

SOBA

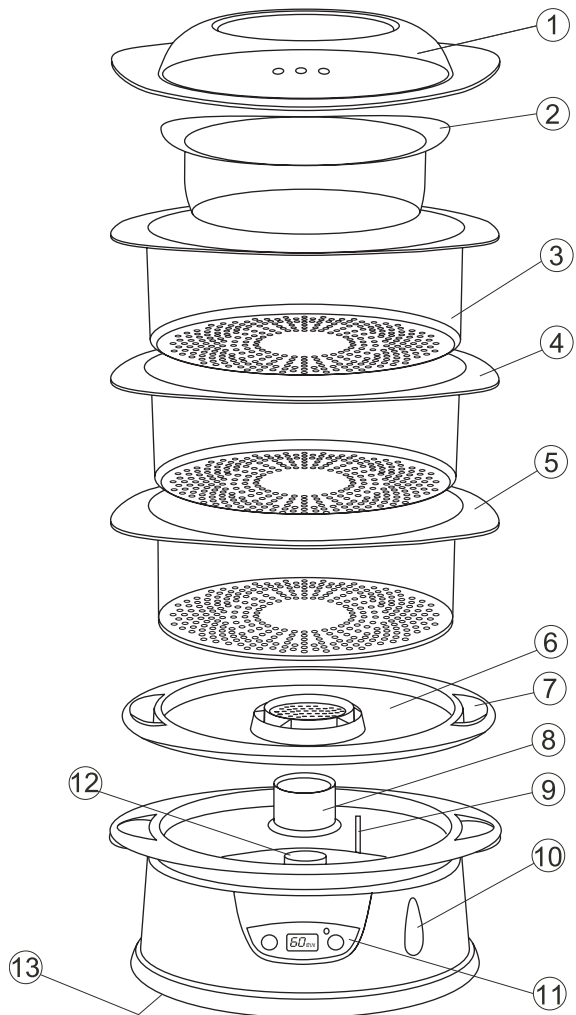
PS710

DAMPFGARER GEBRAUCHSANLEITUNG



GERÄTEBESTANDTEILE

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Betrieb eines Elektrogerätes sollten stets folgende Sicherheitshinweise befolgt werden:

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

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

INBETRIEBNAHME

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

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

GLEICHZEITIGE VERWENDUNG MEHRERER GAREINSÄTZE

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

VERWENDUNG DER REISSCHALE

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

INFORMATION ZUR VERWENDUNG DER GAREINSÄTZE

Insgesamt stehen 3 Gareinsätze zur Verfügung:

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

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

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

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

AROMAGITTER

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

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

WASSER WÄHREND DES GARENS NACHFÜLLEN

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

NACH BEENDIGUNG DES GARPROZESSES

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

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

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

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

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

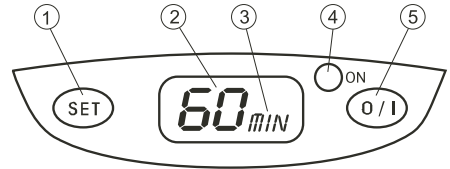
ACHTUNG: Den Dampfgarer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

STAURAUM FÜR NETZKABEL

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

EINSTELLEN DES TIMERS

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



INBETRIEBNAHME

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

ABSCHALTEN DES GERÄTS

O/I-Taste drücken, um das Gerät abzuschalten.

AM ENDE DER GARZEIT

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

GARTABELLE

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

Fleisch/Geflügel

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

Reis/Teigwaren

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

Aufwärmen

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

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

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

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

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

The logo for SOBA, featuring the word "SOBA" in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed, giving it a 3D appearance. The letters are set against a white background.

Kundendienst Österreich:

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

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

Hauptsitz:

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

Telefon 041-769 70 70
Telefax 041-769 70 71