



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Satrap Asia XA

Reiskocher

Cuiseur à riz

Cuociriso

satrap



1. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Badewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benützen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt dieses herauszuholen solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist, und das Netzkabel nicht zum "Stolperdraht" wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benützen. Das Gerät kann ohne weiteres im Arbeitsumfeld (z.B. Büro) oder im Gastgewerbe eingesetzt werden.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.

- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Die hohen Temperaturen und der heiße Dampf können bei falscher Handhabung zu Verbrennungen führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an heißen Geräteteilen, kochendem Wasser oder auströmendem Dampf verbrennen. Verwenden Sie immer Grillhandschuhe zum Abnehmen des Glasdeckels und zum Entfernen des Dampfkorb oder des Reistopfes.
- Gerät nur mit eingesetztem Original Reistopf und geschlossenem Glasdeckel verwenden.
- Achtung: Füllen Sie kein Wasser in das Gerätegehäuse, Wasser darf nur in den Reistopf eingefüllt werden.
- Gekochter Reis sollte nicht länger als eine Stunde warmgehalten werden und bereits gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte müssen immer im Dampfkorb gegart werden.
- Gerät nur mit geschlossenem Glasdeckel verwenden, da sonst seine Dampfgar-Funktion nicht mehr gewährleistet ist. Körper und Gesicht nicht unmittelbar über die Dampfaustrittsöffnung halten.
- Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen und nicht überfüllen, maximale Füllmenge 1 Liter.
- Gerät mit keiner anderen Flüssigkeit als mit frischem, kaltem Wasser in Betrieb nehmen. Nicht zum Erhitzen von Tee, Kaffee, Instantgetränken, Suppen oder Milch verwenden.
- Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen und Gerät abkühlen lassen
- Zum Reinigen niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen, diese könnten den Dampfkorb oder den Reistopf beschädigen.
- Gerät vor dem Aufbewahren immer abkühlen lassen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Sicherheitshinweise.....	2
2. Produktebeschrieb.....	5
3. Wissenswertes.....	6
4. Wissenswertes zum Reis.....	6
5. Inbetriebnahme.....	7
6. Anwendung.....	7
7. Dampfgaren.....	8
8. Gartabelle.....	8
9. Reinigung und Pflege.....	9
10. Entsorgung.....	10
11. Coop Garantie/Coop Service.....	10
12. Konsumenteninformation.....	11
13. Abbildungen.....	5

2) Produktebeschrieb

1. Gerätegehäuse mit Tragegriffe
2. Umschalter: COOK / WARM
3. Kontrolllampe "COOK" Garen
4. Kontrolllampe "WARM" Warmhalten
5. Glasdeckel mit Halteknopf
6. Dampfaustrittsöffnung
7. Löffel
8. Dosierbecher
9. Dampfkorb



3) Wissenswertes

Mit dem satrap Asia XA können Sie Reis auf schonende Weise garen um die vielen Nährstoffe zu erhalten. Der Reiskocher bietet zusätzlich die Möglichkeit neben dem Reis auch andere Lebensmittel wie z.B. Gemüse, Fisch und Fleisch vitaminschonend zu dünsten / steamen. Automatische Umschaltung von der Gar-auf die Warmhaltefunktion nach Beendigung des Garvorganges. So können Sie den Reis vorbereiten und ohne Aromaverlust bis zum servieren im Reiskocher belassen. Der Reistopf hat ein Fassungsvermögen von 1 Liter Wasser das entspricht ca. 500 g Reis oder 4-6 Portionen.

4) Wissenwertes zum Reis

Reis ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Süßgräser mit breiten Blättern und langen Rispen. Reis zählt zu den wichtigsten sieben Getreidearten. Beim Kulturreis können sich bis zu 30 Halme ausbilden. Diese werden 50 bis 160 cm hoch und tragen eine schmale überhängende Rispe mit einblütiger Ähre, die 80 bis 100 Körner erhalten kann. Das Reiskorn besteht zu etwa 76% Stärke, 7 - 8% Eiweiss, 1,3 % Fett, 0,6 % Mineralstoffe bzw. Spurenelemente, vor allem Phosphor, aber auch Eisen, Magnesium, Natrium, Kalzium.

Während Vollkornreis noch alle Vitamine und Mineralstoffe enthält, hat geschälter Reis nur noch einen kleinen Teil davon, da Vitamine vor allem im äusseren Silberhäutchen konzentriert sind. Parboiled Reis ist speziell behandelte und erst anschließend geschälter Reis, bei dem etwa 80 Prozent der Vitamine und Mineralstoffe erhalten sind.

Da Reis ein wertvoller Lieferant von Kohlenhydraten ist, ist er von Natur aus stärkehaltig. Möchten Sie flockigen, weniger stärkehaltigen Reis, müssen Sie den Reis spülen. Durch das Spülen verliert der Reis aber auch an Nährwert.

Reissorten, Herkunft und Form

Arborio-Reis

Arborio (auch Avorio) ist eine Reissorte, die vor allem in der Po-Ebene Italiens angebaut wird. Sie zeichnet sich durch ein kurzes, gedrungenes, ovales Korn aus. Sie wird

vorzugsweise für Risotto verwendet

Java- und Lombok-Reis

Die nach den Inseln Java und Lombok benannten Sorten haben lange und sehr dünne Körner, kochen trocken und quellen sehr stark

Bassein-Reis

Dieser Reis kommt aus Südostasien und ist preiswerter als Java- oder Lombokreis. Die Körner ähneln diesen Sorten, lassen sich jedoch, da sie zur Gruppe der halbharten Sorten gehören, nicht so gut trocken kochen. Dämpft man jedoch diesen Reis, so kann er ebenfalls gut für die Reistafel gebraucht werden

Rangoon-Reis

Dieser Reis kommt aus Myanmar, hat fast die gleichen Eigenschaften wie der Basseinreis und gehört zu den halbharten Sorten.

Basmati-Reis

Basmati bedeutet auf Hindi „Duft“. Es handelt sich um einen besonders aromatischen, langkörnigen Reis, der ursprünglich aus Afghanistan stammt. Er wird am Fuß des Himalaya angebaut und ist die typische Begleitung zu einer Vielzahl von orientalischen Gerichten

Patna-Reis

Der Patna-Reis ist wie Java- und Lombokreis von guter Qualität. Die Körner sind lang, dünn und durchsichtig. Er gehört zur „harten“ Gruppe, ist also trocken kochend und für die Reistafel sehr gut zu verwenden

Japan-Reis

Verschiedene Sorten der Unterart japonica werden außer in Japan auch in Ägypten, Spanien und Italien angebaut. Das Korn ist weicher als Langkornreis, wird im deutschsprachigen Raum vor allem für Reisbrei gebraucht und ist als „Milchreis“ im Handel. Die Körner sind kurz und dick, beinahe rund

In Japan selbst wird dieser Reis normalerweise ohne Salz in Wasser gekocht und mit Gemüse, Fisch und Fleisch gegessen. Dabei handelt es sich nicht um eine Beilage, da der Reis als zentraler Bestandteil der Mahlzeit angesehen wird. Auf Grund der großen Nord-Süd-Ausdehnung des Landes und somit sehr unterschiedlichen klimatischen Bedingungen werden viele verschiedene Reissorten angebaut. Die wohl bekanntesten sind "Koshihikari" und "Sasanishiki". Der Reis wird sowohl poliert als auch unpoliert im Handel angeboten.

5) Inbetriebnahme

Nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen. Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben. Vor dem ersten Gebrauch Gerätegehäuse mit einem feuchten Lappen abreiben. Glasdeckel, Dampfkorb und Reistopf mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen und anschliessend gut abtrocknen.

Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten den Dampfkorb oder den Reistopf beschädigen.

6) Anwendung

Geeigneten Standort für die Anwendung des Reiskochers wählen. Bedenken Sie dabei, dass der satrap Asia XA eine gute Standfestigkeit haben soll und dass das Netzkabel nicht zum Stolperdraht wird. Verwenden Sie den Dosierbecher zum Abmessen der Reismenge. Als Richtlinie kann ein Dosierbecher pro Person gelten, aber diese Menge kann je nach dem persönlichen Geschmack variiert werden. Der Reistopf hat ein Fassungsvermögen von 1 Liter Wasser das entspricht ca. 500 g Reis oder 4-6 Portionen. Für die Anwendung des Reiskochers gehen Sie wie folgt vor:

- Die gewünschte Reismenge abmessen und in eine Schüssel geben zum gründlichen Spülen. Ungespülter Reis kann zu unbefriedigenden Kochergebnissen führen. Bitte Herstellerangaben auf der Originalverpackung beachten.
- Reistopf in das Gerätegehäuse einsetzen. Beachten Sie, dass dieser richtig eingesetzt ist.
- Den gespülten und abgetropften Reis in den Reistopf geben und glattstreichen.
- Jetzt kaltes Wasser bis zur entsprechenden Markierung an der Mengenskala einfüllen: z.B. um 3 Dosierbecher Reis zu kochen, den gespülten Reis in den Reistopf geben und dann Wasser bis zur 3 Cup-Markierung einfüllen.
- Wenn Sie es wünschen können Sie nun Salz, Öl oder Margarine hinzugeben danach den Glasdeckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken und den Umschalter auf Position "COOK" drücken. Rote Kontrolllampe leuchtet auf und der

Garvorgang beginnt.

- Nachdem das Wasser vollständig verdampft ist, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion "WARM" um. Orange Kontrolllampe leuchtet auf und der gekochte Reis wird warmgehalten. Der gekochte Reis mindestens 6 bis 8 Minuten stehen und ruhen lassen, ohne den Glasdeckel zu öffnen. Reis sollte nicht länger als eine Stunde warmgehalten werden.
- Sollten Sie während des Garvorganges den Reistopf anheben, schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhalte-Funktion "WARM" um. Möchten Sie den Garvorgang fortsetzen, Reistopf einsetzen und den Umschalter auf Position "COOK" drücken.
- Gerät durch ziehen des Netzsteckers ausschalten.
- Verwenden Sie immer Grillhandschuhe zum Abnehmen des Glasdeckels und zum Entfernen des Dampfkorb oder des Reistopfes.
- Glasdeckel vorsichtig anheben und Kondenswasser in den Reistopf fließen lassen. Beim Öffnen des Glasdeckels Gesicht und Hände nicht unmittelbar über den Reiskocher halten, Verbrennungsgefahr durch den austretenden Dampf.
- Vor dem Servieren den gekochten Reis mit dem mitgelieferten Löffel kurz auflockern und dann servieren oder Glasdeckel zum Warmhalten aufsetzen.

Achtung: Der satrap Asia XA ist nicht für die Zubereitung von Milchreis geeignet. Die Milch würde im Reistopf anbrennen.

Praktische Tipps

- Während des Garvorganges können Sie kleine Mengen Öl oder Margarine hinzugeben möglichst 15 Minuten vor Beendigung des Garvorganges.
- Reis sollte nicht länger als eine Stunde warmgehalten werden. Kleine Mengen sofort essen.
- Gekochten Reis nicht im Reiskocher aufwärmen.
- Bestimmte Reissorten können während des Kochens zu Dampfbildung im inneren des Gerätes führen, welcher aus der Dampfaustrittsöffnung herauspritzen kann.
- Möchten Sie einen grünen Reis auf der Basis von grünen Gewürzen zubereiten, fügen Sie bei der Zugabe des Wassers einige Esslöffel Dill, Petersilie oder andere

- grüne Kräuter hinzu.
- Möchten Sie einen gelben Reis zubereiten, verwenden Sie dazu das indische Kurkumagewürz (1-2 Teelöffel) oder eine Messerspitze (0.2 gr.) Safran. Mischen Sie das Gewürz mit ein wenig Wasser und geben es zum Reis. Die Gewürzdosierung muss der Reismenge entsprechend angepasst werden.
- Um beim gekochten Reis einen durchgehenden Geschmack und eine gleichmässige Farbe zu erreichen, muss er gut umgerührt werden.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, bevor der Reis ausreichend gar ist, müssen Sie Wasser in den Reistopf nachfüllen und den Garvorgang wieder starten.
- Brauner Reis** ist etwas zäher von der Substanz her und muss länger gekocht werden ca. 50 - 60 Minuten.
- Weisser Reis** muss ca. 35 - 45 Minuten gekocht werden.
- Langkornreis** enthält weniger Stärke, so dass die einzelnen Körner sich leichter trennen lassen.
- Rundkornreis** ist feuchter, zarter und weicher als Langkornreis und schmeckt mehr nach Stärke.

7) Dampfgaren

Zum Dampfgaren verwenden Sie den Dampfkorb. Durch das Garen mit Dampf verlieren die Lebensmittel weniger Nährwerte als bei anderen Zubereitungsarten. Für das Dampfgaren gehen Sie wie folgt vor:

- Reistopf in das Gerätegehäuse einsetzen. Beachten Sie, dass dieser richtig eingesetzt ist.
- Benötigte Wassermenge in den Reistopf geben. Die Wassermenge bestimmt die Dauer des Garvorganges. Richtwerte finden Sie auf der Gartabelle.
- Dampfkorb in den Reistopf einsetzen. Lebensmittel vorbereiten und in den Dampfkorb geben.
- Glasdeckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken und den Umschalter auf Position "COOK" drücken. Rote Kontrolllampe leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, bevor die Lebensmittel ausreichend gar sind, müssen Sie Wasser in den Reistopf nachfüllen und den

Garvorgang wieder starten bis die Lebensmittel gar sind.

- Gerät durch ziehen des Netzsteckers ausschalten.
- Verwenden Sie immer Grillhandschuhe zum Abnehmen des Glasdeckels und zum Entfernen des Dampfkorb oder des Reistopfes.
- Glasdeckel vorsichtig anheben und Kondenswasser in den Reistopf fliessen lassen. Beim Öffnen des Glasdeckels Gesicht und Hände nicht unmittelbar über den Reiskocher halten, Verbrennungsgefahr durch den austretenden Dampf.

Praktische Tipps

- Die Wassermenge im Reistopf bestimmt die Dauer des Garvorganges. Als allgemeine Richtlinie kann angenommen werden: 150 ml Wasser gleich 15 Minuten garen, 300 ml Wasser gleich 30 Minuten garen usw..
- Kleine Stücke garen schneller, gleichgrosse gleichmässiger.
- Je höher Sie über dem Meeresspiegel sind umso länger braucht das Wasser bis es kocht, dadurch verlängern sich die Garzeiten.
- Gleichzeitig können Sie Reis und andere Lebensmittel garen. Jedoch müssen Sie etwas experimentieren, um für die verschiedenen Kombinationen die richtige Wassermenge und Garzeit zu ermitteln.

8) Gartabelle

Die erforderlichen Garzeiten sind abhängig von der Beschaffenheit, Form, Gewicht, Ausgangstemperatur und vom gewünschten Gargrad der Lebensmittel. Die angegebenen Werte sind daher nur Richtwerte. Selbst nach Abschalten des Gerätes kann Restdampf die Lebensmittel weiter garen. Damit die Lebensmittel nicht zu sehr nachgaren, nach Beendigung des Garvorganges die Lebensmittel sofort herausnehmen.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Blumekohl, Rösli	4pc	30min	
Bohnen, ganz	250g	20min	
Erbsen	300g	15min	
Pilze, geschnitten	300g	12min	
Rosenkohl, ganz	300g	20min	
Rüebli, scheiben	250g	20min	
Spargeln	250g	18min	
Kartoffeln, halbiert	200g	25min	
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet	300g	15min	
Forelle, frisch	250g	15min	
Muscheln	300g	15min	Garen bis offen
Austern	4pc	20min	Garen bis offen
Krabben, mittelgross	250g	12min	Garen bis rosa
Fleisch			
Pouletteilebrust	3pc	30min	
Steaks	1pc	20min	

- Gemüse vor dem Garen gut rüsten und waschen.
- Beim Garen muss der Glasdeckel gut schliessen, darum darf der Dampfkorb nicht überfüllt werden.

könnten den Dampfkorb oder den Reistopf beschädigen.

Reistopf

Es kann sein, dass etwas Reis am Boden des Reistopfes hängen bleibt. Das ist normal. Lassen Sie den Reistopf abkühlen, füllen Sie ihn dann mit warmen Seifenwasser, dadurch wird der angebackene Reis gelöst und die Reinigung des Reistopfes erleichtert.

Achten Sie darauf, dass der Bereich zwischen Gerätegehäuse und Reistopf frei von Reiskörnern ist. Sonst kann der elektrische Kontakt zwischen den beiden Teilen unterbrochen sein und das Gerät funktioniert nicht. Darum ist es wichtig, dass der Reistopf keine Beulen oder Dellen aufweist, die den elektrischen Kontakt stören könnten.

9) Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen und Gerät abkühlen lassen. Gerätegehäuse sorgfältig mit einem feuchten Lappen, innen und aussen reinigen. Glasdeckel, Dampfkorb und Reistopf mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen und anschliessend gut abtrocknen.

Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen, diese

10) Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt, am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Pappoter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

11) Coop-Garantie/Coop Service

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop-Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung der Sicherheitshinweise entstehen
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen
- bei gewerblicher Nutzung
- bei normaler Abnutzung
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop-Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltsgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen

EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Bei Satrap-Geräten können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop-Garantie

Die Coop-Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiearbeiten für Sie garantiert kostenlos sind.

Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service:

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop-Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung. Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr. Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter <http://www.coop.ch>



12) Konsumenteninformation

Warendeklaration
Reiskocher
Satrap Asia XA
(Typenbezeichnung Coop)

SAP 6.617.947

1. Allgemeine Angaben

Herkunft
Garantiezeit
Service Garantie
Service durch
Gebrauchsanleitung

China
2 Jahre
5 Jahre
Coop Service
Ja

2. Elektrische Daten

Nennspannung
Nennleistung
Absicherung
Sicherheitsanforderungen

230 Volt
400 Watt
6 A
Europäische/Internationale Normen EN / IEC erfüllt

3. Gerätedaten

System
Gerätemasse
Gewicht, komplett
Kabellänge
Kabelfach
Kochzeit
Automatische Ausschaltung

Unterbodenheizung
Ø 23 cm, Höhe 21 cm
1600 g
95 cm
Nein
650g Reis = ca. 40 Min.
Nein, automatische Umschaltung von der Gar- auf die Warmhaltefunktion
Ja
Rot für Garbetrieb "COOK"
Orange für Warmhaltebetrieb "WARM"
Ja, automatisches umschalten auf Warmhaltebetrieb
Umschalter COOK/WARM

Warmhaltefunktion
Kontrolllampe
Kontrolllampe
Trockengehschutz

Bedienungselemente

Material:

- Gerätegehäuse, aussen
- Gerätegehäuse, innen
- Glasdeckel
- Dampfkorb
- Reistopf
- Tragegriffe

Kunststoff, hitzebeständig
Alluminium
Glas, hitzebeständig
Aluminium
Aluminium mit Antihafbeschichtung
Kunststoff, hitzebeständig



1. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience, à condition de les surveiller ou de leur fournir les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil et de les avertir des risques qui en découlent.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.
- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques. L'appareil peut être utilisé tel quel dans un environnement de travail (p. ex. bureau) ou dans l'hôtellerie et restauration.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est

endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'extérieur de l'appareil présentent un défaut, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente Coop.

- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Manipuler l'appareil avec précaution: les températures élevées et la vapeur peuvent provoquer des brûlures.
- Attention: les parties chaudes de l'appareil, l'eau bouillante ou la vapeur peuvent entraîner des brûlures. Toujours utiliser des gants de cuisinier pour retirer le couvercle, le panier vapeur et le bol de cuisson.
- Toujours utiliser l'appareil couvercle fermé, avec le bol de cuisson d'origine.
- Attention: toujours verser l'eau dans le bol de cuisson, jamais dans la cuve.
- Ne pas utiliser l'appareil pour maintenir chaud du riz cuit pendant plus d'une heure, ou pour réchauffer du riz déjà cuit.
- Faire cuire les légumes, le poisson et les fruits de mer dans le panier vapeur.
- Toujours cuire avec le couvercle fermé, faute de quoi la cuisson à la vapeur n'est pas possible. Ne pas se pencher ni approcher le visage au-dessus de l'orifice d'évacuation de la vapeur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau. Ne pas dépasser sa capacité maximale (1 litre).
- Remplir l'appareil avec de l'eau fraîche et froide uniquement. Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer d'autres liquides, tels que thé, café, boissons instantanées, soupes, lait, etc.
- Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de produit abrasif ou d'éponge métallique, qui pourraient endommager le panier vapeur ou le bol de cuisson.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.

Sommaire

	Page
1. Consignes de sécurité.....	12
2. Description du produit.....	15
3. Caractéristiques.....	16
4. Tout savoir sur le riz.....	16
5. Mise en service de l'appareil.....	16
6. Utilisation de l'appareil.....	17
7. Cuisson à la vapeur.....	18
8. Tableau de cuisson.....	18
9. Nettoyage et entretien.....	20
10. Elimination.....	20
11. Garantie/Service après-vente Coop.....	20
12. Information consommateurs.....	22
13. Illustrations.....	15

2) Description du produit

1. Cuve avec poignée
2. Commutateur: COOK / WARM
3. Témoin lumineux "COOK"
4. Témoin lumineux "WARM" (maintien au chaud)
5. Couvercle en verre avec poignée
6. Orifice d'évacuation de la vapeur
7. Cuillère
8. Verre doseur
9. Panier vapeur



3) Caractéristiques

Le cuiseur à riz Satrap Asia XA permet de faire cuire du riz, mais aussi des légumes, du poisson et de la viande, en préservant tous les nutriments présents dans ces aliments. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement sur le mode "maintien au chaud": vous pouvez ainsi y laisser le riz en attendant de le servir, sans que cela ne nuise à son arôme. Le bol de cuisson peut contenir jusqu'à 1 litre d'eau, ce qui correspond à environ 500 g de riz (soit 4-6 portions).

4) Tout savoir sur le riz

Le riz est une plante appartenant à la famille des graminées. Il présente de larges feuilles et de longues panicules, et compte parmi les sept principales céréales nourricières. Le riz de culture possède jusqu'à 30 tiges de 50 à 160 cm de haut, se terminant en une panicule étroite formée d'épillets portant entre 80 et 100 grains. Ces grains contiennent 76% d'amidon, 7-8% de protéines, 1,3% de matières grasses et 0,6% de sels minéraux et oligoéléments (phosphore, mais aussi fer, magnésium, sodium et calcium).

Par rapport au riz complet, le riz décortiqué (c'est-à-dire débarrassé de ses enveloppes) est moins riche en vitamines. Celles-ci sont en effet concentrées dans le péricarpe, l'enveloppe interne qui entoure le grain. Le riz étuvé, quant à lui, a subi un traitement spécial avant d'être décortiqué, et contient ainsi environ 80% des vitamines et sels minéraux.

Naturellement riche en amidon, le riz est un important fournisseur de glucides. Si vous le préférez plus floconneux et moins riche en amidon, il vous suffit de le rincer avant la cuisson (il perdra toutefois de sa valeur nutritive).

Les différentes variétés de riz: provenance et forme

Riz Arborio (ou Avorio)

Variété cultivée principalement en Italie, dans la vallée du Po. Grains courts, ramassés, de forme ovale. Utilisation: risotto.

Riz de et de

Variétés cultivées dans les îles du même nom. Grains très fins, qui gonflent fortement, parfaits pour la cuisson à la

créole.

Riz Bassein

Riz cultivé en Asie du Sud-Est, meilleur marché que les riz de Java et de Lombok. Grains similaires, mais qui conviennent moins bien pour la cuisson à la vapeur (variété semi-dure). Si on le cuit à la vapeur, il conviendra aussi très bien pour les plats de riz.

Riz Rangoon

Riz de Birmanie, variété semi-dure qui ressemble au riz Bassein.

Riz basmati

"Basmati" signifie "parfumé" en hindi. Riz long grain particulièrement aromatique, originaire d'Afghanistan et cultivé au pied de l'Himalaya. Il est servi avec de nombreux plats orientaux.

Riz

Riz de qualité, comme les riz de Java et de Lombok. Grains transparents, fins et longs. Variété dure, idéale pour la cuisson à la créole.

Riz japonais

Variété du sous-genre japonica, cultivée au Japon, mais aussi en Egypte, en Espagne et en Italie. Grains plus mous que ceux du riz long grain, courts et gros, presque ronds. Utilisation: bouillies (dans les pays de culture culinaire germanique) et riz au lait. Au Japon, ce riz est en principe cuit dans de l'eau non salée, et servi avec des légumes, du poisson et de la viande. Il constitue l'élément principal du repas, et non une simple garniture. Le Japon étant très étendu du nord au sud, il est soumis à des conditions climatiques très contrastées; on y cultive ainsi de nombreuses variétés de riz différentes. Les plus connues sont "Koshihikari" et "Sasanishiki". Le riz est vendu poli et non poli dans le commerce.

5) Mise en service de l'appareil

Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le rapporter immédiatement au point de vente pour le faire réparer. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V. Avant la première utilisation, essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Laver le couvercle, le panier vapeur et le bol de cuisson à la main, avec de l'eau chaude et un détergent doux. Bien les essuyer.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de produit abrasif ou d'éponge métallique, qui

pourraient endommager le panier vapeur ou le bol de cuisson.

6) Utilisation de l'appareil

Choisir un emplacement approprié. Veiller à la bonne stabilité de l'appareil et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage. Doser le riz à l'aide du verre prévu à cet effet. A titre indicatif: il faut compter environ un verre par personne. Le bol de cuisson peut contenir jusqu'à 1 litre d'eau, ce qui correspond à environ 500 g de riz (soit 4-6 portions). Procéder comme suit pour la cuisson:

- Mettre le riz dans un saladier et bien le rincer. Non rincé, il risque de mal cuire. Observer les indications figurant sur l'emballage d'origine.
- Mettre le bol de cuisson dans la cuve. S'assurer que celui-ci est bien en place.
- Verser le riz rincé et égoutté dans le bol de cuisson et l'égaler.
- Ajouter de l'eau jusqu'au repère correspondant. Exemple: pour faire cuire 3 verres de riz, ajouter de l'eau jusqu'au repère représentant 3 verres.
- Ajouter éventuellement du sel, de l'huile ou de la margarine puis fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil et régler le commutateur sur la position "COOK". Le voyant rouge s'allume et la cuisson commence.
- Dès qu'il n'y a plus d'eau, l'appareil passe sur le mode "WARM" (maintien au chaud). Le voyant orange s'allume et le riz reste chaud. Le laisser reposer au moins 6 - 8 minutes, couvercle fermé. Ne pas laisser le riz plus d'une heure dans l'appareil après la cuisson.
- Si l'on sort le bol pendant la cuisson, l'appareil passe sur le mode "WARM" (maintien au chaud). Pour poursuivre la cuisson, remettre le bol en place et régler le commutateur sur la position "COOK".
- Débrancher l'appareil pour l'éteindre.
- Toujours utiliser des gants de cuisinier pour retirer le couvercle, le panier vapeur et le bol de cuisson.
- Soulever lentement le couvercle et laisser l'eau de condensation s'écouler dans le bol de cuisson. Attention: risque de brûlure dû à la vapeur qui s'échappe! Ne pas approcher le visage et ne pas mettre les mains directement au-dessus de l'appareil.
- Aérer le riz avec la cuillère avant de le servir ou remettre le couvercle pour le maintenir chaud.

Important: le cuiseur à riz Satrap Asia XA ne convient pas pour la préparation de riz au lait (le lait brûlerait dans le bol).

Conseils pratiques

- Il est possible d'ajouter de l'huile ou de la margarine en petites quantités pendant la cuisson et jusqu'à 15 minutes avant la fin de la cuisson.
- Ne pas laisser le riz plus d'une heure dans l'appareil après la cuisson. S'il s'agit d'une petite quantité, la servir dès la fin de la cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer du riz déjà cuit.
- Certaines variétés de riz produisent de la vapeur pendant la cuisson; celle-ci risque de gicler par l'orifice d'évacuation.
- Pour préparer un riz vert, ajouter quelques cuillères à soupe d'aneth, de persil, etc. dans l'eau.
- Pour préparer un riz jaune, mélanger 1-2 cuillères à café de curcuma ou une pointe de couteau de safran (0,2 g) avec un peu d'eau et verser celle-ci sur le riz. Doser les épices en fonction de la quantité de riz préparée.
- Bien mélanger le riz pour obtenir une saveur uniforme et une couleur régulière.
- Si, à la fin du processus de cuisson, le riz était insuffisamment cuit, ajouter de l'eau dans le bol et poursuivre la cuisson.
- Plus coriace, le riz brun doit cuire plus longtemps (env. 50 - 60 minutes).
- Le riz blanc doit cuire environ 35 - 45 minutes.
- Moins riche en amidon, le riz long grain s'agglutine et colle moins.
- Le riz rond est plus humide et plus tendre que le riz long grain, et son goût d'amidon plus marqué.

7) Cuisson à la vapeur

Utiliser le panier vapeur. Par rapport aux autres modes de cuisson, celui à la vapeur préserve davantage les nutriments présents dans les aliments. Pour cuire à la vapeur, procéder de la manière suivante:

- Mettre le bol de cuisson dans la cuve. S'assurer que celui-ci est bien en place.
- Verser de l'eau dans le bol de cuisson (le temps de cuisson est déterminée par la quantité d'eau ajoutée; tenir compte des indications figurant dans le tableau ci-après).
- Mettre en place le panier vapeur dans le bol de cuisson. Préparer les aliments et les poser dans le panier.
- Mettre le couvercle.
- Brancher l'appareil et régler le commutateur sur la position "COOK". Le voyant rouge s'allume et la cuisson commence.
- Si, à la fin du processus de cuisson, les aliments sont insuffisamment cuits, ajouter de l'eau dans le bol et poursuivre la cuisson.
- Débrancher l'appareil pour l'éteindre.
- Toujours utiliser des gants de cuisinier pour retirer le couvercle, le panier vapeur et le bol de cuisson.
- Soulever lentement le couvercle et laisser l'eau de condensation s'écouler dans le bol de cuisson. Attention: risque de brûlure dû à la vapeur qui s'échappe! Ne pas approcher le visage et ne pas mettre les mains directement au-dessus de l'appareil.

Conseils pratiques

- C'est la quantité d'eau ajoutée qui détermine le temps de cuisson. 150 ml correspondent à 15 minutes de cuisson, 300 ml à 30 minutes, etc.
- Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros; la cuisson sera donc plus régulière si les morceaux sont de même taille.
- Plus l'altitude est élevée, plus l'eau met du temps à bouillir et donc plus la cuisson est longue.
- Il est possible de faire cuire ensemble du riz avec d'autres aliments. Cela demandera toutefois certainement plusieurs essais pour connaître la quantité d'eau et le temps de cuisson idéaux.

8) Tableau de cuisson

Les temps de cuisson dépendent de la consistance, de la forme, du poids, de la température de départ et du degré de cuisson souhaité des aliments. Les valeurs ci-dessous sont donc données à titre purement indicatif.

Une fois l'appareil éteint, les aliments continuent à cuire sous l'action de la vapeur résiduelle. Il faut donc les sortir dès que le processus de cuisson est terminé pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Légumes	Quantité	Temps de cuisson	Remarques
Chou-fleur en bouquets	4pces	30min	
Haricots entiers	250g	20min	
Petits pois	300g	15min	
Champignons émincés	300g	12min	
Choux de Bruxelles entiers	300g	20min	
Carottes en rondelles	250g	20min	
Asperges	250g	18min	
Pommes de terre coupées en 2	200g	25min	
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson	300g	15min	
Truite	250g	15min	
Moules	300g	15min	Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent
Huîtres	4pces	20min	Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent
Crevettes grises de taille moyenne	250g	12min	Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses
Viande			
Blanc de poulet	3pces	30min	
Steaks	1pces	20min	

- Parer et laver les légumes avant de les faire cuire.
- Ne pas trop remplir le panier vapeur (le couvercle doit être bien fermé pendant la cuisson).

9) Nettoyage et entretien

Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Laver le couvercle, le panier vapeur et le bol de cuisson à la main, avec de l'eau chaude et un détergent doux. Bien les essuyer.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de produit abrasif ou d'éponge métallique, qui pourraient endommager le panier vapeur ou le bol de cuisson.

Bol de cuisson

Il arrive que du riz reste collé au fond du bol, ce qui est tout à fait normal. Laisser le bol refroidir puis le remplir d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle pour décoller le riz.

Veiller à ce qu'il n'y ait pas de grains de riz dans la zone située entre la cuve et le bol de cuisson: cela interromprait le contact électrique entre les deux éléments et empêcherait l'appareil de fonctionner. Pour la même raison, il est important que le bol ne soit pas bosselé.

10) Elimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Papporter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

11. Garantie/service après-vente Coop

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils Satrap pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

La garantie Coop ne s'applique pas dans les cas suivants:

- dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité;
- usage inapproprié de l'appareil par l'acheteur ou par un tiers;
- usage à des fins professionnelles;
- usure normale de l'appareil;
- réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces justificatifs.

Prestations supplémentaires de Coop sur l'électroménager Satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Fiche technique

Avec Satrap, vous pouvez vraiment vous informer avant l'achat: la fiche technique ne comportant pas de publicité, vous disposez d'informations claires et facilement comparables vous permettant de faire votre choix en connaissance de cause. Elle fournit notamment les informations suivantes: provenance, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation d'énergie, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites.

Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées, ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat.

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant ce type d'appareil.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues au 0848 811 222.

Service après-vente garanti

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le Service après-

vente Coop, rendez-vous sur <http://www.coop.ch>.



12) Information consommateurs

Fiche technique
Cuiseur à riz
Satrap Asia XA
(appellation Coop)

SAP 6.617.947

1. Données générales

Provenance Chine
Durée de la garantie 2 ans
SAV assuré pendant 5 ans
SAV assuré par le Service après-vente Coop
Mode d'emploi Oui

2. Données électriques

Tension nominale 230 V
Puissance nominale 400 W
Fusible 6 A
Conformité aux normes de sécurité Normes européennes/internationales EN/CEI

3. Données techniques

Système de chauffe Résistance cachée
Dimensions Ø: 23 cm, hauteur: 21 cm
Poids total 1600 g
Longueur du cordon d'alimentation 95 cm
Range-cordon Non
Temps de cuisson env. 40 min. pour 650 g de riz
Arrêt automatique Non, passage automatique sur le mode "maintien au chaud" à la fin de la cuisson

Mode "maintien au chaud" Oui
Témoin lumineux Rouge = "COOK" (cuisson)
Témoin lumineux Orange = "WARM" (maintien au chaud)
Arrêt automatique en cas de mise en marche sans eau Oui, passage automatique sur le mode "maintien au chaud"

Commandes Commutateur "COOK / WARM"

Matériaux:

- Eextérieur de la cuve Plastique thermorésistant
- Intérieur de la cuve Aluminium
- Couvercle Verre thermorésistant
- Panier vapeur Aluminium
- Bol de cuisson Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Poignées Plastique thermorésistant



1. Avvertenze di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso: contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la cura dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e metterle a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una rete di alimentazione a corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, strofinare solo con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini pieni d'acqua. Se, tuttavia, l'apparecchio dovesse cadere in acqua, non rimuoverlo finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo l'uso e staccare la spina.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie possono usare questo apparecchio solo sotto supervisione o dopo un'istruzione dettagliata sul suo utilizzo sicuro e sui pericoli correlati.
- Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio. Non affidare la pulizia e la manutenzione ai bambini senza supervisione.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo direttamente esposto a fonti di calore (p.es. fornelli accesi, fiamme vive, ferro da stiro o stufe accesi).
- Durante il funzionamento l'apparecchio dev'essere appoggiato su una base stabile e il cavo di alimentazione non deve intralciare il passaggio.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e mai per scopi diversi da quelli previsti. L'apparecchio può essere inoltre utilizzato nell'ambiente di lavoro (p.es. in ufficio) o nel settore della ristorazione.
- Per riparazioni e interventi sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione rivolgersi esclusivamente al Servizio dopo vendita Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o la struttura stessa risultassero difettosi, l'apparecchio dovesse cadere o riportare danni, rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop del proprio punto di

- vendita per riparazione o controllo.
- Se l'apparecchio è fuori uso, rimuovere il cavo di alimentazione e riportare l'apparecchio a un punto di vendita Coop per il corretto smaltimento.
- Le temperature elevate e il vapore possono causare ustioni se l'apparecchio non viene usato correttamente.
- Fare attenzione a non bruciarsi con le parti calde dell'apparecchio, l'acqua bollente o il vapore che fuoriesce. Indossare sempre i guanti da grill per sollevare il coperchio e per rimuovere il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.
- Usare l'apparecchio utilizzando unicamente il contenitore per riso originale e sempre a coperchio chiuso.
- Attenzione: Non versare l'acqua nella parte interna dell'apparecchio, ma solo nel contenitore per riso.
- Una volta cotto il riso, non usare la funzione scaldavivande per più di un'ora e non riscaldare nel cuociriso del riso già cucinato.
- Cuocere le verdure, il pesce e i frutti di mare sempre nel cestello per la cottura al vapore.
- Usare l'apparecchio sempre a coperchio chiuso per garantire la funzione di cottura al vapore. Non tenere il viso o altre parti del corpo direttamente sopra al foro di fuoriuscita del vapore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senz'acqua e non riempire eccessivamente: capienza massima 1 litro.
- Usare unicamente acqua fredda per riempire l'apparecchio. Non utilizzare per scaldare tè, caffè, bevande istantanee, minestre o latte.
- Prima di una qualsiasi operazione di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Per la pulizia dell'apparecchio non usare mai prodotti aggressivi come prodotti chimici, abrasivi o pagliette che potrebbero danneggiare il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.
- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

Indice

Pagina

1. Avvertenze di sicurezza	23
2. Descrizione del prodotto.....	26
3. Informazioni utili.....	27
4. Informazioni utili sulle varietà di riso	27
5. Messa in funzione.....	28
6. Utilizzo.....	28
7. Cottura al vapore.....	29
8. Tabella di cottura	30
9. Pulizia e cura	31
10. Smaltimento.....	31
11. Garanzia Coop/Servizio dopo vendita Coop.....	31
12. Informazioni per i consumatori	33
13. Immagini.....	26

2) Descrizione del prodotto

1. Parte esterna dell'apparecchio con impugnature
2. Tasto: COOK/WARM
3. Spia di controllo «COOK» per cottura al vapore
4. Spia di controllo «WARM» per funzione scaldavivande
5. Coperchio in vetro con pomello
6. Foro di fuoriuscita vapore
7. Cucchiaino per riso
8. Misurino
9. Cestello per cottura al vapore



3) Informazioni utili

Satrap Asia XA consente una cottura al vapore delicata e il mantenimento delle sostanze nutritive nel riso. Questo cuociriso consente, inoltre, la cottura al vapore di molti altri alimenti oltre al riso, come per esempio verdure, pesce e carne, conservandone l'apporto vitaminico. Al termine della cottura al vapore si attiva automaticamente la funzione scaldavivande, che tiene in caldo il riso fino al momento di servirlo e ne mantiene l'aroma. La capacità massima del contenitore per riso è di 1 litro, che corrisponde a ca. 500 g di riso (4-6 porzioni).

4) Informazioni utili sulle varietà di riso

La pianta del riso fa parte della famiglia delle graminacee e presenta lunghe foglie e fusti affusolati. Il riso è una delle sette varietà di cereali più importanti. Nelle colture arrivano a formarsi fino a 30 steli per pianta, alti tra i 50 e i 160 cm, che supportano dei fusti pendenti costituiti da spighe uniflore contenenti tra gli 80 e i 100 chicchi.

Il riso è composto per il 76% da amido, 7-8% da proteine, 1,3% da grassi e 0,6% da sali minerali e oligoelementi, principalmente fosforo, ma anche ferro, magnesio, sodio e calcio.

Poiché le vitamine si concentrano principalmente nella pellicola argentea che riveste il chicco, il contenuto nutrizionale a livello di vitamine e sali minerali rimane pressoché invariato nel riso integrale, mentre nel riso bianco se ne conserva soltanto una parte. Il riso Parboiled si ottiene mediante il trattamento idrotermico dei chicchi e la loro successiva sbramatura, procedimento grazie al quale il riso conserva circa l'80 per cento delle vitamine e dei sali minerali.

Il riso è un'importante fonte di carboidrati, per questo è un alimento naturalmente ricco di amido. Per ammorbidire il riso e ridurre il contenuto amidaceo del riso si consiglia di sciacquarlo. Attenzione però: questo procedimento priva il riso di gran parte delle proprie sostanze nutritive.

Riso: varietà, origini e forme

Riso Arborio

L'arborio (chiamato anche avorio) è una

varietà di riso coltivata soprattutto nella pianura padana. Caratterizzato da chicchi a grana corta, dalla forma tozza e ovale, viene prevalentemente utilizzato per la preparazione del risotto.

Riso Giava e Lombok

Le varietà che portano i nomi delle isole di Giava e Lombok si caratterizzano per i loro chicchi lunghi e molto sottili che durante la cottura si asciugano e si gonfiano molto rapidamente.

Riso di Bassein

Questa varietà proviene dall'Asia sudorientale ed è meno pregiata rispetto al riso Giava o Lombok. I chicchi hanno una forma simile a quelli del riso Giava e Lombok, tuttavia, facendo parte della categoria dei risi semiduri, tendono ad asciugarsi meno. Il miglior metodo di preparazione per questa tipologia di riso è la cottura al vapore.

Riso Rangoon

Questa varietà proviene dalla Birmania e ha pressoché le stesse caratteristiche del riso di Bassein. Fa parte delle varietà di riso semiduro.

Riso basmati

Basmati in lingua hindi significa «profumo». Si tratta di un tipo di riso particolarmente aromatico, caratterizzato da chicchi oblungi e originario dell'Afghanistan. Viene coltivato ai piedi dell'Himalaya ed è un tipico contorno per numerose pietanze orientali.

Riso Patna

Il riso Patna, come il Giava e il Lombok, è un riso di buona qualità. Presenta chicchi lunghi, sottili e traslucidi. Fa parte della categoria dei risi «duri», si asciuga bene durante la cottura ed è adatto per la preparazione di svariati piatti a base di riso.

Riso del Giappone

Diverse varietà della sottospecie japonica vengono coltivate, oltre che in Giappone, anche in Egitto, Spagna e Italia. Il chicco è più tenero rispetto a quello del riso a chicco lungo; in area germanofona si utilizza principalmente per la preparazione del riso al latte e lo si commercializza appunto con il nome di «riso al latte». I chicchi sono corti e grossi e tondeggianti.

In Giappone questa varietà di riso viene solitamente cotta in acqua non salata e accompagnata da verdure, carne e pesce. In questo caso il riso non funge da contorno, rappresenta bensì un elemento centrale del pasto. Per la particolare forma del paese,

che presenta una grossa estensione da nord a sud ed è di conseguenza sottoposta a varie fasce climatiche, vengono coltivate diverse varietà di riso. Le più conosciute tra queste sono sicuramente il "Koshihikari" e il "Sasanishiki". In commercio sono disponibili sia la versione integrale che quella raffinata.

5) Messa in funzione

L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 V. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso si riscontrassero danni, riportare immediatamente l'apparecchio al punto di vendita per la riparazione. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, passare un panno umido sulle parti esterne. Lavare a mano in acqua calda, con un detersivo delicato, il coperchio in vetro, il cestello per la cottura al vapore e il contenitore per riso, sciacquandoli e asciugandoli bene.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

Non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, prodotti abrasivi o pagliette di ferro che potrebbero danneggiare il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.

6) Utilizzo

Scegliere un luogo adatto per l'utilizzo del cuociriso. Assicurarsi che il Satrap Asia XA poggi su una base stabile e che il cavo di alimentazione non intralci il passaggio. Versare la quantità di riso desiderata nell'apposito misurino. Le dosi consigliate sono di un misurino a persona, tuttavia la quantità effettiva resta a discrezione dell'utilizzatore. La capacità massima del contenitore per riso è di 1 litro, che corrisponde a ca. 500 g di riso (4-6 porzioni). Per utilizzare il cuociriso, procedere come segue:

- Misurare la quantità di riso desiderata, versarla in una ciotola e sciacquarla abbondantemente. Il riso non sciacquato può influire sulla qualità del prodotto finale. Attenersi alle istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio originale.
- Inserire il contenitore per riso all'interno dell'apparecchio. Accertarsi che la guarnizione sia montata correttamente.
- Versare il riso sciacquato e scolato nel contenitore per riso e livellare.

- Aggiungere la quantità d'acqua fredda necessaria a raggiungere la marcatura corrispondente in base al dosaggio del riso: per es. per la cottura di 3 misurini di riso, versare il riso già sciacquato nel contenitore apposito e aggiungere l'acqua fino a raggiungere la marcatura «3 Cup».
- Se desiderato, aggiungere sale, olio o margarina e chiudere l'apparecchio con l'apposito coperchio in vetro.
- Inserire la spina nella presa di corrente e, premendo il tasto, selezionare la funzione «COOK». Quando si accende la spia di controllo rossa inizia il processo di cottura al vapore.
- Una volta evaporata tutta l'acqua, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione scaldavivande «WARM». La spia di controllo arancione è accesa e il riso già cotto viene mantenuto caldo. Lasciare riposare il riso cotto tra 6 e 8 minuti senza aprire il coperchio. Non tenere il riso in caldo per più di un'ora.
- Se si rimuove il contenitore per riso durante la cottura al vapore, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione scaldavivande «WARM». Se si vuole proseguire con la fase di cottura al vapore, riposizionare il contenitore per riso e premere il tasto selezionando la funzione «COOK».
- Spegner l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente.
- Indossare sempre i guanti da grill per sollevare il coperchio e per rimuovere il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.
- Sollevare il coperchio con cautela e lasciare che l'acqua di condensa scorra nel cuociriso. All'apertura del coperchio non tenere il viso e le mani direttamente sul cuociriso, per evitare scottature con il vapore che fuoriesce.
- Al termine della cottura sgranare brevemente il riso con il cucchiaino in dotazione, poi servire o ricoprire con il coperchio per mantenere il riso caldo.

Attenzione: il cuociriso Satrap Asia XA non è adatto alla preparazione del riso al latte. Il latte si brucerebbe, attaccandosi al contenitore.

Suggerimenti pratici

- Durante la cottura e, possibilmente, entro 15 minuti dalla fine cottura è

possibile aggiungere olio o margarina in piccole quantità.

- Non tenere il riso in caldo per più di un'ora. Consumare subito le porzioni piccole.
- Non riscaldare il riso cotto nel cuociriso.
- È possibile che il vapore accumulatosi all'interno dell'apparecchio durante la cottura di alcune varietà di riso schizzi dall'apposito foro di fuoriuscita.
- Per preparare un riso verde a base di spezie verdi mescolare all'acqua per la cottura qualche cucchiaino di aneto, prezzemolo o altre spezie di questo colore.
- Per il riso giallo, invece, aggiungere della curcuma indiana (1-2 cucchiaini) o una punta (0,2 g) di zafferano. Mescolare le spezie in una piccola quantità di acqua e versare il tutto sul riso. Il dosaggio delle spezie varia a seconda della quantità di riso.
- Mescolare bene il riso per ottenere un sapore e un colore omogenei.
- Se una volta terminato il ciclo di cottura il riso non dovesse essere sufficientemente cotto, versare un po' di acqua nel contenitore per riso e ripetere l'operazione fino a cottura completa.
- Il riso integrale è più duro rispetto ad altre varietà e ha un tempo di cottura che varia tra 50 e 60 minuti.
- Il riso bianco cuoce in ca. 35 - 45 minuti.
- Il riso a chicco lungo contiene poco amido e per questo è più facilmente sgranabile.
- Il riso a chicco tondo è più umido, delicato e morbido rispetto al riso a chicco lungo e contiene un elevato quantitativo di amido.

7) Cottura al vapore

Per la cottura al vapore utilizzare l'apposito cestello. La cottura al vapore consente una maggior conservazione delle sostanze nutritive presenti negli alimenti rispetto ad altri metodi di preparazione. Per la cottura al vapore procedere come segue:

- Inserire il contenitore per riso all'interno dell'apparecchio. Accertarsi che sia posizionato correttamente.
- Riempire il contenitore per riso con

il quantitativo d'acqua desiderato. La quantità d'acqua versata determina la durata della cottura al vapore. Per i valori di riferimento consultare la tabella di cottura.

- Inserire il cestello per la cottura a vapore all'interno del contenitore per riso. Preparare gli alimenti da cuocere e versarli nel cestello per la cottura al vapore.
- Coprire l'apparecchio con l'apposito coperchio in vetro.
- Inserire la spina nella presa di corrente e, premendo il tasto, selezionare la funzione «COOK». Quando si accende la spia di controllo rossa inizia il processo di cottura al vapore.
- Se una volta terminato il ciclo di cottura gli alimenti non dovessero essere sufficientemente cotti, versare un po' di acqua nel contenitore per riso e ripetere l'operazione fino a cottura completa.
- Spegner l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente.
- Indossare sempre i guanti da grill per sollevare il coperchio e per rimuovere il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.
- Sollevare il coperchio con cautela e lasciare che l'acqua di condensa scorra nel cuociriso. All'apertura del coperchio, non tenere il viso e le mani direttamente sul cuociriso, per evitare scottature con il vapore che fuoriesce.

Suggerimenti pratici

- La quantità d'acqua versata determina la durata della cottura al vapore. Tempi di cottura indicativi: per 150 ml d'acqua 15 minuti, per 300 ml d'acqua 30 minuti, ecc.
- I pezzi piccoli cuociono più velocemente, i pezzi di uguale dimensione cuociono in maniera più omogenea.
- Maggiore è l'altitudine rispetto al livello del mare, maggiore è il tempo che richiede l'acqua per bollire, pertanto i tempi di cottura si allungano.
- È possibile cuocere contemporaneamente riso e altri alimenti. Tuttavia è necessario sperimentare un po' per determinare i tempi di cottura adeguati alle varie combinazioni.

8) Tabella di cottura

I tempi di cottura dipendono dalle caratteristiche, dalla forma, dal peso, dalla temperatura iniziale e dal grado di cottura desiderato degli alimenti. I dati che seguono sono valori indicativi. Anche dopo aver spento l'apparecchio, il vapore residuo può continuare a cuocere gli alimenti. Al termine della cottura al vapore togliere subito gli alimenti dal cuoceriso per evitare che scuociano.

Verdura	Quantità	Tempo di cottura	Osservazioni
Cimette di cavolfiore	4pz	30min	
Fagiolini interi	250g	20min	
Piselli	300g	15min	
Funghi tagliati	300g	12min	
Cavoli di Bruxelles interi	300g	20min	
Carote a rondelle	250g	20min	
Asparagi	250g	18min	
Patate tagliate a metà	200g	25min	
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce	300g	15min	
Trota fresca	250g	15min	
Molluschi	300g	15min	Cuocere fino a che non si aprono
Ostriche	4pz	20min	Cuocere fino a che non si aprono
Granchio medio grande	250g	12min	Cuocere finché il carapace non diventa rossastro
Carne			
Petti di pollo	3pz	30min	
Bistecche	1pz	20min	

- Mondare e lavare bene la verdura prima della cottura.
- Durante la cottura al vapore il coperchio in vetro deve rimanere ben chiuso, pertanto evitare di riempire troppo il cestello.

9. Pulizia e cura

Prima di una qualsiasi operazione di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio. Pulire con cura le pareti interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido. Lavare a mano in acqua calda, con un detersivo delicato, il coperchio in vetro, il cestello per la cottura al vapore e il contenitore per riso, sciacquandoli e asciugandoli bene. Non immergere l'apparecchio nell'acqua! Non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, prodotti abrasivi o pagliette di ferro che potrebbero danneggiare il cestello per la cottura al vapore o il contenitore per riso.

Contenitore per riso

Può succedere che un po' di riso si incrosti sul fondo del contenitore. È normale. Lasciare raffreddare il contenitore e riempirlo di acqua calda e detersivo per ammorbidire il riso rappreso, rendendo così più semplice la pulizia dell'apparecchio. Fare attenzione a non fare cadere chicchi di riso tra il contenitore per riso e le pareti interne dell'apparecchio: questo potrebbe ostacolare il contatto elettrico tra le due parti, impedendo così il funzionamento dell'apparecchio. Per questo è importante controllare che il contenitore per riso non presenti rigonfiamenti o ammaccature che potrebbero interferire con il contatto elettrico.

10) Smaltimento

Al termine del loro ciclo di vita, tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente. Se l'apparecchio è fuori uso, rimuovere il cavo di alimentazione e riportare l'apparecchio al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Papporter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

11) Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop

Sugli apparecchi Satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio dopo vendita Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop decade in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi
- uso commerciale
- normale usura
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi
- assenza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa

Per usufruire della garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia, che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio Qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono certificati secondo le norme internazionali ed europee EN/IEC e soddisfano le norme svizzere in materia di sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati a un apparecchio Satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari fornisce ai consumatori informazioni chiare e facilmente confrontabili, consentendo così una scelta sicura e consapevole. In questo modo potete avere maggiori informazioni riguardanti provenienza, dati elettrici, caratteristiche dei materiali, materiale in dotazione, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

Con la Garanzia Coop tutti i lavori di riparazione eseguiti sugli apparecchi Satrap durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non saranno addebitati il tempo impiegato né le spese di materiale, di spedizione o di trasporto.

Servizio dopo vendita Coop:

Sicurezza dopo l'acquisto

In caso di guasti o riparazioni, portate il vostro apparecchio in un punto di vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio dopo vendita Coop, potete chiamare alla hotline multilingue. Tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio dopo vendita

Il Servizio dopo vendita Coop garantisce eventuali riparazioni per 5 anni sui piccoli elettrodomestici. Sulle riparazioni eseguite, ricambi inclusi, il Servizio dopo vendita Coop offre una garanzia di 1 anno.

Consultate il Servizio dopo vendita Coop visitando il sito <http://www.coop.ch>



12) Informazioni per i consumatori

Dichiarazione merceologica
Cuociriso
Satrap Asia XA
(Definizione Coop)

SAP 5.787.706

1. Informazioni generali

Provenienza
Garanzia
Garanzia assistenza tecnica
Lavori di assistenza da parte di
Istruzioni per l'uso

Cina
2 anni
5 anni
Servizio dopo vendita Coop
si

2. Dati elettrici

Tensione nominale
Potenza nominale
Sicurezza
Requisiti in materia di sicurezza

230 V
400 W
6 A
Risponde alle norme europee/internazionali
EN / IEC

3. Informazioni sull'apparecchio

Sistema
Dimensioni
Peso completo
Lunghezza del cavo
Scomparto cavo
Tempo di cottura
Spegnimento automatico

resistenza integrata nella base
Ø 23 cm, altezza 21 cm
1600 g
95 cm
no
650 g di riso = ca. 40 min.
no, passaggio automatico dalla cottura al
vapore alla funzione scaldavivande
si
colore rosso per la cottura al vapore «COOK»
colore arancione per la funzione
scaldavivande «WARM»

Funzione scaldavivande
Spia di controllo
Spia di controllo

Dispositivo di sicurezza in caso di
funzionamento senz'acqua

Comandi

sì, passaggio automatico alla funzione
scaldavivande
Tasto COOK/WARM

Materiale:

- Parete esterna dell'apparecchio
- Parete interna dell'apparecchio
- Coperchio in vetro
- Cestello per cottura al vapore
- Contenitore per riso
- Impugnature

materiale sintetico resistente al calore
alluminio
vetro termoresistente
alluminio
alluminio con rivestimento antiaderente
materiale sintetico resistente al calore



Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*

*Nationaler Tarif / Tarif national /
Tariffa nazionale