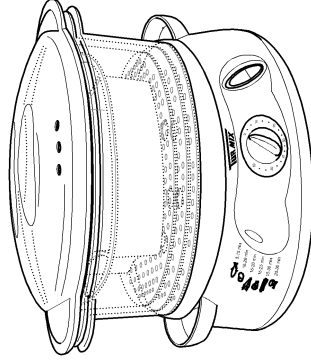




Steamer DG 900



Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Dampfgargerätes Steamer DG 900. Er wird Ihnen gute Dienste leisten beim Zubereiten von gesunden und natürlichen Gerichten. Beim Dampfgaren bleiben Vitamine und Mineralstoffe weitgehend erhalten und auch der Eigengeschmack der Lebensmittel kommt – verglichen mit herkömmlichen Garmethoden – besser zur Geltung.

Damit Sie von unseren Erfahrungen profitieren können, empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen.

Personen, die mit der Anleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.



Hinweise zum Verständnis

Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!

A Æ

Mit Buchstaben oder Zahlen wird jeweils auf Abbildungen oder Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Abbildung **A**.

Einsatz der Bedienungsanleitung

Diese Anleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den TURMIX-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de votre cuseur à vapeur Steamer DG 900. Il vous rendra de bon services lors de la préparation de plats sains et naturels. Lors de la cuisson à la vapeur, les vitamines et les substances minérales sont conservées dans une large mesure et, par ailleurs, par comparaison avec les méthodes de cuisson traditionnelles, le goût propre des aliments est mieux mis en valeur.

Pour vous faire profiter de notre expérience, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi.

Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi ne doivent pas utiliser la machine.

Caro cliente

Ci felicitiamo con lei per l'acquisto dell'apparecchio per la cottura a vapore Steamer DG 900. Esso le sarà di grande aiuto per la preparazione di piatti sani e naturali. Con la cottura a vapore le vitamine e i sali minerali rimangono quasi inalterati e il gusto proprio degli alimenti risulta genuino.

Perché lei possa trarre il massimo profitto dalle nostre esperienze, le raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni d'uso.

Chi non si fosse sufficientemente familiarizzato con le modalità d'uso, non dovrebbe utilizzare l'apparecchio.

Un pictogramme à retenir

Le triangle «attention» signale toutes les indications importantes pour la sécurité. Suivez-les toujours pour ne pas encourir le risque de graves lésions!

A Æ

Les lettres ou les chiffres renvoient à des figures ou à des éléments de l'appareil, ici par exemple à la figure A.

Utilisation du mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas couvrir toutes les utilisations possibles. Pour tous autres renseignements ou si vous avez un problème qui n'est pas détaillé dans le mode d'emploi, veuillez vous adresser au Service clients TURMIX ou à votre vendeur.

Avvertenze per la comprensione

Il triangolo di segnalazione indica tutte le avvertenze importanti per la vostra sicurezza. Osservatele sempre scrupolosamente, per prevenire infortuni che potrebbero avere serie conseguenze.

A Æ

Le lettere o le cifre si riferiscono di volta in volta alle illustrazioni, ai componenti o agli elementi di comando dell'apparecchio, come qui ad esempio per la figura A.

Utilizzo del manuale di istruzioni

Questo manuale di istruzioni non può coprire tutti i possibili impieghi dell'apparecchio. Per ulteriori informazioni, o per la risoluzione di problemi non previsti o non sufficientemente trattati in questo manuale, vi invitiamo a rivolgervi al servizio assistenza TURMIX o al vostro negoziante di fiducia.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	Seite
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Auspacken / Stromanschluss	8
Übersicht der Geräteteile	14
Inbetriebnahme	16
Wichtige Hinweise	18
Anwendungen	22
– Garbehälter	24
– Dampferinsatz	24
Eierkochen	24
Kochen mit 2 oder 3 Garbehältern	26
Pflege und Reinigung	26
Entkalken Heizteil	28
Garzeiten	28

Sommaire

Fiche technique
Indications importantes pour la sécurité
Déballage / Branchement
Récapitulatif des éléments de l'appareil
Mise en fonction
Remarques importantes
Utilisation des différents éléments
– Récipient de cuisson perforé
– Cuit-vapeur
Cuisson des œufs
Cuisson avec 2 ou 3 récipients
Entretien et nettoyage
Détartrage de l'élément de chauffe
Temps de cuisson

Indice

page		pagina
7	Dati tecnici	7
9	Importanti avvertenze di sicurezza	9
15	Disimballaggio / Allacciamento alla rete d'alimentazione	15
17	Elenco dei componenti dell'apparecchio	17
19	Messa in funzione	19
23	Avvertenze importanti	23
25	Impiego	25
25	– Cestello di cottura	25
25	– Generatore di vapore	25
25	Cottura delle uova	25
27	Cottura con 2 o 3 cestelli	27
27	Cura e pulizia	27
29	Decalcificazione dell'elemento riscaldante	29
29	Tempi di cottura	29

Technische Daten

Nennleistung	900 Watt
Nennspannung	230 V / 50 Hz
Betrieb	60-Minuten-Timer
Betriebsbereitschaft	mit Turbo-Einsatz innert 20 Sekunden
Sicherheit	Überhitzungsschutz
Materialien Grundgerät Garbehälter und Deckel	Kunststoff PP Kunststoff PC, spülmaschinengeeignet Kunststoff PP, spülmaschinengeeignet
Dampfeinsatz	
Masse (L/H/T) Grundgerät Gerät komplett inkl. 3 Behälter	335/110/250 mm 335/410/250 mm
Gewicht Gerät komplett Grundgerät	2,6 kg 1,3 kg

Zubehör (im Preis inbegriffen)

3 Garbehälter, 1 Dampfeinsatz, 1 Abdeckung Grundgerät, 1 Zwischenring, 1 Turbo-Einsatz, 1 Deckel, Anleitung 3-sprachig

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Fiche technique

Puissance nominale	900 watts
Tension nominale	230 V / 50 Hz
Mise en marche	Minuterie de 60 minutes
Temps d'attente	20 secondes max. avec l'élément turbo
Sécurité	Protection anti-surchauffe
Matériaux	
Appareil de base	Matière synthétique PP
Récipients de cuisson et couvercle	Matière synthétique PC, lavables en lave-vaisselle
Cuit-vapeur	Matière synthétique PP, lavables en lave-vaisselle
Dimensions (Lo/H/P)	
Appareil de base	335/110/250 mm
Appareil avec les 3 récipients	335/410/250 mm
Poids	
Appareil complet	2,6 kg
Appareil de base	1,3 kg

Accessoires (compris dans le prix)

3 récipients de cuisson, 1 cuit-vapeur, 1 couvercle pour l'appareil de base, 1 élément turbo, 1 couvercle, mode d'emploi en 3 langues (d, f et i)

Dans l'intérêt de l'avance technique, nous nous réservons le droit de modifier la construction ou l'exécution de l'appareil.

Dati tecnici

Potenza nominale	900 watt
Tensione nominale	230 V / 50 Hz
Funzionamento	con timer di 60 minuti
Pronto all'uso	con l'inserimento del turbo, entro 20 secondi
Sicurezza	protezione contro il surriscaldamento
Materiali	
Apparecchio di base	in materia plastica PP
Cestello e coperchio	in materia plastica PC, lavabile in lavastoviglie
Generatore di vapore	in materia plastica PP, lavabile in lavastoviglie
Dimensioni (L/A/P)	
Apparecchio di base	335/110/250 mm
Apparecchio completo inclusi 3 cestelli di cottura	335/410/250 mm
Peso	
Apparecchio completo	2,6 kg
Apparecchio di base	1,3 kg

Accessori (compresi nel prezzo)

3 cestelli di cottura, 1 generatore di vapore, 1 coperchio apparecchio di base, 1 anello distanziatore, 1 inserto turbo, 1 coperchio, manuale di istruzioni in 3 lingue.

Ci riserviamo il diritto di apportare delle modifiche sia alle caratteristiche costruttive sia alla finitura dell'apparecchio al fine di favorirne lo sviluppo tecnico.



Wichtige Sicherheitshinweise

Gefahr! Strom kann tödlich sein! Im Notfall sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!

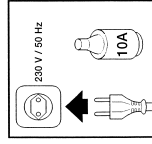
Gerät niemals ohne Wasser in Betrieb nehmen. Decken Sie die Dampföffnungen im Deckel niemals ab. Verwenden Sie die Einzeileite des Gerätes weder in der Mikrowelle, noch auf dem Herd oder anderen beheizten Oberflächen.

Stromzuführung (A)

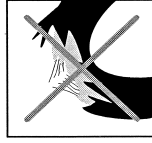
Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Das Gerät nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz, min. 10A mit Schutzerde anschliessen. Die Steckdose muss von autorisiertem Fachpersonal installiert worden sein. Wir empfehlen, das Gerät über FI-Schutzschalter max. 30mA anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson.

Netzkabel (B)

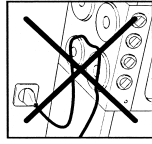
Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den TURMIX-Kundendienst ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder ein-klemmen. Das Kabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel oder mit nas-sen Händen aus der Steckdose ziehen.



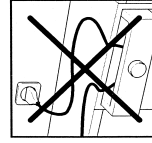
A



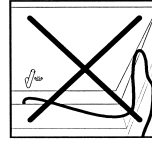
B



B



B



B



B

Indications importantes pour la sécurité

Danger! Le courant électrique peut être mortel! En cas d'urgence, débranchez immédiatement la prise. Ne mettez jamais d'éléments conducteurs en contact avec de l'eau: danger de court-circuit! La vapeur chaude et l'eau chaude peuvent causer des brûlures.

N'utilisez jamais la machine sans eau. Ne recouvrez jamais les orifices d'échappement de la vapeur qui sont dans le couvercle. N'utilisez les différentes parties de l'appareil ni dans le micro-ondes, ni sur la cuisinière, ni sur d'autres surfaces chauffées.

Alimentation (A)

Ne touchez jamais d'éléments sous tension! Vous pourriez recevoir une décharge électrique entraînant des lésions graves ou même la mort. L'appareil ne peut être branché que sur du courant alternatif d'une tension de 230 V / 50 Hz, min. 10A, avec protection par mise à la terre. La prise doit avoir été installée par du personnel autorisé. Nous recommandons de raccorder la machine au moyen d'un disjoncteur de protection max. 30mA. En cas de doute, consultez un spécialiste.

Câble (B)

N'utilisez jamais la machine avec un câble défectueux. Faites immédiatement remplacer par le Service clients TURMIX les câbles et les prises endommagés. Ne tirez pas le câble par-dessus des angles ou des bords tranchants, évitez qu'il ne se coince. Ne posez ou ne suspendez pas le câble au-dessus d'objets chauds, protégez-le des huiles. Ne débranchez jamais la prise en tirant sur le câble ou avec des mains mouillées.

Importanti avvertenze di sicurezza

Pericolo! La corrente elettrica può essere mortale! In caso d'emergenza, staccate subito la spina dalla presa. Evitate sempre di mettere in contatto con l'acqua i componenti sotto tensione: pericolo di cortocircuito! Il vapore e l'acqua bollente possono causare ustioni!

Non utilizzate mai l'apparecchio senza acqua. Non coprite mai i fori d'uscita del vapore presenti nel coperchio. Non utilizzate i singoli componenti dell'apparecchio nel forno a microonde, sulla cucina economica, o su altre superfici riscaldate.

Alimentazione elettrica (A)

Non toccate mai le parti sotto tensione! Esse possono causare scosse elettriche capaci di provocare ferimenti gravi o condurre perfino alla morte. Collegate l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione di 230 V / 50 Hz, min. 10A con messa a terra. La presa deve essere installata da personale autorizzato. Consigliamo di collegare l'apparecchio tramite un interruttore di sicurezza FI, con una corrente massima di guasto di 30mA. Nei casi dubbi, fatevi consigliare da personale qualificato.

Cavo d'allacciamento (B)

Non utilizzate mai l'apparecchio se il cavo d'allacciamento è danneggiato. Fate sostituire tempestivamente i cavi e le spine difettose dal servizio assistenza TURMIX. Evitate che il cavo d'allacciamento strisci o si incastri su angoli o spigoli vivi. Non poggiate o appendete il cavo su superfici calde, ed evitate che entri in contatto con sostanze grasse. Non trascinate mai la spina con le mani umide.

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Der Steamer DG 900 ist nur für den vorgesehenen Zweck, nämlich zum Kochen oder Erwärmen von Lebensmitteln zu verwenden. Er ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. *Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!*

Zugelassene Bediener

Alle Personen, die mit dem Bedienen, Warten und Reparieren des Gerätes zu tun haben, müssen für ihre Tätigkeit ausgebildet und eingewiesen sein.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät *nicht oder nur unter Aufsicht bedienen*.

Standort

Stellen Sie das Gerät an einem stand sichereren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Wählen Sie einen Standort, der unempfindlich gegenüber Wassertropfen ist. Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Küchenschränke. Halten Sie 10 cm Abstand von Wänden und Herdplatten ein. Stellen Sie das Gerät nie in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern auf. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung sowie die Nähe von offenen Flammen. Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien. Netzstecker muss jederzeit erreicht werden können!

Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Netzkabel niemals herunterhängen lassen.

Utilisation conforme

N'utilisez l'appareil que dans le but pour lequel il est prévu, à savoir pour cuire ou pour réchauffer les aliments. Il n'est destinée qu'à l'usage privé. *Etant donné les risques qu'elles pourraient comporter, toute modification technique et toute utilisation non conforme sont strictement interdites!*

Utilisateurs autorisés

Toutes les personnes qui ont affaire à la machine, que ce soit pour l'utiliser, l'entretenir ou la réparer, doivent avoir été dûment formées et instruites.

Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi, les enfants ainsi que les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments ne devraient pas utiliser la machine et ne peuvent le faire que sous surveillance.

Emplacement

Placez l'appareil à un endroit stable, pour que personne ne puisse le faire tomber ou se blesser en le heurtant. Choisissez un emplacement qui ne craint pas la projection de gouttelettes d'eau. Ne placez pas l'appareil directement sur le réfrigérateur. Maintenez une distance de 10 cm entre l'appareil et les parois ou les plaques de cuisson. Ne mettez jamais l'appareil à proximité directe de radiateurs. Evitez l'exposition directe aux rayons du soleil ainsi que la proximité de flammes ouvertes. N'utilisez jamais l'appareil en plein air. La prise doit pouvoir être accessible à tout moment!

Protection d'autres personnes

Veillez à ce que les enfants n'aient pas l'occasion de jouer avec la machine. Ils ne connaissent pas bien les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne laissez jamais pendre le câble.

Impiego conforme

Lo Steamer DG 900 deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti, cioè per cuocere o riscaldare alimenti. Esso è destinato esclusivamente all'uso domestico. *Modifiche tecniche o usi impropri dell'apparecchio sono severamente vietati, a causa dei pericoli che potrebbero derivarne!*

Utenti autorizzati

Tutti coloro che si occupano dell'impiego, della manutenzione o della riparazione dell'apparecchio devono essere formati e addestrati per tali compiti.

Chi non si è sufficientemente familiarizzato con le modalità d'uso, i bambini, e le persone sotto l'effetto di alcol, droghe e farmaci *non devono utilizzare l'apparecchio, o devono farlo solo sotto controllo.*

Ubicazione

Collocate l'apparecchio in luogo sicuro, in modo che nessuno possa farlo cadere, o esserne ferito in caso di caduta. Scegliete una superficie refrattaria alle gocce d'acqua. Non mettete l'apparecchio direttamente sotto la credenza di cucina. Tenete l'apparecchio ad una distanza di 10 centimetri dalle pareti e dalle piastre del focolare. Mettetelo lontano dai radiatori. Evitate l'esposizione diretta ai raggi solari e la vicinanza di fiamme aperte. Non utilizzatelo mai all'aperto. La presa deve essere sempre facilmente raggiungibile!

Protezione di altre persone

Accertatevi che i bambini non abbiano la possibilità di accedere all'apparecchio e di giocare con esso: essi non conoscono i pericoli che possono derivare dalle apparecchiature elettriche. Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Non lasciate mai pendere il cavo d'allacciamento.

Verbrennungsgefahr

Lassen Sie das Gerät während des Kochvorganges an einer Stelle stehen. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder anderer heißer Teile immer einen Topflappen oder Topfhandschuh. Der heiße Dampf könnte sonst Verbrennungen hervorrufen.

Reinigung

Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. **Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder damit in Berührung kommen lassen!** Nie scharfe oder kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung verwenden.

Reparaturen

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten. Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom TURMIX-Kundendienst ausgeführt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen nur Original-TURMIX-Ersatzteile verwendet werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Entsorgen

Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel am Gerät abschneiden. Gerät und Netzkabel zu einer öffentlichen Entsorgungsstelle bzw. Ihrer Verkaufsstelle bringen.

Danger de brûlures

Pendant le processus de cuisson, laissez l'appareil au même endroit. Danger de brûlures! Pour retirer le couvercle ou d'autres éléments chauds, utilisez toujours un gant ou une manique, sans quoi la vapeur pourrait vous brûler.

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, n'oubliez pas de retirer la prise et de le laisser refroidir. **Ne trempiez jamais l'appareil dans l'eau.** N'utilisez jamais d'objets tranchants ou abrasifs ni de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.

Réparations

En cas de problème ou si vous soupçonnez une défectuosité de l'appareil, après une chute par exemple, retirez immédiatement la prise. N'utilisez jamais un appareil endommagé. Il est interdit de trifouiller l'appareil, d'y introduire des objets qu'ils soient et d'ouvrir le boîtier. Les réparations doivent être effectuées par un spécialiste ou par le Service clients TURMIX. Pour des raisons de sécurité, seules des pièces de rechange originales TURMIX peuvent être utilisées. Nous n'assurons aucune responsabilité en cas de dégâts résultant de réparations non professionnelles.

Élimination

Éteignez la machine et débranchez-la. Apportez-la avec son câble à un point de ramassage public ou rapportez-la sur le lieu de vente.

Pericolo di ustioni

Durante la cottura, non spostate mai l'apparecchio dalla sua sede. Pericolo di ustioni! Per togliere il coperchio o altre parti calde, utilizzate sempre presine o guanti da cucina. Il vapore bollente potrebbe causare ustioni.

Pulizia

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, staccate sempre la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio. **Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua ed evitate che entri in contatto con essi!** Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzate mai oggetti taglienti o acuminati, o prodotti chimici aggressivi.

Riparazioni

In caso di funzionamento irregolare, di apparecchio difettoso, o di sospetto di guasti dopo un urto violento, staccate immediatamente la spina dalla presa. Non usate mai l'apparecchio se risulta danneggiato. È rigorosamente vietato introdurre nell'apparecchio qualsiasi oggetto o aprirne l'involucro. Le riparazioni devono essere effettuate solo da tecnici autorizzati o dal servizio assistenza TURMIX. Per motivi di sicurezza, devono essere impiegati solo ricambi originali TURMIX. Non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da riparazioni eseguite da personale non autorizzato.

Smaltimento

Spegnete l'apparecchio e staccate la spina. Tagliate il cavo dell'apparecchio, e portate cavo e apparecchio a un centro di smaltimento pubblico o al punto di vendita dove avete effettuato l'acquisto.



Auspacken / Stromanschluss

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Falls die Spannung nicht übereinstimmt, darf das Gerät auf keinen Fall am Netz angeschlossen werden. Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben.

Bewahren Sie die Originalverpackung sorgfältig auf, falls Sie Ihr Gerät einmal zur Kontrolle oder wegen eines Defektes an den TURMIX-Kundendienst senden wollen. Nur so wird Ihr Gerät auf bestmögliche Art vor Transportschäden geschützt.

Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, diese können für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.

Kontrolle des Lieferumfanges

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Fehlen Ihnen Teile, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Fachhändler.

Déballage / Branchement

N'oubliez pas que, sans certaines précautions, le courant électrique peut être mortel. La tension doit correspondre à la plaque signalétique de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, la machine ne doit en aucun cas être branchée sur le réseau. N'utilisez un câble de rallonge qu'après vous être assuré qu'il est en bon état.

Conservez soigneusement l'emballage d'origine pour le cas où vous devriez envoyer votre appareil au service clients TURMIX pour un contrôle ou à cause d'une défectuosité. Cet emballage constitue la meilleure protection contre les dégâts pendant le transport.

Détruisez tous les sachets en plastique; il serait dangereux de laisser des enfants s'amuser avec cela.

Contrôle de la livraison

Vérifiez que la livraison est complète. S'il vous manque des pièces, adressez-vous immédiatement à votre détaillant.

Disimballaggio / Allacciamento alla rete d'alimentazione

Ricordate che un comportamento incauto con la corrente elettrica può essere fatale. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dei dati. Se la tensione non corrisponde, l'apparecchio non può essere allacciato in nessun caso alla rete d'alimentazione. Potete utilizzare una prolunga solo dopo esservi accertati che essa è in perfette condizioni.

Conservate l'imballaggio originale, nel caso che dobbiate inviare l'apparecchio al servizio assistenza TURMIX per un controllo o per una riparazione. Solo così sarà protetto nel modo migliore da possibili danni di trasporto.

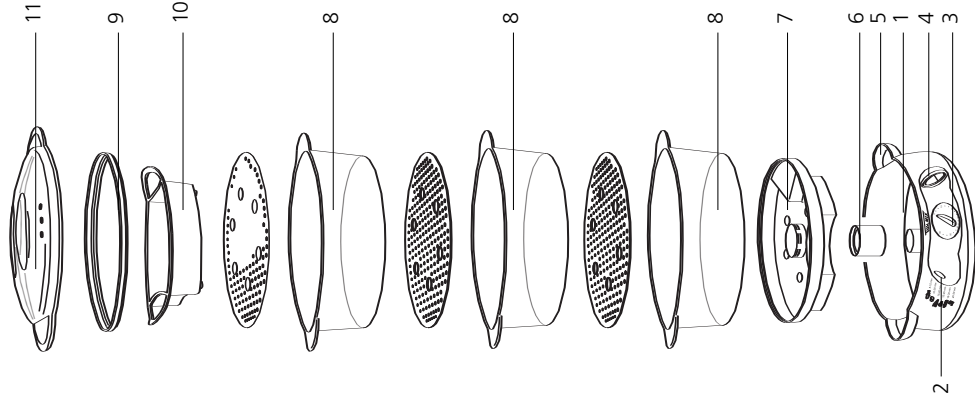
Distruggete tutti i sacchetti di plastica, per evitare che siano usati dai bambini come pericolosi giocattoli.

Controllo della fornitura

Controllate la merce fornita. Se mancassero dei pezzi, rivolgetevi subito al vostro negoziante di fiducia.

Übersicht der Geräteteile

- 1 Geräteenteil mit Wasserbehälter
- 2 Betriebskontrollleuchte
- 3 Timer
- 4 Wasserstandsanzeige
- 5 Einfüllöffnung für Wasser
- 6 Turbo-Einsatz
- 7 Abdeckung
- 8 Garbehälter
- 9 Zwischensieb
- 10 Dampferinsatz
- 11 Deckel



Récapitulatif des éléments de l'appareil

- 1 Base avec réservoir à eau
- 2 Témoin lumineux de fonctionnement
- 3 Minuterie
- 4 Indicateur du niveau d'eau
- 5 Ouverture de remplissage pour l'eau
- 6 Élément turbo
- 7 Couvercle pour la base
- 8 Récipient de cuisson perforé
- 9 Anneau intermédiaire
- 10 Cuit-vapeur
- 11 Couvercle

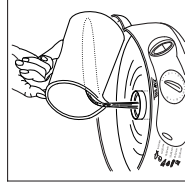
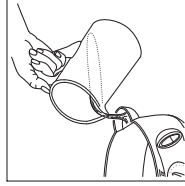
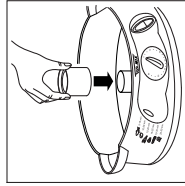
Elenco dei componenti dell'apparecchio

- 1 Base dell'apparecchio con serbatoio dell'acqua
- 2 Spia di controllo del funzionamento
- 3 Timer
- 4 Indicatore del livello dell'acqua
- 5 Foro di riempimento dell'acqua
- 6 Inserto turbo
- 7 Copertura
- 8 Cestello
- 9 Anello distanziatore
- 10 Generatore di vapore
- 11 Coperchio

Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine.

Achtung! Das Geräteunterteil mit dem Heizelement darf nie ins Wasser getaucht werden. Es genügt, den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch auszuwischen.



- Stülpen Sie den Turbo-Einsatz über das Heizelement. Achten Sie darauf, dass die kleine Öffnung unten ist. Füllen Sie den Wasserbehälter mit warmem oder heissem Wasser. Sie können das Wasser entweder über die seitliche Einfüllöffnung einfüllen oder es direkt in den Wasserbehälter giessen.

Geben Sie keine Gewürze oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wasserbehälter.

- Setzen Sie die Abdeckung auf das Grundgerät. Sie verhindert, dass sich Kondenswasser oder herabtropfendes Fett mit dem sauberen Wasser im Wasserbehälter vermischt.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter oder den Dampferinsatz und setzen Sie den Deckel auf.
- Stellen Sie den Garbehälter mit den Lebensmitteln auf das Geräteunterteil und schliessen Sie das Gerät am Netz an.
- Stellen Sie die erforderliche Kochzeit – gemäss Tabelle – am Timer ein. Durch Drehen des Timers wird die Heizung eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Aufheizvorgang beginnt. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet so lange auf, wie das Gerät heizt.

Hinweis: Je wärmer das Wasser ist, welches Sie einfüllen, desto kürzer ist die Aufheizzeit.

Mise en fonction

Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude et avec un produit détergent, ou dans le lave-vaisselle.

Attention! La base de l'appareil ne doit jamais être plongée dans l'eau. Pour tout nettoyage, il suffit de frotter le réservoir à eau avec un chiffon humide.

- Placez l'élément turbo sur l'élément de chauffe. Veillez à ce que le petit orifice se trouve en bas. Remplissez le réservoir avec de l'eau chaude. Vous pouvez verser cette eau soit par l'ouverture latérale, soit directement dans le réservoir à eau.

N'utiliser ni vin, ni bouillon, ni aucun autre liquide que de l'eau. N'ajoutez rien à l'eau.

- Placez le couvercle de base sur la base de l'appareil, afin d'éviter que de l'eau de condensation ou de la graisse ne vienne se mélanger à l'eau propre qui se trouve dans le réservoir.
- Placez les aliments dans le récipient de cuisson ou dans le cuit-vapeur et mettez le couvercle.
- Placez le récipient de cuisson contenant les aliments sur la base de l'appareil et branchez le câble de l'appareil.
- Réglez le temps de cuisson au moyen de la minuterie – selon le tableau indicatif. En tournant le bouton de la minuterie, vous déclenchez le chauffage. Le témoin de fonctionnement s'allume et le processus de chauffage commence. Le témoin restera allumé tant que l'appareil chauffera.

Avis: Plus l'eau que vous verserez sera chaude, plus le temps de chauffage sera court.

Messa in funzione

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavatene accuratamente tutti i componenti con acqua tiepida e detersivo o nella lavastoviglie.

Attenzione! La base dell'apparecchio con l'elemento riscaldante non deve essere mai immersa nell'acqua. È sufficiente pulire con un panno umido il serbatoio dell'acqua.

- Rovesciate l'insero turbo sull'elemento riscaldante. Assicuratevi che la piccola apertura sia in basso. Riempite il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida o calda. Potete versare l'acqua sia attraverso il foro di riempimento laterale sia direttamente nel serbatoio.

Non mettete spezie o altri liquidi nel serbatoio, ma solo acqua.

- Coprite l'apparecchio di base. L'apposita copertura impedisce che l'acqua di condensa o le gocce colanti di grasso si mescolino con l'acqua pulita del serbatoio.
- Ponete l'alimento da cuocere nel cestello o nel generatore di vapore e mettetelo il coperchio.
- Collocate il cestello con l'alimento da cuocere sulla base dell'apparecchio e allacciate l'apparecchio alla rete elettrica.
- Impostate sul timer il tempo di cottura necessario, come da Tabella. Ruotando il timer si avvia il riscaldamento e si accende la spia di controllo del funzionamento. Inizia il processo di riscaldamento. La spia di controllo rimane accesa fintanto che l'apparecchio continua a riscaldarsi.

Avvertenza: Quanto più calda è l'acqua che avete versato nel serbatoio, tanto più breve sarà il periodo di riscaldamento.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Soll der Kochvorgang noch fortgesetzt werden, stellen Sie die gewünschte Zeit am Timer ein. Füllen Sie gegebenenfalls Wasser nach.
- Kontrollieren Sie regelmässig den Wasserstand und füllen Sie rechtzeitig Wasser nach sofern notwendig. Sollte das Wasser verbraucht sein bevor die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, wird die Heizung automatisch durch einen Thermostaten ausgeschaltet und die Betriebskontrollleuchte erlischt.

Achtung! Bei Lebensmitteln, die viel Wasser abgeben, z.B. Tiefkühlgemüse, Spargeln usw. kann es notwendig sein, die Abdeckung während des Garens zu entleeren. Benutzen Sie dazu unbedingt Topflappen. Verbrennungsgefahr!

- Um den Garzustand der Speisen zu überprüfen, verwenden Sie immer Küchengeräte mit einem langen Stiel, um den direkten Kontakt mit dem heissen Dampf zu vermeiden. Nehmen Sie den Deckel langsam ab und halten Sie ihn nach innen geneigt, damit das Kondenswasser abläuft. Berühren Sie die warmen Teile nur mit Topflappen oder -handschuhen.
- Nach Beendigung des Kochvorganges heben Sie den Deckel und anschliessend die Garbehälter vorsichtig mit einem Topflappen ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett auskühlen bevor Sie es reinigen und wegräumen.

- Une fois écoulé le temps de cuisson programmé, l'appareil se déclenche automatiquement. Vous en êtes alors avertis par un signal acoustique. Si vous désirez poursuivre le processus de cuisson, il vous suffit de régler sur la minuterie le complément de temps désiré. Le cas échéant, complétez le plein d'eau.
- Contrôlez régulièrement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau suffisamment tôt si nécessaire. Si l'eau s'est entièrement évaporée avant que le temps programmé ne soit écoulé, un thermostat coupera automatiquement le chauffage et le témoin lumineux s'éteindra.

Attention! Pour les aliments qui rendent beaucoup d'eau, par exemple les aliments surgelés, les asperges, etc., il peut s'avérer nécessaire de vider le couvercle de base pendant la cuisson. N'oubliez pas d'utiliser des maniques. Danger de brûlures!

- Pour tester le degré de cuisson, servez-vous toujours d'ustensiles à long manche pour éviter le contact avec la vapeur chaude. Retirez progressivement le couvercle et tenez-le incliné vers l'intérieur, pour que l'eau de condensation puisse s'écouler. Ne touchez les éléments chauds qu'avec des maniques ou des gants de cuisine.
- Une fois la cuisson terminée, prenez un gant de cuisine et retirez précautionneusement le couvercle, puis les récipients de cuisson. Débranchez le câble et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

- Trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Questo viene indicato da un segnale acustico. Se il tempo di cottura deve essere prolungato, impostate sul timer la durata desiderata. All'occorrenza rabboccate l'acqua.
- Controllate regolarmente il livello dell'acqua e rabboccatela non appena è necessario. Se l'acqua dovesse consumarsi prima che sia trascorso il tempo di cottura impostato, il riscaldamento viene interrotto automaticamente da un termostato e la spia di controllo del funzionamento si spegne.

Attenzione! Con gli alimenti che rilasciano molta acqua, p.es. le verdure surgelate, gli asparagi ecc., può essere necessario svuotare la copertura durante la cottura. Per farlo è indispensabile usare le presine. Pericolo di ustioni!

- Per controllare lo stato di cottura delle vivande in preparazione, utilizzate sempre utensili da cucina col manico lungo, per evitare il contatto diretto col vapore bollente. Sollevate lentamente il coperchio e tenetelo inclinato verso l'interno, in modo da far defluire l'acqua di condensa. Toccate le parti calde dell'apparecchio solo con le presine o con i guanti da cucina.
- Terminata la cottura, sollevate con cautela il coperchio e quindi il cestello, utilizzando le presine. Staccate la spina e lasciate raffreddare completamente l'apparecchio, prima di lavarlo e riporlo.

Wichtige Hinweise

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn kein Wasser eingefüllt ist.
- Die angegebenen Kochzeiten sind Richtwerte und hängen von der Menge, Grösse, Gargrad und der Nahrungstemperatur ab. Überwachen Sie den Kochvorgang, um ein Verkochen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Kochzeiten können entsprechend Ihrem Geschmack verlängert oder verkürzt werden.
- Sie können verschiedene Lebensmittel in einen Garbehälter geben. Stellen Sie jedoch sicher, dass sie sich geschmacklich nicht stören.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zubereiten, beginnen Sie mit dem Garen jener Lebensmittel mit der längsten Garzeit. Geben Sie diese in den untersten Garbehälter. Stellen Sie den Timer auf die Differenz – längste und kürzeste Garzeit – ein. Ist die eingestellte Zeit erreicht, nehmen Sie mit einem Topflappen den Deckel ab, setzen Sie den nächsten Garbehälter auf, richten Sie den Timer auf die restliche Kochzeit und setzen Sie den Garvorgang fort.

Remarques importantes

- N'endlechez jamais l'appareil sans qu'il contienne la quantité d'eau requise.
- Le temps de cuisson indiqué est le résultat d'une estimation et dépend de la quantité, de la taille et du degré de cuisson à l'étuvée, ainsi que de la température initiale de la nourriture. Veuillez donc considérer les durées indiquées comme des valeurs indicatives. Surveillez le processus de cuisson afin d'éviter une surcuisson des aliments.
- De même, les durées de cuisson peuvent toujours être prolongées ou raccourcies en fonction de vos goûts personnels.
- Vous pouvez placer différents aliments dans un même récipient de cuisson. Assurez-vous cependant que leurs goûts soient en harmonie.
- Si vous préparez des aliments dont les temps de cuisson sont différents, commencez par faire cuire ceux dont le temps de cuisson est le plus long. Placez-les dans le récipient de cuisson inférieur. Réglez la minuterie sur la différence entre le temps de cuisson le plus court et le temps le plus long. Une fois que cette durée se sera écoulée, retirez le couvercle avec un gant de cuisine, mettez en place le récipient suivant et réglez la minuterie sur le temps de cuisson restant pour continuer la cuisson.

Avvertenze importanti

- Non accendete l'apparecchio se il serbatoio dell'acqua non è stato riempito.
- I tempi di cottura consigliati sono indicativi, e dipendono dalla quantità, dalla grandezza, dal grado di cottura e dalla temperatura degli alimenti da cuocere. Controllate il processo di cottura per evitare che gli alimenti risultino stracotti.
- I tempi di cottura possono essere prolungati o accorciati, a seconda dei vostri gusti.
- Potete mettere nello stesso cestello di cottura alimenti diversi. Assicuratevi però che siano compatibili sotto il profilo del gusto.
- Se preparate cibi con tempi di cottura diversi, cominciate con quelli che richiedono tempi di cottura più lunghi, e metteteli nel cestello più in basso. Regolate il timer sulla differenza tra il tempo di cottura massimo e minimo. Una volta raggiunto il tempo impostato, togliete il coperchio con una presina, inserite il cestello successivo, regolate il timer sul tempo di cottura residuo e continuate la cottura.

Anwendungen

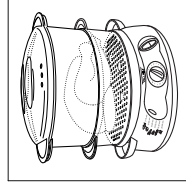
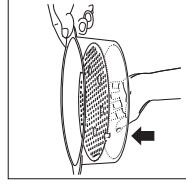
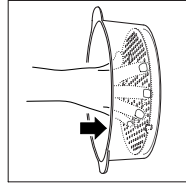
Garbehälter

Verwenden Sie die gelochten Garbehälter für Gemüse, Meeressfrüchte oder andere Lebensmittel, die ohne Sauce oder Flüssigkeit zubereitet werden.

Die Garbehälter sind mit herausnehmbaren Böden ausgestattet, dank welcher der Füllbereich vergrößert werden kann und voluminöse Lebensmittel gegart werden können, z.B. ganze Hähnchen, Artischocken, Hummer usw.

Zum Einsetzen des Bodens diesen so nehmen, dass der Clip nach unten zeigt. Boden im Garbehälter einsetzen und durch leichten Druck von oben einrasten. Um ihn zu entfernen, von unten leicht drücken.

Achtung! Derjenige Garbehälter, welcher auf die Abdeckung des Gerätes gestellt wird, muss immer mit einem Boden versehen sein.



Dampferinsatz

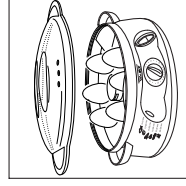
Verwenden Sie den Dampferinsatz wie folgt:

- Für Gerichte, die mit Sauce oder in Flüssigkeit gekocht werden, wie z.B. Reis
- Zum Wärmen von Speisen
- Gerichte, die im Wasserbad zubereitet werden

Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter, stellen Sie den Dampferinsatz in den gelochten Garbehälter und setzen Sie beides auf das Geräteunterteil auf. Verschiessen Sie den Garbehälter mit dem Deckel und stellen Sie die entsprechende Kochzeit am Timer ein.

Eierkochen

Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie die Eier direkt in die Aussparungen in der Abdeckung (max. 5 Stück). Setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie am Timer die gewünschte Garzeit ein.



Utilisation des différents éléments

Réceptif de cuisson perforé

Utilisez le réceptif perforé pour les légumes et les fruits de mer ou pour d'autres aliments qui se préparent sans sauce ni autre liquide.

Les réceptifs de cuisson sont pourvus de fonds amovibles qui permettent d'agrandir l'espace de cuisson et de cuire des aliments volumineux, par exemple un poulet entier, des artichauts, un homard, etc. Pour mettre en place le fond, tenez-le avec le clip en direction du bas. Placez le fond dans le réceptif de cuisson et encliquez-le en exerçant une légère pression par le haut. Pour le ressortir, appuyez légèrement par en dessous.

Attention! Le réceptif de cuisson que l'on place sur le couvercle de base de l'appareil doit toujours être pourvu d'un fond.

Cuit-vapeur

Utilisez le cuit-vapeur dans les cas suivants:

- Pour les plats qui doivent cuire avec une sauce ou dans un liquide, comme par exemple le riz
- Pour chauffer des aliments
- Pour les plats qui se préparent au bain-marie

Remplissez le réservoir à eau, mettez le cuit-vapeur dans le réceptif de cuisson perforé et placez le tout sur la base de l'appareil. Placez le couvercle sur le réceptif de cuisson et réglez sur la minuterie le temps correspondant.

Cuisson des oeufs

Versez de l'eau dans le réservoir à eau. Placez les oeufs directement dans les creux du couvercle de base (max. 5 pièces). Mettez le couvercle. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.

Impiego

Cestello di cottura

Utilizzate il cestello forato per la cottura di verdure, frutti di mare, o altri alimenti la cui preparazione non richiede salse o liquidi.

I cestelli di cottura sono dotati di fondi estraibili, grazie ai quali è possibile aumentarne la capienza consentendo la preparazione di alimenti voluminosi (come p.es. polli interi, carciofi, astici ecc. Per inserire il fondo, tenetelo in modo che il clip sia orientato verso il basso. Inserite il fondo nel cestello e innestatelo esercitando una leggera pressione dall'alto verso il basso. Per rimuoverlo, esercitate una leggera pressione dal basso verso l'alto.

Attenzione! Il cestello che viene collocato sulla copertura dell'apparecchio, deve essere sempre munito di fondo.

Generatore di vapore

Utilizzate il generatore di vapore:

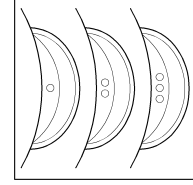
- Per la preparazione di pietanze che devono essere cotte con salse o in liquidi, come ad esempio il riso
- Per riscaldare i cibi
- Per le pietanze che devono essere cotte a bagnomaria

Riempite il serbatoio dell'acqua, mettere il generatore di vapore nel cestello forato e collocate entrambi sulla base dell'apparecchio. Chiudete il cestello col coperchio e impostate sul timer il corrispondente tempo di cottura.

Cottura delle uova

Riempite il serbatoio dell'acqua. Ponete le uova direttamente negli incavi della copertura (max. 5 pezzi). Mettete il coperchio. Regolate il timer sul tempo di cottura desiderato.

Kochen mit 2 oder 3 Garbehältern



Wenn Sie mit mehreren Behältern kochen möchten, beachten Sie bitte Folgendes:

- Die verschiedenen Lebensmittel sollten ungefähr die gleiche Garzeit benötigen.
- Geben Sie das Gericht mit der längsten Garzeit in den untersten Behälter.
- Wenn Sie mit dem Dampfeinsatz arbeiten, geben Sie ihn wenn möglich in den oberen Behälter. Somit tropft keine Kochflüssigkeit auf die Lebensmittel, die sich in den unteren Behältern befinden.
- Die Griffe der Garbehälter sind mit ●●● markiert. Der kleinste mit einem ●, der grösste mit ●●●. Wenn Sie mit mehreren Behältern arbeiten wollen, stellen Sie den kleinsten auf das Grundgerät, der grösste gehört ganz oben auf.
- Wenn Sie mit allen 3 Behältern arbeiten, muss der Zwischenring zwischen dem 2. und 3. Behälter eingesetzt werden.
- Achtung! Der Gerätedeckel passt optimal nur auf den kleinsten und den grössten Behälter.

Pflege und Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett auskühlen bevor Sie es reinigen.
- Alle Geräteteile ausser dem Grundgerät können in der Geschirrspülmaschine oder mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- **Das Grundgerät niemals ins Wasser tauchen!** Reinigen Sie die Aussenseite des Grundgerätes nur mit einem feuchten Tuch. Waschen Sie den Wasserbehälter mit einem Tuch und etwas Spülmittel aus. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Sollte das Heizelement im Wasserbehälter verkalkt sein, entkalken Sie es wie nachfolgend beschrieben.

Cuisson avec 2 ou 3 récipients

Si vous voulez utiliser plusieurs récipients de cuisson, veuillez tenir compte des indications suivantes:

- Les différents aliments devraient nécessiter environ le même temps de cuisson.
- Placez l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long dans le récipient du bas.
- Si vous travaillez avec le cuit-vapeur, placez-le si possible dans le récipient du haut. De cette manière, il ne s'écoulera pas de liquide de cuisson sur les aliments qui se trouvent dans les récipients inférieurs.
- Les poignées des récipients de cuisson sont marquées de ●●●. Le plus petit n'a qu'un ●, le plus grand en a trois ●●●. Si vous voulez travailler avec plusieurs récipients, placez le plus petit sur l'appareil de base. Le plus grand doit aller tout en haut.
- Si vous travaillez avec les 3 récipients, la paroi de prolongement (anneau intermédiaire) doit être placée entre le 2^e et le 3^e récipient.
- Attention! Vous pouvez utiliser le couvercle seulement avec le plus grand et le plus petit récipient.

Cottura con 2 o 3 cestelli

Se desiderate cuocere con più cestelli, attenetevi alle seguenti indicazioni:

- I diversi alimenti dovrebbero richiedere approssimativamente gli stessi tempi di cottura.
- Mettete la pietanza che richiede il tempo di cottura maggiore nel cestello più in basso.
- Se utilizzate il generatore di vapore, mettetelo possibilmente nel cestello superiore. In questo modo si evita che il liquido di cottura goccioli sulle pietanze che si trovano nel cestello più in basso.
- I manici dei recipienti di cottura sono contrassegnati con ●●●. Il più piccolo con una ●, il più grande con ●●●. Quando volete lavorare con più recipienti, mettete quello più piccolo direttamente sull'apparecchio base e quello più grande in alto.
- Se lavorate con tutti e tre i recipienti contemporaneamente, l'anello distanziatore deve essere inserito tra il 2° e il 3° recipiente.
- Attenzione! Il coperchio si può mettere soltanto sia sul recipiente più grande sia su quello più piccolo.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, retirez la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.
- A l'exception de la base, tous les éléments de l'appareil peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude et avec du détergent. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs ni d'éponge abrasive.
- **Ne plongez jamais la base dans l'eau!** Nettoyez-en l'extérieur avec un simple chiffon humide. Lavez l'intérieur du réservoir à eau avec un chiffon et un peu de détergent. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs ni d'éponge abrasive. Si l'élément de chauffe du réservoir est entarté, détartrez-le comme indiqué ci-dessous.

Cura e pulizia

- Prima di ogni operazione di pulizia, staccate la spina dalla presa e lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Tutti i componenti dell'apparecchio, ad eccezione dell'apparecchio di base, possono essere lavati nella lavastoviglie o con acqua tiepida e detergente. Non utilizzate detersivi corrosivi o prodotti abrasivi.
- **Non immergete mai nell'acqua l'apparecchio di base!** Pulitene l'involucro solo con un panno umido. Pulite il serbatoio dell'acqua con un panno e un po' di detersivo. Non utilizzate detersivi corrosivi o prodotti abrasivi. Se l'elemento riscaldante del serbatoio dell'acqua mostrasse tracce di calcificazione, potete decalcificarlo nel modo descritto qui appresso.

Entkalken Heizteil

Für eine optimale Funktion Ihres Gerätes ist es empfehlenswert, den TURMIX DG 900 regelmässig zu entkalken. Dies hängt jedoch auch stark von der Wasserqualität Ihrer Region ab sowie von der Einsatzhäufigkeit des Gerätes. Sobald jedoch das Heizelement vollständig von einer weissen Kalkschicht bedeckt ist, muss das Gerät entkalkt werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Giessen Sie 2 dl Essig in das Geräteunterteil und füllen Sie es mit Wasser, bis das Heizelement komplett bedeckt ist.
- Lassen Sie das Essigwasser wenn möglich über Nacht wirken.
- Sobald sich die Kalkablagerungen gelöst haben, giessen Sie das Essigwasser aus und spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser und Spülmittel gründlich aus.
- **Achtung!** Verwenden Sie keine Entkalkungsmittel, sie könnten die Oberflächenbeschichtung des Heizelementes beschädigen.

Garzeiten

Die nachfolgend aufgeführten Garzeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Menge und persönlichem Geschmack variieren.

Détartrage de l'élément de chauffe

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, nous vous recommandons de détartrer régulièrement le TURMIX DG 900. Les intervalles entre les détartrages dépendront de la qualité de l'eau de votre région ainsi que de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Sitôt que l'élément de chauffe est entièrement recouvert d'une couche de tartre blanche, il faut détartrer l'appareil.

- Débranchez la prise de l'appareil.
- Versez 2 dl de vinaigre dans la partie inférieure de l'appareil et remplissez-la d'eau jusqu'à ce que l'élément de chauffe soit entièrement recouvert.
- Si possible, laissez l'eau vinaigrée agir pendant toute la nuit.
- Sitôt que les dépôts calcaires se seront dissous, videz l'eau vinaigrée et lavez soigneusement le réservoir à eau avec de l'eau et du détergent.
- **Attention!** N'utilisez pas un détartrant, vous pourriez endommager le revêtement de surface de l'élément de chauffe.

Temps de cuisson

A titre purement indicatif, nous mentionnons ci-dessous quelques temps de cuisson. Vous pouvez les varier en fonction des quantités de nourriture et de votre goût personnel.

Decalcification dell'elemento riscaldante

Per il funzionamento ottimale del vostro apparecchio, si consiglia di decalcificare regolarmente il TURMIX DG 900. Tuttavia l'intervallo di calcificazione dipende largamente dalla qualità dell'acqua della vostra zona, nonché dalla frequenza con cui utilizzate l'apparecchio. Comunque, non appena l'elemento riscaldante appare completamente ricoperto da uno strato bianco di calcare, l'apparecchio deve essere decalcificato.

- Staccate la spina dalla presa.
- Versate 2 dl di aceto nella parte bassa dell'apparecchio e riempite con acqua fino a coprire completamente l'elemento riscaldante.
- Lasciate agire la soluzione possibilmente per tutta la notte.
- Non appena l'incrostazione di calcare risulta sciolta, svuotate la soluzione di acqua e aceto e lavate accuratamente il serbatoio con acqua e detersivo.
- **Attenzione!** Non utilizzate un prodotto anticalcare, perché potrebbe danneggiare il rivestimento superficiale dell'elemento riscaldante.

Tempi di cottura

I tempi di cottura appresso consigliati sono solo indicativi. Essi possono variare a seconda della quantità del cibo da cuocere e del gusto personale.

Zubereitung von Gemüse

Mit dem TURMIX-Steamer können Sie frisches oder tiefgefrorenes Gemüse auf gesunde Art zubereiten. Reinigen Sie das Gemüse gründlich. Schneiden Sie Stiele weg und zerkleinern Sie grosse Stücke. Kleinere Stücke sind schneller gedünstet als grosse. Wenn Sie mehrere Gemüse gleichzeitig kochen, beachten Sie bitte die unterschiedlichen Garzeiten. Um ein Verkochen zu vermeiden, beobachten Sie den Kochvorgang. Wenn Sie tiefgefrorenes Gemüse zubereiten, entfernen Sie die Verpackung und legen Sie es direkt in den entsprechenden Behälter. Gefrorenes Gemüse vor dem Dünsten nicht auftauen. Tiefgefrorenes Gemüse sollte nach etwa 10 Minuten getrennt oder umgerührt werden. Verwenden Sie dazu ein Küchengerät mit einem langen Stiel.

Gemüseart	Kochzeit in Min.	Empfohlene Menge	Dampfer- einsatz	Garbehälter
Tiefgefrorene	20–40	300 g	x	x
Bohnen grüne	12–15	250 g		x
Broccoli zerteilt	18–20	500 g		x
Blumenkohl	18–20	500 g		x
Spargel	12–15	1 kg		x
Kartoffeln ganz	20–30	8 kleine		x
Kohl zerteilt	15–20	500 g		x
Maiskolben	18–20	3–4 Stück		x
Peperoni zerteilt	10–12	4 ganze		x
Pilze ganz	8–10	500 g		x
Rosenkohl	20–25	500 g		x
Rüebli geschnitten	20	500 g		x
Erbsen	15–20	1 kg		x
Spinat	14–16	250 g		x
Zwiebeln	12–14	250 g		x

Préparation de légumes

Le steamer TURMIX vous permet de préparer de façon saine des légumes frais ou surgelés. Nettoyez soigneusement les légumes. Éliminer les tiges dures et coupez les grosses pièces en morceaux plus petits, plus faciles à cuire. Lorsque vous cuisez ensemble plusieurs légumes, veuillez tenir compte des temps de cuisson différents. Pour éviter une surcuisson, surveillez le processus de cuisson. Lorsque vous préparez des légumes surgelés, placez-les directement dans le récipient correspondant après avoir enlevé l'emballage. Il n'est pas nécessaire de dégeler les légumes surgelés avant de les cuire. Après env. 20 min de cuisson, séparez les légumes maintenant dégelés, ou mélangez, à l'aide d'un ustensile de cuisine à long manche.

Type de légume	Temps de cuisson en min	Quantité recommandée	Accessoire à étuver	Récipient de cuisson
Surgelés	20-40	300 g	x	x
Haricots verts	12-15	250 g		x
Brocolis	18-20	500 g		x
Chou-fleur	18-20	500 g		x
Asperges	12-15	1 kg		x
Pommes de terre entière	20-30	8 petites		x
Chou découpé	15-20	500 g		x
Epis de maïs	18-20	3-4 pièces		x
Poivrons coupés	10-20	4 entiers		x
Champignons	8-10	500 g		x
Choux de Bruxelles	20-25	500 g		x
Carottes	20	500 g		x
Pois	15-20	1 kg		x
Épinards	14-16	250 g		x
Oignons coupés	12-14	250 g		x

La preparazione delle verdure

Con lo Steamer TURMIX potete cucinare, in modo sano, verdure fresche e surgelate. Pulire le verdure con cura. Tagliate via i gambi e tagliate i pezzi grandi. I piccoli pezzi si cuociono più rapidamente dei grandi. Se cuocete diverse verdure alla volta, prestate attenzione ai differenti tempi di cottura onde evitare che alcune verdure diventino stracotte. Impedite ciò, se controllate regolarmente il loro grado di cottura. Se cucinate delle verdure surgelate, togliete il rispettivo imballaggio e mettetele direttamente nel rispettivo contenitore. Non sgelatele prima di cucinarle. Dopo ca. 10 minuti staccate le verdure surgelate le une dalle altre o rimescolate, utilizzando un arnese da cucina con un manico lungo.

Genere di verdura	Tempo di cottura min.	Quantità raccomandata	Componente vapore	Contenitore forato
Surgelata	20-40	300 g	x	x
Fagiolini	12-15	250 g		x
Broccoli tagliati	18-20	500 g		x
Cavolfiore	18-20	500 g		x
Asparagi	12-15	1 kg		x
Patate intere	20-30	8 piccole		x
Cavolo tagliuzzato	15-20	500 g		x
Pannocchia di granturco	18-20	3-4 pezzi		x
Peperoni tagliati	10-12	4 interi		x
Funghi interi	8-10	500 g		x
Cavolini di Brusselle	20-25	500 g		x
Carote tagliate	20	500 g		x
Piselli	15-20	1 kg		x
Spinaci	14-16	250 g		x
Cipolle tagliate	12-14	250 g		x

Zubereitung von Reis und Teigwaren

Ideal ist der Steamer auch zur Zubereitung von Reis und Teigwaren. Geben Sie die gewünschte Menge Reis in den Dampfeinsatz und geben Sie die doppelte Menge Wasser dazu.

Lebensmittel	Kochzeit in Min.	Empfohlene Menge	Dampfer- einsatz	Garbehälter
Reis	25–30	400 g	x	x
Teigwaren	10–12	400 g		x

Zubereitung von Früchten

Gedünstete Früchte zum Dessert, welch ein Genuss. Im Dampf schonend zubereitet, ohne Zerkochen oder Zerstören von Vitaminen!

Früchte	Kochzeit in Min.	Empfohlene Menge	Dampfer- einsatz	Garbehälter
Äpfel, in Vierteln	4–5	3 Stück		x
Birnen, halbiert	3–5	3–4 Stück		x
Pflaumen	5	300 g		x
Bananen, in Alufolie	5–6	3–4 Stück		x

Préparation de riz et de pâtes

Le cuisurer à vapeur est également idéal pour la préparation du riz et des pâtes. Mettez la quantité de riz désirée dans l'accessoire à étuver et ajoutez la quantité double de l'eau.

Aliments	Temps de cuisson en min	Quantité recommandée	Accessoire à étuver	Récipient de cuisson
Riz	25-30	400 g	x	x
Pâtes alimentaires	10-12	400 g		x

Préparation de fruits

Des fruits étuvés pour dessert, quel délice! Préparés tout en douceur à la vapeur, sans surcuisson, sans destruction des vitamines!

Fruits	Temps de cuisson en min	Quantité recommandée	Accessoire à étuver	Récipient de cuisson
Pommes en cartiers	4-5	3 pièces		x
Poires en deux	3-5	3-4 pièces		x
Prunes	5	300 g		x
Bananes, sous feuilles d'alu.	5-6	3-4 pièces		x

La préparation del riso e della pasta

Lo Steamer à anche ideale per cucinare riso e pasta. Mettete la quantità desiderata di riso nel componente vapore et mettete il doppio d'acqua.

Alimenti	Tempo di cottura min.	Quantità raccomandata	Componente vapore	Contenitore forato
Riso	25-30	400 g	x	x
Pasta	10-12	400 g		x

La preparazione della frutta

La frutta cotta a vapore è una vera delizia e un gustoso dessert. Il vapore cucina con riguardo, senza distruggere le vitamine.

Frutta	Tempo di cottura min.	Quantità raccomandata	Componente vapore	Contenitore forato
Mela tagliata in 4 spicchi	4-5	3 mele		x
Pera tagliata a metà	3-5	3-4 pere		x
Prugne	5	300 g		x
Banane nel foglio alu	5-6	3-4		x

Zubereitung von Fleisch

Es gibt eine Vielzahl von Fleischsorten, die im TURMIX-Steamer zubereitet werden können. Um das Fleisch zu aromatisieren, geben Sie frische Küchenkräuter oder Gewürze hinzu. Stechen Sie Würste vor dem Garen mit einer Gabel ein, damit die Haut nicht aufplatzt.

Fleischsorte	Kochzeit in Min.	Empfohlene Menge	Dampfer- einsatz	Garbehälter
Poulet in Stücken	25–35	500 g 2–4 Stück		x
Rindfleisch	15–20	500 g		x
Rippli	35–40	500 g		x
Siedfleisch	90–120	500 g		x
Rollschinken	60	750 g		x
Würstchen	15–20	500 g	x	x
Bratwurst	30–35	500 g		x

Préparation de viandes

Nombreuses sont les variétés de viandes qui peuvent être préparées dans le cuiseur à vapeur TURMIX. Afin d'aromatiser la viande, ajoutez-y des herbes fraîches ou des épices. Piquez les saucisses avec une fourchette avant de les cuire, afin d'éviter que leur peau n'éclate.

Variété de viande	Temps de cuisson en min	Quantité recommandée	Accessoire à étuver	Récipient de cuisson
Poulet en morceaux	25-35	500 g 2-4 morc.		x
Viande de bœuf	15-20	500 g		x
Cotelettes	35-40	500 g		x
Bouilli	90-120	500 g		x
Jambon roulé	60	750 g		x
Saucisses	15-20	500 g	x	x
Saucisse à rôtir	30-35	500 g		x

La preparazione della carne

Ci sono tanti tipi di carne che possono essere cucinati nello Steamer TURMIX: Per aromatizzare la carne aggiungete erbe fresche da cucina o spezie. Primo di cucinare le salsicce pungetele con una forchetta per evitare la lacerazione della pelle.

Tipi di carne	Tempo di cottura min.	Quantità raccomandata	Componente vapore	Contenitore forato
Pollo a pezzi	25-35	500 g 2-4 pezzi		x
Carne di manzo	15-20	500 g		x
Fettine di maiale affumicate (Rippli)	35-40	500 g		x
Bollito	90-120	500 g		x
Prosciuttino arrotolato	60	750 g		x
Salsicce	15-20	500 g	x	x
Salsicce da arrostitre	30-35	500 g		x

Zubereitung von Fisch

Sie können problemlos im Steamer frischen oder tiefgefrorenen Fisch oder Meeresschnecken garen. Beachten Sie, dass Sie Tiefgefrorenes vollständig auftauen, bevor Sie es in den Steamer geben.

Viele Fische und Meeresschnecken haben kurze Garzeiten. Geben Sie nur kleine Mengen in den Steamer und überwachen Sie den Kochvorgang. Legen Sie Schnecken mit dem Panzer nach oben auf den Boden des Garbehälters. Bei Muscheln gilt es zu beachten, dass sie sich zu unterschiedlichen Zeiten öffnen können. Entfernen Sie mit einem langstieligen Küchengerät Muscheln, die sich bereits geöffnet haben, um ein Zerkochen zu vermeiden.

Fische können auch in einer Sauce gegart werden. Geben Sie sie dazu in den Dampfeinsatz.

Lebensmittel	Kochzeit in Min.	Empfohlene Menge	Dampfeinsatz	Garbehälter
Austern in der Schale	20–22	10 Stück		x
Fisch ganz	12–14	250–500 g	x	x
Fischfilet	12–14	500 g	x	x
Lachssteaks	18–20	500 g		x
Hummer geteilt	18–20	500 g		x
Scampi in Schale	12–14	500 g		x
Krevetten in Schale	10–12	500 g		x
Krebse	18–20	500 g		x
Miesmuscheln	5–10	500 g		x
Kammuscheln	5–10	500 g		x

Préparation du poisson

Vous pouvez cuire sans problème dans votre cuiseur à vapeur du poisson frais ou surgelé, ou des fruits de mer. S'agissant de produits surgelés, veillez à ce qu'ils soient entièrement dégelés avant de les mettre dans le steamer. De nombreux poissons et fruits de mer ont des temps de cuisson courts. Ne les introduisez dans le steamer qu'en petites quantités, et surveillez de près le processus de cuisson. Placez les crustacés sur le fond du récipient à cuire, carapace tournée vers le haut. Les moules s'ouvrent à des moments différents lors de la cuisson, enlevez au fur et à mesure celles déjà ouvertes, afin d'éviter toute surcuisson.

Les poissons peuvent également être cuits en sauce. Mettez alors celle-ci dans l'accessoire à étuver.

La préparation dei pesci

Nello Steamer potete cucinare, senza nessun problema, pesci freschi, surgelati o frutti di mare. Sgelare completamente i pesci surgelati prima di metterli nello Steamer. Per molti pesci e per i frutti di mare occorre un tempo di cottura ridotto. Mettete nello Steamer sempre piccole quantità e sorvegliatene costantemente la cottura. Mettete i crostacei con il cuscio verso l'alto sul fondo del contenitore forato. Diversi sono i tempi di cottura per far aprire conchiglie e i molluschi già aperti per impedirne una cottura eccessiva. I pesci possono anche essere cucinati in una salsa. In tal caso, occorre metterli nel componente vapore.

Aliments	Temps de cuisson en min	Quantité recommandée	Accessoire à étuver	Récipient de cuisson
Huitres en coquille	20-22	10 pièces		x
Poisson entier	12-14	250-500 g	x	x
Filets de poisson	12-14	500 g	x	x
Dames de saumon	18-20	500 g		x
Homard démembré	18-20	500 g		x
Scampis dans leur carapace	12-14	500 g		x
Crevettes non épluchées	10-12	500 g		x
Crabes	18-20	500 g		x
Moules	5-10	500 g		x
Peignes (mollus.)	5-10	500 g		x

Cibo	Tempo di cottura min.	Quantità raccomandata	Componente vapore	Contenitore forato
Ostriche nel cuscio	20-22	10 pezzi		x
Pesce intero	12-14	250-500 g	x	x
Filetti di pesce	12-14	500 g	x	x
Salmone a fette	18-20	500 g		x
Aragosta divisa a metà	18-20	500 g		x
Scampi nel cuscio	12-14	500 g		x
Gamberetti nel cuscio	10-12	500 g		x
Granchi	18-20	500 g		x
Cozze	5-10	500 g		x
Vongole	5-10	500 g		x

Das Aufwärmen von Speisen

Viele Gerichte wie Fleisch, Teigwaren oder Suppen können im Steamer schonend aufgewärmt werden, ohne dass dabei der ursprüngliche Geschmack oder die Konsistenz verloren gehen. Geben Sie die Speisen in den Dampfeinsatz, decken Sie ihn mit Alufolie ab und stellen Sie ihn in den gelochten Garbehälter.

Frischteigwaren wie Ravioli, Tortellini oder Gnocchi können direkt im Garbehälter aufgewärmt werden.

Das Auftauen von Speisen

Mit dem Steamer können Sie Speisen schnell und schonend auftauen, ohne sie auszutrocknen (z.B. Fleisch, Brot usw.). Wenn Sie Brot auftauen, decken Sie es nicht ab.

Réchauffage des aliments

De nombreux plats tels que la viande, les pâtes ou les potages peuvent être réchauffés avec ménagement dans le cuiseur à vapeur sans que leur goût initial ou leur consistance en souffrent. Mettez les mets dans l'accessoire à étuver, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et placez le tout dans le récipient de cuisson.

Les pâtes fraîches telles que les raviolis, les tortellinis ou les gnocchis peuvent être réchauffés directement dans le récipient de cuisson.

Décongélation des aliments

Le cuiseur à vapeur vous permet de décongeler les aliments rapidement et en douceur sans qu'ils séchent (par ex. la viande, le pain, etc.). Lorsque vous décongelez du pain, ne le recouvrez pas.

Scaldare le vivande

Nello Steamer si possono scaldare con riguardo molte vivande come carne, pasta o minestre, senza pregiudicare il sapore o la consistenza. Mettete gli alimenti nel componente vapore, copritelo con un foglio alu e collocatelo nel contenitore forato.

La pasta fresca come ravioli, tortellini o gnocchi possono essere scaldati direttamente nel contenitore forato.

Sgclare i cibi

Con lo Steamer potete sgelare rapidamente e con riguardo i cibi (p.es. carne, pane ecc.), senza prosciugarli. Quando sgelate il pane, non copritelo.

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Switzerland
Tel. +41 (0)44 306 11 11
Fax +41 (0)44 306 11 12
www.turmix.ch
household@dkbrands.com

DKB Household Switzerland AG
Service Center
Grindelstrasse 3-5
CH-8303 Bassersdorf
Switzerland
Tel. +41 (0)43 266 16 00
Fax +41 (0)43 266 16 10
servicecenter@dkbrands.com

DKB Household Austria GmbH
Dückerstrasse 15/Top 2
A-1220 Wien
Austria
Tel. +43 (0)1 203 56 00
Fax +43 (0)1 203 56 00-19
www.turmix.at
office@turmix.at

Service Center
SZOT
Haushaltgeräte-Service
Erlaauer Strasse 171
A-1230 Wien
Austria
Tel. +43 (0)1 699 90 56
Fax +43 (0)1 699 90 57
www.szot-service.at
Josef.szot@vienna.at

