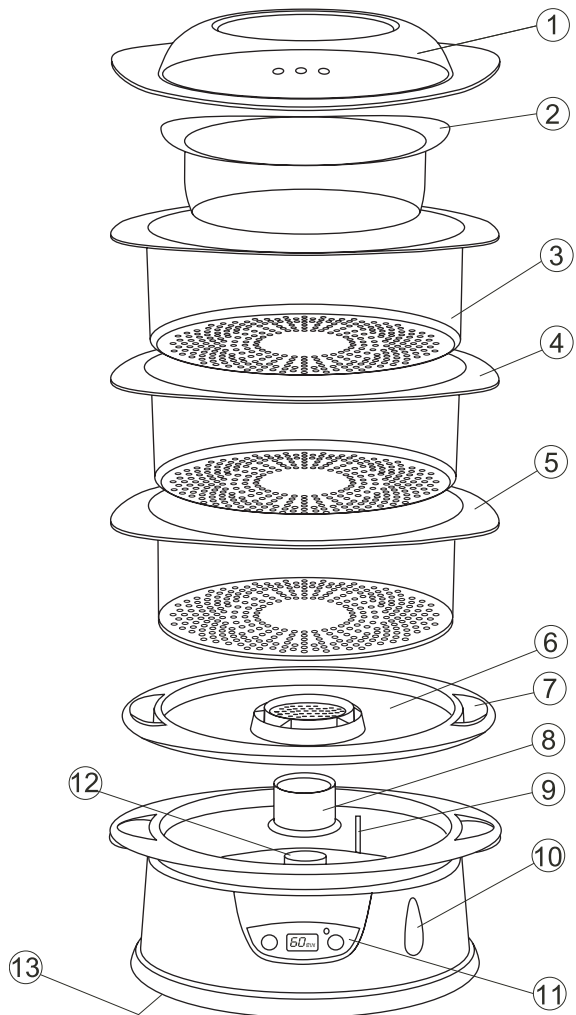
**PS710**

<b>FOOD STEAMER INSTRUCTIONS</b>	<b>2</b>
<b>DAMPFGARER GEBRAUCHSANLEITUNG</b>	<b>10</b>
<b>CUISEUR-VAPEUR MODE D'EMPLOI</b>	<b>18</b>
<b>VAPORIERA ISTRUZIONI PER L'USO</b>	<b>26</b>
<b>COCEDOR DE ALIMENTOS MODO DE EMPLEO</b>	<b>34</b>
<b>COZEDOR A VAPOR INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	<b>42</b>



**KNOW YOUR FOOD STEAMER**

1. Lid
2. Rice bowl
3. Upper steaming bowl (with "T" mark)
4. Middle steaming bowl (with "M" mark)
5. Lower steaming bowl (with "B" mark)
6. Juice collector with herbs tray
7. Opening for filling water
8. Removable turbo steam-ring
9. Water reservoir showing MAX filling level
10. Water gauge
11. Main body with electronic count-down timer
13. Flex storage on underside



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Basic safety precautions are essential when using any electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid: electricity + water is DANGEROUS!
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Always unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged flex , or plug or if there has been any malfunctioning or damage. Return the appliance to customer service for check up, repair or adjustment.
7. The use of accessories not recommended by manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the flex hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. If the flex is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid risk.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not move the appliance while containing hot liquids or food.
13. Do not touch food inside the steam cooker with the hands.
14. Do not touch the appliance when it is producing steam. Use oven gloves to remove the lid, rice bowl and steam bowl.
15. To disconnect, remove plug from wall socket.
16. CAUTION: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, or other injuries, fires or damage to property.
17. Do not leave this appliance unattended during use.
18. THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. Do not use the appliance for other than intended use.

**BEFORE FIRST USE**

Wash the Lid, Rice Bowl, Steaming Bowls and juice collector with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the Main Body with a damp cloth or sponge.

CAUTION: do not immerse main body in water or other liquid.

**OPERATION**

1. Place the main body on a stable surface, away from any objects that may be damaged by steam.
2. Use the flex storage under the main body to adjust the cord length.
3. Put the turbo steam-ring around the heating element.
4. Fill the water reservoir with cold water until the MAX level is reached.
5. Caution: never put any seasoning or liquid other than water into the water reservoir.
6. Place the juice collector on the main body.
7. Put the food into the steaming bowls. We recommend putting the largest pieces of food, with longer cooking times, in the lower bowl.
8. Place the steaming bowls on the juice collector.
9. Put the lid on top.
10. Plug the unit into a correct rating socket and switch on the appliance with the electronic countdown timer. (See Timer setting)

CAUTION: make sure that there is water in the water reservoir before switching on.

**USING SEVERAL STEAMING BOWLS AT THE SAME TIME**

1. Different food items can be put in each bowl, but make sure the flavours complement each other.
2. If you are cooking foods with different cooking times, start in the lower steaming bowl with the food requiring a longer cooking time. When the timer reaches the correct setting for the food with the shorter cooking time, remove the lid and put the upper steaming bowl in position. Replace the lid and continue cooking.

**USINFG THE RICE BOWL**

1. Place the Lower Steaming Bowl (with "B" mark) on the Juice Collector.
2. Put one volume of rice with one and a half volumes of water into the Rice Bowl. (maximum 300g rice)
3. Place the Rice Bowl on the Steaming Bowl.
4. Place the lid on top.
5. Switch on the appliance with the electronic countdown timer.

**INSTRUCTIONS FOR USING THE STEAMING BOWLS**

There are a total of 3 steaming bowls:

1. Upper Steaming Bowl (with "T" marking on left and right handles)
2. Middle Steaming Bowl (with "M" marking on left and right handles)
3. Lower Steaming Bowl (with "B" marking on left and right handles)

If you are cooking food with only one steaming bowl, put the Lower Steaming Bowl on the Juice Collector with the Lid on top.

If you are cooking food with two steaming bowls, put the Lower Steaming Bowl on the Juice Collector with the Middle Steaming Bowl over it and the Lid on top.

If you are cooking food with all three steaming bowls, put the Lower Steaming Bowl on the Juice Collector, the Middle Steaming Bowl over it, then the Upper Steaming Bowl with the Lid on top.

**HERBS TRAY**

Add fresh or dried herbs to the flavour screen for additional flavouring. Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs and spices as well as garlic, caraway or horseradish that enhance flavour without adding salt. When using the flavour screen

- a. Try the flavourings suggested in the Steaming Guide or use your favourite herbs to create new combinations.
- b. Flavour suggestions are for ½ to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount.
- c. To prevent small herbs or ground spices from falling through the flavour screen, rinse or wet the screen before adding the seasoning.

**ADDING WATER DURING COOKING**

The water gauge is used to check the water level during cooking. If you want to add water during cooking, pour cold water into the water reservoir through the filling opening until the MAX level is reached. You can top up the water without moving the bowls.

**AFTER COOKING**

Remove the lid carefully. Keep away from escaping steam.

To avoid food becoming overcooked, remove the steam bowl using oven gloves and place it on a plate. If you used the rice bowl, remove it carefully by the handles.

**CAUTION:** before removing the juice collector, check that the whole appliance has cooled down sufficiently.

After use, unplug the appliance and leave it to cool down completely before putting it away.

**CARE AND CLEANING**

Wash Lid, Rice Bowl, Steaming Bowls and Juice Collector in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry. Let the Main Body cool and wipe it with a damp cloth or sponge.

**CAUTION:** do not immerse the main body in water or other liquid.

**CORD STORAGE**

You can store excess power cord by winding it around the underside of the main body.

## ELECTRONIC TIMER SETTING

1. TIME button
2. Time display (minutes)
3. Display (in operation)
4. Indicator LED (red light)
5. START (On/Off) button



### TO OPERATE

Plug the unit into an electrical outlet, the time display indicates "00 min". Press the TIME button to set the countdown time, the time will scroll up in 5 minute intervals. When the required cooking time is reached, release the TIME button and press the START button once to start the appliance. The MIN display will blink and the red indicator LED lights up to show that the appliance is now in operation.

### TO STOP THE APPLIANCE

To stop the appliance during cooking, press the START button.

### AT THE END OF COOKING TIME

A buzzer sounds to indicate that the set cooking time has been reached. Press the START button to stop the signal.

**TABLE OF COOKING TIMES**

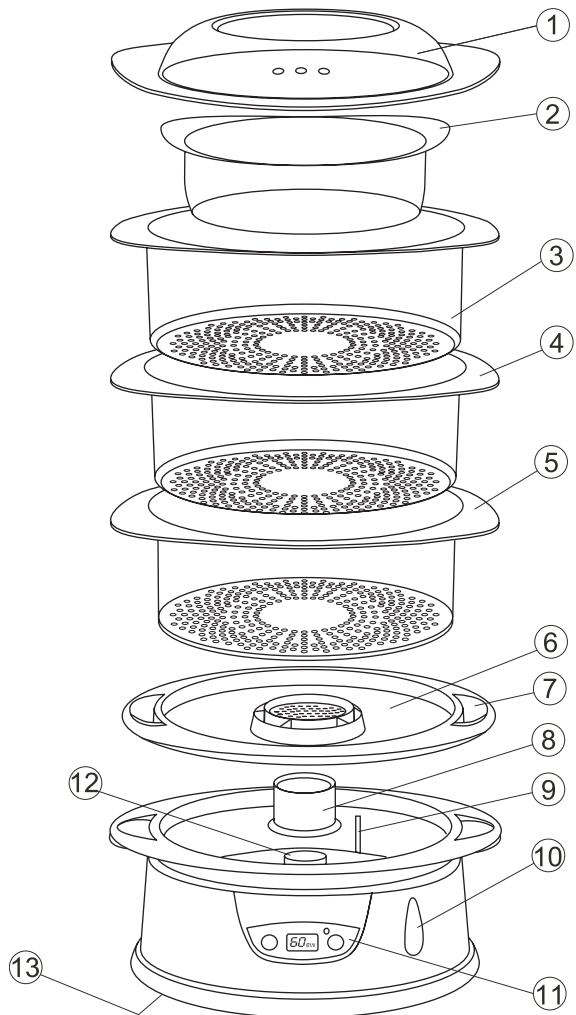
Food	Type	Quantity	Suggested Flavouring	Time	Remark
<b>Fish / Seafood</b>					
Shellfish	Fresh	400–600g	Marjoram Lemon balm	25–30 mins	Cooking is finished if shells are open
Prawns	Fresh	500g	Lemon balm Garlic	30–35 mins	
Mussels	Fresh	600g	Lemon balm Garlic	25–30 mins	Stir halfway through cooking
Scallops	Fresh	500g	Lemon balm Garlic	10–15 mins	
Lobster (tails)	Frozen	3 Pieces, 250g each	Horseradish Garlic	25–30 mins	
Fish fillets	Frozen	400g	Dry mustard	5–10 mins	
	Fresh	400g	Allspice Marjoram	10–15 mins	
Fish steak	Tuna	400–600g	Dry mustard	25–30 mins	
	Salmon	400–600g	Allspice Marjoram	25–30 mins	
<b>Meat / Poultry</b>					
Chicken	Boneless fillets	500g	Curry Rosemary	15–20 mins	
	Joints	750g	Thyme	40–45 mins	
Sausages	Knackwurst	600g		10–15 mins	Prick before cooking
	Frankfurters	600g		15–20 mins	
<b>Rice / Pasta</b>					
Rice	White	300g (rice) + 450 ml (water)		35 mins	Stir halfway through cooking
Pasta	Spaghetti	180g (pasta) + 600 ml (water)		25–30 mins	Stir halfway through cooking
<b>Reheating</b>					
Meat	Pieces	for 4 pers.		20–30 mins	Stir once
Pasta		for 3 pers.		15–20 mins	
Vegetables		for 4 pers.		15–20 mins	

Food	Type	Quantity	Suggested Flavouring	Time	Remark
<b>Vegetables</b>					
Artichokes	Fresh	4 medium	Garlic Tarragon Dill	50-55 mins	Cut off the base
Asparagus	Fresh	600g	Lemon balm	15-20 mins	Crisscross the asparagus spears to let the steam through
	Frozen	600g	Bay leaves Thyme	15-20 mins	
Broccoli	Fresh	600g	Garlic	20-25 mins	
	Frozen	600g	Crushed red pepper Tarragon	15-20 mins	
Cabbage (¼)	Fresh	600g	Garlic Crushed red pepper Tarragon	55-60 mins	
Carrots (sliced)	Fresh	600g	Anise Mint Dill	25-30 mins	Stir halfway through cooking
Cauliflower	Fresh	600g	Rosemary	20-25 mins	
	Frozen	600g	Basil Tarragon	20-25 mins	
Brussels sprouts	Frozen	600g	Rosemary Basil Tarragon	25-30 mins	
Mushrooms	Fresh	300g	Thyme	20-25 mins	Stir halfway through cooking
Courgettes (sliced)	Fresh	600g	Marjoram	25-30 mins	Stir halfway through cooking
Spinach	Fresh	350g	Chervil	15-20 mins	Stir halfway through cooking
	Frozen	500g	Thyme Garlic	20-25 mins	
French beans	Fresh	500g	Caraway seed	40-45 mins	Crisscross beans to let steam through
	Frozen	500g	Dill seed Savoury	30-35 mins	
Peas	Fresh, shelled	600g	Basil	45-50 mins	Stir halfway through cooking
	Frozen	600g	Marjoram Mint	50-55 mins	
Potatoes	Fresh	18-24 small	Chervil Chives Dill	35-40 mins	

**Note:** times given are approximative. They can be varied to suit the quantities used and individual tastes.

**GERÄTEBESTANDTEILE**

1. Deckel
2. Reisschale
3. Oberer Gareinsatz (mit "T" markiert)
4. Mittlerer Gareinsatz (mit "M" markiert)
5. Unterer Gareinsatz (mit "B" markiert)
6. Tropfschale mit Aromagitter
7. Öffnung zum Nachfüllen von Wasser
8. Abnehmbarer Turbo-Dampf-Ring
9. Wasserbehälter mit Füllmarkierung MAX
10. Wasserstandsanzeige
11. Basisgerät mit elektronischen Count-Down-Timer
12. Heizelement
13. Kabelfach am Geräteboden



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Betrieb eines Elektrogerätes sollten stets folgende Sicherheitshinweise befolgt werden:

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch.
2. Heiße Oberflächen nie berühren! Verwenden Sie die am Gerät angebrachten Griffe und Knöpfe.
3. Gefahr von Stromschlägen: Tauchen Sie das Gerät bzw. Geräteteile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
5. Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung stets vom Stromnetz trennen. Den Dampfgarer vollständig abkühlen lassen, ehe Teile hinzugefügt bzw. weggenommen werden.
6. Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Beschädigte bzw. nicht einwandfrei funktionierende Geräte nie benutzen. Reparaturen dürfen nur durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
8. Den Dampfgarer nie im Freien benutzen.
9. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.
10. Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen defekte Netzkabel nur durch eine qualifizierte Fachperson ersetzt werden.
11. Das Gerät nie in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektro-Ofens aufstellen oder in den heißen Backofen stellen.
12. Gerät nie verschieben, wenn es heiße Flüssigkeiten oder Gargut enthält.
13. Nie in den Dampfgarer greifen, wenn dieser in Betrieb ist. Stets eine Kelle mit langem Stiel benutzen, wenn Sie das Gargut prüfen oder umrühren wollen.
14. Gerät nie mit blossen Händen berühren, wenn es Dampf erzeugt. Topfhandschuh oder Topflappen benutzen, um den Gerätedeckel, die Reisschale oder den Gareinsatz zu entfernen.
15. Den Stecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
16. **VORSICHT:** Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf. Ergreifen Sie die notwendigen Vorsichtsmassnahmen, um Verbrühungen, Brände oder Unfälle zu verhüten.
17. Das Gerät darf nie unbeaufsichtigt in Betrieb sein.
18. **DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH BESTIMMT.** Der Dampfgarer darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.

**VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

Deckel, Reisschale, Gareinsätze und Tropfschale mit warmem Seifenwasser waschen und gut trocknen. Das Basisgerät mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abreiben.

**VORSICHT:** Den Dampfgarer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

**INBETRIEBNAHME**

1. Den Dampfgarer auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche stellen. Darauf achten, dass sich keine Gegenstände in der Nähe befinden, die durch heissen Dampf beschädigt werden können.
2. Netzkabel auf die gewünschte Länge anpassen (Kabelfach unter dem Gerät).
3. Den Turbo-Dampf-Ring über das Heizelement stülpen.
4. Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung mit Wasser füllen.
5. Achtung: Niemals Gewürze oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wasserbehälter geben.
6. Tropfschale auf Basisgerät aufsetzen.
7. Das Gargut in die Gareinsätze geben. Die grössten Garstücke, die eine längere Garzeit benötigen, sollten im untersten Gareinsatz liegen.
8. Gareinsätze auf die Tropfschale aufsetzen.
9. Den Deckel aufsetzen.
10. Das Gerät an die Steckdose anschliessen und den Dampfgarer mit Hilfe des elektronischen Count-Down-Timers einschalten (siehe Einstellen des Timers).

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der Wasserbehälter Wasser enthält.

**GLEICHZEITIGE VERWENDUNG MEHRERER GAREINSÄTZE**

1. Es können gleichzeitig verschiedene Nahrungsmittel im selben Gareinsatz gegart werden. Es sollte jedoch darauf geachtet werden, dass die Aromen zusammen passen.
2. Beim Garen von Nahrungsmitteln mit verschiedenen langen Garzeiten muss dasjenige mit der längsten Garzeit in den untersten Gareinsatz gelegt werden. Garen Sie nun das Gargut so lange, bis die restliche Garzeit derjenigen des oberen Korbes entspricht. Den Deckel vorsichtig entfernen. Den oberen Gareinsatz (kürzere Garzeit) auf den unteren Gareinsatz (längere Garzeit) aufsetzen. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie alles weitergaren.

**VERWENDUNG DER REISSCHALE**

1. Den unteren Gareinsatz (mit "B" markiert) auf die Tropfschale legen.
2. Eine Messeinheit Reis und eineinhalb Messeinheiten Wasser in die Reisschale geben (höchstens 300g Reis).
3. Die Reisschale in den Gareinsatz legen.
4. Deckel aufsetzen.
5. Den Dampfgarer mit Hilfe des elektronischen Count-Down-Timers einschalten.

**INFORMATION ZUR VERWENDUNG DER GAREINSÄTZE**

Insgesamt stehen 3 Gareinsätze zur Verfügung:

1. Oberer Gareinsatz (Markierung "T" auf linkem und rechtem Griff)
2. Mittlerer Gareinsatz (Markierung "M" auf linkem und rechtem Griff)
3. Unterer Gareinsatz (Markierung "B" auf linkem und rechtem Griff)

Wenn nur mit einem Gareinsatz gearbeitet wird, muss der unterste Gareinsatz (mit Markierung "B") mit aufgesetztem Deckel auf die Tropfschale gestellt werden.

Wenn mit zwei Gareinsätzen gearbeitet wird, muss der unterste Gareinsatz (mit Markierung "B") auf die Tropfschale gestellt werden. Der mit dem Deckel versehene mittlere Gareinsatz (mit Markierung "M") wird darüber platziert.

Wenn mit allen Gareinsätzen gearbeitet wird, muss der unterste Gareinsatz (Markierung "B") auf die Tropfschale gestellt werden. Darüber wird der mit dem Deckel versehene mittlere Gareinsatz (Markierung "M") gesetzt und zuoberst kommt der mit dem Deckel zugedeckte dritte Gareinsatz (Markierung "T").

**AROMAGITTER**

Geben Sie frische oder getrocknete Küchenkräuter aufs Aromagitter, um die Speisen zu aromatisieren. Thymian, Korianderblätter, Basilikum, Dill, Curry und Estragon sind nur einige Kräuter und Gewürze, die wie Knoblauch, Kümmel und Meerrettich den Geschmack des Garguts ohne Zugabe von Salz verstärken. Falls Sie das Aromagitter verwenden:

- a. Versuchen Sie die in dieser Anleitung aufgeführten Aromavorschläge oder verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter und kreieren Sie neue Kombinationen.
- b. Die Aromavorschläge sehen jeweils ½ bis 3 Teelöffel getrockneter Küchenkräuter oder Gewürze vor. Frische Kräuter müssen vorher gehackt und es muss die dreifache Menge genommen werden.
- c. Das Aromagitter vor der Kräuterbeigabe spülen oder benetzen, damit nicht kleine Kräuter bzw. Gewürze durch das Aromagitter fallen können.

**WASSER WÄHREND DES GARENS NACHFÜLLEN**

Mit Hilfe der Wasserstandsanzeige kann der Wasserstand im Gerät überprüft werden. Während des Garprozesses kann kaltes Wasser durch die Füllöffnung bis zur Markierung MAX nachgefüllt werden. Somit kann Wasser nachgefüllt werden, ohne die Gareinsätze vom Gerät zu nehmen.

**NACH BEENDIGUNG DES GARPROZESSES**

Deckel sorgfältig entfernen. Vorsicht, dass austretender Dampf nicht direkt ins Gesicht steigt.

Um zu verhindern, dass die Speisen verkochen, den Gareinsatz mit Topflappen vom Dampfgarer nehmen und auf einen Untersatz stellen.

Falls die Reisschale benutzt wurde, diese vorsichtig an den Griffen ergreifen.

**ACHTUNG:** Vor dem Entfernen der Tropfschale sicherstellen, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

Den Dampfgarer nach Gebrauch vom Stromnetz trennen und vor dem Wegräumen vollständig erkalten lassen.

**WARTUNG UND REINIGUNG**

Deckel, Reisschale, Gareinsätze und Tropfschale mit warmem Seifenwasser abwaschen. Alle Teile abspülen und sorgfältig abtrocknen. Das Basisgerät abkühlen lassen und mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abreiben.

**ACHTUNG:** Den Dampfgarer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

**STAURAUM FÜR NETZKABEL**

Sollte das Netzkabel zu lang sein, lässt es sich um den Sockel des Geräts wickeln.

## EINSTELLEN DES TIMERS

1. TIME-Taste
2. Zeitanzeige (Minuten)
3. Anzeige (blinkt)
4. LED-Anzeige (rote Lampe)
5. START (Ein/Aus-Taste)



## INBETRIEBNAHME

Das Gerät ans Stromnetz anschliessen. Auf der Anzeige des Timers erscheint '00min'. TIME-Taste drücken, um die Count-Down-Zeit einzustellen. Die Anzeige erhöht sich jeweils in 5-Minuten-Schritten. Sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist, TIME-Taste loslassen und START-Taste einmal drücken, um den Garvorgang zu starten. Die MIN-Anzeige blinkt, die LED-Anzeige leuchtet und zeigt an, dass das Gerät nun in Betrieb ist.

## ABSCHALTEN DES GERÄTS

START-Taste drücken, um das Gerät abzuschalten.

## AM ENDE DER GARZEIT

Durch ein akustisches Signal wird angezeigt, dass die Garzeit beendet ist. START-Taste drücken, um das Signal auszuschalten.

**GARTABELLE**

<b>Gargut</b>	<b>Art</b>	<b>Menge</b>	<b>Aromavorschlag</b>	<b>Zeit</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Fisch/Meeresfrüchte</b>					
Schalentiere	frisch	400–600g	Majoran Zitronenmelisse	25–30 Min.	Kochvorgang ist beendet, wenn Schalen sich geöffnet haben
Garnelen	frisch	500g	Zitronenmelisse Knoblauch	30–35 Min.	
Miesmuscheln	frisch	600g	Zitronenmelisse Knoblauch	25–30 Min.	Nach halber Garzeit wenden
Jakobs- muscheln	frisch	500g	Zitronenmelisse Knoblauch	10–15 Min.	
Hummer (Schwanz)	gefroren	3 Stück (je 250g)	Meerrettich Knoblauch	25–30 Min.	
Fischfilets	gefroren	400g	Senfpulver	5–10 Min.	
	frisch	400g	Nelkenpfeffer Majoran	10–15 Min.	
Fischsteak	Tunfisch	400–600g	Senfpulver	25–30 Min.	
	Lachs	400–600g	Nelkenpfeffer Majoran	25–30 Min.	

**Fleisch/Geflügel**

Hühner- fleisch	Pouletbrust	500g	Rosmarin	15–20 Min.	
Würste	Pouletstücke	750g	Thymian	40–45 Min.	
	Knackwurst	600g		10–15 Min.	Vorher einstechen
	Frankfurter	600g		15–20 Min.	

**Reis/Teigwaren**

Reis	weiss	300 g (Reis) + 450 ml (Wasser)		35 Min.	Nach halber Garzeit umrühren
Teigwaren	Spaghetti	180 g (Spaghetti) + 600 ml (Wasser)		25–30 Min.	Nach halber Garzeit umrühren

**Aufwärmen**

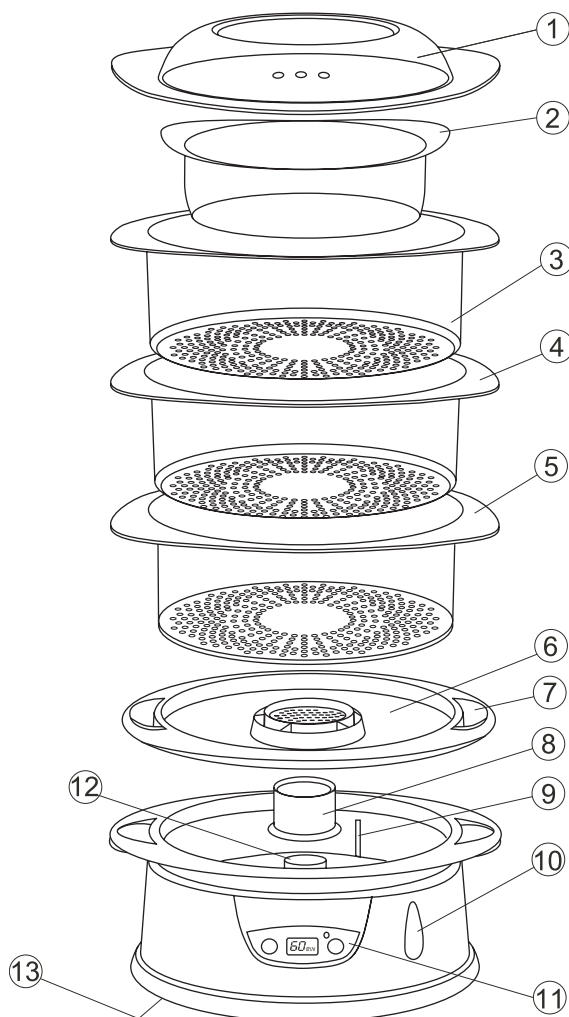
Fleisch	in Stücken	für 4 Pers.		20–30 Min.	Einmal wenden
Teigwaren		für 3 Pers.		15–20 Min.	
Gemüse		für 4 Pers.		15–20 Min.	

Gargut	Art	Menge	Aromavorschlag	Zeit	Bemerkung
<b>Gemüse</b>					
Artischocken	frisch	4 mittelgross	Knoblauch Estragon Dillzweig	50–55 Min.	Boden wegschneiden
Spargel	frisch	600g	Zitronenmelisse	15–20 Min.	Spargel kreuzweise übereinanderlegen für besseren Dampfdurchlass
	gefroren	600g	Lorbeerblätter Thymian	15–20 Min.	
Broccoli	frisch	600g	Knoblauch roter Paprika (zerstossen) Estragon	20–25 Min.	
	gefroren	600g		15–20 Min.	
Kohl (¼)	frisch	600g	Knoblauch roter Paprika (zerstossen) Estragon	55–60 Min.	
Karotten (in Stücken)	frisch	600g	Anis Minze Dillzweig	25–30 Min.	Nach halber Garzeit wenden
Blumenkohl	frisch	600g	Rosmarin	20–25 Min.	
	gefroren	600g	Basilikum Estragon	20–25 Min.	
Rosenkohl	gefroren	600g	Rosmarin Basilikum Estragon	25–30 Min.	
Champignons	frisch	300g	Thymian	20–25 Min.	
Zucchini (in Stücken)	frisch	600g	Majoran	25–30 Min.	Nach halber Garzeit wenden
Spinat	frisch	350g	Kerbel	15–20 Min.	Nach halber Garzeit umrühren
	gefroren	500g	Thymian Knoblauch	20–25 Min.	
Grüne Bohnen	frisch	500g	Kümmel Dillsamen Bohnenkraut	40–45 Min.	Bohnen kreuzweise anordnen für besseren Dampfdurchlass
	gefroren	500g		30–35 Min.	
Erbsen	frisch	600g	Basilikum	45–50 Min.	Nach halber Garzeit umrühren
	gefroren	600g	Majoran Minze	50–55 Min.	
Kartoffeln, roh halbiert	frisch	18–24 kleine	Kerbel Schnittlauch Dillzweig	35–40 Min.	

**Anmerkung:** Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die aufgrund der gekochten Mengen und des persönlichen Geschmacks variieren können.

**DESCRIPTION DU STEAMER**

1. Couvercle
2. Bol à riz
3. Corbeille supérieure (marquée "T")
4. Corbeille intermédiaire (marquée "M")
5. Corbeille inférieure (marquée "B")
6. Coupe d'égouttement avec passoire à épices
7. Orifice pour addition d'eau
8. Anneau de turbo-vapeur amovible
9. Réservoir d'eau avec marque de remplissage MAX
10. Jauge de niveau d'eau
11. Base avec minuterie à rebours
12. Corps de chauffe
13. Compartiment pour le cordon sous la base



## REGLES DE SECURITE

L'usage d'appareils électriques exige toujours des précautions fondamentales.

1. Lire tout ce mode d'emploi.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter l'électrocution, ne plonger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide!
4. Une surveillance étroite s'impose quand un appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
5. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas. Le laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Ne jamais utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Pour éviter tout danger, le faire examiner, réparer ou remplacer par un centre de service autorisé.
7. L'usage d'accessoires pas expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Pour éviter les accidents, seule une personne qualifiée est habilitée à remplacer un cordon endommagé.
11. Ne jamais mettre sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Ne jamais déplacer l'appareil quand il contient des liquides ou des aliments chauds.
13. Ne pas mettre la main dans l'appareil pendant qu'il cuit. Pour contrôler le degré de cuisson ou remuer, utiliser un ustensile à long manche.
14. Ne pas toucher l'appareil quand il produit de la vapeur. Utiliser des gants de four pour enlever le couvercle, le bol à riz ou une corbeille.
15. Pour débrancher, enlever la fiche de la prise.
16. ATTENTION: cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant le fonctionnement. Il faut prendre les précautions d'usage pour éviter les ébouillancements, brûlures ou autres dommages aux personnes et aux biens.
17. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
18. CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT. Ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.

## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

Laver le couvercle, le bol, les corbeilles et la coupe d'égouttement dans de l'eau savonneuse chaude, rincer et essuyer soigneusement. Passer un torchon ou une éponge humide sur la base.

ATTENTION: ne pas plonger la base dans de l'eau ou un autre liquide.

## **FONCTIONNEMENT**

1. Poser l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de tout ce que la vapeur pourrait endommager.
2. Ajuster la longueur du cordon nécessaire et ranger le reste dans le compartiment.
3. Enfiler l'anneau de turbo-vapeur sur le corps de chauffe.
4. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau MAX.
5. Attention: ne jamais verser dans le réservoir de l'assaisonnement ou d'autres liquides que de l'eau.
6. Poser la coupe d'égouttement sur la base.
7. Ranger les aliments dans les corbeilles. Nous recommandons de mettre les plus gros morceaux, qui demandent une cuisson plus longue, dans la corbeille du dessous.
8. Poser les corbeilles sur la coupe d'égouttement.
9. Mettre le couvercle.
10. Brancher l'appareil et le mettre en marche à l'aide de la minuterie électronique à rebours (voir réglage de la minuterie).

ATTENTION: vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant de mettre le steamer en marche.

## **UTILISATION SIMULTANEE DE PLUSIEURS CORBEILLES**

1. Il est possible de cuire en même temps des aliments différents dans chaque corbeille, mais il faut que les arômes s'harmonisent.
2. Pour cuire des aliments à durée différente, commencer par l'aliment le plus long à cuire dans la corbeille inférieure. Puis, quand la durée restante est égale à celle de l'aliment le plus rapide, enlever prudemment le couvercle avec des gants de four et placer la corbeille supérieure sur l'autre. Couvrir et poursuivre la cuisson.

**UTILISATION DU BOL A RIZ**

1. Placer la corbeille inférieure (marquée "B") sur la coupe d'égouttement.
2. Verser 1 mesure de riz et 1½ mesure d'eau dans le bol à riz (maximum 300 grammes de riz).
3. Mettre le bol à riz dans la corbeille.
4. Poser le couvercle.
5. Mettre l'appareil en marche à l'aide de la minuterie électronique à rebours.

**UTILISATION DES CORBEILLES**

L'appareil comporte 3 corbeilles au total:

1. corbeille supérieure (marquée "T" sur les poignées gauche et droite)
2. corbeille intermédiaire (marquée "M" sur les poignées gauche et droite)
3. corbeille inférieure (marquée "B" sur les poignées gauche et droite)

Pour cuire avec une seule corbeille, poser la corbeille inférieure sur la coupe d'égouttement et le couvercle par dessus.

Pour cuire avec deux corbeilles, poser la corbeille inférieure sur la coupe d'égouttement, la corbeille intermédiaire par-dessus et finir par le couvercle.

Pour cuire avec les trois corbeilles, poser la corbeille inférieure sur la coupe d'égouttement, la corbeille intermédiaire par-dessus, puis la corbeille supérieure et finir par le couvercle.

**PASSOIRE A EPICES**

Disposer des herbes ou épices dans la passoire à épices pour aromatiser. Thym, coriandre, basilic, aneth, curry et estragon ne sont que quelques herbes qui, comme l'ail, le cumin ou le raifort, rehaussent la saveur sans avoir besoin de sel. Pour utiliser la passoire à épices:

- a. essayer les suggestions de ce mode d'emploi ou créer de nouvelles combinaisons selon le goût,
- b. les suggestions vont de ½ à 3 cuillers à thé d'herbes séchées ou d'épices, le triple, s'il s'agit d'herbes fraîches (hachées),
- c. pour éviter que des particules d'herbes ou d'épices passent à travers la passoire, la rincer ou mouiller avant d'assaisonner.

**ADDITION D'EAU PENDANT LA CUISSON**

La jauge d'eau sert à vérifier le niveau d'eau pendant la cuisson. Pour ajouter de l'eau pendant la cuisson, la verser dans le réservoir par l'orifice prévu à cet effet, jusqu'au niveau MAX. Cela peut se faire sans enlever les corbeilles.

**APRES LA CUISSON**

Enlever le couvercle avec précaution. Attention à la vapeur qui s'échappe.

Pour que les aliments ne soient pas trop cuits, enlever la corbeille de l'appareil à l'aide de gants de four et la poser sur un dessous de plat.

S'il a été utilisé, sortir avec précaution le bol à riz par les poignées.

ATTENTION: avant d'enlever la coupe d'égouttement, vérifier que l'appareil a suffisamment refroidi.

Après usage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le ranger.

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Laver le couvercle, le bol, les corbeilles et la coupe d'égouttement dans de l'eau savonneuse chaude, rincer et essuyer soigneusement. Laisser refroidir la base et y passer un torchon ou une éponge humide.

ATTENTION: ne pas plonger la base dans de l'eau ou un autre liquide.

**RANGEMENT DU CORDON**

La longueur inutilisée du cordon d'alimentation peut s'enrouler sous la base.

## REGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Touche TIME
2. Affichage du temps (minutes)
3. Affichage (en service)
4. Voyant LED (lampe rouge)
5. Commutateur START (On/Off)



### POUR FAIRE FONCTIONNER

Brancher l'appareil, l'affichage de la minuterie indique '00 min'. Presser la touche TIME pour régler la durée de cuisson, le temps augmente de 5 minutes en 5 minutes. Une fois atteint le temps de cuisson désiré, relâcher la touche TIME et presser une fois le commutateur START pour mettre l'appareil en marche. L'affichage MIN clignote et le voyant rouge LED s'allume pour signaler que le steamer fonctionne.

### POUR ARRETER L'APPAREIL

Pour interrompre la cuisson, presser le commutateur START.

### A LA FIN DU TEMPS DE CUISSON

Un signal acoustique indique que le temps de cuisson désiré est atteint. Presser le commutateur START pour arrêter le signal.

**TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON**

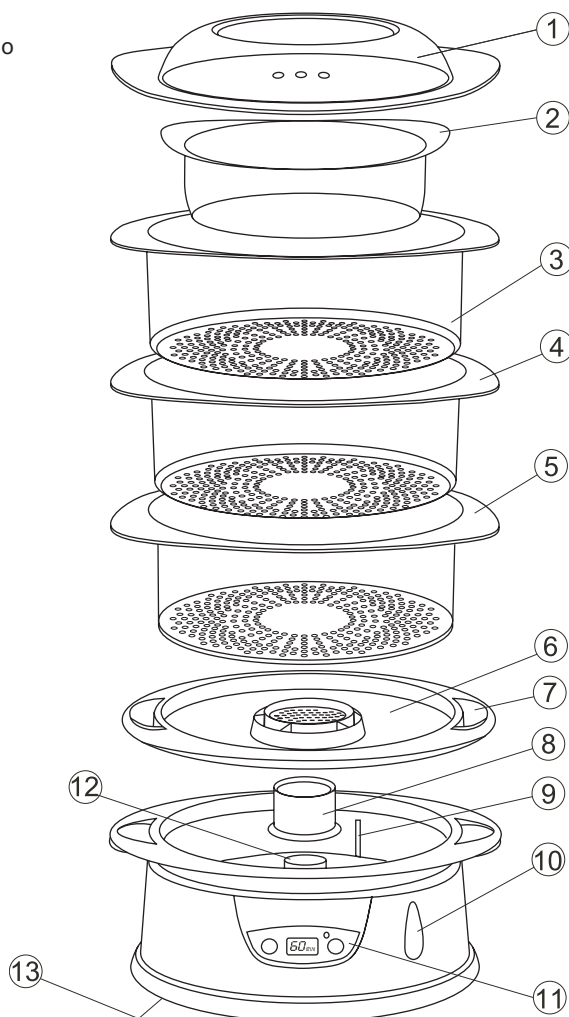
Aliment	Sorte	Quantité	Suggestions aromatiques	Temps	Remarque
<b>Poisson/fruits de mer</b>					
Coquillages	frais	400-600g	marjolaine citronnelle	25-30 min	la cuisson est terminée quand les coquillages sont ouverts
Crevettes	fraîches	500g	citronnelle ail	30-35 min	
Moules	fraîches	600g	citronnelle ail	25-30 min	remuer à mi-cuisson
Coquilles Saint-Jacques	fraîches	500g	citronnelle ail	10-15 min	
Homard (queue)	surgelé	3 de 250g pièce	raifort ail	25-30 min	
Filets de poisson	surgelés	400g	poudre de moutarde	5-10 min	
	frais	400g	clous de girofle marjolaine	10-15 min	
Darne de poisson	thon saumon	400-600g	poudre de moutarde clous de girofle marjolaine	25-30 min	
		400-600g		25-30 min	
<b>Viande/volaille</b>					
Poulet	blanc de poulet sans os, rôti	500g	romarin thym	15-20 min	
Saucisses	Strasbourg Francfort	750 g		10-15 min	piquer avant cuisson
		600g		15-20 min	
<b>Riz/pâtes</b>					
Riz	blanc	300g (riz) + 450 ml (eau)		35 min	remuer à mi-cuisson
Pâtes	spaghetti	180g (pâtes) + 600 ml (eau)		25-30 min	remuer à mi-cuisson
<b>Réchauffer</b>					
Viande	morceaux	pour 4 pers.		20-30 min	retourner une fois
Pâtes		pour 3 pers.		15-20 min	
Légumes		pour 4 pers.		15-20 min	

Aliment	Sorte	Quantité	Suggestions aromatiques	Temps	Remarque
<b>Légumes</b>					
Artichauts	frais	4 moyens	ail estragon branche d'aneth	50-55 min	couper la tige
Asperges	fraîches surgelées (vertes)	600g	citronnelle	15-20 min	empiler les asperges en croix pour laisser circuler la vapeur
		600g	feuilles de laurier thym	15-20 min	
Brocoli	frais surgelé	600g	ail	20-25 min	
		600g	paprika rouge (concassé) estragon	15-20 min	
Chou (¼)	frais	600g	ail paprika rouge (concassé) estragon	55-60 min	
Carottes (émincées)	fraîches	600g	anis menthe branche d'aneth	25-30 min	remuer à mi-cuisson
Chou-fleur	frais	600g	romarin	20-25 min	
	surgelé	600g	basilic estragon	20-25 min	
Choux de Bruxelles	surgelés	600g	romarin basilic estragon	25-30 min	
Champignons	frais	300g	thym	20-25 min	
Courgettes (émincées)	fraîches	600g	marjolaine	25-30 min	remuer à mi-cuisson
Épinards	frais	350g	cerfeuil	15-20 min	remuer à mi-cuisson
	surgelés	500g	thym ail	20-25 min	
Haricots verts	frais	500g	cumin	40-45 min	empiler les haricots en croix pour laisser circuler la vapeur
	surgelés	500g	graines d'aneth sarriette	30-35 min	
Petits pois	frais	600g	basilic	45-50 min	remuer à mi-cuisson
	surgelés	600g	marjolaine menthe	50-55 min	
Pommes de terre rouges, coupées en deux	fraîches	18-24 petites	cerfeuil ciboulette branche d'aneth	35-40 min	

**Remarque:** les durées de cuisson indiquées ne sont que des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction des quantités et des préférences personnelles.

## ELEMENTI DELLA VAPORIERA

1. Coperchio
2. Scodella per il riso
3. Contenitore superiore (contrassegnato da "T")
4. Contenitore mediano (contrassegnato da "M")
5. Contenitore inferiore (contrassegnato da "B")
6. Vaschetta antigocciolamento con griglia per le erbe aromatiche
7. Apertura per il riempimento dell'acqua
8. Anello smontabile del vapore turbo
9. Contenitore dell'acqua con marcatura MAX
10. Indicatore del livello dell'acqua
11. Unità di base con timer elettronico count-down
12. Elemento di riscaldamento
13. Scomparto per il cavo sul fondo della vaporiera



## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si usa un elettrodomestico è necessario osservare le seguenti norme di sicurezza:

1. Leggere interamente queste istruzioni per l'uso.
2. Non toccare mai superfici bollenti! Afferrare la vaporiera solo per i manici o i pomelli.
3. Pericolo di scosse elettriche: non immergere mai l'elettrodomestico o delle sue componenti in acqua o altri liquidi!
4. Sorvegliare attentamente i bambini quando usano un elettrodomestico o si trovano nelle vicinanze.
5. Disinserire l'elettrodomestico dalla corrente quando non lo si usa o prima di pulirlo. Lasciar raffreddare completamente la vaporiera, prima di aggiungere o togliere degli elementi.
6. Non usare mai un apparecchio elettrico se il cavo dell'alimentazione o la spina sono danneggiati, né elettrodomestici danneggiati o non perfettamente funzionanti. Le riparazioni possono essere eseguite unicamente da un servizio di assistenza ai clienti autorizzato.
7. L'uso di accessori, non espressamente consigliati dal produttore, può provocare incidenti.
8. Non usare mai un elettrodomestico all'aria aperta.
9. Non lasciar pendere il cavo dal piano di lavoro, né posarlo su una superficie calda.
10. Se il cavo della corrente è danneggiato, deve essere sostituito da un elettrotecnico qualificato.
11. Non mettere mai un elettrodomestico sopra o vicino a una cucina elettrica o a gas, né in un forno caldo.
12. Non muovere la vaporiera contenente alimenti o liquidi caldi.
13. Non toccare direttamente il cibo caldo all'interno del contenitore di cottura.
14. Mai toccare l'apparecchio con le mani quando sta producendo vapore. Usare le presine o un guanto da forno per togliere il coperchio, la scodella del riso o il contenitore per la cottura.
15. Non toccare mai l'apparecchio con le mani quando sta producendo vapore. Usare le presine o un guanto per togliere il coperchio, la scodella del riso o il contenitore per la cottura.
16. **PRUDENZA:** questo elettrodomestico produce calore e vapore. Prendete tutte le precauzioni necessarie per evitare scottature, bruciateure o incidenti.
17. Non far funzionare l'elettrodomestico senza sorveglianza.
18. **QUESTO ELETTRODOMESTICO È DESTINATO UNICAMENTE ALL'USO DOMESTICO.** Non usarlo per altri scopi non previsti dal produttore.

### **PRIMA D'INIZIARE A USARE LA VAPORIERA**

Lavare con acqua calda e sapone il coperchio, la scodella per il riso, i contenitori per la cottura e la vaschetta antigocciolamento, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Pulire l'unità di base con un panno o una spugna umidi.

**AVVERTENZA:** non immergere mai l'unità di base in acqua o altri liquidi.

### **MESSA IN FUNZIONE**

1. Posare la vaporiera su un piano di lavoro piano e stabile, evitando la vicinanza a oggetti che potrebbero venir danneggiati dal vapore caldo.
2. Adeguare il cavo di alimentazione alla lunghezza desiderata (scomparto per il cavo sotto l'apparecchio).
3. Fissare l'anello per il vapore turbo sopra l'elemento di riscaldamento.
4. Riempire con acqua il contenitore dell'acqua fino all'indicazione MAX.
5. Attenzione: non mettere mai spezie o altri liquidi all'infuori dell'acqua nel contenitore dell'acqua.
6. Posare la vaschetta antigocciolamento sull'unità di base.
7. Mettere gli alimenti da cuocere nei contenitori. I pezzi più grandi che necessitano di una cottura maggiore dovrebbero essere messi nel contenitore inferiore.
8. Posare i contenitori sulla vaschetta antigocciolamento.
9. Mettere il coperchio.
10. Collegare la vaporiera alla presa di corrente e regolare il tempo di cottura con l'ausilio di un timer count-down (vedi regolazione del timer).

**ATTENZIONE:** Prima di collegare la vaporiera alla corrente, assicurarsi di aver riempito il contenitore dell'acqua.

### **CUOCERE CONTEMPORANEAMENTE IN PIÙ CONTENITORI**

1. Si possono cuocere contemporaneamente più alimenti nello stesso contenitore, purché sopportino gli stessi aromi.
2. Per la cottura di alimenti con diversi tempi di cottura, mettere dapprima l'alimento a maggior tempo di cottura nel contenitore inferiore. Cominciare a cuocere solo gli alimenti nel contenitore inferiore e aggiungere per il tempo rimanente gli altri alimenti nel contenitore superiore. Togliere prudentemente il coperchio. Posare il contenitore superiore (minor tempo di cottura) sopra quello inferiore (maggiore tempo di cottura). Chiudere nuovamente con il coperchio e lasciar continuare la cottura in entrambi i contenitori contemporaneamente.

### **USO DELLA SCODELLA PER IL RISO**

1. Posare il contenitore per la cottura (contrassegnato da "B") sulla vaschetta anti-sgocciolamento.
2. Versare un quantitativo di riso e un quantitativo e mezzo di acqua nell'apposita scodella per il riso (al massimo 300g di riso).
3. Mettere la scodella per il riso nel contenitore per la cottura al vapore.
4. Chiudere con il coperchio.
5. Mettere in funzione la vaporiera con l'ausilio del timer count-down.

### **INFORMAZIONI SULL'USO DEI CONTENITORI**

In totale ci sono 3 contenitori per la cottura al vapore:

1. Contenitore superiore (contrassegnato da "T" sui manici destro e sinistro)
2. Contenitore mediano (contrassegnato da "M" sui manici destro e sinistro)
3. Contenitore inferiore (contrassegnato da "B" sui manici destro e sinistro)

Se si lavora con un unico contenitore, posare sulla vaschetta antigocciolamento solo il contenitore inferiore (contrassegnato da "B") con il coperchio chiuso.

Se si lavora con due contenitori, posare dapprima sulla vaschetta antigocciolamento il contenitore inferiore (contrassegnato da "B"), quindi sovrapporre il contenitore mediano (contrassegnato da "M") con il coperchio chiuso.

Se si lavora con tutti i tre contenitori, posare dapprima quello inferiore (contrassegnato da "B") sulla vaschetta antigocciolamento. Quindi sovrapporre quello mediano (contrassegnato da "M") con il coperchio chiuso e infine quello superiore (contrassegnato da "T"), anch'esso con il coperchio chiuso.

### **GRIGLIA PER GLI AROMI**

Per aromatizzare le pietanze, aggiungere le erbe aromatiche, fresche o essiccate, sulla griglia per gli aromi. Timo, foglie di coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono solo alcune delle erbe aromatiche e spezie che come l'aglio, il cumino o il rafano aumentano il sapore del cibo cotto al vapore senza l'aggiunta di sale. Se usate la griglia per gli aromi:

- a. Provate le proposte per aromatizzare descritte in queste istruzioni per l'uso o usate le vostre erbe aromatiche preferite e create nuove combinazioni.
- b. Per le proposte aromatiche prevedere fino a 3 cucchiaini di erbe aromatiche o spezie essiccate. Le erbe aromatiche fresche devono essere dapprima tritate; calcolare inoltre circa il triplo della quantità.
- c. Sciacquare o bagnare la griglia degli aromi prima di aggiungere le erbe aromatiche per evitare che cadano attraverso la griglia.

### **AGGIUNGERE ACQUA DURANTE LA COTTURA**

Controllare la quantità di acqua con l'aiuto dell'indicatore del livello dell'acqua. Durante il processo di cottura si può aggiungere acqua fredda nell'apposita apertura fino alla marcatura MAX. In tal modo si può aggiungere dell'acqua senza togliere i contenitori dalla vaporiera.

**ALLA FINE DEL PROCESSO DI COTTURA**

Togliere prudentemente il coperchio. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo direttamente sul viso.

Per evitare di stracuocere gli alimenti, togliere il contenitore dalla vaporiera con le apposite presine e posarlo su un sottopiatto.

Se è stata usata la scodella per il riso, afferrarla prudentemente per i manici.

**ATTENZIONE:** prima di estrarre la vaschetta antigocciolamento, assicurarsi che la vaporiera sia sufficientemente raffreddata.

Staccare la vaporiera dalla corrente dopo l'uso e, prima di riporla, lasciarla completamente raffreddare.

**MANUTENZIONE E PULIZIA**

Lavare il coperchio, la scodella per il riso, i contenitori e la vaschetta antigocciolamento con acqua calda e sapone. Risciacquare tutti gli elementi e asciugarli accuratamente. Lasciar raffreddare l'unità di base e strofinarla con un panno o una spugna umidi.

**ATTENZIONE:** mai immergere la vaporiera in acqua o altri liquidi!

**SCOMPARTO PER IL CAVO**

Se il cavo di alimentazione della corrente fosse troppo lungo, avvolgerlo attorno allo zoccolo della vaporiera.

## REGOLAZIONE DEL TIMER

1. Tasto TIME
2. Timer (minuti)
3. Indicatore (lampeggiante)
4. Indicatore LED (spia luminosa rossa)
5. START (tasto On/Off)



## MESSA IN FUNZIONE

Collegare la vaporiera alla corrente. Sul display del timer figura l'indicazione '00min'. Premere il tasto TIME per regolare il tempo di cottura count-down. La regolazione del tempo scatta a intervalli di 5 minuti. Appena raggiunto il tempo di cottura desiderato, smettere di premere il tasto TIME e premere una volta il tasto START per avviare il processo di cottura al vapore. L'indicatore MIN lampeggia, mentre la spia luminosa dell'indicatore LED è accesa e indica che la vaporiera è in funzione.

## SPEGNERE LA VAPORIERA

Premere il tasto START per spegnere la vaporiera.

## AL TERMINE DELLA COTTURA

Un segnale acustico avvisa che il tempo di cottura è terminato. Premere il tasto START per spegnere il segnale.

**TABELLA DI COTTURA**

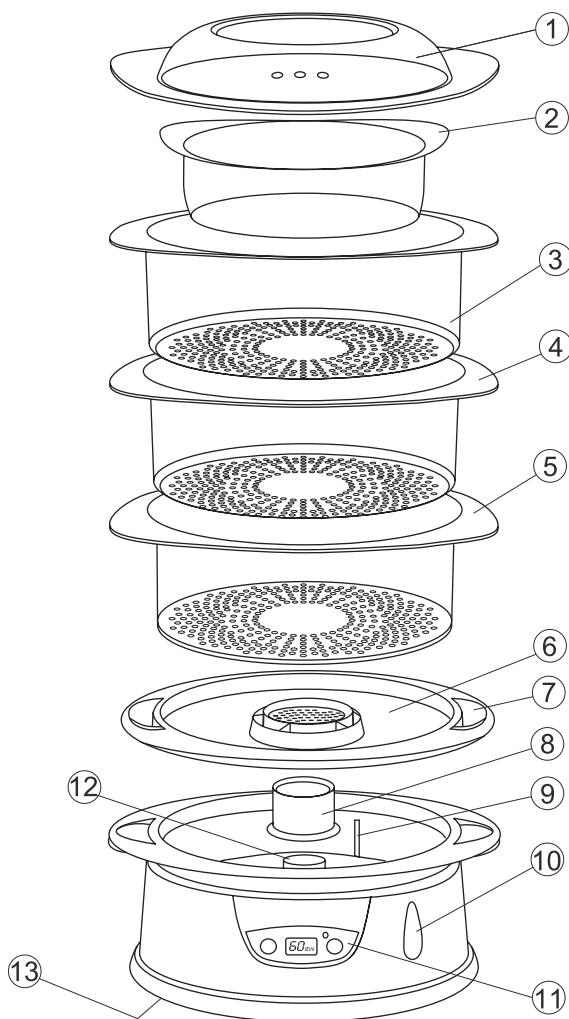
<b>Alimento</b>	<b>Tipo</b>	<b>Quantità</b>	<b>Proposta aromatica</b>	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Osservazione</b>
<b>Pesce/Frutti di mare</b>					
Molluschi	freschi	400-600g	Maggiorana Citronella	25-30 min.	La cottura è terminata quando le conchiglie si sono aperte
Gamberetti	freschi	500g	Citronella	30-35 min.	
Cozze	fresche	600g	Aglio Citronella Aglio	25-30 min.	Girare a metà cottura
Conchiglie St. Jacques	fresche	500g	Citronella Aglio	10-15 min.	
Aragosta (coda)	congelata	3 pezzi (250g cadauno)	Rafano Aglio	25-30 min.	
Filetti di pesce	congelati	400g	Senape in polvere	5-10 min.	
	freschi	400g	Pimento inglese Maggiorana	10-15 min.	
Trance di pesce	Tonno	400-600g	Senape in polvere	25-30 min.	
	Salmone	400-600g	Pimento inglese Maggiorana	25-30 min.	
<b>Carne/Pollame</b>					
Carne di pollo	Petto di pollo	500g	Rosmarino	15-20 min.	
	Sminuzzato di pollo	750g	Timo	40-45 min.	
Salsicce	Knackwurst Frankfurter	600g 600g		10-15 min. 15-20 min.	Bucherellare prima della cottura
<b>Riso/Pasta</b>					
Riso	bianco	300g (riso) + 450ml (acqua)		35 min.	Girare a metà cottura
Pasta	Spaghetti	180g (spaghetti) +600ml (acqua)		25-30 min.	Girare a metà cottura
<b>Riscaldare</b>					
Carne	a pezzi	per 4 pers.		20-30 min.	Girare una volta
Pasta		per 3 pers.		15-20 min.	
Verdura		per 4 pers.		15-20 min.	

Alimento	Tipo	Quantità	Proposta aromatica	Tempo di cottura	Osservazione
<b>Verdura</b>					
Carciofi	freschi	4 medi	Aglio Dragoncello Rametto di aneto	50-55 min.	Tagliare i gambi
Asparagi	freschi	600g	Citronella	15-20 min.	Incrociare gli asparagi per una migliore diffusione del vapore
	congelati	600g	Foglie d'alloro Timo	15-20 min.	
Broccoli	freschi	600g	Aglio Peperoncino rosso (pestato)	20-25 min. 15-20 min.	
	congelati	600g	Dragoncello		
Cavoli (¼)	freschi	600g	Aglio Peperoncino rosso (pestato)	55-60 min.	
			Dragoncello		
Carote (a pezzetti)	fresche	600g	Anice Menta Rametto di aneto	25-30 min.	Rimestare a metà cottura
Cavolfiore	fresco	600g	Rosmarino	20-25 min.	
	congelato	600g	Basilico Dragoncello	20-25 min.	
Cavoli di Bruxelles	congelati	600g	Rosmarino Basilico	25-30 min.	
			Dragoncello		
Champignons	freschi	300g	Timo	20-25 min.	
Zucchini (a pezzetti)	freschi	600g	Maggiorana	25-30 min.	Rimestare a metà cottura
Spinaci	freschi	350g	Cerfoglio	15-20 min.	Rimestare a metà cottura
	congelati	500g	Timo Aglio	20-25 min.	
Fagiolini verdi	freschi	500g	Cumino Semi di aneto	40-45 min. 30-35 min.	Incrociare i fagiolini per una migliore diffusione del vapore
	congelati	500g	Santoreggia		
Piselli	freschi	600g	Basilico	45-50 Min.	Rimestare a metà cottura
	congelati	600g	Maggiorana Menta	50-55 Min.	
Patate, crude dimezzate	fresche	18-24 piccole	Cerfoglio Erba cipollina Rametto di aneto	35-40 Min.	

**Nota:** i tempi di cottura indicati hanno valore indicativo e possono variare a seconda della quantità e del gusto personale.

**DESCRIPCIÓN DEL COCEDOR**

1. Tapa
2. Bol para el arroz
3. Cesto superior (marcado "T")
4. Cesto intermedio (marcado "M")
5. Cesto inferior (marcado "B")
6. Recogedor con rejilla para hierbas aromáticas
7. Abertura para verter el agua
8. Aro extraíble turbovapor
9. Depósito de agua con indicador MAX de llenado
10. Indicador de nivel de agua
11. Base con temporizador electrónico con cuenta atrás
13. Recogedor de cable



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos seguir las medidas de seguridad siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar nunca las superficies calientes. Usar las asas y los botones.
3. Para prevenir cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumergir ninguna pieza del aparato en agua u otro líquido.
4. Extremar la precaución cuando los niños utilicen cualquier aparato eléctrico o estén a proximidad.
5. Desenchufar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Dejarlo enfriar antes de colocar o sacar las piezas.
6. No utilizar el aparato si tiene el cable o la clavija dañados, si no funciona correctamente o si se ha estropeado. Acudir a un servicio autorizado para cualquier revisión o reparación del aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
8. No utilizar el cocedor en el exterior.
9. No dejar el cable colgando de la mesa o del mármol o en contacto con superficies calientes.
10. Para prevenir cualquier riesgo de descarga eléctrica, un cable defectuoso ha de ser cambiado por una persona autorizada.
11. No colocar el aparato al lado de una cocina eléctrica o de gas o dentro de un horno caliente.
12. No desplazar nunca el aparato si contiene alimentos o líquidos calientes.
13. No tocar el interior del cocedor cuando esté en funcionamiento. Utilizar un utensilio de mango largo para comprobar el punto de cocción o remover el contenido.
14. No tocar nunca el aparato cuando produce vapor. Usar manoplas o paños de cocina para retirar la tapa, el recipiente del arroz o el cesto.
15. Para desconectar el aparato, retirar la clavija de la toma de corriente.
16. **ATENCIÓN:** Este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento. Tome las precauciones necesarias para evitar quemaduras, accidentes o incendios.
17. No dejar el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
18. **ESTE APARATO ES DE USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.** Limitarse al los usos previstos por el fabricante.

**ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ**

Limpiar con agua caliente y jabón la tapa, el bol para el arroz, los cestos y el recogedor. Secarlos a fondo. Limpiar la base con un paño húmedo.

ATENCIÓN: No sumerja nunca la base en agua u otros líquidos.

**PUESTA EN MARCHA**

1. Instalar el aparato encima de una superficie plana y firme, alejado de cualquier objeto que pudiera resultar dañado por el vapor.
2. Adaptar la longitud de cable deseada (recogedor de cable en la base).
3. Cubrir el elemento de calentamiento con el aro turbovapor.
4. Llenar el depósito de agua hasta la señal de MAX.
5. Atención: no eche nunca sazonadores o cualquier líquido que no sea agua en el depósito del agua.
6. Colocar el recogedor con rejilla en la base.
7. Poner los alimentos en los cestos. Recomendamos colocar los pedazos de mayor tamaño, que requieren más tiempo de cocción, en el cesto inferior.
8. Poner los cestos encima del recogedor.
9. Colocar luego la tapa encima.
10. Enchufar el cocedor a una toma de corriente y poner en marcha con el temporizador electrónico con cuenta atrás. (Ver programación del temporizador)

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el apartato, asegúrese de que hay agua en el depósito.

**UTILIZACIÓN DE VARIOS CESTOS A LA VEZ**

1. Se pueden poner distintos alimentos a la vez en cada cesto, pero asegúrese primero de que los sabores se complementan bien.
2. Al cocer alimentos con distintos tiempos de cocción, empezar con el que precisa más tiempo, colocándolo en el cesto inferior. Dejarlo cocer hasta que quede el tiempo requerido por los alimentos del cesto superior. Entonces, retirar con precaución la tapa usando manoplas de cocina. Colocar el cesto superior (cocción más breve) encima del cesto inferior (cocción más prolongada). Tapar y seguir con la cocción.

### **UTILIZACIÓN DEL BOL PARA EL ARROZ**

1. Disponer el cesto inferior (marcado "B") encima del recogedor.
2. Poner una medida de arroz y una medida y media de agua en el bol para el arroz (máximo 300g de arroz).
3. Colocar el recipiente para arroz en el cesto.
4. Poner la tapa encima.
5. Poner en marcha el cocedor con el temporizador electrónico.

### **INSTRUCCIONES DE USO DE LOS CESTOS**

Hay tres cestos:

1. Cesto superior (marcado en ambas asas con una "T")
2. Cesto intermedio (marcado en ambas asas con una "M")
3. Cesto inferior (marcado en ambas asas con una "B")

Si se cocinan los alimentos en un único cesto, utilizar el cesto inferior (marcado "B"). Colocarlo sobre el recogedor y poner encima la tapa.

Si se cocinan los alimentos en dos cestos, colocar el cesto inferior (marcado "B") sobre el recogedor y, encima, el cesto intermedio (marcado "M") con la tapa.

Si se cocinan los alimentos en los tres cestos, colocar el cesto inferior (marcado "B") sobre el recogedor, encima el cesto intermedio (marcado "M") y luego el cesto superior (marcado "T") con la tapa.

### **REJILLA PARA HIERBAS AROMÁTICAS**

Añada hierbas aromáticas frescas o secas en la rejilla para sazonar sus platos. El tomillo, el cilantro, la albahaca, el eneldo, el curry y el estragón, por ejemplo, así como el ajo, el comino o el rábano picante son ingredientes que realzan el sabor sin necesidad de añadir sal. Cuando use la rejilla para hierbas aromáticas:

- a. Pruebe los sazonadores citados en este modo de empleo o use sus hierbas aromáticas favoritas para crear nuevas combinaciones.
- b. Estas sugerencias están pensadas para una medida de ½ a 3 cucharaditas de café de hierbas aromáticas secas o especias. Si utiliza hierbas frescas, trocee las hojas y triplique la cantidad.
- c. Para evitar que pequeñas hierbas o especias caigan a través de la rejilla, enjuagar o remojar la rejilla antes de usarla.

### **AÑADIR AGUA DURANTE LA COCCIÓN**

El indicador de agua sirve para comprobar el nivel de agua durante el proceso de cocción. Durante el proceso de cocción se puede añadir agua fría a través de la abertura, hasta alcanzar la señal de MAX. De esta forma, se puede añadir agua sin necesidad de sacar los cestos del cocedor.

**UNA VEZ TERMINADA LA COCCIÓN**

Retirar la tapa con cuidado. Cuidado: Evite el contacto directo con el vapor.

Para evitar que la comida esté demasiado hecha, retirar el cesto con manoplas de cocina y depositarlo sobre un plato.

Si se ha usado el bol para el arroz, cogerlo por las asas con cuidado.

**ATENCIÓN:** antes de retirar el recogedor, compruebe que el aparato se ha enfriado lo suficiente.

Después de su uso, desenchufar el aparato y dejarlo enfriar por completo antes de guardarlo.

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Limpiar con agua caliente y jabón la tapa, el bol para el arroz, los cestos y el recogedor. Enjuagar a fondo y secar. Dejar enfriar la base y limpiarla con un paño húmedo.

**ATENCIÓN:** no sumerja la base del aparato en agua u otro líquido.

**GUARDADO DEL CABLE**

Si sobra cable, se puede guardar enrollándolo en la base del aparato.

## PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. Botón de programar (TIME)
2. Indicador de tiempo (minutos)
3. Pantalla (parpadea)
4. Indicador LED (luz roja)
5. START botón de encendido y apagado (On/Off)



## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufar el aparato a una toma de corriente. La pantalla del temporizador indica '00min'. Pulsar el botón de TIME para programar la cuenta atrás. El tiempo programable se incrementa por fracciones de 5 minutos. Una vez programado el tiempo de cocción deseado, soltar el botón de TIME y pulsar una vez el botón START para que el aparato se ponga en marcha. El indicador de MIN parpadea, el indicador LED se enciende y muestra que el aparato está en funcionamiento.

## APAGADO DEL APARATO

Para apagar el aparato mientras está en funcionamiento, pulsar el botón START.

## FINALIZACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Una señal acústica indica que el cocedor ha concluido el tiempo de cocción. Pulsar el botón START para detener la señal.

## GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Tipo	Cantidad	Condimento sugerido	Tiempo	Observación
----------	------	----------	---------------------	--------	-------------

### Pescado / Marisco

Crustáceos	frescos	400-600g	Mejorana Toronjil	25-30 min.	La cocción está completa si se abren las conchas
Gambas, Langostinos	frescos	500g	Toronjil Ajo	30-35 min.	
Mejillones	frescos	600g	Toronjil Ajo	25-30 min.	Remover a mitad de la cocción
Vieiras	frescas	500g	Toronjil Ajo	10-15 min.	
Colas de bogavante	congeladas	3 piezas, 250g cada una	Rábano picante Ajo	25-30 min.	
Filetes de pescado	congelados	400g	Mostaza en polvo	5-10 min.	
	frescos	400g	Clavo Mejorana	10-15 min.	
Rodajas de pescado	Atún	400-600g	Mostaza en polvo	25-30 min.	
	Salmón	400-600g	Clavo Mejorana	25-30 min.	

### Carnes / Aves

Pollo	pechuga deshuesada	500g	Romero Tomillo	15-20 min.	
	muslos	750g		40-45 min.	
Salchichas	Knackwurst	600g		10-15 min.	Pinchar antes de cocinar
	Frankfurt	600g		15-20 min.	

### Arroz / Pasta

Arroz	blanco	300g (arroz) + 450ml (agua)		35 min.	Remover a mitad de la cocción
Pasta	espagueti	180g (pasta) + 600ml (agua)		25-30 min.	Remover a mitad de la cocción

### Recalentar

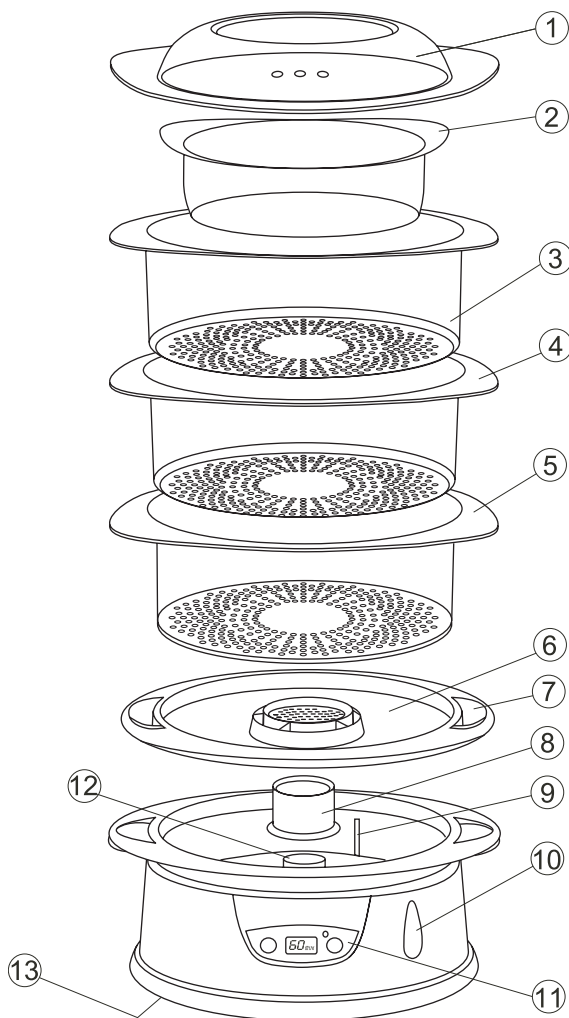
Carne	pedazos	para 4 pers.		20-30 min.	Darle una vuelta
Pasta		para 3 pers.		15-20 min.	
Verduras		para 4 pers.		15-20 min.	

Alimento	Tipo	Cantidad	Condimento sugerido	Tiempo	Observación
<b>Verduras</b>					
Alcachofas	frescas	4 medianas	Ajo Estragón Eneldo en rama	50-55 min.	Cortar y sacar la base
Espárragos	frescos congelados	600g 600g	Toronjil Laurel, Tomillo	15-20 min. 15-20 min.	Disponer en hileras superpuestas y cruzadas para permitir que pase el vapor
Brécol	fresco congelado	600g 600g	Ajo Pimentón en polvo Estragón	20-25 min. 15-20 min.	
Col (¼)	fresca	600g	Ajo Pimentón en polvo Estragón	55-60 min.	
Zanahorias (cortadas)	frescas	600g	Anís Menta Eneldo en rama	25-30 min.	Remover a mitad de la cocción
Coliflor	fresca congelada	600g 600g	Romero Albahaca Estragón	20-25min. 20-25 min.	
Coles de Bruselas	congeladas	600g	Romero Albahaca Estragón	25-30 min.	
Champiñones	frescos	300g	Tomillo	20-25 min.	
Calabacines (cortados)	frescos	600g	Mejorana	25-30 min.	Remover a mitad de la cocción
Espinacas	frescas congeladas	350g 500g	Perifollo Tomillo	15-20 min. 20-25 min.	Remover a mitad de la cocción
Judías verdes	frescas congeladas	500g 500g	Ajo Comino Semillas de eneldo Ajedrea	40-45 min. 30-35 min.	Disponer en hileras superpuestas y cruzadas para permitir que pase el vapor
Guisantes	frescos, sin vaina congelados	600g 600g	Albahaca, Mejorana Menta	45-50 min. 50-55 min.	Remover a mitad de la cocción
Patatas, crudas, cortadas por la mitad	frescas	18-24 pequeñas	Perifollo, Cebollino Eneldo en rama	35-40 min.	

**Nota:** los tiempos son meramente indicativos. Se pueden cambiar según la cantidad y el gusto personal.

**PEÇAS DO APARELHO**

1. Tapa
2. Recipiente para arroz
3. Unidade de cozedura a vapor superior (assinalada com "T")
4. Unidade de cozedura a vapor média (assinalada com "M")
5. Unidade de cozedura a vapor inferior (assinalada com "B")
6. Tabuleiro receptor com grelha para especiarias
7. Orifício de entrada de água
8. Cápsula de vapor turbo amovível
9. Recipiente de água indicando o nível de enchimento MÁX
10. Indicador do nível de água
11. Aparelho com contador decrescente electrónico
12. Elemento de aquecimento
13. Compartimento para cabo na base do aparelho



## REGRAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

É necessário observar as seguintes regras de segurança ao utilizar aparelhos eléctricos:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes, use as asas ou botões do aparelho.
3. Perigo de choques eléctricos: não mergulhe qualquer parte do aparelho em água ou outro líquido!
4. É necessária uma atenção especial quando o aparelho for usado por crianças ou estas se encontrarem na sua proximidade.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Deixe arrefecer o aparelho completamente antes de colocar ou remover peças.
6. Não utilize o aparelho com um cabo ou ficha danificados. Nunca utilize aparelhos danificados ou que revelem avarias. Envie o aparelho para reparação a um centro de assistência autorizado.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode levar a acidentes.
8. Não utilize ao ar livre.
9. O cabo não deve ficar suspenso da superfície de trabalho nem entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Se o cabo se encontrar danificado, tem de ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada, para evitar choques eléctricos.
11. Não coloque o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico ou num forno aquecido.
12. Não desloque o aparelho com alimentos ou líquidos quentes no seu interior.
13. Não toque com as mãos no aparelho quando este se encontrar em funcionamento. Se quiser verificar a cozedura ou mexer o cozinhado, use um utensílio com um cabo comprido.
14. Não toque com as mãos no aparelho quando este estiver a emitir vapor. Use luvas para retirar a tampa, recipiente para arroz ou unidade de cozedura.
15. Para desligar, retire a ficha da tomada.
16. **ATENÇÃO:** Este aparelho gera calor e vapor ao ser usado, pelo que deve tomar as medidas necessárias para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou acidentes.
17. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
18. **ESTE APARELHO DESTINA-SE APENAS A USO DOMÉSTICO.** Não utilize o aparelho para outros fins que os previstos.

### **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Lave a tampa, recipiente para arroz, unidades de cozedura e tabuleiro receptor com água quente e sabão e seque completamente. Limpe o aparelho com um pano ou esponja húmidos.

**ATENÇÃO:** Nunca mergulhe o aparelho em água ou outro líquido!

### **FUNCIONAMENTO**

1. Coloque o aparelho numa superfície estável e plana, e certifique-se de que não há na sua proximidade objectos que possam ser danificados pelo vapor.
2. Use o compartimento para cabo sob o aparelho para ajustar o comprimento do cabo.
3. Coloque a cápsula de vapor turbo no elemento de aquecimento.
4. Encha o reservatório com água até ao nível MÁX.
5. **Atenção:** Nunca coloque temperos ou outros líquidos excepto água no reservatório de água.
6. Monte o tabuleiro receptor no aparelho.
7. Coloque os alimentos nas unidades de cozedura. Recomendamos que coloque sempre os alimentos maiores, que requerem um tempo de cozedura maior, na unidade inferior.
8. Monte as unidades de cozedura sobre o tabuleiro receptor.
9. Coloque a tampa.
10. Ligue o aparelho à tomada e ligue-o através do contador decrescente electrónico. (V. ajuste do contador)

**ATENÇÃO:** Certifique-se de que o reservatório contém água antes de ligar o aparelho.

### **UTILIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE VÁRIAS UNIDADES DE COZEDURA**

1. Pode colocar alimentos diferentes em cada unidade, mas certifique-se de que os sabores se complementam.
2. Se cozinhar alimentos com tempos de cozedura diferentes, comece pelo alimento com tempo de cozedura mais longo na unidade inferior. Em seguida, quando a duração restante for igual à do alimento mais rápido, retire cuidadosamente a tampa com as luvas e coloque a unidade de cozedura superior sobre a outra. Coloque a tampa e continue a cozedura.

**UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE PARA ARROZ**

1. Coloque a unidade de cozedura inferior (assinalada com "B") sobre o tabuleiro receptor.
2. Junte uma medida de arroz e uma medida e meia de água no recipiente para arroz. (máximo 300 g de arroz)
3. Coloque o recipiente para arroz na unidade de cozedura.
4. Coloque a tampa.
5. Ligue o aparelho através do contador decrescente electrónico.

**INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS UNIDADES DE COZEDURA**

Existem 3 unidades de cozedura a vapor:

1. Unidade de cozedura a vapor superior (assinalada com "T" nas pegas esquerda e direita)
2. Unidade de cozedura a vapor média (assinalada com "M" nas pegas esquerda e direita)
3. Unidade de cozedura a vapor inferior (assinalada com "B" nas pegas esquerda e direita)

Se cozinhar alimentos numa única unidade de cozedura, coloque a unidade de cozedura inferior (assinalada com "B") sobre o tabuleiro receptor e coloque a tampa.

Se cozinhar alimentos em duas unidades de cozedura, coloque a unidade de cozedura inferior (assinalada com "B") sobre o tabuleiro receptor. Monte a unidade de cozedura média (assinalada com "M") por cima, e coloque a tampa.

Se cozinhar alimentos nas três unidades de cozedura, coloque a unidade de cozedura inferior (assinalada com "B") sobre o tabuleiro receptor. Monte a unidade de cozedura média (assinalada com "M") por cima, e a unidade de cozedura superior (assinalada com "T") a seguir, e coloque a tampa.

**GRELHA PARA ESPECIARIAS**

Coloque ervas aromáticas frescas ou secas na grelha para especiarias para aromatizar os cozinhados. Entre as ervas e especiarias que realçam o sabor dos alimentos sem ser necessário adicionar sal encontram-se, para além do alho, cominhos ou rábano, o tomilho, orégãos, manjerico, endro, caril e estragão. Se usar a grelha para especiarias:

- a. Experimente as sugestões de aromas indicadas nestas instruções ou utilize as suas ervas preferidas e crie novas combinações.
- b. As sugestões de aromas referem-se a 0,5 a 3 colheres de chá de ervas secas ou especiarias. Se utilizar ervas frescas, deve picá-las previamente e usar o triplo da quantidade.
- c. Para evitar que as ervas pequenas ou as especiarias moídas caiam pela grelha para especiarias, lave esta última antes de adicionar os temperos.

**VOLTAR A ENCHER DE ÁGUA DURANTE A COZEDURA**

O indicador de nível de água é usado para verificar o nível de água no aparelho. Pode adicionar água fria durante a cozedura através do orifício de entrada de água, até atingir o nível MÁX. Pode, assim, encher água sem ter de retirar as unidades de cozedura.

**APÓS A COZEDURA**

Retire a tampa com cuidado. Tenha atenção para que o vapor emitido não entre em contacto com o seu rosto.

Para evitar que os alimentos fiquem cozidos demais, retire a unidade de cozedura com luvas e coloque-a num suporte.

Se tiver usado o recipiente para arroz, retire-o cuidadosamente pelas pegas.

**ATENÇÃO:** Antes de retirar o tabuleiro receptor, verifique se todo o aparelho arrefeceu suficientemente.

Após a utilização, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente antes de o guardar.

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Lave a tampa, recipiente para arroz, unidades de cozedura e tabuleiro receptor com água quente e sabão. Enxague bem todas as peças e seque. Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com um pano ou esponja húmidos.

Atenção: Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido!

**COMPARTIMENTO PARA CABO**

Se o cabo for longo demais, pode ser enrolado na base do aparelho.

## AJUSTE DO CONTADOR ELECTRÓNICO

1. Botão TIME
2. Display de tempo (minutos)
3. Display (pisca)
4. Indicador LED (luz vermelha)
5. Botão START (ligar/desligar)



### MODO DE UTILIZAÇÃO

Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica. O display de tempo indica '00 min'. Prima o botão TIME para ajustar o tempo decrescente, o tempo será apresentado em incrementos de 5 minutos. Quando for atingido o tempo de cozedura pretendido, solte o botão TIME e prima o

botão START uma vez, para iniciar a cozedura. O display MIN pisca e o indicador LED acende, indicando que o aparelho está em funcionamento.

### PARA DESLIGAR O APARELHO

Para desligar o aparelho, prima o botão START.

### NO FINAL DO TEMPO DE COZEDURA

Um sinal acústico indica que o tempo de cozedura terminou. Para suprimir o sinal, prima o botão START.

**TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA**

<b>Alimento</b>	<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Sugestão de aroma</b>	<b>Tempo</b>	<b>Observação</b>
<b>Peixe / Marisco</b>					
Marisco	fresco	400–600 g	Manjerona Erva cidreira	25–30 min.	Quando as conchas abrirem, a cozedura terminou
Gambas	frescas	500g	Erva cidreira Alho	30–35 min.	
Mexilhões	frescos	600g	Erva cidreira Alho	25–30 min.	Mexa a meio da cozedura
Vieiras	frescas	500g		10–15 min.	
Lagosta (caudas)	congeladas	3 unidades de 250g cada	Rábano Alho	25–30 min.	
Filetes de peixe	congelados frescos	400g 400g	Mostarda em pó Cravinho Manjerona	5–10 min. 10–15 min.	
Bifes de peixe	Atum Salmão	400–600g 400–600g		25–30 min. 25–30 min.	
<b>Carne / Aves</b>					
Frango	Peito de frango Pedaços de frango	500g 750g	Rosmaninho Tomilho	15–20 min. 40–45 min.	
Salsichas	Knackwurst Frankfurters	600g 600g		10–15 min. 15–20 min.	Picar antes de cozer
<b>Arroz / Massa</b>					
Arroz	Branco	300g (arroz) + 450 ml (água)		35 min.	Mexa a meio da cozedura
Massa	Esparguete	180g (massa) + 600 ml (água)		25–30 min.	Mexa a meio da cozedura
<b>Aquecer comida</b>					
Carne	aos pedaços	para 4 pessoas		20–30 min.	Mexa uma vez
Massa		para 3 pessoas		15–20 min.	
Legumes		para 4 pessoas		15–20 min.	

Alimento	Tipo	Quantidade	Sugestão de aroma	Tempo	Observação
<b>Legumes</b>					
Alcachofras	frescas	4 médias	Alho Estragão Endro	50-55 min.	Separe da base
Espargos	frescos congelados	600g 600g	Erva cidreira Folhas de loureiro Tomilho	15-20 min. 15-20 min.	Colocar os espargos em forma de cruz uns sobre os outros, para deixar circular o vapor
Brócolos	frescos congelados	600g 600g	Alho Pimentão (esmagado) Estragão	20-25 min. 15-20 min.	
Couve (¼)	fresca	600g		55-60 min.	
Cenouras (às rodelas)	frescas	600g	Anis Hortelã Endro	25-30 min.	Mexa a meio da cozedura
Couve-flor	fresca congelada	600g 600g	Rosmarinho Manjerico Estragão	20-25 min. 20-25 min.	
Couves de Bruxelas	congeladas	600g		25-30 min.	
Cogumelos	frescos	300g	Tomilho	20-25 min.	
Curgetes (às rodelas)	frescas	600g	Manjerona	25-30 min.	Mexa a meio da cozedura
Espinafres	frescos congelados	350g 500g	Cerefólio Tomilho Alho	15-20 min. 20-25 min.	Mexa a meio da cozedura
Feijão verde	fresco congelado	500g 500g	Cominhos Sementes de endro Segurelha	40-45 min. 30-35 min.	Colocar os feijões verdes em forma de cruz uns sobre os outros, para deixar circular o vapor
Ervilhas	frescas congeladas	600g 600g	Manjerico Manjerona Hortelã	45-50 min. 50-55 min.	Mexa a meio da cozedura
Batatas, cortadas a meio	frescas	18-24 pequenas	Cerefólio Cebolinha Endro	35-40 min.	

**Obs:** Os tempos indicados são aproximados. Podem variar consoante as quantidades e os gostos individuais.

## **CONDITIONS OF GUARANTEE**

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

## **GARANTIEBESTIMMUNGEN**

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

## **CONDITIONS DE GARANTIE**

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

National representatives / After-sales service addresses: see last page

Ländervertretungen / Kundendienstadressen: siehe letzte Seite

Représentations / Adresse service après-vente: voir dernière page

## **CONDIZIONI DI GARANZIA**

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparecchio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparecchio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparecchio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

## **CONDICIONES DE GARANTÍA**

La garantía es válida durante dos años a partir de la fecha de entrega al consumidor del aparato. Para poder beneficiarse de las prestaciones de garantía, el aparato defectuoso deberá entregarse al servicio oficial de postventa junto con el recibo de compra (copia de la factura o bono de caja). La garantía comprende los costes de material y de trabajo de reparación.

La garantía perderá su validez o expirará antes de la fecha de caducidad, si los daños que presenta el aparato son debidos a las siguientes causas: utilización del aparato para fines industriales, influencias externas, instalación incorrecta, incumplimiento de las instrucciones de uso o de funcionamiento, fuerza mayor, uso inadecuado, intervención de servicios no autorizados y desgaste normal. También se excluyen los daños ocasionados por caída, agua y uso de tensión eléctrica inapropiada.

## **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

A garantia é válida durante 2 anos a partir da data de entrega do aparelho ao consumidor final. Para que possa usufruir da garantia, o aparelho com defeito deverá ser enviado ao serviço pós-venda oficial, acompanhado de um documento comprovativo da venda (cópia da factura ou talão da caixa). A garantia engloba custos de material e mão-de-obra.

A garantia é cancelada ou caduca prematuramente se os danos forem imputáveis às seguintes causas: utilização do aparelho para fins industriais, influências externas, instalação inadequada, inobservância do modo ou das instruções de utilização, força maior, utilização inadequada, intervenção de terceiros não autorizados e também desgaste normal. Também são excluídas da garantia avarias devidas a quedas, a água e à não observância da tensão eléctrica indicada.

Concessionari / Indirizzo servizio assistenza clienti: vedi ultima pagina

Representaciones/ Dirección del servicio postventa: ver última página

Agentes no país / Endereço do serviço pós-venda: v. última página

Kundendienst Schweiz:  
Service après-vente suisse:  
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG  
Lättichstrasse 6  
Postfach 351  
CH-6341 Baar  
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27  
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunskirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0  
Telefax Verkauf (07242) 29068  
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International Trading AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International Trading S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

Para los demás países, solicitar información a SOBA International Trading AG.

Para os restantes países, sob consulta. Contacte a SOBA International Trading AG.

# SOBA

Headquarters  
Hauptsitz  
Siège principal  
Sede centrale  
Sede central  
Sede

**SOBA International Trading AG**  
**Lättichstrasse 6**  
**Postfach 514**  
**CH-6341 Baar**  
**www.sobabaar.com**

**Telefon +41 (0)41-769 70 70**  
**Telefax +41 (0)41-769 70 71**