

## CX 220

### Steamer

Für gesundes, leichtes und geschmackvolles Essen.

### Steamer

Pour une cuisine saine, légère et savoureuse.

### Steamer

Per una cucina sana, leggera e gustosa.


### Steamer

For healthy, light and tasty food.





Sicherheitshinweise.....	3
Consignes de sécurité	
Avvertenze di sicurezza	
Safety instructions	
<b>Allgemeine Hinweise .....</b>	<b>8</b>
Remarques générales	
Indicazioni generali	
General information	
<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>10</b>
Présentation de l'appareil	
Panoramica apparecchio	
Overview	
<b>Vorbereiten.....</b>	<b>12</b>
Préparer	
Preparazione	
Preparation	
<b>Gebrauchen.....</b>	<b>12</b>
Utiliser	
Utilizzo	
Use	
<b>Nach dem Gebrauch.....</b>	<b>12</b>
Après utilisation	
Dopo l'uso	
After use	
<b>Joghurt zubereiten.....</b>	<b>14</b>
Préparer du yogourt	
Preparazione yogurt	
Preparing yogurt	


Reis garen.....	16
Cuisson du riz	
Cuocere il riso	
Cooking rice	
<b>Garzeit-Tabelle .....</b>	<b>18</b>
Tableau des temps de cuisson	
Tabella dei tempi di cottura	
Table of cooking times	
<b>Was tun wenn ... .....</b>	<b>20</b>
Que faire lorsque ...	
Cosa fare se ...	
What to do when ...	
<b>Reinigung.....</b>	<b>21</b>
Nettoyage	
Pulitura	
Cleaning	
<b>Entkalken .....</b>	<b>22</b>
Détartrage	
Decalcificare	
Descaling	
<b>Garantie.....</b>	<b>24</b>
Garantie	
Garanzia	
Guarantee	


 **Wichtig! Unbedingt beachten**  
Important! A respecter impérativement  
**Importante! Osservare assolutamente**  
Important! Must be observed


 **Stromschlag vermeiden**  
Éviter un choc électrique  
**Evitare scossa elettrica**  
Avoid electric shock

 **Hilfreiche Information**  
Information utile  
**Informazione utile**  
Useful information

 **Zuvor beachten**  
À observer préalablement  
**Osservare precedentemente**  
Be aware before you start

 **Entsorgung**  
Élimination  
**Smaltimento**  
Disposal

 **In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV**  
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM  
**In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC**  
Complies with European Directives on Safety and EMC


 **Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling**  
Le point vert – label indiquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets  
**Punto verde: sistema europeo di identificazione dei processi di smaltimento degli imballaggi**  
The green dot - European labelling system for the recycling of packaging

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

### Safety information

 Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.

Children aged 8 years or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge may only use the appliance if they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they have been shown how to use the appliance safely and they have understood the risks inherent in its use. Cleaning and maintenance tasks may not be carried out by children without supervision.

 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in funzione l'apparecchio incustodito.


Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under 8. Never leave the appliance unattended while in operation.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains d'enfants.

Non lasciare in mano ai bambini il materiale di imballaggio (ad esempio le buste di plastica).

Keep packaging (e.g. plastic bags) away from children.

 Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/ Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, nettoyage et lorsque l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas correctement.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima di: montaggio/smontaggio, pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona correttamente.

Always switch off the appliance and disconnect from power supply before: assembling/dismantling attachment or parts, cleaning and when the appliance is left unattended or does not work normally

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

### Safety information



Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage indiqué et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga. Non toccare i componenti sotto tensione.

Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage. Do not use extension cables. Never touch live parts.

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.

La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.

La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

The plug must be within reach at all times.

Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus de surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non tirare la spina con le mani bagnate, non posarlo su superfici calde, evitare il contatto con sostanze oleose.

Never let mains cable dangle, nor remove plug with wet hands, nor lay or hang on hot surfaces, nor let it come into contact with oils.



Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.

Ne pas utiliser/brancher l'appareil avec une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

The appliance is not intended to be operated or connected to an external timer or separate remote control switch.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.

Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA).

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Never switch on damaged appliances (incl. mains lead) – have repairs carried out/obtain replacement from the manufacturer, the manufacturer's service point or from qualified experts. Never open the appliance yourself – risk of injury!



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!  
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Never immerse appliance in water/other fluids. Danger of short-circuit!

Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Do not use this appliance near water (sink etc.) nor expose it to rain or other humidity. Ensure hands are dry when using appliance!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance until it has been checked by an authorised service technician.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Pour le cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manipulé ou réparé de manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.



Während des Kochens kann heisser Dampf austreten – Verbrühungsgefahr!

Pendant l'ébullition, une forte vapeur s'échappe – danger de brûlures!

Durante il funzionamento si forma un denso vapore – pericolo di ustione!

Steam issues profusely during boiling – danger of burns!



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nur am Handgriff anfassen!

L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation – ne toucher que la poignée!

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo – prenderlo solo per l'impugnatura!

Appliance becomes very hot during operation – only hold the handle!

Dampföffnungen im Betrieb niemals abdecken.  
Ne jamais couvrir les ouvertures prévues pour la vapeur pendant l'utilisation.  
Non coprire mai i fori per il vapore durante l'uso.  
Never cover steam opening during operation.

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

### Safety information



Einzelteile weder in Mikrowellen, noch auf Heizflächen (Herd) verwenden.  
Ne pas mettre les composants de l'appareil dans un four à micro-ondes ni les poser sur une plaque chauffante (cuisinière).

Non usare i componenti nel forno a microonde o sulle piastre a cottura.

Do not use individual components in the microwave or on hotplates (cooker).

Gerät ist für den Haushalt oder für den häuslichen Gebrauch wie in Personal-Küchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen (z.B. Bayernhäuser; durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Übernachtungsbetrieben) entwickelt. Nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

L'appareil a été conçu pour le ménage ou l'utilisation ménagère p. ex. dans les kitchenettes de magasins, bureaux et d'autres environnements de travail (p. ex. fermes; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et d'autres établissements d'hébergement. L'appareil n'est pas approprié pour une utilisation professionnelle.

L'apparecchio è concepito per l'uso domestico o di tipo domestico per esempio in cucine riservate al personale di negozi e uffici o in altri ambienti (per es. fattorie, per l'uso da parte di clienti di hotel, motel, bed & breakfast e simili). Non è idoneo all'uso commerciale.

This appliance is designed for domestic use, such as in small staff kitchens in shops, offices or other working environments (i.e. farmhouses, hotel rooms with built-in kitchen, motels, bed and breakfasts and the like), and is not suited for commercial use.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.

Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Only use accessories recommended or sold by the manufacturer.



Gerät nie auf unebenen Flächen, unbeaufsichtigt und/oder im Freien betreiben. Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.

Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces non planes, sans surveillance et/ou en plein air. Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Non far funzionare l'apparecchio su superfici irregolari e/o incustodito all'aperto. Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Never operate appliance on uneven surfaces, unattended and/or in the outdoors. Do not insert any objects and/or fingers in the appliance apertures.

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

Si l'appareil prend feu, éteindre ce feu uniquement avec une couverture anti-incendie.

Spegner gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

Use only fire blankets to extinguish fires on appliances.

Gerät für Unbefugte unerreichbar verstauen.

Ranger l'appareil hors de portée des personnes non autorisées.

Collocare l'apparecchio in un punto che non sia raggiungibile.

Store appliance away from unauthorised persons.



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Disable appliance prior to disposal, cut off mains cable and bring to an official refuse site.

## Verehrte Kundin, verehrter Kunde

### Chère cliente, cher client

### Cara Cliente, caro Cliente

### Dear customer

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

You have chosen well by purchasing this appliance. It will provide you with years of service if you take proper care of it. However, before using the appliance for the first time, we request that you read these instructions thoroughly, and take particular note of the safety instructions below. Any persons who are unfamiliar with these instructions must not use the appliance. Keep the packaging for later use. However, destroy all plastic bags, as these can become dangerous toys for children.

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

Visit our homepage for further information about our products and assortment:



Gleichzeitige Zubereitung verschiedenster Speisen: Gemüse und Hülsenfrüchte, Reis und frische Teigwaren sowie Fleisch, Fisch, Krebstiere etc.

Préparation simultanée de différents aliments; toutes sortes de légumes et légumineuses, riz et pâtes fraîches, viande, poisson, crustacés, etc.

Preparazione simultanea di vari piatti: verdure e legumi, riso e pasta fresca, ma anche carne, pesce, crostacei, ecc.

Preparation of various dishes at the same time: vegetables and pulses, rice and pasta. Furthermore meat, fish, crustaceans etc.



Garbehälter und Deckel aus Glas: Hygienisch, geschmacksneutral, nachhaltig.

Récipient de cuisson et couvercle en verre: hygiénique, insipide, durable.

Contentitore e coperchio in vetro: igienico, insapore, sostenibile.

Cooking container and lid made of glass: hygienic, tasteless, sustainable.



Dank dem speziellen Joghurtprogramm und den 4 Gläsern, können auch leckere Joghurts selbst hergestellt werden.

Grâce au programme spécial pour yogourts et 4 pots en verre, réalisez de délicieux yogourts maison.

Grazie allo speciale programma per yogurt e ai 4 bicchieri, anche i deliziosi yogurt possono essere preparati da soli.

With the special yogurt programme and the 4 glasses, you can now make delicious yogurt at home.

[www.turmix.ch](http://www.turmix.ch)

[www.tavora.ch](http://www.tavora.ch)

## Allgemeine Hinweise

### Remarques générales

### Indicazioni generali

### General information

- Am Ende der Zubereitung erfolgt ein Signalton und der Steamer wechselt für 20 Minuten in den Warmhaltemodus (das KEEP WARM Icon leuchtet). Danach schaltet der Steamer aus. A la fin de la préparation un signal sonore retentit et le Steamer se met, pour une durée de 20 minutes, sur le mode «maintien au chaud» (l'icône KEEP WARM s'allume). Ensuite, le Steamer s'éteint.

Al termine della cottura, si attiva un segnale acustico e lo Steamer passa per 20 minuti alla modalità di mantenimento del calore (si accende la scritta KEEP WARM). Quindi lo Steamer si spegne.

At the end of the preparation, a signal tone sounds and the steamer switches to keep warm mode for 20 minutes (the KEEP WARM icon lights up). The steamer then switches off.

- Für die Zubereitung in höheren Gebieten müssen die Garzeiten möglicherweise erhöht werden. Die genauen Zeiten variieren je nach Standort.

Les temps de cuisson à la vapeur peuvent devoir être prolongés lors de l'utilisation de l'appareil à haute altitude. Les temps de cuisson peuvent varier selon les endroits.

Potrebbe essere necessario prolungare i tempi di cottura a vapore quando si utilizza l'elettrodomestico in un posto che si trova in altitudine. I tempi di cottura possono variare a seconda del luogo.

Steaming times may have to be extended for cooking at high altitudes. The precise times vary depending on site.

- Die angegebenen Garzeiten sind nur ein Leitfaden. Die Zeiten sind abhängig von der Grösse der Lebensmittelstücke, der Beladung des Garbehälters, der Frische der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben.

Les temps de cuisson indiqués ne sont que des ordres de grandeur. Les temps de cuisson réels dépendent de la taille des morceaux (aliments), de la quantité d'aliments mise dans le récipient de cuisson, de la fraîcheur de ces aliments et de vos préférences personnelles.

I tempi di cottura specificati sono solo indicativi. Dipendono dalle dimensioni dei cibi, dalla quantità inserita nel recipiente di cottura, dal grado di freschezza e dai gusti personali.

The specified cooking times are only a guide. The time will depend on the size of the food pieces, the loading of the cooking container, the freshness of the food and of course your personal preferences.

- Beladen Sie den Garbehälter möglichst locker, um ein optimales Resultat zu erhalten.

Afin d'obtenir un résultat optimal, remplissez le récipient de cuisson de manière à ce que les morceaux (aliments) ne soient pas trop serrés entre eux.

Per risultati ottimali, non riempire troppo il recipiente di cottura.

Load the steamer baskets as loosely as possible to achieve an optimum result.

- Wenn grosse Mengen an Lebensmitteln gedämpft werden, Deckel etwa zur Hälfte der Garzeit entfernen und den Inhalt des Garbehälters umverteilen. Achtung, der austretende Dampf ist sehr heiss.

Si la quantité d'aliments à cuire à la vapeur est importante: ôtez le couvercle quand la moitié du temps de cuisson est écoulé et remuez les aliments à l'intérieur du récipient afin qu'ils s'y répartissent autrement. Attention, la vapeur qui sort du récipient est très chaude!

Per cuocere al vapore grandi quantità di cibo, a circa metà cottura rimuovere il coperchio e ridistribuire il contenuto. Attenzione: il vapore in uscita è molto caldo.

If large quantities of food are steamed, remove the lid about halfway through the cooking time and redistribute the contents of the cooking container. Please be careful, as the escaping steam is very hot.

- Für beste Ergebnisse, sicherstellen, dass die Lebensmittel in ähnlicher Grösse sind. Wenn die Teile in der Grösse variieren, kleinere Stücke oben aufschichten.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, veiller à ce que les aliments à cuire soient tous à peu près de même taille. S'ils sont de différentes tailles, placer les plus petits au-dessus.

Per ottenere i risultati migliori, utilizzare cibi di dimensioni simili. Se le dimensioni sono diverse, collocare in alto i pezzi più piccoli.

For best results, make sure to use food of consistent size. If parts have different sizes, place the smaller pieces on top.

- Im «Geschmacksbooster» eingelegte Kräuter wie zum Beispiel Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry oder Estragon, verfeinern den Geschmack. Ganz ohne Salz.

Les herbes introduites dans «l'exhausteur de goût» telles que le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon, affinent le goût. Et ce, sans ajout de sel.

Per migliorare il gusto, inserire nell'«esaltatore di sapore» le erbe aromatiche, ad esempio timo, coriandolo, basilico, aneto, curry o dragoncello. Senza bisogno di sale.

Herbs such as thyme, coriander, basil, dill, curry or tarragon inserted in the «taste booster» compartment will improve the flavour completely without salt.

- Alle angegebenen Zeiten basieren auf der Verwendung von kaltem Wasser im Wassertank. Wird Gefrorenes und Aufgetautes gleichzeitig gegart, weichen die angegebenen Garzeiten ab. Bei Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchten darf niemals Aufgetautes und Gefrorenes gleichzeitig gegart werden.

Tous les temps de cuisson indiqués sont basés sur une eau (eau du réservoir) froide! Si vous devez cuire en même temps des aliments congelés et des aliments décongelés: les temps de cuisson requis seront différents de ceux indiqués. Concernant les viandes, volailles, poissons et fruits de mer: ne jamais cuire en même temps du congelé et du décongelé!

I tempi indicati si basano sull'utilizzo di acqua fredda nel serbatoio. In caso di cottura insieme di cibi congelati e scongelati, i tempi di cottura indicati cambiano. Per carne, pollame, pesce o frutti di mare, non cucinare mai insieme cibi congelati e scongelati.

All times indicated are based on the use of cold water in the water tank. If frozen and thawed food is cooked at the same time, the stated cooking times will vary. Never cook thawed and frozen meat, poultry, fish or seafood simultaneously.

- Um mögliche Schäden am Heizelement zu vermeiden, dürfen Gewürze ausschliesslich in den «Geschmacksbooster» gelegt werden.

Afin d'éviter tout endommagement de l'élément chauffant: introduire les épices uniquement dans «l'exhausteur de goût».

Per evitare possibili danni all'elemento riscaldante, inserire le spezie esclusivamente nell'«esaltatore di sapore».

To avoid possible damage to the heating element, seasonings must only be placed in the «taste booster» compartment.

- Um Joghurt zu machen braucht es Enzyme. Alle Rezepte basieren auf der Verwendung von im Laden gekauftem (kommerziellem) Joghurt, um die Milch zu fermentieren. Es kann auch Joghurt aus dem letzten Produktionszyklus verwendet werden. In diesem Fall immer sicherstellen, dass der Vorgang nur für 6 aufeinanderfolgende Male wiederholt wird. Die Menge an aktiven Enzymen im Joghurt nimmt ab und dies führt zu weniger dickem Joghurt. Bei Verwendung von trockenem oder gefriergetrocknetem Enzym Gebrauchsanweisung auf der Verpackung befolgen.

Pour faire du yogourt il faut des enzymes. Toutes les recettes dans ce domaine sont basées sur une fermentation du lait obtenue avec du yogourt du commerce, c'est à dire acheté dans un magasin. On peut aussi utiliser du yogourt issu du dernier cycle de production. Mais dans ce cas, il faudra veiller à ce que la procédure ne soit pas répétée plus de six fois consécutivement. La quantité d'enzymes actifs d'un yogourt diminue, ce qui se traduit par un yogourt un peu moins épais.

Concernant l'utilisation d'enzymes secs ou lyophilisés: bien suivre le mode d'emploi figurant sur l'emballage.

Per produrre lo yogurt, sono necessari gli enzimi. Tutte le ricette si riferiscono all'utilizzo di yogurt commerciale acquistato in negozio per ottenere la fermentazione del latte. È possibile utilizzare anche un vasetto di yogurt del ciclo precedente. In questo caso, non ripetere il processo oltre 6 volte. La quantità di enzimi si riduce e produce uno yogurt meno denso. Se si utilizzano enzimi secchi o liofilizzati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

Yogurt needs enzymes. All recipes are based on use of store-bought (commercial) yogurt to ferment the milk. Yogurt from the previous production cycle can be used as well. In that case, ensure that the process is only repeated for 6 consecutive uses. The amount of active enzymes in the yogurt will gradually reduce, rendering the yogurt less thick. When using dry or freeze-dried enzyme, observe the operating instructions on the packaging.

# TUR MIX

**Geschmacksbooster - Sieb für Kräuter**  
für einen besonders würzigen Geschmack...  
Exhausteur de goût - avec filtre à épices  
pour un goût vraiment épicé...  
**Esaltatore di sapore: filtro per erbe aromatiche**  
per un gusto ancora più saporito...  
Taste booster - sieve for herbs  
for an enhanced flavour



**Tropftablett**  
Bac d'égouttement  
Vaschetta raccogliogocce  
Drip tray

**Wasserbehälter**  
Réservoir d'eau  
Serbatoio d'acqua  
Water container

**Geräteunterteil**  
Base de l'appareil  
Base apparecchio  
Base section



**\*Deckel**  
Couvercle  
Coperchio  
Lid

**\*Garbehälter**  
Récipient de cuisson  
Recipiente per cuocere  
Cooking pot

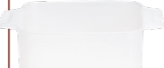
**Nachfüllöffnung**  
Ouverture de remplissage  
Foro di rabbocco  
Refill opening



**\*Schalen und Gläser**  
Coupelles et verres  
Teglie e vasetti  
Bowls and glasses



Garschale für noch mehr  
Garmöglichkeiten...  
Récipient pour encore plus  
d'options de cuisson...  
Teglia di cottura per tante  
possibilità in più...  
Cooking tray for even  
more cooking options...



Reisschale  
Coupelle pour le riz  
Teglia per il riso  
Rice bowl



4x  
Joghurtgläser  
Verres à yogourt  
Vasetti per yogurt  
Yogurt jars

## Display Affichage Display Display



Wird keine Taste betätigt, schaltet das Gerät nach einer Minute wieder aus.  
Si aucune touche n'est actionnée, l'appareil se mettra à l'arrêt au bout d'une minute.  
Se non viene premuto nessun pulsante, l'apparecchio si spegne dopo un minuto.  
If no key is pressed, the device switches off again after one minute.



Das aktivierte Programm ist unterstrichen.  
Le programme activé est souligné.  
Il programma attivo è sottolineato.  
The active programme is underlined.



Symbol blinkt während dem aktiven Garprozess.  
Cette icône clignote durant tout le processus de cuisson.  
Il simbolo lampeggia quando è in corso il processo di cottura.  
Icon flashes during the active cooking process



Dämpfen  
Vapeur  
Cottura a vapore  
Steaming



Wassermangel  
Manque d'eau  
Mancanza d'acqua  
Lack of water



Entkalken  
Détartrage  
Decalcificare  
Descalc

Warmhaltefunktion  
Fonction pour maintien au chaud  
Funzione di mantenimento del calore  
Keep warm function

Minus Taste  
Touche moins  
Tasto meno  
Minus button



Zubereitungszeit  
Temps de préparation  
Tempo di preparazione  
Cooking time

Plus Taste  
Touche plus  
Tasto più  
Plus button

hr Stundenanzeige  
Affichage des heures  
Visualizzazione delle ore  
Hour display



Ei  
Oeuf  
Uova  
Egg  
15 min.



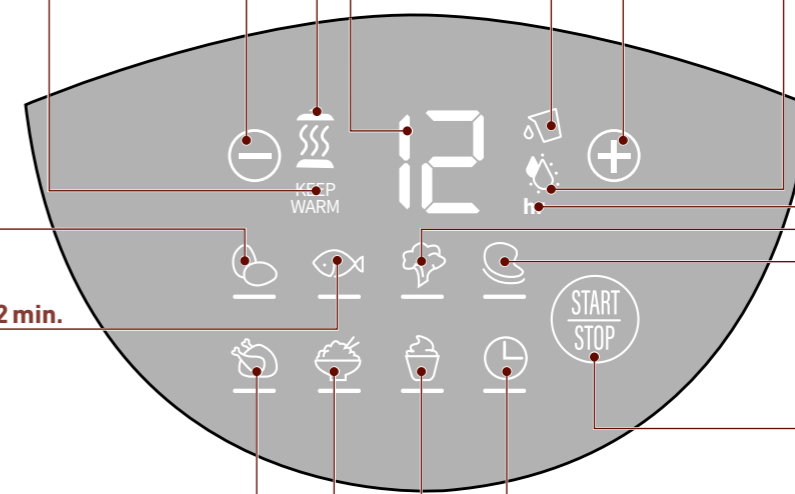
Fisch/Meeresfrüchte  
Poisson/Fruits de mer  
Pesce/Frutti di mare  
Fish/Seafood  
22 min.



Hähnchen  
Poulet  
Pollo  
Chicken  
30 min.



Reis  
Riz  
Riso  
Rice  
40 min.



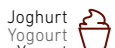
Gemüse  
Légumes  
Verdura  
Vegetables  
20 min.



Fleisch  
Viande  
Carne  
Meat  
25 min.



Start/Stop Taste  
Touche «Start/Stop»  
Tasto «Start/Stop»  
«Start/Stop» button  
1-720 min.



Joghurt  
Yogourt  
Yogurt  
8 h

## Vorbereiten Préparer Preparazione Preparation



Vor dem Erstgebrauch reinigen (siehe Seite 21)  
Bien nettoyer avant première utilisation (voir page 21)  
Pulire prima di utilizzare per la prima volta (vedere pag. 21)  
Clean before initial use (see page 21)



**NUR** reines Wasser in den Wassertank füllen  
Introduire dans le réservoir **UNIQUEMENT** de l'eau pure!  
Versare nel serbatoio **SOLO** acqua pulita  
**ONLY** fill the water tank with pure water



**Gerät stabil in dampfbeständiger Umgebung hinstellen**  
**Poser l'appareil sur une surface stable, à un endroit qui résiste aux vapeurs**  
**Collocare l'apparecchio in posizione stabile in un ambiente resistente al vapore**

The device should be located on a firm base and used in a steam-resistant environment



**Wasser ohne Zusätze einfüllen**  
**Remplir le récipient avec une eau sans additifs.**  
**Versare acqua senza additivi**  
Pour in water without additives



**Tropftablett aufsetzen**  
**Mettre en place le bac d'égouttement**  
**Inserire il vassoio raccogli-gocce**  
Place the drip tray in position

bei Bedarf:  
Selon les besoins:  
Se necessario:  
If desired:



**«Geschmacksbooster» befüllen**  
**Remplir «l'exhausteur de goût»**  
**Riempire l'«esaltatore di sapore»**  
Fill the «taste booster» compartment



**Garbehälter aufsetzen**  
**Mettre en place le récipient de cuisson**  
**Posizionare il recipiente di cottura**  
Place the cooking container on top

Schalen nach Bedarf  
Les coupelles selon les besoins  
Eventualmente inserire le teglie  
Bowls as required

## 5 Lebensmittel einfüllen Introduire les aliments Inserire i cibi Add food

je nach Zubereitung, siehe ab Seite 14  
selon le type de préparation (voir p. 14 et suivantes)  
a seconda della preparazione, vedere da pag. 14  
depending on what you are cooking, see from page 14 onwards

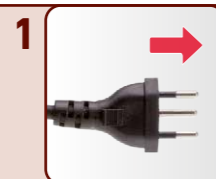


**Deckel aufsetzen**  
**Mettre le couvercle**  
**Mettere il coperchio**  
Put on lid



0,5 - 3 Tl getrocknete Kräuter oder 1,5 - 9 Tl gehackte, frische Kräuter. Das Netz kann leicht befeuchtet werden, so dass kleine Partikel nicht ins Wasser fallen.  
De 0,5 à 3 cc d'herbes séchées ou de 1,5 à 9 cc d'herbes fraîches hachées. Vous pouvez légèrement humecter le tamis afin d'éviter que de fines particules tombent dans l'eau.  
0,5 - 3 cucchiaini di erbe aromatiche secche o 1,5 - 9 cucchiaini di erbe fresche. Inumidire il filtro per non far scendere le erbe nell'acqua.  
0.5 - 3 tsp dried herbs or 1.5 - 9 tsp chopped fresh herbs. The net can be slightly moistened so that small particles do not fall into the water.

## Gebrauchen Utiliser Utilizzo Use



**Gerät piept und geht in den Standby-Modus**  
**L'appareil bipie et se met en mode stand-by.**  
**L'apparecchio emette un beep e passa in modalità standby**  
Device beeps and goes into standby mode.



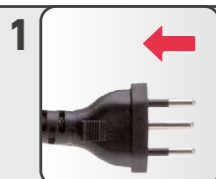
**Einschalten**  
**Mettre en marche**  
**Accendere**  
Switch on

**Garen...  
Cuisson...  
Cottura...  
Cooking...**



Wasserstand regelmässig kontrollieren, evtl. nachfüllen  
Contrôler régulièrement le niveau d'eau, remplir de nouveau le cas échéant  
Controllare regolarmente il livello dell'acqua, rabboccare se necessario  
Check water level regularly, refill if necessary

**Gerät einstecken**  
**Brancher l'appareil**  
**Collegare la spina**  
Plug in appliance



**Gerät ausstecken**  
**Débrancher l'appareil**  
**Scollegare l'apparecchio**  
Unplug appliance



**Gerät abkühlen lassen**  
**Laisser refroidir l'appareil**  
**Lasciar raffreddare l'apparecchio**  
Leave appliance to cool down



**Restwasser leeren/ausreiben**  
**Vide l'eau restante/nettoyer**  
**Buttare via l'acqua residua/asciugare**  
Drain remaining water/wipe

**mit Einschaltverzögerung**  
**avec mise en marche différée**  
**con accensione programmata**  
with switch-on delay

**ohne Einschaltverzögerung**  
**sans mise en marche différée**  
**senza accensione programmata**  
without switch-on delay

1. Timer aufrufen  
Activer la minuterie  
Accedere al timer  
Bring up timer
2. Einschaltverzögerung einstellen  
Régler la mise en marche différée  
Impostare l'accensione programmata  
Set switch-on delay
3. Eingabe bestätigen  
Confirmer la saisie  
Confermare l'inserimento  
Confirm input
4. Programm wählen  
Sélectionner le programme  
Selezionare il programma  
Select programme
5. Evtl. Garzeit anpassen  
Ajuster, si nécessaire, le temps de cuisson  
Se necessario, adeguare il tempo di cottura  
Adjust cooking time if necessary
6. Zubereitung starten  
Démarrer la préparation  
Avviare la cottura  
Start preparation

1. Programm wählen  
Sélectionner le programme  
Selezionare il programma  
Select programme
2. Evtl. Garzeit anpassen  
Adapter, si nécessaire, le temps de cuisson  
Se necessario, adeguare il tempo di cottura  
Adjust cooking time if necessary
3. Zubereitung starten  
Démarrer la préparation  
Avviare la cottura  
Start preparation



automatisches Warmhalten für 20 Minuten nach Programmende  
Fonction «maintien au chaud» automatique pour 20 minutes à la fin du programme  
Mantenimento automatico del calore per 20 minuti al termine del programma  
Automated keeping warm for 20 minutes after the programme ends

Bei aktiver Warmhalte-Funktion kann deren Dauer jederzeit geändert werden (1 bis 30 min.).  
Tant que la fonction est active on peut en modifier la durée à tout moment (1 à 30 minutes).

Con funzione di mantenimento del calore attiva, è possibile modificare la durata in qualunque momento (da 1 a 30 minuti).  
When the keep-warm function is active its duration can be changed at any time (1 to 30 min.).



**Lebensmittel entnehmen**  
**Retirer les aliments**  
**Togliere il cibo**  
Remove food



Dampf ist sehr heiss: immer mit Topflappen arbeiten!  
Toujours utiliser un torchon de cuisine car la vapeur est très chaude!  
Il vapore è molto caldo: utilizzare sempre una presina!  
Steam is very hot: always use potholders!



Garzeiten, Programme, Rezepte, etc. siehe ab Seite 14  
Temps de cuisson, programmes, recettes, etc.: voir page 14 et suivantes.  
Tempi di cottura, programmi, ricette, ecc.: vedere da pagina 14  
For cooking times, programmes, recipes, etc., see from page 14 onwards

**Zubereitung abbrechen:**  
Pour arrêter la préparation:  
Interrompere la cottura:  
To cancel food preparation:



gedrückt halten  
appuyer et maintenir  
tenere premuto  
keep pressed down

**...pausieren/fortführen:**  
...pour faire une pause ou continuer:  
...mettere in pausa/proseguire:  
...to pause / resume:



antippen  
activer  
premere leggermente  
press button once



«Geschmacksbooster» befüllen  
Remplir «l'exhausteur de goût»  
Riempire l'«esaltatore di sapore»  
Fill the «taste booster» compartment



0,5-3 Tl getrocknete Kräuter oder 1,5-9 Tl gehackte, frische Kräuter. Das Netz kann leicht befeuchtet werden, so dass kleine Partikel nicht ins Wasser fallen.  
De 0,5 à 3 cc d'herbes séchées ou de 1,5 à 9 cc d'herbes fraîches hachées. Vous pouvez légèrement humecter le tamis afin d'éviter que de fines particules tombent dans l'eau.  
0,5 - 3 cucchiaini di erbe aromatiche secche o 1,5 - 9 cucchiaini di erbe fresche. Inumidire il filtro per non far scendere le erbe nell'acqua.  
0.5 - 3 tsp dried herbs or 1.5 - 9 tsp chopped fresh herbs. The net can be slightly moistened so that small particles do not fall into the water.



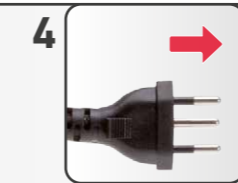
Garbehälter aufsetzen  
Mettre en place le récipient de cuisson  
Posizionare il recipiente di cottura  
Place the cooking container on top

## 5 Lebensmittel einfüllen Introduire les aliments Inserire i cibi Add food

je nach Zubereitung, siehe ab Seite 14  
selon le type de préparation (voir p. 14 et suivantes)  
a seconda della preparazione, vedere da pag. 14  
depending on what you are cooking, see from page 14 onwards



Deckel aufsetzen  
Mettre le couvercle  
Mettere il coperchio  
Put on lid



Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare la spina  
Plug in appliance



Einschalten  
Mettre en marche  
Accendere  
Switch on



Der bis MAX gefüllte Wasserbehälter reicht für die gesamte Zubereitungszeit.  
Si le réservoir d'eau a été rempli jusqu'au repère MAX, il y aura assez d'eau pour toute la durée de la préparation.  
Il contenitore dell'acqua riempito fino al livello MAX basta per l'intero tempo di cottura.  
The water container filled to MAX is sufficient for the entire preparation time.

Milcharten und deren Einfluss auf die Qualität des Joghurts  
Les différents sortes de lait et leur impact sur la qualité du yogourt  
Tipi di latte e differenze nella qualità dello yogurt  
Types of milk and their influence on the quality of the yogurt

■ **Pasteurisierte Milch:** das Ergebnis ist cremiger Joghurt und produziert ein wenig Haut auf der Oberseite.  
Lait pasteurisé : le résultat obtenu est un yogourt crémeux, avec un peu de peau sur le dessus.

■ **Latte pastorizzato o latte intero UHT:** il risultato è uno yogurt cremoso, che produce una leggera pellicola in superficie.  
Pasteurised milk: this will result in a creamy yogurt while producing a little skin on the top.

■ **Sterilisierte Milch oder UHT Vollmilch:** das Ergebnis wird festerer Joghurt sein.  
Lait stérilisé ou lait entier UHT : le résultat obtenu sera un yogourt plus ferme.  
Latte sterilizzato o latte intero UHT: il risultato è uno yogurt più sodo.  
Sterilised milk or UHT whole milk: this will result in a firmer yogurt.

■ **Rohmilch:** immer zuerst kochen (schädliche Bakterien) so dass es sicher ist, die Rohmilch zur Herstellung von Joghurt zu verwenden. Vor dem Verwenden auf Raumtemperatur abkühlen lassen.  
Lait cru : toujours commencer par le faire bouillir pour éliminer les bactéries nuisibles et être ainsi sûr qu'il pourra être utilisé pour faire du yogourt. Mais avant de l'utiliser, bien le laisser se refroidir à température ambiante.

■ **Latte crudo:** deve essere prima bollito per eliminare i batteri nocivi e rendere sicura la preparazione dello yogurt. Prima di utilizzarlo, farlo raffreddare a temperatura ambiente.  
Raw milk: always boil raw milk first to make it safe to use for the production of yogurt (preventing harmful bacteria). Let it cool down to room temperature before use.

■ **Milchpulver:** das Ergebnis wird sehr cremiger Joghurt sein. Gebrauchsanweisung auf der Verpackung befolgen (Milchpulver). Vor dem Verwenden auf Raumtemperatur abkühlen lassen.  
Lait en poudre : le résultat obtenu sera un yogourt très crémeux. Bien suivre le mode d'emploi figurant sur l'emballage. Avant d'utiliser ce lait, bien le laisser se refroidir à température ambiante.

■ **Latte in polvere:** il risultato è uno yogurt molto più cremoso. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del latte in polvere prima di utilizzarlo, farlo raffreddare a temperatura ambiente.  
Powdered milk: this will result in very creamy yogurt. Observe the usage instructions on the packaging (powdered milk). Let it cool down to room temperature before use.

mit Einschaltverzögerung  
avec mise en marche différée  
con accensione programmata  
with switch-on delay

oder  
ou  
o  
or

ohne Einschaltverzögerung  
sans mise en marche différée  
senza accensione programmata  
without switch-on delay

automatisches Warmhalten für 20 Minuten nach Programmende  
Fonction «maintien au chaud» automatique pour 20 minutes à la fin du programme  
Mantenimento automatico del calore per 20 minuti al termine del programma  
Automated keeping warm for 20 minutes after the programme ends

Bei aktiver Warmhalte-Funktion kann deren Dauer jederzeit geändert werden (1 bis 30 min.).  
Tant que la fonction est active on peut en modifier la durée à tout moment (1 à 30 minutes).  
Con funzione di mantenimento del calore attiva, è possibile modificare la durata in qualunque momento (da 1 a 30 minuti).  
When the keep-warm function is active its duration can be changed at any time (1 to 30 min.).

1. Timer aufrufen  
Activer la minuterie  
Accedere al timer  
Bring up timer
2. Einschaltverzögerung einstellen  
Régler la mise en marche différée  
Impostare l'accensione programmata  
Set switch-on delay
3. Eingabe bestätigen  
Confirmer la saisie  
Confermare l'inserimento  
Confirm input
4. Programm wählen  
Sélectionner le programme  
Selezionare il programma  
Select programme
5. Evtl. Garzeit anpassen  
Ajuster, si nécessaire, le temps de cuisson  
Se necessario, adeguare il tempo di cottura  
Adjust cooking time if necessary
6. Zubereitung starten  
Démarrer la préparation  
Avviare la cottura  
Start preparation

1. Programm wählen  
Sélectionner le programme  
Selezionare il programma  
Select programme
2. Evtl. Garzeit anpassen  
Adapter, si nécessaire, le temps de cuisson  
Se necessario, adeguare il tempo di cottura  
Adjust cooking time if necessary
3. Zubereitung starten  
Démarrer la préparation  
Avviare la cottura  
Start preparation

Bei aktiver Warmhalte-Funktion kann deren Dauer jederzeit geändert werden (1 bis 30 min.).  
Tant que la fonction est active on peut en modifier la durée à tout moment (1 à 30 minutes).  
Con funzione di mantenimento del calore attiva, è possibile modificare la durata in qualunque momento (da 1 a 30 minuti).  
When the keep-warm function is active its duration can be changed at any time (1 to 30 min.).



Garzeiten, Programme, Rezepte, etc. siehe ab Seite 14  
Temps de cuisson, programmes, recettes, etc.: voir page 14 et suivantes.  
Tempi di cottura, programmi, ricette, ecc., vedere da pagina 14  
For cooking times, programmes, recipes, etc., see from page 14 onwards

Zubereitung abbrechen: gedrückt halten  
Pour arrêter la préparation: appuyer et maintenir  
Interrompere la cottura: tenere premuto  
To cancel food preparation: keep pressed down

...pausieren/fortführen: ...pour faire une pause ou continuer:  
...mettere in pausa/proseguire:  
...to pause / resume:

antippen  
activer  
premere leggermente  
press button once



Deckel abnehmen  
Enlever le couvercle  
Rimuovere il coperchio  
Remove cover



Zubereitung fortsetzen  
Poursuivre la préparation  
Proseguire la cottura  
Continue preparation

Nach ca. 40 Min. ertönt ein Beep-ton\*  
Au bout de 40 minutes environ, un bip sonore retentit\*  
Dopo ca. 40 min., viene emesso un segnale acustico\*  
After approx. 40 min. a beep tone\* sounds

Symbol blinkt: Zubereitung läuft  
L'icône clignote: préparation en cours  
Il simbolo lampeggia: la cottura è in corso  
Icon flashes: preparation in progress



Nach der Zubereitung die Joghurt aus dem Garbehälter nehmen und für ca. 8 Stunden im Kühlschrank kühlen.  
Quand la préparation des yogourts est terminée: les sortir du récipient de cuisson et les laisser se refroidir 8 heures (environ) au réfrigérateur.  
Dopo la cottura, estrarre gli yogurt dal recipiente di cottura e far raffreddare in frigorifero per ca. 8 ore.  
After preparation, remove the yogurt from the cooking container and cool it in the refrigerator for about 8 hours.



Symbol blinkt: Zubereitung läuft  
L'icône clignote: préparation en cours  
Il simbolo lampeggia: la cottura è in corso  
Icon flashes: preparation in progress



Dampf ist sehr heiss: immer mit Topflappen arbeiten!  
Toujours utiliser un torchon de cuisine car la vapeur est très chaude!  
Il vapore è molto caldo: utilizzare sempre una presina!  
Steam is very hot: always use potholders!



## Reis einfüllen

Introduction du riz

Inserire il riso

Add rice



Steamer entsprechend Seite 12 vorbereiten  
Préparer le Steamer comme indiqué à la page 12  
Preparare lo Steamer come indicato a pagina 12  
Prepare steamer as described on page 12

Verhältnis Reis zu Wasser: 1 zu 1,5  
Ratio riz / eau: 1 à 1,5  
Proporzione riso / acqua: da 1 a 1,5  
Rice to water ratio: 1 to 1.5

1



**Reis in Reisschale geben**  
Verser le riz dans la coupelle à riz  
**Versare il riso nella teglia**  
Put rice in rice bowl

Die Reisschale kann direkt in den Garbehälter gestellt werden. Wird zuerst die Garschale eingesetzt und die Reisschale darauf gestellt, können zeitgleich weitere Lebensmittel gegart werden.

La coupelle de riz peut être mise dans le récipient de cuisson directement. Mettre en place le récipient de cuisson et y introduire ensuite la coupelle à riz permet de cuire plusieurs aliments en même temps.

La teglia per il riso può essere posizionata direttamente nel recipiente di cottura. Inserendo prima la teglia di cottura e quindi la teglia per il riso sovrapposta, è possibile cucinare contemporaneamente altri cibi.

The rice bowl can be placed directly in the cooking container. If the cooking tray is inserted first and the rice bowl is placed on top, other foods can be cooked at the same time.

2



**Wasser zu Reis geben**  
Verser de l'eau dans le riz  
**Aggiungere l'acqua al riso**  
Add water to rice

3



**Reisschale einsetzen**  
Introduire la coupelle de riz  
**Inserire la teglia per il riso**  
Insert rice bowl

4



**Deckel aufsetzen**  
Mettre le couvercle  
**Rimettere il coperchio**  
Put on lid

## Reis garen

Cuisson du riz

Cuocere il riso

Cooking rice

1



**Einschalten**  
Mettre en marche  
**Accendere**  
Switch on

2



**«Reis» wählen**  
Sélectionner «Riz»  
**Scegliere «riso»**  
Select «Rice»

3



**35 - 40 Min.**

**Evtl. Garzeit einstellen**  
Régler, si nécessaire, le temps de cuisson  
**Se necessario, impostare il tempo di cottura**  
Set cooking time if necessary

4



**Zubereitung starten**  
Démarrer la préparation  
**Avviare la cottura**  
Start preparation



Wasserstand regelmässig kontrollieren, evtl. nachfüllen  
Contrôler régulièrement le niveau d'eau, remplir de nouveau le cas échéant  
Controllare regolarmente il livello dell'acqua, rabboccare se necessario  
Check water level regularly, refill if necessary



Gerät einschalten, Programm wählen und Zubereitung starten: siehe Seite 12.  
Mise en marche de l'appareil, sélection du programme requis et démarrage de la préparation: voir page 12.  
Accendere l'apparecchio, scegliere il programma e avviare la cottura: vedere pagina 12.  
Switch on device, select programme and start preparation (see page 12).



## Garzeit-Tabelle

### Tableau des temps de cuisson

### Tabella dei tempi di cottura

### Table of cooking times



Die Flüssigkeit aus der Tropfschale eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Suppen, Saucen und Bratensaucen.

Le liquide présent dans le bac d'égouttement est l'idéal pour la préparation de soupes, de sauces.

Il liquido nella vaschetta di raccolta è perfetto per la preparazione di minestre, salse e sughi per l'arrosto.

The liquid from the drip tray is ideal for the preparation of soups, sauces and gravy.

Lieblingskräuter verwenden, um neue Kombinationen zu erstellen

Créez de nouvelles combinaisons avec vos herbes préférées.

Utilizzare le erbe preferite per creare nuovi abbinamenti.

Use your favourite herbs for new combinations.



Garzeit in Minuten für gefrorene Lebensmittel

Temps de cuisson (en minutes) pour des aliments congelés

Tempo di cottura in minuti per cibi congelati

Cooking time in minutes for frozen foods

Garzeit in Minuten für frische Lebensmittel

Temps de cuisson (en minutes) pour des aliments frais

Tempo di cottura in minuti per cibi freschi

Cooking time in minutes for fresh foods

Gemüse Légumes Verdura Vegetables	Menge Quantité Quantità Quantity	min		passende Kräuter / Gewürze Herbes/épices adéquat(e)s Erbe aromatische / spezie adatte Suitable herbs / seasonings
<b>Artischocken</b> (mittel) <b>Artichauts</b> (moyen) <b>Carciofi</b> (medi) <b>Artichokes</b> (medium)	<b>3 St/pc</b>	<b>45-50</b>		Knoblauch, Estragon, Dill Ail, estragon, aneth Agljo, dragoncello, aneto Garlic, tarragon, dill
<b>Spargel</b> <b>Asperges</b> <b>Asparagi</b> <b>Asparagus</b>	<b>400 g</b>	<b>13-15</b>	<b>16-18</b>	Zitronenmelisse, Lorbeerblätter, Thymian Mélisse, feuilles de laurier, thym Melissa, foglie di alloro, timo Lemon balm, bay leaves, thyme
<b>Brokkoli</b> <b>Brocoli</b> <b>Broccoli</b> <b>Broccoli</b>	<b>400 g</b>	<b>16-18</b>	<b>8-20</b>	Knoblauch, roter Pfeffer, Estragon Ail, poivre rouge, estragon Agljo, pepe rosso, dragoncello Garlic, red pepper, tarragon
<b>Karotten</b> (Scheiben) <b>Carottes</b> (tranchées) <b>Carote</b> (a fetta) <b>Carrots</b> (sliced)	<b>400 g</b>	<b>20-22</b>		Anis, Minze, Dill Anis, menthe, aneth Anice, menta, aneto Anise, mint, dill
<b>Blumenkohl</b> <b>Chou-fleur</b> <b>Cavolfiore</b> <b>Cauliflower</b>	<b>400 g</b>	<b>16-18</b>	<b>18-20</b>	Rosmarin, Basilikum, Estragon Romarin, basilic, estragon Rosmarino, basilico, dragoncello Rosemary, basil, tarragon
<b>Spinat</b> <b>Épinards</b> <b>Spinaci</b> <b>Spinach</b>	<b>250 g</b>	<b>8-10</b>	<b>18-20</b>	Kerbel, Thymian, Knoblauch Cerfeuil, thym, ail Cerfoglio, timo, aglio Chervil, thyme, garlic
<b>Grüne Bohnen</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fagiolini</b> <b>Green beans</b>	<b>400 g</b>	<b>18-20</b>		Kreuzkümmel, Dillsamen Cumin, graines d'aneth Cumino, semi di aneto Cumin, dill seeds

Gemüse Légumes Verdura Vegetables	Menge Quantité Quantità Quantity	min		passende Kräuter / Gewürze Herbes/épices adéquat(e)s Erbe aromatische / spezie adatte Suitable herbs / seasonings
<b>Erbsen</b> <b>Pois</b> <b>Piselli</b> <b>Peas</b>	<b>400 g</b>	<b>10-12</b>	<b>15-18</b>	Basilikum, Majoran, Minze Basilic, marjolaine, menthe Basilico, maggiorana, menta Basil, marjoram, mint
<b>Kartoffeln</b> (halbiert) <b>Pommes de terre</b> (coupées en deux) <b>Patate</b> (dimezzate) <b>Potatoes</b> (halved)	<b>400 g</b>	<b>20-22</b>		Kerbel, Schnittlauch, Dill Cerfeuil, ciboulette, aneth Cerfoglio, erba cipollina, aneto Chervil, chives, dill

Fleisch Viandes Carne Meat	Menge Quantité Quantità Quantity	min		passende Kräuter / Gewürze Herbes/épices adéquat(e)s Erbe aromatische / spezie adatte Suitable herbs / seasonings
<b>Poulet in Stücken</b> (o. Knochen) <b>Poulet en morceaux</b> (désossés) <b>Pollo a pezzi</b> (disossati) <b>Chicken in pieces</b> (boneless)	<b>250 g</b> <b>450 g</b>	<b>12-15</b> <b>30-35</b>		Curry, Rosmarin, Thymian Curry, romarin, thym Curry, rosmarino, timo Curry, rosemary, thyme
<b>Schweinefleisch</b> <b>Viande de porc</b> <b>Carne di maiale</b> <b>Pork</b>	<b>400 g</b>	<b>5-10</b>		Curry, Zitronenmelisse, Thymian Curry, mélisse, thym Curry, melissa, timo Curry, lemon balm, thyme
<b>Rindfleisch</b> <b>Viande du boeuf</b> <b>Manzo</b> <b>Beef</b>	<b>250 g</b>	<b>8-10</b>		Curry, roter Pfeffer, Thymian Curry, poivre rouge, thym Curry, peperoncino, timo Curry, red pepper, thyme

Fisch / Meeresfrüchte Poisson / Fruits de mer Pesci / Frutti di mare Fish / Seafood	Menge Quantité Quantità Quantity	min		passende Kräuter / Gewürze Herbes/épices adéquat(e)s Erbe aromatische / spezie adatte Suitable herbs / seasonings
<b>Schalentiere</b> <b>Crustacés</b> <b>Crostaceo</b> <b>Shellfish</b>	<b>400 g</b>	<b>8-10</b>		Majoran, Zitronenmelisse Marjolaine, mélisse Maggiorana, melissa Marjoram, lemon balm
<b>Garnelen</b> <b>Crevette</b> <b>Gambaretto</b> <b>Prawn</b>	<b>400 g</b>	<b>6</b>		Zitronenmelisse, Knoblauch Mélisse, ail Melissa, aglio Lemon balm, garlic
<b>Muscheln</b> <b>Moules</b> <b>Cozze</b> <b>Mussels</b>	<b>400 g</b>	<b>8-10</b>		Zitronenmelisse, Knoblauch Mélisse, ail Melissa, aglio Lemon balm, garlic
Solange garen lassen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Laisser cuire jusqu'à ce que toutes les moules se soient ouvertes. Cuocere le cozze finché si aprono. Leave to cook until all the mussels are open.				
<b>Hummer</b> <b>Homard</b> <b>Aragosta</b> <b>Lobster</b>	<b>2 St/pc</b> <b>(2x400 g)</b>	<b>20-22</b>		Meerrettich, Knoblauch Raifort, ail Rafano, aglio Horseradish, garlic
<b>Fischfilet</b> <b>Filets de poisson</b> <b>Filetti di pesce</b> <b>Fish filets</b>	<b>250 g</b>	<b>6-8</b>	<b>10-12</b>	Senfkörner, Majoran Graines de moutarde, marjolaine Semi di senape, maggiorana Mustard seeds, marjoram

**Was tun wenn ...**  
**Que faire lorsque ...**  
**Cosa fare se ...**  
**What to do when ...**



... das Gerät nicht funktioniert?  
 ... l'appareil ne fonctionne pas?  
 ... l'apparecchio non funziona?  
 ... the appliance is not functioning?



Eingesteckt? Eingeschaltet? Korrekt zusammgebaut? Kein Wasser im Wassertank?  
 Branché? Mis en service? Correctement monté? Pas d'eau dans le réservoir d'eau?  
 Collegato? Acceso? Montato correttamente? Non c'è acqua nel serbatoio?  
 Plugged in? Switched on? Assembled correctly? No water in the tank?

... das Gerät sich nicht richtig erwärmt?  
 ... l'appareil ne chauffe pas correctement?  
 ... l'apparecchio non si scalda come dovrebbe?  
 ... did the device not heat up properly?

Gerät regelmässig entkalkt?  
 L'appareil a-t-il été détartré régulièrement?  
 L'apparecchio viene decalcificato regolarmente?  
 Did you descale the device at regular intervals?

... sind die Zutaten nicht ausreichend gar?  
 ... les aliments ne sont pas assez cuits?  
 ... il cibo non è abbastanza cotto?  
 ... is the food not all well done?

Zu grosse Mengen? Zutaten mit stark unterschiedlichen Grössen eingefüllt?  
 Quantités trop grandes? Est-ce que les ingrédients sont de tailles trop différentes?  
 Quantità eccessive? Sono stati inseriti ingredienti di dimensioni molto diverse?  
 Quantities too large? Did you include very differently sized ingredients?

... «Geschmacksbooster» hat keine/begrenzte Wirkung?  
 ... Effet limité/inexistant de «l'exhausteur de goût»?  
 ... «l'esaltatore di sapore» non funziona o funziona poco?  
 ... Does the «taste booster» have no/limited effect?

Zuwenig, falsche Kräuter eingefüllt?  
 Les herbes introduites ne sont pas les bonnes, leur quantité est insuffisante?  
 Sono state inserite poche erbe aromatiche o non corrette?  
 Did you fill in too few, or the wrong, herbs?

... Wasser spritzt aus dem Gerät?  
 ... de l'eau est projetée hors de l'appareil?  
 ... schizza acqua dall'apparecchio?  
 ... is water splashing from the device?

Zuviel Wasser in den Wassertank eingefüllt?  
 Trop d'eau dans le réservoir d'eau?  
 Troppa acqua nel serbatoio?  
 Did you fill the water tank too full?

**Reinigung**  
**Nettoyage**  
**Pulitura**  
**Cleaning**



Zuerst Netzstecker ziehen  
 Retirer d'abord la prise  
 Staccare prima la spina  
 Unplug first

Nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.  
 Ne jamais passer sous l'eau, ne jamais rincer dans l'eau.  
 Non mettere mai sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua.  
 Never hold under a running tap or rinse in water.

1



**Gehäuse feucht und nicht scheuernd abwischen**  
 Essuyer l'appareil avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs  
**Pulire l'involucro con un panno umido senza strofinare**  
 Wipe housing with a non-abrasive damp cloth

2



**Zubehör entfernen, mit Seifenwasser reinigen, trocknen**  
 Retirer et nettoyer les accessoires avec de l'eau savonneuse, essuyer  
**Rimuovere e pulire gli accessori con acqua e sapone, asciugare**  
 Remove and clean accessories in soapy water, dry



Deckel, Garbehälter, Schalen, Gläser sind spülmaschinenfest. Eine kontinuierliche Reinigung in einer Spülmaschine kann jedoch zu einem Verlust von Glanz führen.  
 Couvercle, récipient de cuisson, coupelles et verres résistent au lave-vaisselle. Mais un nettoyage continu au lave-vaisselle peut leur faire perdre de leur brillant.  
 Coperchio, recipiente di cottura, teglie e vasetti possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, i continui lavaggi in lavastoviglie possono causare perdita di brillantezza.

The lids, cooking containers, bowls and glasses are dishwasher safe. Continuous cleaning in a dishwasher can however lead to a loss of shine.





## Entkalken Détartrage Decalcificare Descaling

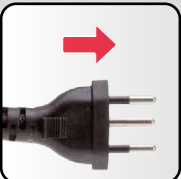


Keine chemischen oder handelsüblichen Entkalker verwenden  
Ne pas utiliser de détartrant chimique ou du commerce  
Non utilizzare decalcificanti chimici o commerciali  
Do not use any other chemical or commercial descale





Tritt Essig beim Entkalken über den Behälter, Menge reduzieren  
Si du vinaigre devait déborder du récipient lors du détartrage, réduisez la quantité  
Se l'aceto dovesse traboccare dal contenitore durante la decalcificazione, ridurre la quantità  
If vinegar spills during descaling, reduce the amount


**1**  **Weissen Essig bis MAX einfüllen**  
Remplir le récipient de vinaigre blanc, jusqu'au repère MAX  
**Versare aceto bianco fino al livello MAX**  
Add white vinegar to the MAX limit

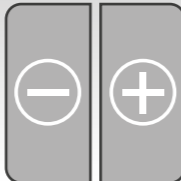
**2**  **Tropftablett, Garbehälter, Schalen und Deckel aufsetzen**  
Mettre le bac d'égouttement, le récipient de cuisson, les coupelles et le couvercle  
**Rimettere la vaschetta raccogliogocce, il recipiente di cottura, le teglie e il coperchio**  
Put on the drip tray, the cooking container, the bowls and the lid


**3**  **Gerät einstecken**  
Brancher l'appareil  
**Collegare la spina**  
Plug in appliance

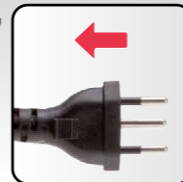



Abhängig von der Wasserhärte jeweils nach ca. 15 Betriebsstunden, oder sobald  blinkt.  
Toutes les 15 heures d'utilisation environ (le nombre d'heures exact dépend de la dureté de votre eau) ou dès que le voyant  clignote.  
A seconda della durezza dell'acqua, dopo ca. 15 ore di funzionamento o quando lampeggia la spia   
Depending on the water hardness, after approx. 15 operating hours or as soon as  flashes.

**4**  **Beliebiges Programm wählen**  
Sélectionner n'importe quel programme  
**Selezionare il programma desiderato**  
Select any programme

**5**  **Zubereitungszeit auf 25 Minuten einstellen**  
Régler le temps de préparation sur 25 minutes  
**Impostare il tempo di preparazione su 25 minuti**  
Set preparation time to 25 minutes

**6**  **Entkalkungsvorgang starten**  
Lancer le processus de détartrage  
**Avviare il processo di decalcificazione**  
Start descaling process

**7**  **Nach Beenden des Vorgangs, Gerät ausstecken**  
Une fois le processus terminé, débrancher l'appareil  
**Dopo aver completato il processo, scollegare l'apparecchio**  
After completing the process, unplug appliance

**8**  **Gründlich nachspülen, trocknen**  
Bien rincer, essuyer  
**Risciacquare a fondo, asciugare**  
Rinse out thoroughly, dry

**9**  **Zubehör mit Seifenwasser reinigen, trocknen**  
Laver les accessoires à l'eau et au savon puis les sécher  
**Pulire i singoli componenti con acqua e sapone, quindi asciugarli**  
Clean accessories with soapy water, then dry



Deckel, Garbehälter, Schalen, Gläser sind spülmaschinenfest. Eine kontinuierliche Reinigung in einer Spülmaschine kann jedoch zu einem Verlust von Glanz führen.  
Couvercle, récipient de cuisson, coupelles et verres résistent au lave-vaisselle. Mais un nettoyage continu au lave-vaisselle peut leur faire perdre de leur brillant.  
Coperchio, recipiente di cottura, teglie e vasetti possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, i continui lavaggi in lavastoviglie possono causare perdita di brillantezza.  
The lids, cooking containers, bowls and glasses are dishwasher safe. Continuous cleaning in a dishwasher can however lead to a loss of shine.

**Adressen**  
**Adresses**  
**Indirizzi**  
**Addresses**

**CH:** TAVORA Brands AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland  
www.turmix.ch

**Garantie**  
**Garantie**  
**Garanzia**  
**Warranty**

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions-, sowie Materialfehler. Ausgenommen sind Beschädigungen durch hydrochemische Einflüsse (z.B. Verkalkung) sowie sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.

**Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.**

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. Les dommages dus à des causes hydrochimiques (par ex. dépôts calcaires) et à l'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e alle leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, danni dovuti ad effetti idro-chimici (es. depositi calcarei) o usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

**Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.**

The product guarantee is in accordance with the respective local law and regulations and applies for at least 2 years from date of purchase. It covers faults in construction, workmanship and material. Excluded from this guarantee are damage from hydro-chemical influences (e.g. owing to calcification), damage to all wear parts, damage from inappropriate use or maintenance, as well as damage from modifications or repairs carried out by unauthorised third parties.

**Please keep your proof of purchase to verify any claims under guarantee.**

