



DE Gebrauchsanleitung XBOGBG

So verwenden Sie den gelochten Edelstahl-Garbehälter:

Der Gargutträger ist für die schonende Zubereitung von Lebensmitteln aller Art geeignet:

- Dämpfen (100 Grad & 100 % Feuchtigkeit voreingestellt)
- Dünsten (95 Grad & 40 % Feuchtigkeit voreingestellt)
- Dörren (40 bis 70 Grad & keine Feuchtigkeitszugabe)
- ▶ Setzen Sie den Garbehälter erst nach dem Vorheizen des BORA X BO ein.
- ▶ Geben Sie nach Möglichkeit keine tiefgefrorenen Lebensmittel auf den Garbehälter.
- ▶ Für optimale Ergebnisse belegen Sie den Garbehälter möglichst gleichmäßig.

Manuell Garen: Der gelochte Garbehälter ist für manuelle Temperatureinstellungen bis max. 120 Grad geeignet.

IT Istruzioni per l'uso XBOGBG

Come utilizzare il cestello di cottura in acciaio inox forato:

Il cestello è adatto per la preparazione delicata di tutti i tipi di cibo:

- Cucinare a vapore (100 gradi & 100 % di umidità preimpostata)
- Stufare (95 gradi & 40 % di umidità preimpostata)
- Asciugatura (40 fino a 70 gradi & senza l'aggiunta di umidità)
- ▶ Inserire il cestello di cottura una volta che il BORA X BO è stato preriscaldato.
- ▶ Se possibile, non mettere gli alimenti congelati sul cestello di cottura.
- ▶ Per ottenere risultati ottimali, distribuire gli alimenti nel modo più uniforme possibile nel cestello di cottura.

Cottura manuale: il cestello di cottura forato è indicato per impostazioni temperatura manuali fino a un massimo di 120 gradi.

NL Gebruiksaanwijzing XBOGBG

Zo gebruikt u het roestvrijstalen stoommandje:

Het stoommandje is geschikt voor een rustige bereiding van allerlei soorten voedsel:

- Stomen (100 graden en 100 % vochtigheid vooraf ingesteld)
- Stoven (95 graden en 40 % vochtigheid vooraf ingesteld)
- Drogen (40 tot 70 graden en geen vochtigheid vooraf ingesteld)
- ▶ Zet het stoommandje pas in de BORA X BO als deze is voorverwarmd.
- ▶ Doe liever geen bevroren voedsel in het stoommandje.
- ▶ Voor het beste resultaat vul je het stoommandje zo gelijkmatig mogelijk.

Handmatig koken: Het stoommandje is geschikt voor handmatige temperatuurinstellingen tot maximaal 120 graden.

EN Instructions for use XBOGBG

How to use the perforated stainless steel tray:

This tray is suitable for gently cooking all kinds of foods:

- steaming (preset to 100 degrees & 100 % humidity)
 - stewing (preset to 95 degrees & 40 % humidity)
 - drying (40 to 70 degrees with no humidity)
 - ▶ Preheat the BORA X BO before inserting the tray.
 - ▶ Try to avoid placing frozen food on the tray.
 - ▶ For optimum results, load the tray as evenly as possible.
- Manual cooking: the perforated tray is suitable for manual temperature settings up to 120 degrees.

FR Mode d'emploi XBOGBG

Utilisation du plat de cuisson en acier inoxydable non perforé:

Le plat de cuisson permet la préparation de tous types d'aliments tout en les préservant :

- Cuisson vapeur (préréglage à 100 degrés et 100 % d'humidité)
- Cuisson à l'étuvée (préréglage à 95 degrés et 40 % d'humidité)
- Déshydratation (40 à 70 degrés et aucun apport d'humidité)
- ▶ N'insérez le plat de cuisson qu'après avoir préchauffé le BORA X BO.
- ▶ Dans la mesure du possible, ne mettez pas d'aliments surgelés dans le plat de cuisson.
- ▶ Pour des résultats optimaux, garnissez le plat de cuisson le plus uniformément possible.

Cuisson manuelle: la passoire de cuisson est conçue pour des réglages manuels de la température jusqu'à 120 degrés maximum.

ES Instrucciones de uso XBOGBG

Use el recipiente de cocción perforado de acero inoxidable del siguiente modo:

El recipiente de cocción es apropiado para la preparación de alimentos de todo tipo de manera cuidadosa:

- Cocer al vapor (preajuste de 100 grados y 100 % de humedad)
- Rehogar (preajuste de 95 grados y 40 % de humedad)
- Secar (40 a 70 grados sin aporte de humedad)
- ▶ Coloque el recipiente de cocción solo después de precalentar el BORA X BO.
- ▶ Siempre que sea posible, no ponga los alimentos congelados en el recipiente de cocción.
- ▶ Para unos resultados óptimos, distribuya los alimentos en el recipiente lo más homogéneamente posible.

Cocción manual: el recipiente de cocción perforado es apropiado para ajustes manuales de la temperatura de hasta como máx. 120 grados.