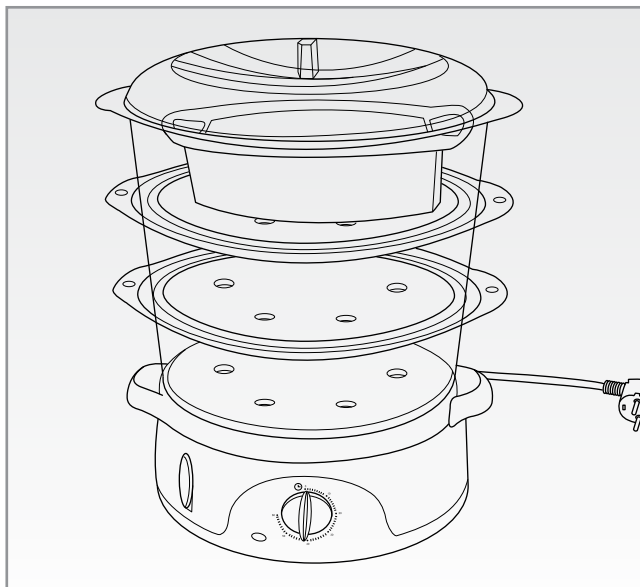
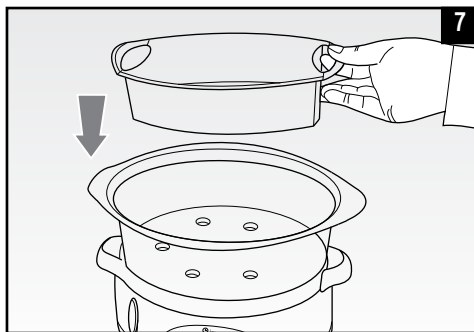
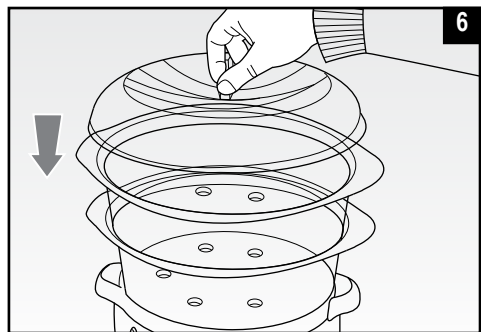
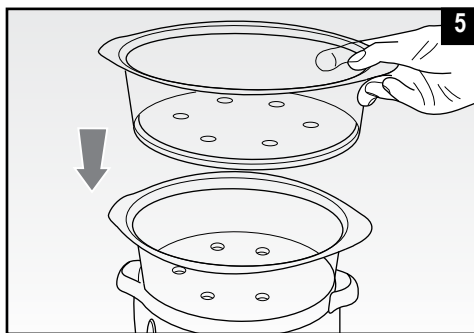
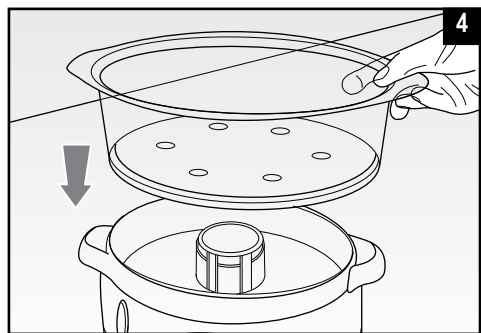
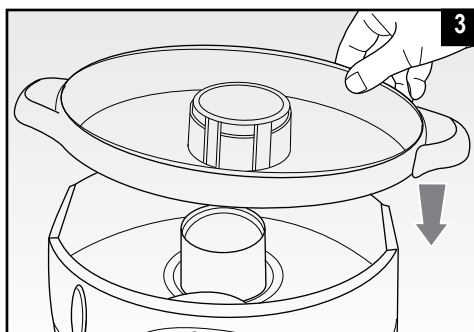
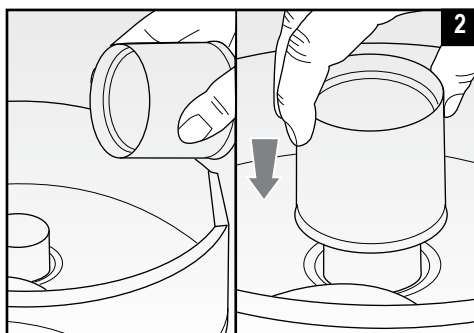
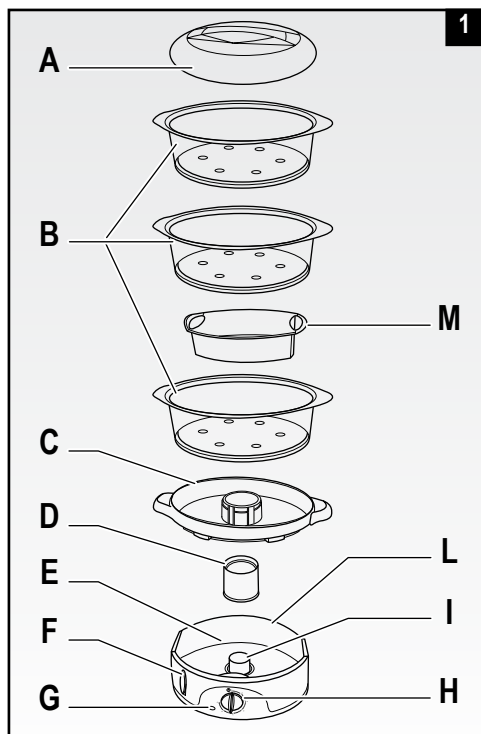


# ***Ariete***



**Food steamer**

**Máquina de cozimento a vapor**



# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.

20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Do not use the appliance with frozen meat or poultry. Thaw suitably before use.
23. During operation, the lid and the external surface of the appliance may get very hot. Use oven gloves or a cloth and lift the baskets only by means of the handles.
24. The appliance emits steam while operating. Be careful to prevent burn hazard.
25. Never place the appliance in proximity of curtains, underneath shelves or cabinets, or close to anything that may be damaged by the steam.
26. Do not move appliance while operating.
27. Do not place anything on the appliance while operating. Do not cover the steam valve situated on the upper lid.
28. Do not use metal spoons inside the container.
29. Mount on the appliance only the attachments or the parts supplied.
30. The appliance must not be energised with external timers or separate remote controls.
31. Do not use the appliance for purposes other than the ones that it was designed for, described below in this instruction manual.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

### APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

|   |                       |   |                 |
|---|-----------------------|---|-----------------|
| A | Lid                   | G | Indicator light |
| B | Basket                | H | Timer knob      |
| C | Tray                  | I | Heating element |
| D | Steam tube            | L | Appliance body  |
| E | Water tank            | M | Rice bowl       |
| F | Water level indicator |   |                 |

### APPLIANCE ASSEMBLY

**ATTENTION:** Before using the appliance, it is recommended to wash all removable parts that will be in contact with food using water and common dish detergent.

- Fill the tank (E) with water up to the "MAX" mark shown on the indicator (F) and the steam tube (D) on the heating element (I) with the "UP" mark facing upwards (Fig. 2).
- Put the tray (C) on the appliance body (L) (Fig. 3). The tray can be positioned only in one direction, in order to avoid the food liquids from reaching the heating element (I) and the tank (E).
- On the baskets handles (B) are the numerical indications "1", "2" and "3". Position the basket (B) marked "1" on the tray (D) first (Fig. 4).
- According to the amount of food to be cooked, it is possible to use 1, 2 or 3 baskets at a time. Position any other basket on the one marked "1" always following the numerical order (Fig. 5).
- Position the lid (A) on the last basket (Fig. 6).

**ATTENTION:**

*Water poured in the tank (E) will suffice for about 60 minutes of steam cooking, enough for most foods.*

*Do not add other liquids into water. The seasonings, the marinade sauce, etc. must not be added to cooking water but to food. These would not disperse with the steam but would simply concentrate in the tank, damaging its surfaces and the heating element.*

*The lid (A) must be always inserted into its place during steam cooking.*

**INSTRUCTIONS FOR USE**

- Plug in appliance.
- Rotate the timer knob (H) clockwise to set the necessary cooking time. The light (G) will go on and the steam will start filling the baskets (B).
- When the timer returns to the position "0", an acoustic signal will beep and the appliance will turn off. To stop cooking before the timer has elapsed, unplug the appliance.
- During use, check the water level so that it does not exceed the "MAX" mark shown on the indicator (F). Should it be necessary to add water, slowly pour it into the tank (E) through the side openings of the tray (C).
- After each use, unplug the appliance.
- Remove the lid (A) and the baskets (B), by placing them on plates or a tray.
- Remove the tray (C) with care; the liquids will be hot and may stain if they splash.
- Empty the tank (E) using the openings on the sides.

**ATTENTION:**

*Be very careful when removing the baskets. Do not remove all baskets at a time. Remove one basket at a time starting from the top. Use the oven gloves or similar to protect against burn that may be caused by the hot steam.*

**HOW TO COOK RICE**

- Add dried rice and water into the bowl (M) according to the proportion indicated on the package.
- Place the rice bowl (M) into the lower basket (B) marked "1" for the steam cooking (Fig. 7).
- Put the lid (A) on the basket (B) for the steam cooking.
- Plug in appliance and rotate the timer knob (I) clockwise to set the necessary cooking time.

**ATTENTION:**

*The rice cooking lasts 15 - 20 minutes, according to the type, amount and the personal taste.*

*By putting the rice under other foods, the liquids of the latter would modify the taste of the rice and the additional liquid could melt it to a pulp.*

## NO MORE WATER IN THE TANK

- In case there is no more water in the tank (E), the thermostat would cut off power to the heating element (I). The light (G) would go off, but the timer (H) would continue working. The thermostat would go on and off periodically until water is added or until the timer reaches the "0" position and turn off.
- Disconnect the base plug and allow the appliance to cool down for a couple of minutes, fill the tank (E) with water and then start again.

### ATTENTION:

***When calculating the necessary cooking time, consider the time already elapsed and a part of the time between the end of water and the restart, as the cooking process does not stop immediately but when the tank remain empty.***

## TIPS, SUGGESTIONS AND FOOD SAFETY

- Do not worry about cooking food too much: the steam cooking is a quite delicate method and in general a few more minutes are of little importance.
- To allow the steam circulation:
  - a) Put food into baskets without pressing;
  - b) If possible, place food in one only layer;
  - c) Leave some space between the pieces of food;
  - d) When putting food into the basket in layers, leave some space among pieces of each layer to allow the circulation of steam through them.
- Cut food in a uniform manner to obtain a smoother steam cooking.
- Mix food at the halfway through steam cycle to obtain a more uniform steaming.
- Foods that require longer cooking times must be positioned on the bottom baskets.
- Put the foods requiring a delicate steam cooking or shorter cooking times into the top baskets.
- Use the rice bowl to cook all foods with sauce or liquid.
- The liquids of poultry or fish could drip and alter flavours. To avoid the above, wrap them in aluminium foil.
- Steam mussels until the shell is completely open and throw away the ones that are still closed after cooking.
- Cook the meat, poultry, and derivatives (minced meat, hamburger, etc.) until the liquids that come out are transparent. Cook the fish until it is completely opaque inside.
- The leafy vegetables must be cooked as less as possible to remain green and crispy. By immersing them in icy water the cooking process would be stopped.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning or store it.
- Use a damp, clean cloth to clean the internal and external side of the appliance body.
- The lid (A), the baskets (B), the rice bowl (M), the tray (C), and the steam tube (D) must be washed by hand with hot water and mild detergent.

**WARNING:**

*The removable parts can be put also in the dishwasher; anyway, using the dishwasher may alter the surface finishing. The damage would have to be only aesthetic and would not have to modify the appliance operation.*

**DECALCIFICATION OF THE STEAM COOKER**

The mineral deposits may affect the appliance operation over time. It is advisable to remove these deposits (or decalcify) every 3 months.

- Prepare about 1 litre of descaling solution by following the manufacturer's instructions. Pour the solution into the water tank (E).
- Assemble the appliance completely using just one basket (B).
- Operate the appliance for 25 minutes.
- Disconnect the appliance and leave it to cool completely.
- Let the descaling solution out.
- Repeat the above operations using only water. Repeat until all traces of descaling solution are removed.
- Wash the removable parts with hot water and detergent or in the top part of the dishwasher.

**RECOMMENDED STEAMING TIMES**

Cook the following foods by using the cold appliance. Fill the cold water tank, add the ingredients and set the timer according to the table.

| Food (fresh)            | Remarks                                                    | Time (minutes) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|----------------|
| Broccoli                | Cut into pieces/inflorescences of 1-2 cm.                  | 13-15          |
| Green beans             | Put on the basket bottom.                                  | 13-15          |
| Carrots                 | Cut into slices of about 0.5 cm thickness.                 | 17-19          |
| Cabbage (savoy cabbage) | Break or cut in pieces.                                    | 11-13          |
| Asparagus               | Put on the basket bottom.                                  | 11-13          |
| Zucchini                | Cut into slices of about 0.5 cm thickness.                 | 9-11           |
| Brussel sprouts         | Whole (about 2 cm diameter)                                | 13-15          |
| Cauliflower             | Cut into pieces of 1-2 cm.                                 | 15-17          |
| Sweet corn              | Whole, on the cob                                          | 17-21          |
| Potatoes                | New potatoes or common potatoes cut into pieces of 1-2 cm. | 21-23          |

The following foods must be cooked when the appliance starts producing steam. Add the ingredients to the basket(s) and cover with the lid but do not put the baskets on the tray until there is steam production any longer. After having started the steam cooking, put the basket(s) with care with the food on the tray using oven gloves or similar and start the timer.

| <b>Food (fresh)</b> | <b>Remarks</b>                                                                                            | <b>Time (minutes)</b> |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Boiled egg          | Soft / Medium / Hard / Well cooked                                                                        | 5-6/7-8/9-10/11-12    |
| Poached egg         | Put into a ramekin or a small plate.                                                                      | 5-6                   |
| Chicken breast      | Fan or cut into cubes of 1-2 cm.                                                                          | 12-14                 |
| Salmon/fish fillets | Cod, haddock, etc.                                                                                        | 7-9                   |
| White flatfish      | Plaice, sole, pangasius, etc.                                                                             | 3-4                   |
| Fish in slices      | Tuna, swordfish, etc.                                                                                     | 7-9                   |
| Mussels             | Mix halfway through cooking.                                                                              | 8-10                  |
| Royal shrimps       | Remove shells. Steam for 2-3 minutes or until shrimps are completely cooked. Mix halfway through cooking. |                       |

# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante o uso, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de uso necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos ao uso do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue e o cabo elétrico por água ou outros líquidos; use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca desligar puxando-o pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.

19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
20. Caso decida descartar este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar aparelho como um brinquedo.
21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22. Não utilize o aparelho com carne ou frango congelados; descongele-os bem antes de usá-los.
23. Durante o funcionamento, a tampa e a superfície externa do aparelho podem aquecer e ficar muito quentes. Use luvas de forno ou um pano e levante os cestos somente pelas abas.
24. O aparelho emite vapor durante o funcionamento. Preste atenção de modo a evitar queimaduras.
25. Não coloque o aparelho nas proximidades de cortinas, debaixo de prateleiras ou dentro de armários, nem perto de nada que possa fazer com que o vapor emitido o danifique.
26. Não transporte o aparelho durante o funcionamento.
27. Não apoie nada no aparelho durante o funcionamento. Não cubra a válvula do vapor na tampa superior.
28. Não use colheres de metal dentro do recipiente.
29. Use somente os acessórios ou os elementos fornecidos de série.
30. O aparelho não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados comandados à distância.
31. Não use o aparelho para outras finalidades que não aquelas para as quais foi concebido e que estão descritas a seguir neste manual de instruções.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

### **DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)**

|   |                            |   |                         |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| A | Tampa                      | G | Luz de funcionamento    |
| B | Cesto                      | H | Botão do temporizador   |
| C | Bandeja                    | I | Elemento de aquecimento |
| D | Tubo do vapor              | L | Corpo do aparelho       |
| E | Reservatório da água       | M | Panela para arroz       |
| F | Indicador do nível da água |   |                         |

## **MONTAGEM DO APARELHO**

**ATENÇÃO:** *Antes de usar o aparelho, recomenda-se lavar com água e detergente comum todas as partes removíveis que entrarão em contato com o alimento.*

- Encha o reservatório (E) com água até ao nível “MÁX” presente no indicador (F) e monte o tubo do vapor (D) sobre o elemento de aquecimento (I) com a indicação “UP” virada para cima (Fig. 2).
- Coloque a bandeja (C) no corpo do aparelho (L) (Fig. 3). A bandeja posiciona-se somente numa direção, de modo a evitar que os líquidos provenientes do alimento atinjam o elemento de aquecimento (I) e o reservatório (E).
- As alças dos cestos (B) estão indicadas numericamente “1”, “2” e “3”; posicione primeiramente o cesto (B) com a indicação “1” sobre a bandeja (C) (Fig. 4).
- Dependendo da quantidade de alimento, é possível usar 1, 2 ou 3 cestos de cada vez. Posicione os eventuais outros cestos sobre o cesto com a indicação “1” seguindo sempre a ordem numérica (Fig. 5).
- Sobre o último cesto, posicione a tampa (A) (Fig. 6).

### **ATENÇÃO:**

**A água colocada no reservatório (E) é para cerca de 60 minutos de cozimento a vapor, tempo suficiente para a maioria dos alimentos.**

**Não adicione outros líquidos na água. Os temperos, os molhos de marinada, etc. devem ser colocados no alimento, não na água de cozimento. De fato, eles não se dispersariam com o vapor, mas simplesmente ficariam concentrados no reservatório, danificando a sua superfície e o elemento de aquecimento.**

**Coloque sempre a tampa (A) durante o cozimento a vapor.**

## **INSTRUÇÕES DE USO**

- Insira o plugue na tomada de corrente.
- Gire o botão do temporizador (H) no sentido horário para programar o tempo necessário de cozimento. A luz de funcionamento (G) acenderá e o vapor começará a encher os cestos (B).
- Quando o temporizador voltar para a posição “0”, ouve-se um sinal acústico e o aparelho desligará. No caso de desejar interromper o cozimento antes do fim do tempo, é necessário desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Durante o uso, verifique o nível da água e não permita que ultrapasse o nível “MÁX” no indicador (F). Se necessário, coloque mais água lentamente no reservatório (E) pelas aberturas laterais da bandeja (C).
- No fim do cozimento, desligue o plugue da tomada de corrente.
- Remova a tampa (A) e erga os cestos (B), apoiando-os num prato ou na bandeja. Remova a bandeja (C) com cuidado; os líquidos aquecem e podem queimar e manchar se respingarem.
- Esvazie o reservatório (E) mediante as aberturas laterais.

### **ATENÇÃO:**

**Tenha muito cuidado ao remover os cestos. Não remova todos os cestos de uma só vez. Remova-os um de cada vez, começando pelo de cima. Use luvas de forno ou pegas para proteger-se de queimaduras que poderiam ser provocadas pelo vapor quente.**

## COMO COZINHAR ARROZ

- Coloque o arroz seco e a água na panela para arroz (M) conforme proporção indicada na embalagem.
- Monte a panela para arroz (M) no cesto (B) inferior com a indicação “1” para o cozimento a vapor (Fig. 7).
- Coloque a tampa (A) no cesto (B) para a cozimento a vapor.
- Insira o plugue na tomada de corrente e gire o botão do temporizador (I) no sentido horário para programar o tempo necessário de cozimento.

### ATENÇÃO:

***O tempo de cozimento do arroz é de 15 a 20 minutos, com base no tipo, na quantidade e no gosto pessoal.***

***Se colocar o arroz por baixo de outros alimentos, os líquidos desses alimentos poderiam alterar o sabor do arroz e o líquido a mais poderia deixá-lo empapado.***

## A ÁGUA DO RESERVATÓRIO ACABOU

- Se a água no reservatório (E) acabar, o termostato desliga a energia do elemento de aquecimento (I). A luz de funcionamento (G) apaga, mas o temporizador (H) continua a funcionar. O termostato liga e desliga periodicamente até se adicionar água no reservatório ou até o temporizador chegar à posição “0” e desligar.
- Desligue o plugue da tomada, deixe o aparelho esfriar por alguns minutos e encher o reservatório com água, depois recomece.

### ATENÇÃO:

***Ao calcular o tempo de cozimento necessário, tenha em conta todo o tempo já decorrido e uma parte do tempo decorrido entre o fim da água e o recomeço, porque o processo de cozimento não termina imediatamente quando o reservatório fica seco.***

## CONSELHOS, SUGESTÕES E SEGURANÇA DO ALIMENTO

- Não se preocupe de cozinhar excessivamente os alimentos: o cozimento a vapor é um método bastante delicado e alguns minutos a mais em geral têm pouca importância.
- Para permitir a circulação a vapor:
  - a) Disponha nos cestos os alimentos sem pressioná-los;
  - b) Quando possível, disponha o alimento em única camada;
  - c) Deixe espaço entre os pedaços de alimento;
  - d) Ao colocar o alimento no cesto em camadas, deixe espaço entre os pedaços de cada camada para permitir a circulação do vapor através delas.
- Cortando de modo uniforme os alimentos, obtém-se um cozimento a vapor mais uniforme.
- Misture o alimento a meio ciclo de vapor para obter uma vaporização mais uniforme.
- Os alimentos que pedem tempos de cozimento mais longos devem ser colocados nos cestos mais baixos.
- Disponha os alimentos que pedem um cozimento a vapor delicado ou tempos de cozimento mais rápidos nos cestos mais altos.
- Utilize a panela para arroz para cozimento todos os alimentos com molho ou líquido.
- Os líquidos de frango ou peixe podem pingar e alterar os sabores. Para evitar isto, envolva-os em papel alumínio.

- Cozinhar os mexilhões (frutos do mar) até as conchas abrirem completamente e despreze aquelas que ficarem fechadas.
- Cozinhar a carne, o frango e derivados (carne picada, hambúrguer, etc.) até os líquidos que saem ficarem transparentes. Cozinhar o peixe até ficar completamente opaco por dentro.
- Os legumes devem ser cozidos o mínimo possível para ficarem verdes e crocantes. Mergulhando-os em água gelada para o processo de cozimento.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar antes de limpá-lo ou de arrumá-lo.
- Passe um pano úmido limpo para limpar o aparelho por dentro e por fora.
- A tampa (A), os cestos (B), a panela para arroz (M), a bandeja (C) e o tubo do vapor (D) devem ser lavados a mão com água quente e detergente neutro.

### **ADVERTÊNCIA:**

***As partes removíveis podem ir à máquina, mas o uso da lava-louça pode alterar os revestimentos. O dano seria meramente estético e não comprometeria a funcionalidade do aparelho.***

## **DESCALCIFICAÇÃO DO APARELHO**

Com o passar do tempo, os depósitos de minerais presentes na água dura e muito calcária, podem influir na funcionalidade do aparelho. Recomenda-se remover estes depósitos (ou descalcificar) a cada 3 meses ou quando necessário.

- Prepare cerca de 1 litro de solução descalcificante seguindo as instruções do fabricante. Coloque a solução no reservatório da água (E).
- Monte completamente o aparelho utilizando somente um cesto (B).
- Acione o aparelho por 25 minutos.
- Desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.
- Retire do aparelho a solução descalcificante restante.
- Repita as operações descritas acima usando apenas água. Repita até remover todos os vestígios de descalcificante.
- Lave as partes removíveis com água quente e detergente ou no cesto superior da lava-louça.

## **Remoção do calcário**

Utilize exclusivamente o produto de descalcificação a base de ácido cítrico (NOCAL).

Este produto encontra-se facilmente nos centros de assistência técnica Ariete. A Ariete não assume nenhuma responsabilidade por danos aos componentes internos do aparelho causados pelo uso de produtos não conformes devido à presença de aditivos químicos.

Em caso de necessidade de uma descalcificação, deve-se observar as instruções do produto de descalcificação.

## TEMPOS DE COZIMENTO A VAPOR RECOMENDADOS

Cozinhe os seguintes alimentos utilizando o aparelho a frio. Encha o reservatório com água fria, adicione os ingredientes e programe o temporizador segundo a tabela:

| Alimento (fresco) | Observações                                                 | Tempo (minutos) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| Brócolis          | Corte em pedaços/flores de 1-2 cm                           | 13-15           |
| Feijão-verde      | Disponha no fundo do cesto                                  | 13-15           |
| Cenoura           | Corte em tiras de cerca de 0,5 cm de espessura              | 17-19           |
| Repolho           | Pique ou corte em pedaços                                   | 11-13           |
| Aspargo           | Disponha no fundo do cesto                                  | 11-13           |
| Abobrinha         | Corte em tiras de cerca de 0,5 cm de espessura              | 9-11            |
| Couve-de-bruxelas | Inteiro (cerca de 2 centímetros de diâmetro)                | 13-15           |
| Couve-flor        | Corte em pedaços de 1-2 cm                                  | 15-17           |
| Milho             | Inteiro, na espiga                                          | 17-21           |
| Batata            | Batata bolinha ou batata comum cortada em pedaços de 1-2 cm | 21-23           |

Os seguintes alimentos devem ser cozidos quando o aparelho começar a produzir vapor. Adicione os ingredientes no(s) cesto(s) e cubra com a tampa, mas não coloque os cestos na bandeja enquanto não houver produção de vapor. Após o início do cozimento a vapor, coloque com cuidado o(s) cesto(s) com o alimento na bandeja usando as luvas de proteção e ligue o temporizador.

| Alimento (fresco)    | Observações                                                                                                      | Tempo (minutos)    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Ovo cozido           | Mole / Médio / Duro / Bem cozido                                                                                 | 5-6/7-8/9-10/11-12 |
| Ovo quente           | Coloque em pote de cerâmica/vidro ou pratinho                                                                    | 5-6                |
| Peito de frango      | Abra ao meio ou corte em cubos de 1-2 cm                                                                         | 12-14              |
| Salmão/filé de peixe | Bacalhau, pescada, arenque/hadoque, etc.                                                                         | 7-9                |
| Peixe plano branco   | Linguado, solha, panga, etc.                                                                                     | 3-4                |
| Peixe em posta/lombo | Atum, peixe-espada, etc.                                                                                         | 7-9                |
| Mexilhão             | Misture na metade do cozimento                                                                                   | 8-10               |
| Camarão              | Descasque. Cozinhe a vapor por 2-3 minutos ou até ficarem completamente cozidos. Misture na metade do cozimento. |                    |



## ***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

### **IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:**

Karimex Comp. Elet. Ltda  
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555  
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302  
CNPJ 88.938.329/0007-34  
SAC: (11) 4502-4596  
[consumidor@karimex.com.br](mailto:consumidor@karimex.com.br)  
[www.karimex.com.br](http://www.karimex.com.br)