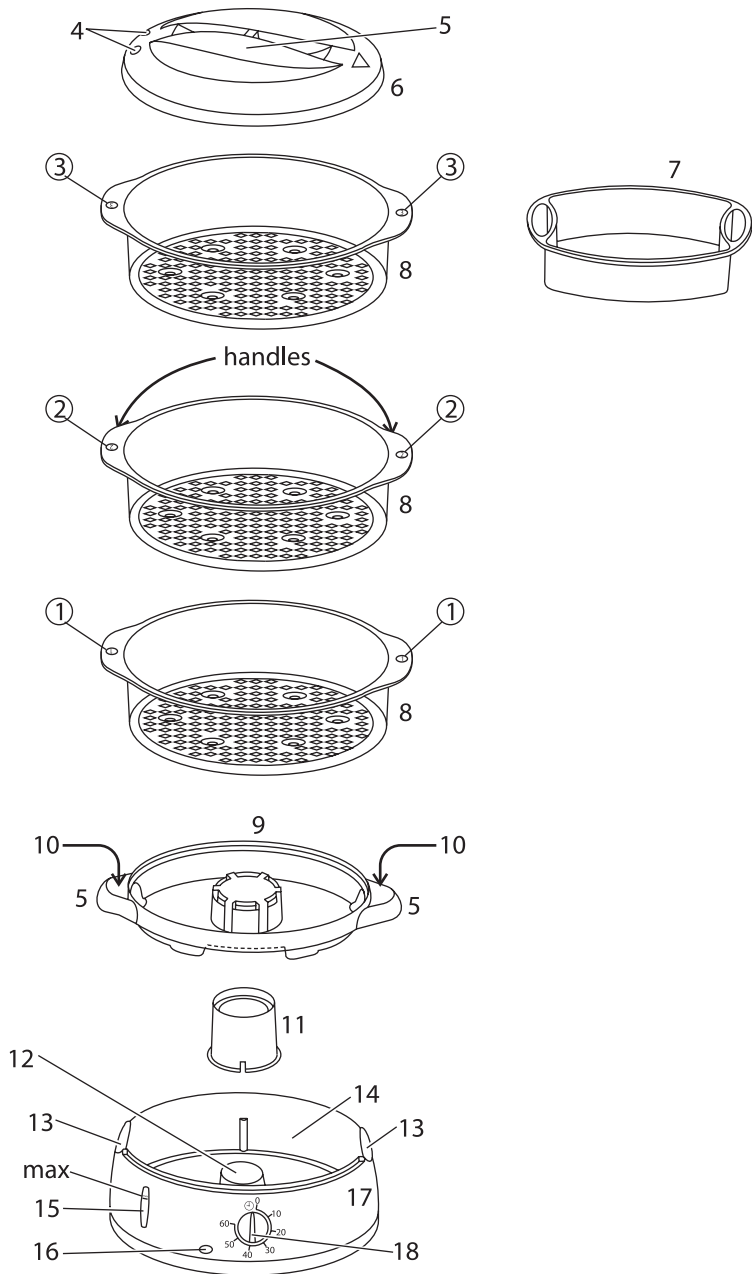




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	63
mode d'emploi	8	instrukcja	68
instructies	13	upute	73
istruzioni per l'uso	18	navodila	78
instrucciones	23	οδηγίες	83
instruções	28	utasítások	88
brugsanvisning	33	talimatlar	93
bruksanvisning (Svenska)	38	instruțiuni	98
bruksanvisning (Norsk)	43	инструкции (Български)	103
käyttöohjeet	48	instructions	108
инструкции (Русский)	53	تعليمات للاستخدام	116
pokyny (Čeština)	58		




Zeichnungen	9 Ablage	15 Wasserstandsanzeige
4 Belüftungsöffnungen	10 Wasser	16 Sockel
5 Griff	11 Dampfaufsatz	17 Kontroll-Lampe
6 Deckel	12 Heizelement	18 Timer
7 Reisschale	13 Ausgussöffnungen	
8 Korb	14 Wassertank	

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem oder unter der Aufsicht eines verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Lassen Sie den Sockel nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Das Gerät weder im Badezimmer noch in der Nähe von Wasser, noch im Freien verwenden. 
- 3 Kein gefrorenes Fleisch in den Dampfgarer geben – es muss vor dem Garen ganz aufgetaut werden
- 4 Den Tank bis zur Markierung **max** (1,2l) füllen. Wenn Sie den Tank zu sehr füllen, kann kochendes Wasser herausspritzen und Sie könnten den Dampfgarer beschädigen.
- 5 Die heißen Flächen des Sockels, des Deckels, des Korbs, der Reisschale oder der Ablage nicht berühren. Verwenden Sie Grillhandschuhe oder ein Tuch und fassen Sie an den Griffen an, wenn Sie die Geräteteile vom Gerät nehmen.
- 6 Greifen Sie nicht über das Gerät – Hände, Arme, Gesicht usw. vom entweichenden Dampf fernhalten.
- 7 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
- 8 Weder das Gerät abdecken noch etwas darauf abstellen.
- 9 Den Korb nicht mit Papier, Folie oder anderem auslegen – Sie würden dadurch die Löcher für den Dampf blockieren.
- 10 Netzstecker des Geräts vor Umstellen und vor Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- 11 Vor dem Wegstellen und Reinigen das Gerät ganz und gar abkühlen lassen.
- 12 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 13 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 14 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- 15 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

VORBEREITUNG

- 1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 2 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 3 Aus dem Gerät entweicht Dampf. Das Gerät also nicht in der Nähe von Vorhängen bzw. Gardinen, unter Regalen oder Schränken oder anderen Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.

- 4 Legen Sie sich einen Teller oder ein Tablett bereit, so dass Sie hinterher die Körbe darauf legen können, denn diese tropfen nach dem Garen. Dies ist außerdem eine gute Gelegenheit, Servierlöffel, Zangen usw. zum Leeren der Körbe bereitzulegen. Vergessen Sie bitte auch die Grillhandschuhe nicht.
-

AUFFÜLLEN

- 5 Den Tank bis zur Markierung **max** (1,2l) füllen. Dadurch erhalten Sie eine Garzeit von ca. 60 Minuten – also genug Zeit für die meisten Arten von Lebensmitteln.
- 6 Fügen Sie dem Wasser bitte nichts hinzu. Gewürze, Marinaden usw. sollten dem Gargut beigegeben werden – nicht dem dämpfenden Wasser. Diese können mit dem Dampf nicht im Gerät zirkulieren – sie würden sich lediglich im Tank ansammeln und möglicherweise die Flächen des Tanks und das Heizelement angreifen.
- 7 Stecken Sie den Dampfaufsatz über das Heizelement, so dass sich dieses in der Mitte befindet.
- 8 Positionieren Sie die Ablage auf dem Sockel.
- 9 Die Ablage muss so positioniert werden, dass die Kontrollanzeige sichtbar ist. Durch Einsatz der Ablage wird verhindert, dass Lebensmittel in das Heizelement und den Wassertank gelangen.
- 10 Auf den Korbgriffen befinden sich die Markierungen 1,2 und 3. Sie können 1, 2 oder 3 Körbe gleichzeitig verwenden.
- Setzen Sie Korb 1 auf die Ablage.
 - Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - Setzen Sie Korb 2 auf Korb 1.
 - Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - Setzen Sie Korb 3 auf Korb 2.
 - Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - Setzen Sie den Deckel auf.

Berücksichtigen Sie beim Anordnen des Garguts die Intensität des Geschmacks

- 11 Der Saft vom oberen Korb (bzw. von den oberen Körben) wird auf den darunter liegenden Korb (bzw. die darunter liegenden Körbe) tropfen. Bitte ordnen Sie Gargut mit dezentem Geschmack nicht unter Gargut mit stark ausgeprägtem Geschmack und Gemüse nicht unter fettigem Gargut an.
-

DAMPVERTEILUNG

- 12 Damit der Dampf zirkulieren kann, ist Folgendes zu beachten:
- Das Gargut lose in die Körbe legen
 - Das Gargut sollte nach Möglichkeit in nur einer Schicht in den Korb gelegt werden
 - Zwischen den Stücken Platz lassen
 - Wenn Sie mehrere Garkörbe auf einmal nutzen, so legen Sie die Garstücke versetzt in die Körbe, damit der Dampf frei durch alle Dampfgarkörbe zirkulieren kann.
-

GLEICHMÄSSIGES GAREN

- 13 So wird das Gargut gleichmäßig gar:
- Das Gargut so in Stücke schneiden, dass diese ungefähr gleich groß sind
 - Größere Stücke und Gargut mit längeren Garzeiten sollten dem Tank am nächsten angeordnet werden
 - Kleine Stücke und Gargut mit kurzen Garzeiten am weitesten vom Tank anordnen

ÜBERMÄSSIGES GAREN

- 14 Machen Sie sich keine Sorgen, dass das Gargut zu lange gegart werden könnte. Das Dampfgaren ist eine relativ schonende Methode. Es spielt daher normalerweise keine Rolle, wenn das Gargut einige Minuten länger als nötig gegart wird.
- 15 Fisch bitte nicht zu lange garen.

KOCHEN

- 16 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 17 Den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen.
- 18 Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 19 Dampf verteilt sich in den Körben.
- 20 Steht der Timer wieder auf 0, hören Sie einen Klingelton und der Dampfkocher wird automatisch ausgeschaltet.

DER TIMER

- 21 Der Timer ist ein Aufziehmechanismus und kann nur in eine Richtung gedreht werden.
- 22 Nicht versuchen, ihn gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, da er dadurch beschädigt werden könnte.
- 23 Der Timer summt, bis die Feder nicht mehr aufgezogen ist.
- 24 Dies ist kein Anlass zur Beunruhigung - leuchtet das Licht nicht, ist das Heizelement ebenfalls ausgeschaltet.
- 25 Wollen Sie das Gerät vorzeitig ausschalten, ziehen Sie den Stecker vom Strom.

FERTIG?

- 26 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 27 Alle Teile sind heiß – verwenden Sie Grillhandschuhe oder ein Tuch – fassen Sie an den Griffen an.
- 28 Dampf und heiße Luft wird austreten sobald Sie den Deckel öffnen. Kippen Sie den Deckel etwas, um den Dampf von Ihnen weg zu leiten.
- 29 Den Deckel auf einen Teller oder ein Tablett legen.
- 30 Die Körbe herausnehmen und auf einen Teller oder ein Tablett legen.
- 31 Entfernen Sie vorsichtig die Ablage - die Flüssigkeit ist heiß und kann Flecken hinterlassen, wenn sie verschüttet wird.
- 32 Leeren Sie den Wassertank über die Ausgussöffnungen an den Seiten.

Garzeiten & Nahrungssicherheit

- 33 Diese Zeiten gelten für eine Lage Essen. Sie müssen die richtigen Zeiten herausfinden, die zu Ihren Liebesspeisen passen.
- 34 Verlängern Sie die Garzeit:
 - a) Wenn 2 oder 3 Körbe verwendet werden – der Dampf muss mehr Gargut erhitzen
 - b) Wenn das Gargut in mehreren Schichten in einen Korb gegeben wird
- 35 Im Allgemeinen kann man sagen: Je weiter das Gargut vom Heizelement entfernt ist, desto länger dauert es, bis es gar wird.
- 36 Sie sollten experimentieren, um herauszufinden, welche Garzeiten und Anordnungen für Ihre Liebesspeisen und Lebensmittelkombinationen am besten geeignet sind.
- 37 Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.
- 38 Achten Sie darauf, dass das Gargut richtig gar ist, bevor Sie es servieren. Im Zweifelsfall etwas länger garen lassen.
- 39 Garen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis die Säfte abgelaufen sind. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch undurchsichtig ist.
- 40 Sie sollten Blattgemüse so kurz wie möglich kochen, um sie grün und knackig zu erhalten. Indem man sie in Eiswasser eintaucht, wird der Kochvorgang unterbrochen

Essen (frisch)	Menge	Zeit (Minuten)
Artischocken, frisch	2-3	40-45
Spargel	400g	10
Grüne Bohnen	400g	15-20
Broccoli	400g	10
Rosenkohl	400g	15
Kohl (Kohlherzen geviertelt)	1	15
Karotten (geschält)	400g	10-15
Blumenkohl	1	15
Mais	4	15
Zucchini (geschält)	400g	10
Erbsen, ohne Erbsenschote	400g	12
Paprika, geputzt und in Scheiben geschnitten	1	8-10
Kartoffeln (geviertelt)	900g	20
Spinat	200g	6-8
Pilze	200g	10-13
Hähnchen (ohne Knochen)	400g	20-30
Fisch-Filet	200g	10
Fisch-Steaks	200g	12-17
Krabben	400g	6-8
Hummerschwanz (gefroren)	2	20-22
Miesmuscheln	400g	10-15

- ★ Miesmuscheln, die sich vor dem Garen bereits geöffnet haben, nicht verwenden. Solange dämpfen, bis sich die Schalen ganz geöffnet haben. Alle Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, entsorgen.

DIE REISSCHALE

- 41 Befüllen Sie die Reisschale höchstens bis zur Hälfte mit Reis.
- 42 Geben Sie Wasser in die Reisschale - ein und ein viertel Mal mehr als die von Ihnen verwendete Menge Reis (der Reis nimmt einen Teil des Wassers auf).
- 43 Setzen Sie die Reisschale in den obersten Korb. Wenn Sie den Reis unter anderem Gargut anordnen, beeinflussen die Säfte von diesem Gargut den Reis-Geschmack. Außerdem kann der Reis durch die zusätzliche Flüssigkeit matschig werden.
- 44 Die Zubereitung von Reis dauert 15 bis 20 Minuten, abhängig von der Sorte, der Menge und dem persönlichen Geschmack.
- 45 Probieren Sie ihn nach 15 Minuten, falls notwendig, lassen Sie ihn noch länger kochen.

BRAUCHEN SIE MEHR ALS 60 MINUTEN?

- 46 Wenn Sie länger als 60 Minuten garen möchten:
- Behalten Sie den Wasserstand bzw. den Timer im Auge. Den Tank mit Wasser auffüllen, sobald der Wasserstand bis zur Hälfte der Wasserstandsanzeige gesunken ist, und den Timer erneut einstellen
- Oder
- Programmieren Sie den Timer auf die halbe Garzeit, dann wird Sie die läutende Glocke daran erinnern, den Wassertank wieder aufzufüllen – vergessen Sie nicht den Timer erneut zu programmieren.

Wasser nachgießen

- Gießen Sie vorsichtig Wasser in eine der Öffnungen an der Seite der Ablage.
- Behalten Sie dabei die Wasserstand im Auge – der Wasserstand darf das **max** nicht übersteigen

WAS PASSIERT, WENN DAS GERÄT „TROCKENKOCHT“?

- 47 Ist das gesamte Wasser verkocht, wird er Strom für das Heizelement durch das Thermostat abgeschaltet.
- 48 Das Licht geht aus, aber der Timer wird nicht abgeschaltet.
- 49 Das Thermostat schaltet sich automatisch ein und aus, bis Sie Wasser in den Tank geben oder der Timer sich wieder auf 0 stellt und das Gerät ausschaltet.
- 50 Den Stecker des Sockels aus der Steckdose ziehen, den Sockel zwei Minuten lang abkühlen lassen, den Tank wieder mit Wasser füllen und noch einmal von vorn anfangen.
- 51 Wenn Sie die erforderliche Zeit errechnen, sollten Sie die gesamte bereits mit Dämpfen verbrachte Zeit und einen Teil der Zeit, die zwischen dem Trockenkochen und dem erneuten Dämpfen vergangen ist, berücksichtigen, denn der Garvorgang wird nicht sofort unterbrochen, sobald der Tank trocken ist.
- 52 Wenn Sie den Garvorgang immer im Auge behalten, dürfte diese Rettungsaktion mit 100% Erfolg verlaufen.
- 53 Falls nicht, könnte sich eine pikante Soße als Rettung erweisen – versuchen Sie zunächst eine Soße mit Zitrone oder Limone. Und wenn das nicht helfen sollte: Ingwer, Knoblauch und Chili kaschieren alles Mögliche.

DEN GARVORGANG VORZEITIG ABBRECHEN

- 54 Um den Garvorgang vorzeitig zu unterbrechen, den Stecker des Sockels aus der Steckdose ziehen.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 55 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegstellen.
- 56 Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
- 57 Den Sockel mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen, und zwar von innen und außen.
- 58 Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

ENTKALKEN

- 59 Kalk kann sich im Wassertank und am Heizelement ablagern.
- 60 Achten Sie darauf, dass die Küche gut gelüftet ist, denn das Erhitzen von Essig verursacht einen unangenehmen Geruch.
- 61 Ablage, Körbe, Reisschale und Deckel nicht einsetzen.
- 62 Den Tank mit 600 ml einfachem weißen Essig füllen, den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken und den Timer auf 20 Minuten einstellen.
- 63 Sobald die 20 Minuten abgelaufen sind, sollten Sie das Gerät abkühlen lassen, dann den Essig weggießen und den Tank mehrere Male mit kaltem Wasser ausspülen, um alle Essigrückstände zu beseitigen.
- 64 Den Sockel gründlich trocknen.
- 65 Bitte nichts anderes als Essigessenz verwenden – benutzen Sie kein Marken-Entkalkungsmittel.

UMWELTSCHUTZ


Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil.
Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 Veillez à ne pas plonger le bloc de base dans du liquide. N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bain, à proximité de l'eau, ou dehors. 
- 3 Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans le cuiseur-vapeur – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- 4 Remplissez le réservoir jusqu'au **max** (1,2l). Si vous remplissez trop, l'eau bouillante pourrait être projetée et vous pourriez endommager le cuiseur-vapeur.
- 5 Ne touchez pas aux surfaces chaudes de la base, du couvercle, des paniers, du bol de riz, ou du plateau. Utilisez des maniques ou un torchon et ne les soulevez que par les poignées.
- 6 N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- 7 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 8 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 9 Ne placez pas du papier, du papier d'aluminium, etc. dans les paniers – ceci boucherait les trous de vapeur.
- 10 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- 11 Laisser refroidir l'appareil entièrement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- 12 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 13 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 14 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- 15 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

pour un usage domestique uniquement

PRÉPARATION

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
 - 2 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
 - 3 La vapeur s'échappera. Ne placez pas l'appareil à proximité des rideaux, sous des étagères ou des placards, ou à proximité de n'importe quoi qui pourrait être endommagé par la vapeur.
 - 4 Préparez des assiettes ou un plateau pour poser les paniers, parce qu'ils s'égoutteront. C'est aussi l'occasion de préparer les cuillères, les pinces, etc. pour vider les paniers. N'oubliez pas les maniques.
-

REMPLISSAGE

- 5 Remplissez le réservoir jusqu'au **max** (1,2l). Ceci vous donnera environ 60 minutes de cuisson à la vapeur, suffisant pour la plupart des aliments.
- 6 N'ajoutez rien à l'eau. Ajoutez les assaisonnements, les marinades, etc. aux aliments et pas à l'eau bouillante. Ils ne circuleront pas avec la vapeur mais seront concentrés dans le réservoir et pourraient peut-être endommager les surfaces du réservoir et l'élément.
- 7 Placez le tuyau de vapeur autour de l'élément de manière à ce que l'élément se situe en son centre.
- 8 Placez le plateau sur le bloc de base.

schémas	9 plateau	15 fenêtre de niveau d'eau
4 points de ventilation	10 eau	16 base
5 poignée	11 tuyau à vapeur	17 voyant
6 couvercle	12 élément	18 minuterie
7 bol de riz	13 bec verseur	
8 panier	14 réservoir	

- 9 Le plateau peut être placé d'une seule manière pour permettre d'accéder au panneau de contrôle. Il empêche les jus provenant des aliments d'atteindre l'élément et le réservoir.
- 10 Les poignées du panier portent les marques 1, 2 et 3. Vous pouvez utiliser simultanément les paniers 1, 2 ou 3.
- Placez le panier 1 sur le dessus du plateau
 - Mettez des aliments dans le panier.
 - Placez le panier 2 au dessus du plateau 1.
 - Mettez des aliments dans le panier.
 - Placez le panier 3 au dessus du plateau 2.
 - Mettez des aliments dans le panier.
 - Posez le couvercle.

attention aux saveurs

- 11 Les jus provenant du panier supérieur s'égoutteront dans le panier en dessous. Ne placez pas des saveurs délicates sous celles qui sont plus fortes, ou des légumes sous des aliments gras.

CIRCULATION

- 12 Pour permettre la circulation de la vapeur:
- Placez les aliments dans les paniers sans les serrer
 - Si possible placez une seule couche d'aliments dans le panier
 - Laissez des espaces entre les morceaux
 - Quand plusieurs couches sont utilisées dans un panier, laissez de l'espace entre les morceaux de chaque couche pour permettre la circulation de la vapeur entre les couches

UNIFORMITÉ

- 13 Pour une cuisson uniforme:
- Essayez de couper tous les morceaux dans un panier à peu près de la même grosseur
 - Placez les plus gros morceaux, ou les aliments qui prennent plus longtemps à cuire, plus près du réservoir
 - Placez les plus petits morceaux, ou les aliments qui prennent moins longtemps à cuire, plus éloignés du réservoir

TROP CUIRE

- 14 Ne vous inquiétez pas que les aliments cuisent trop – la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson douce et quelques minutes en plus n'ont pas d'importance.
- 15 Ne cuisez pas trop le poisson – il sera difficile à mâcher et aura perdu toute sa saveur.

CUISSON

- 16 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 17 Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée.
- 18 Le voyant s'allume.
- 19 La vapeur va commencer à remplir les paniers.
- 20 Lorsque la minuterie arrive à 0, une sonnerie retentit et le cuiseur à vapeur s'éteint.

LA MINUTERIE

- 21 Le minuteur se règle uniquement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
22 Si vous essayez de le tourner à l'inverse vous l'endommageriez.
23 Elle ronronne continuellement jusqu'à ce que la durée réglée se soit écoulée.
24 Ne vous inquiétez pas à ce sujet – si le voyant est éteint, l'élément est désactivé.
25 Si vous souhaitez arrêter l'appareil plus tôt que prévu, débranchez-le.

TERMINÉ ?

- 26 Débranchez l'appareil.
27 Toutes les pièces seront chaudes – utilisez des maniques ou un torchon – utilisez les poignées.
28 De la vapeur et de l'air chaud vont s'échapper lorsque vous soulevez le couvercle. Inclinez-le légèrement de manière à diriger la vapeur loin de vous.
29 Placez le couvercle sur une assiette ou sur un plateau.
30 Enlevez les paniers et posez-les sur des assiettes ou sur un plateau.
31 Retirez le plateau délicatement – les jus sont chauds et peuvent provoquer des taches en cas de projections.
32 Videz le réservoir à l'aide d'un des bcs verseurs sur les côtés.

temps de cuisson et sécurité alimentaire

aliments (frais)	quantité	durée (minutes)
artichauts, frais	2-3	40-45
asperges	400g	10
haricots verts	400g	15-20
brocoli	400g	10
choux de Bruxelles	400g	15
chou (épluché et coupé en quartiers)	1	15
carottes (coupées en rondelles)	400g	10-15
chou-fleur	1	15
maïs	4	15
courgettes (coupées en rondelles)	400g	10
petits pois, écosés	400g	12
poivrons, épépinés & coupés en rondelles	1	8-10
pommes de terre (coupées en quatre)	900g	20
épinards	200g	6-8
champignons	200g	10-13
filets de poulet	400g	20-30
filets de poisson	200g	10
darne	200g	12-17
crevettes	400g	6-8
queue de homard (congelée)	2	20-22
moules	400g	10-15

- * N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson
- 33 Ces durées de cuisson s'appliquent à une seule couche d'aliments. Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- 34 Augmentez le temps:
- a) si 2 ou 3 paniers sont utilisés – la vapeur doit chauffer plus d'aliments
 - b) s'il y a plusieurs couches d'aliments dans un panier
- 35 En général, les aliments plus éloignés de l'élément prennent plus longtemps pour cuire.
- 36 Il vous faudra expérimenter pour trouver les durées et positions qui conviennent à vos mets et à vos combinaisons de mets favoris.

- 37 Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- 38 Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir. En cas de doute, cuisez encore un peu.
- 39 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- 40 Vous devriez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible, de façon à les maintenir bien verts et croquants. Si vous les plongez dans de l'eau glacée, vous pouvez arrêter le processus de cuisson.

LE BOL DE RIZ

- 41 Remplissez le bol de riz avec du riz jusqu'à mi-hauteur au maximum.
- 42 Ajoutez de l'eau dans le bol de riz – une fois et un quart le volume de riz (le riz absorbe une partie de l'eau).
- 43 Placez le bol de riz dans le panier supérieur. Si vous placez le riz sous d'autres aliments, les jus provenant de ces aliments vont changer la saveur du riz, et le liquide supplémentaire le rendra en bouillie.
- 44 Le riz cuit généralement en 15 à 20 minutes, en fonction du type de riz, de la quantité et de vos préférences personnelles.
- 45 Goûtez-le après 15 minutes, puis laissez-le cuire plus longtemps si nécessaire.

PLUS DE 60 MINUTES?

- 46 Si vous désirez cuire à la vapeur pendant plus de 60 minutes:
- a) Observez le niveau d'eau et/ou la minuterie, remplissez le réservoir à moitié avec de l'eau et réglez la minuterie de nouveau
- ou
- b) réglez la minuterie sur la moitié de la durée de cuisson à la vapeur. La sonnerie vous avertira ainsi pour remplir le réservoir – n'oubliez pas de réinitialiser la minuterie

remplissage

- c) Versez lentement de l'eau dans l'un des trous sur les côtés du plateau
- d) Observez le niveau d'eau – ne le laissez pas monter au-dessus de **max**

ÉVAPORATION DE TOUTE L'EAU

- 47 Si l'appareil fonctionne à sec, le thermostat déconnectera l'alimentation électrique de l'élément.
- 48 Le voyant s'éteindra, mais la minuterie continuera à fonctionner.
- 49 Le thermostat s'allumera et s'éteindra tour à tour jusqu'à ce que vous ajoutiez de l'eau ou jusqu'à ce que la minuterie retourne à 0 et s'éteigne.
- 50 Débranchez la base, laissez-la refroidir pendant deux minutes et ensuite remplissez le réservoir d'eau et recommencez.
- 51 Pour calculer le temps requis, tenez compte de la totalité du temps de cuisson déjà effectuée et une partie du temps entre l'évaporation de l'eau et la remise en marche, parce que le procédé de cuisson n'aura pas cessé immédiatement après l'évaporation de toute l'eau.
- 52 Si vous observez de près le procédé de cuisson, il n'y a aucune raison pour que l'opération de sauvetage ne soit pas un succès complet.
- 53 Si elle ne l'est pas, une sauce piquante devrait faire l'affaire – essayez premièrement quelque chose contenant du citron ou du citron vert. En dernier recours, du gingembre, de l'ail ou du piment cachera n'importe quoi.

ARRÊT PRÉMATURÉ

- 54 Débranchez ensuite la base de la prise.

SOINS ET ENTRETIEN

- 55 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 56 Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.
- 57 Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon propre humide.
- 58 Ne mettez aucune part de l'appareil dans un lave-vaisselle.
-

DÉTARTRAGE

- 59 Il est possible que des dépôts de tartre s'accumulent dans le réservoir et sur l'élément.
- 60 Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, parce que le chauffage du vinaigre produit une mauvaise odeur.
- 61 N'installez pas le plateau, les paniers, le bol de riz, ou le couvercle.
- 62 Mettez 600 ml de vinaigre blanc dans le réservoir, branchez l'appareil et réglez la minuterie à 20 minutes.
- 63 Après les 20 minutes, laissez refroidir entièrement, versez ensuite le vinaigre et rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau froide, afin d'enlever toute trace du vinaigre.
- 64 Séchez la base à fond.
- 65 N'utilisez pas autre chose que du vinaigre blanc, et n'utilisez pas un détartrant breveté.
-

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.



afbeeldingen	9 lekbakje	15 kijkglas voor waterniveau
4 stoomopeningen	10 water	16 basismodule
5 handgreep	11 stoompijp	17 lampje
6 deksel	12 verwarmingselement	18 timer
7 rijstkom	13 vulopening	
8 stoomschaal	14 reservoir	

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft.. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door of onder toezicht van een volwassene. Het apparaat dient steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Plaats de basismodule niet in een vloeistof. Gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of buiten.
- 3 Gebruik de stoomkoker niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- 4 Vul het reservoir tot **max** (1,2). Als het reservoir te vol is, kan er kokend water uitspatten, wat de stoomkoker kan beschadigen.
- 5 Raak de hete oppervlakken van de basismodule, het deksel, de stoomschalen, de rijstkom of het lekbakje niet aan. Gebruik ovenwanten of een doek en til ze alleen op bij de handgrepen.
- 6 Reik niet over het apparaat heen en houd uw handen, armen, gezicht etc. verwijderd van de vrijkomende stoom.
- 7 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 8 Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- 9 Leg geen papier, folie e.d. in de schalen; hierdoor blokkeren de stoomgaten.
- 10 Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- 11 Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het verplaatst of reinigt.
- 12 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 13 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 14 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- 15 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOORBEREIDING

- 1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 2 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 3 Er komt stoom vrij. Zet het apparaat niet in de buurt van gordijnen of onder planken, kastjes, of andere voorwerpen die door de vrijkomende stoom zouden kunnen beschadigen.
- 4 Zorg dat er een bord of dienblad klaarstaat om de stoomschalen na het stomen op te zetten om het lekken op te vangen. Het is handig om nu ook meteen een opscheplepel of tang e.d. klaar te leggen om de etenswaren uit de stoomschalen te halen. Vergeet niet om ovenwanten te gebruiken.

VULLEN

- 5 Vul het reservoir tot **max** (1,2). Dit geeft ongeveer 60 minuten stoom, wat voor de meeste etenswaren voldoende is.
- 6 Voeg niets toe aan het water. Kruiden, marinades e.d. dienen aan de etenswaren te worden toegevoegd, niet aan het stovende water. Ze circuleren niet met de stoom, maar concentreren zich in het reservoir, waardoor de oppervlakken van het reservoir en het verwarmingselement kunnen beschadigen.
- 7 Plaats de stoompijp rond het verwarmingselement, zodat het verwarmingselement in het midden zit.
- 8 Plaats het lekbakje op de basismodule.
- 9 Het lekbakje zal slechts op één manier passen, zodat het bedieningspaneel kan worden gebruikt. Het voorkomt dat sappen van het eten het verwarmingselement en reservoir bereiken.
- 10 De handgrepen van de stoomschalen zijn gemarkeerd met 1, 2 en 3. U kunt 1, 2 of 3 stoomschalen gebruiken.
 - a) Zet stoomschaal 1 op het lekbakje.
 - b) Plaats etenswaren in stoomschaal 1.
 - c) Zet stoomschaal 2 bovenop stoomschaal 1.
 - d) Plaats etenswaren in de stoomschaal.
 - e) Zet stoomschaal 3 bovenop stoomschaal 2.
 - f) Plaats etenswaren in de stoomschaal.
 - g) Plaats het deksel.

voorzichtig met smaken

- 11 Sappen uit de bovenste schaal lekken in de schaal eronder. Leg etenswaren met een sterke smaak onder etenswaren met een verfijnde smaak, en vette etenswaren onder groenten.

CIRCULATIE

- 12 Om de stoom te laten circuleren:
 - a) legt u de etenswaren losjes in de schalen
 - b) beperkt u de etenswaren zoveel mogelijk tot één laag per schaal
 - c) laat u wat ruimte tussen de verschillende etenswaren
 - d) zorgt u bij meerdere lagen in een schaal voor wat tussenruimte om de stoom door de verschillende lagen te laten circuleren.

EGAAL STOMEN

- 13 Om egaal te stomen:
 - a) moeten alle etenswaren in een schaal ongeveer even groot zijn
 - b) moeten de grotere stukken of etenswaren met een langere stoomtijd het dichtst bij het reservoir worden gelegd
 - c) moeten de kleinere stukken of etenswaren met een kortere stoomtijd het verst van het reservoir af worden gelegd.

TE GAAR STOMEN

- 14 Wees niet bang etenswaren te gaar te stomen; stomen is een relatief zachte bereidingsmethode en een paar minuten meer maakt meestal geen verschil.
- 15 Laat vis niet te gaar worden.

KOKEN

- 16 Steek de stekker in het stopcontact.
- 17 Draai de timer met de klok mee naar de benodigde tijd.
- 18 Het lampje zal oplichten.

- 19 De stoomschalen worden gevuld met stoom.
 20 Wanneer de timer weer op 0 staat, klinkt er een bel en zal de stoomkoker uitschakelen.

DE TIMER

- 21 De timer is een klokwerk en werkt in één richting.
 22 Draai niet tegen de klok in aangezien dit de timer kapot maakt.
 23 De timer zal terugtikken tot de veer is uitgedraaid.
 24 U hoeft zich hier geen zorgen over te maken – wanneer het lampje uit is, is het verwarmingselement ook uit.
 25 Indien u het apparaat eerder wilt stoppen, moet u de stekker uit het stopcontact halen.

KLAAR?

- 26 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 27 Alle onderdelen zijn heet; gebruik ovenwanten of een doek; gebruik de handgrepen.
 28 Stoom en hete lucht zullen ontsnappen bij het optillen van het deksel. Kantel hem lichtjes om de stoom van u vandaan te richten.
 29 Leg het deksel op een bord of een dienblad.
 30 Haal de stoomschalen van het apparaat en zet ze op een bord of een dienblad.
 31 Verwijder de lekbak voorzichtig - de sappen zullen heet zijn en kunnen vlekken achterlaten indien er wordt gemorst.
 32 Maak het reservoir leeg via één van de openingen aan de zijkant.

kooktijden & voedselveiligheid

etenswaren (vers)	hoeveelheid	tijd (minuten)
artisjokken, vers	2-3	40-45
asperges	400g	10
sperziebonen	400g	15-20
broccoli	400g	10
spruiten	400g	15
kool (zonder harde kern en in kwarten)	1	15
wortels (in plakjes)	400g	10-15
bloemkool	1	15
maïskolven	4	15
courgettes (in plakjes)	400g	10
doperwten	400g	12
paprika, zaadlijsten verwijderd, in reepjes	1	8-10
aardappelen (in vieren)	900g	20
spinazie, vers	200g	6-8
champignons	200g	10-13
kip (zonder botten)	400g	20-30
visfilets, vers, 6-13mm dik	200g	10
vismoot, vers, 19-25mm dik	200g	12-17
garnalen, vers	400g	6-8
langoustine, diepvries	2	20-22
mosselen	400g	10-15

- * Gebruik geen mosselen die voor het stomen open zijn. Stoom ze totdat de schelpen volledig open zijn en gooi mosselen waarvan de schelpen na het stomen nog dicht zijn weg.
 33 Deze tijden zijn voor een enkele laag etenswaren. Experimenteer om de juiste tijden voor uw favoriete etenswaren en voedselcombinaties te vinden.
 34 Verleng deze tijden:
 a) bij 2 of 3 meer schalen, aangezien de stoom meer etenswaren dient te verhitten
 b) als er meerdere lagen in een stoomschaal op elkaar worden gelegd
 35 Over het algemeen geldt dat hoe verder etenswaren van het verwarmingselement verwijderd zijn, des te langer ze moeten worden gestoomd.

- 36 Door te experimenteren kunt u de optimale tijden en volgorde vaststellen voor uw favoriete etenswaren en combinaties.
- 37 Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden.
- 38 Controleer of de etenswaren voldoende gaar zijn, voordat u ze serveert. Stoom ze bij twijfel nog wat langer.
- 39 Stoom vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers, e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Stoom vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- 40 U moet bladgroentes zo min mogelijk koken, zodat ze groen en knapperig blijven. Door ze in ijswater onder te dompelen, zal het kookproces stoppen.

DE RIJSTKOM

- 41 Vul de rijstkom niet verder dan halfvol met rijst.
- 42 Voeg water aan de rijstkom toe - één en een kwart keer het volume van de rijst (de rijst zal wat van het water absorberen)
- 43 Zet de rijstkom in de bovenste stoomschaal. Wanneer u rijst onder andere etenswaren plaatst, veranderen de sappen van die etenswaren de smaak van de rijst en door het extra vocht kan de rijst gaan plakken.
- 44 Het duurt ongeveer 15 tot 20 minuten om rijst te stomen, afhankelijk van het type, de hoeveelheid en persoonlijke voorkeur.
- 45 Proef na 15 minuten, en kook vervolgens langer indien nodig.

LANGER DAN 60 MINUTEN?

- 46 Indien u langer dan 60 minuten wilt stomen:
- a) dient u het waterniveau en/of de timer in de gaten te houden, het reservoir tot ongeveer halfvol met water te vullen en de timer opnieuw in te stellen
- of
- b) stelt u de timer in voor de helft van de stoomtijd, vervolgens zal de bel u waarschuwen om het reservoir te vullen – vergeet niet om de timer opnieuw in te stellen

bijvullen

- c) Schenk het water rustig in één van de openingen aan de zijkant van de basismodule
- d) Houd het waterniveau in de gaten; zorg dat het reservoir niet boven **max.** wordt gevuld.

DROOGSTOMEN

- 47 Wanneer het apparaat droogstoomt, zal de thermostaat de stroom naar het verwarmingselement verbreken.
- 48 Het lampje zal uitgaan, maar de timer zal blijven doorlopen.
- 49 De thermostaat zal aan- en uitgaan, totdat u water toevoegt of totdat de timer weer 0 aangeeft en het apparaat uitschakelt.
- 50 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, laat het apparaat enkele minuten afkoelen, vul het reservoir met water en begin opnieuw.
- 51 Houd bij het berekenen van de benodigde tijd rekening met de reeds verstreken stoomtijd en de tijd tussen het droogstomen en opnieuw starten, aangezien het stoomproces niet direct ophoud op het moment van droogstomen.
- 52 Indien u het stoomproces nauwkeurig in de gaten houdt, kunt u de situatie ongetwijfeld voor de volle 100% redden.
- 53 Zo niet, dan kan een pikant sausje heel wat goed maken; probeer eens een dressing met citroen of limoen. Ook gember, knoflook of chili zijn goedmakers.

VROEGTIJDIG STOPPEN

- 54 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

ZORG EN ONDERHOUD

- 55 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
- 56 Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
- 57 Veeg de basismodule van binnen en buiten af met een schone vochtige doek.
- 58 Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

ONTKALKEN

- 59 Er kan kalkaanslag ontstaan op het reservoir en het verwarmingselement.
- 60 Zorg voor een goede ventilatie aangezien het verwarmen van azijn een onaangename geur kan hebben.
- 61 Verwijder het lekbakje, de stoomschalen, rijstkom en het deksel.
- 62 Vul het reservoir met 600ml witte azijn, steek de stekker in het stopcontact en zet de timer op 20 minuten.
- 63 Laat de stoomkoker na 20 minuten volledig afkoelen, giet de azijn eruit en spoel het reservoir meerdere malen met koud water na om alle sporen azijn te verwijderen.
- 64 Droog de basismodule goed af.
- 65 Gebruik uitsluitend witte azijn; gebruik geen speciaal ontkalkingsmiddel.

MILIEUBESCHERMING


Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.



Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile o sotto il suo controllo. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere la base in sostanze liquide. Non usare l'apparecchio nella stanza da bagno, in prossimità dell'acqua o all'aperto.
- 3 Non mettere nella pentola a vapore carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla. 
- 4 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno 'max' (1,2l). Non riempirlo eccessivamente, altrimenti potrebbe schizzare acqua bollente e danneggiare la pentola.
- 5 Non toccare le superfici calde della base, del coperchio, dei cestelli, della ciotola per il riso o del vassoio. Usare guanti da forno o un panno, e sollevarli solo per le maniglie.
- 6 Non sporgersi sopra la pentola, e tenere lontano le mani, le braccia, il volto, ecc. dal vapore che fuoriesce.
- 7 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 8 Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- 9 Non rivestire internamente i cestelli con carta, foglio di alluminio, ecc., altrimenti si occluderebbero i fori per il vapore.
- 10 Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- 11 Lasciare che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di spostarlo o pulirlo.
- 12 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 13 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- 14 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 15 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

solo per uso domestico

PREPARAZIONE

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 2 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 3 La fuga di vapore è inevitabile. Non mettere la pentola vicino alle tende, sotto scaffali od armadietti, né vicino a qualsiasi cosa che potrebbe essere danneggiata dal vapore che fuoriesce.
- 4 Tenere a portata di mano dei piatti o un vassoio su cui poggiare alla fine i cestelli, dato che gocciolano. Sarà ora il momento opportuno per disporre anche i cucchiaini, le molle, ecc., di portata necessarie per vuotare i cestelli. Non dimenticare i guanti da forno.

RIEMPIMENTO

- 5 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno 'max' (1,2l) che basterà per circa 60 minuti di cottura a vapore, sufficienti per la maggior parte dei cibi.
- 6 Non aggiungere nulla nell'acqua. I condimenti, le salse per la marinatura, ecc. vanno aggiunti ai cibi, non all'acqua di cottura. Questi infatti non si disperderebbero con il vapore ma semplicemente si concentrerebbero nel serbatoio, danneggiando eventualmente le sue superfici e l'elemento di riscaldamento.

immagini	9 vassoio	14 serbatoio
4 fenditure di ventilazione	10 acqua	15 finestrino di livello dell'acqua
5 maniglia	11 tubo vapore	
6 coperchio	12 elemento di riscaldamento	16 base
7 ciotola per il riso	13 apertura per il riempimento	17 spia
8 cestello		18 timer

- 7 Montare il tubo vapore attorno all'elemento di riscaldamento in modo che quest'ultimo si trovi al centro.
- 8 Collocare il vassoio sulla base.
- 9 Il vassoio si aggancia solo in una direzione, per lasciar spazio al pannello di controllo. Evita che i liquidi provenienti dal cibo raggiungano l'elemento e il serbatoio.
- 10 Le maniglie del cestello sono indicate con i numeri 1, 2 e 3. Potete usare 1, 2 o 3 cestelli alla volta.
 - a) Montare il cestello 1 sopra al vassoio.
 - b) Mettere il cibo nel cestello.
 - c) Montare il cestello 2 sopra al cestello 1.
 - d) Mettere il cibo nel cestello.
 - e) Montare il cestello 3 sopra al cestello 2.
 - f) Mettere il cibo nel cestello.
 - g) Montare il coperchio.

fare attenzione agli aromi

- 11 I liquidi provenienti dai cestelli superiori gocciolano in quelli inferiori. Non mettere cibi con aromi delicati sotto quelli con aromi forti, oppure le verdure sotto i cibi grassi.

CIRCOLAZIONE

- 12 Per consentire la circolazione del vapore:
 - a) disporre nei cestelli i cibi senza comprimerli;
 - b) quando possibile, disporre il cibo su un unico strato;
 - c) lasciare dello spazio fra i pezzi di cibo;
 - d) nel disporre il cibo nel cestello a strati, lasciare dello spazio fra i pezzi di ciascuno strato per consentire la circolazione del vapore attraverso gli strati.

UNIFORMITÀ DI COTTURA

- 13 Per ottenere una cottura uniforme:
 - a) cercare di tagliare il cibo in parti di uguale dimensione all'interno dello stesso cestello;
 - b) porre più vicino al serbatoio i pezzi più grossi, o i cibi con tempi di cottura più lunghi;
 - c) porre più lontano dal serbatoio i pezzi più piccoli, o i cibi con tempi di cottura più brevi.

ECESSIVA COTTURA

- 14 Non preoccuparsi di cuocere troppo i cibi: la cottura a vapore è un metodo di cottura abbastanza delicato e qualche minuto in più in generale ha poca importanza.
- 15 Non stracuocere il pesce, altrimenti sembra gomma da masticare e con il sapore del cartone.

COTTURA

- 16 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 17 Ruotare il timer in senso orario per impostarlo sul tempo necessario.
- 18 La spia si accende.
- 19 Il vapore inizierà a riempire i cestelli.
- 20 Quando il timer tornerà a 0 si sentirà un segnale acustico e la vaporiera si spegnerà.

TIMER

- 21 Il timer è un dispositivo meccanico e funziona solo in una direzione.
- 22 Non cercare di ruotarlo in senso antiorario perché si romperebbe.
- 23 Continuerà a ticchettare finché la sua molla non si avvolgerà.
- 24 Non preoccupatevi - se la spia è spenta, anche l'elemento di riscaldamento è spento.
- 25 Se si vuole fermare l'apparecchio, scollegarlo.

FINITO?

- 26 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 27 L'apparecchio sarà caldo: usare i guanti da forno o un panno, servendosi delle maniglie.
- 28 Il vapore e l'aria calda fuoriusciranno quando alzerete il coperchio. Inclinatelo leggermente per dirigere il vapore lontano da voi.
- 29 Porre il coperchio su un piatto od un vassoio.
- 30 Sollevare i cestelli e deporli sui piatti o sul vassoio.
- 31 Rimuovere il vassoio con cura - i liquidi saranno caldi e potrebbero macchiare se schizzano.
- 32 Svuotare il serbatoio mediante le aperture per il riempimento poste ai lati.

tempi di cottura e sicurezza dei cibi

cibo (fresco)	quantità	tempo (minuti)
carciofi, freschi	2-3	40-45
asparagi	400g	10
fagiolini	400g	15-20
broccoli	400g	10
cavolini di Bruxelles	400g	15
cavolo (senza il tronco e tagliato a quarti)	1	15
carote, a fette	400g	10-15
cavolfiore	1	15
granoturco a pannocchia	4	15
zucchine (a fette)	400g	10
piselli, sgusciati	400g	12
peperoni, dopo avere rimosso i semi, e a fette	1	8-10
patate (quarti)	900g	20
spinaci, freschi	200g	6-8
funghi	200g	10-13
pollo (senza ossa)	400g	20-30
filetti di pesce, freschi, di 6-13 mm	200g	10
trance di pesche, fresche, di 19-25 mm	200g	12-17
gamberetti, freschi	400g	6-8
coda di aragosta, congelata	2	20-22
cozze	400g	10-15

- * Non usare le cozze che si sono aperte prima della cottura. Cuocerle a vapore fino a quando il guscio è completamente aperto, e gettare via quelle che dopo la cottura non si sono aperte.
- 33 Questi tempi valgono per un singolo strato di cibo. Dovrete avere un po' di esperienza per capire i tempi adatti ai vostri cibi e alle combinazioni di cibo preferiti.
 - 34 Prolungare il tempo di cottura tenendo presente che:
 - a) se si usano 2 o 3 cestelli il vapore deve riscaldare una quantità maggiore di cibo;
 - b) se il cibo viene disposto a strati nel cestello.
 - 35 In generale, quanto più lontano è il cibo dall'elemento di riscaldamento tanto più tempo ci vorrà per la cottura;
 - 36 Per trovare il tempo di cottura e la posizione che meglio si presta per i cibi preferiti e per le loro varie combinazioni, bisogna fare qualche esperimento.
 - 37 Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida.

- 38 Controllare che il cibo sia cotto bene prima di servirlo. In caso di dubbio, prolungare un po' la cottura.
- 39 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- 40 Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata arresterete il processo di cottura.

LA CIOTOLA DEL RISO

- 41 Riempire la ciotola per il riso non oltre la metà con il riso.
- 42 Aggiungere acqua alla ciotola per il riso - una volta e un quarto il volume del riso (il riso assorbirà una parte dell'acqua).
- 43 Mettere la ciotola del riso nel cestello più alto. Mettendo il riso sotto altri cibi, i liquidi di tali cibi modificherebbero il sapore del riso, e il liquido addizionale potrebbe farlo spappolare.
- 44 La cottura del riso è di 15 - 20 minuti, a seconda del tipo, della quantità e del gusto personale.
- 45 Assaggiare dopo 15 minuti, poi cuocere ancora se necessario.

OCCORRONO PIÙ DI 60 MINUTI?

- 46 Se s'intende cuocere a vapore per più di 60 minuti:
- a) tenere d'occhio il livello dell'acqua e/o il timer; rabboccare il serbatoio con acqua fino a circa il segno di mezzo, e resettare il timer;

oppure

- b) Impostare il timer a metà del tempo di cottura, poi il segnale acustico avvertirà di rabboccare il serbatoio - non dimenticate di reimpostare il timer.

rabbocco

- c) Versare lentamente l'acqua in una delle aperture laterali del vassoio.
- d) Tenere d'occhio il livello dell'acqua e non permettere che superi il segno **max**.

L'ACQUA NEL SERBATOIO È FINITA

- 47 Se l'acqua nell'apparecchio dovesse asciugarsi, il termostato toglierebbe energia all'elemento.
- 48 La spia si spegnerebbe, ma il timer continuerebbe a funzionare.
- 49 Il termostato si accende e si spegne ciclicamente fino a quando ci si ricorda di aggiungere l'acqua, o fino a quando il timer arriva a 0 e si spegne.
- 50 Staccare la spina della base, lasciare raffreddare la base per un paio di minuti e riempire quindi il serbatoio con acqua, poi ricominciare.
- 51 Nel calcolare il tempo di cottura necessario, tenere conto di tutto il tempo già trascorso e di una parte del tempo intercorso fra la fine dell'acqua e il riavvio, poiché il processo di cottura non termina immediatamente quando il serbatoio rimane a secco.
- 52 Prestare attenzione al processo di cottura per ottenere risultati ottimali.
- 53 In caso contrario, una salsa piccante dovrebbe risolvere il problema: provare prima di tutto qualcosa che contiene limone o lime. Se nemmeno questo basta, un po' di zenzero, aglio o peperoncino dovrebbe bastare a nascondere assolutamente qualsiasi cosa!

ARRESTO DELLA COTTURA

- 54 Staccare la spina della base dalla presa di corrente.

CURA E MANUTENZIONE

- 55 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 56 Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
- 57 Passare un panno pulito inumidito sull'interno e sull'esterno della base.

58 Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

59 Si possono formare depositi di calcare nel serbatoio e sull'elemento di riscaldamento.

60 Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, poiché riscaldando l'aceto si produce un odore sgradevole.

61 Non montare il vassoio, i cestelli, la ciotola del riso o il coperchio.

62 Riempire il serbatoio con 600 ml di aceto bianco, inserire la spina nella presa di corrente ed impostare il timer su 20 minuti.

63 Alla fine dei 20 minuti, lasciare raffreddare completamente, poi versare via l'aceto e risciacquare più volte il serbatoio con l'acqua fredda per rimuovere ogni traccia di aceto.

64 Asciugare bene la base della pentola.

65 Usare solo aceto bianco, e non usare mai un disincrostante di marca.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.




ilustraciones	9 bandeja	15 visor de nivel de agua
4 salidas de vapor	10 agua	16 base
5 asa	11 tubo del vapor	17 luz
6 tapa	12 resistencia	18 temporizador
7 cubeta para arroz	13 boquilla de vaciado	
8 cesta	14 depósito	

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato deberá ser usado por, o bajo la supervisión de un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No sumerja la base en líquidos. No use el aparato en el cuarto de baño, cerca del agua o fuera de casa. 
- 3 No ponga ningún tipo de carne congelada (incluyendo la de ave) en la vaporera – descongélela antes de usar.
- 4 Llene el depósito hasta **max** (1,2 l). Si lo sobrellena, puede salpicar agua hirviendo y se puede dañar la vaporera.
- 5 No toque las superficies calientes de la base, tapa, cestas, cubeta para arroz o bandeja. Use guantes de horno o un paño, y agárrelo solamente por las asas.
- 6 No pase ninguna parte del cuerpo por encima del aparato, y mantenga las manos, brazos, cara, etc. fuera del alcance del vapor emanante.
- 7 Este aparato no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 8 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 9 No forre las cestas con papel, papel de aluminio, etc. – bloqueará los agujeros de vapor.
- 10 Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- 11 Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de moverlo o limpiarlo.
- 12 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 13 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 14 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 15 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

solo para uso doméstico

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 2 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharse.
- 3 Saldrá vapor. No ponga el aparato cerca de cortinas, debajo de estanterías o armarios de cocina, o cerca de algo que pueda ser dañado por el vapor saliente.
- 4 Tenga platos o una bandeja preparados para poner las cestas después de acabar de cocinar, ya que gotearán. Este sería también el momento para preparar la cubertería de servir, pinzas de cocina, etc. para vaciar las cestas. No se olvide de los guantes de cocina.

LLENADO

- 5 Llene el depósito hasta **max** (1,2 l). Esto ofrecerá unos 60 minutos de vapor, tiempo suficiente para la mayoría de las comidas.

- 6 No añada nada al agua. Sazones, marinadas, etc. deberán ponerse sobre la comida, no en el agua que produce el vapor. No circularán con el vapor, solamente se concentrarán en el depósito y posiblemente dañarán las superficies del depósito o de la resistencia.
- 7 Encaje el tubo sobre la resistencia de forma que esta quede en el centro del tubo.
- 8 Asiente la bandeja en la base.
- 9 La bandeja solo ocupa una parte de la base, a fin de dejar espacio para el panel de control. Impide que los jugos que desprenden los alimentos se derramen por la resistencia y el depósito.
- 10 Las asas de la cesta llevan las marcas: 1, 2 y 3. Se pueden utilizar 1, 2 o 3 cestas a la vez.
 - a) Ponga la cesta 1 en la parte superior de la bandeja.
 - b) Ponga los alimentos en la bandeja.
 - c) Ponga la cesta 2 sobre la parte superior de la cesta 1.
 - d) Ponga los alimentos en la bandeja.
 - e) Ponga la cesta 3 sobre la parte superior de la cesta 2.
 - f) Ponga los alimentos en la bandeja.
 - g) Ponga la tapa.

cuidado con los sabores

- 11 Los jugos de la(s) cesta(s) superior(es) gotearán sobre la(s) bandeja(s) inferior(es). No ponga sabores delicados debajo de los sabores fuertes, ni legumbres debajo de alimentos grasientos.

CIRCULACIÓN

- 12 Para permitir que circule el vapor:
 - a) Ponga la comida holgadamente en las cestas
 - b) Siempre que sea posible, use capas individuales de comida
 - c) Deje espacios entre los pedazos de comida
 - d) Cuando ponga comida en la cesta, deje espacios entre los pedazos de cada capa para permitir que el vapor circule entre la comida

UNIFORMIDAD

- 13 Para cocción uniforme:
 - a) Trate de cortar todos los pedazos que vaya a poner en la cesta a aproximadamente el mismo tamaño
 - b) Ponga los pedazos más grandes, o la comida con los mayores tiempos de cocción, cerca del depósito.
 - c) Ponga los pedazos más pequeños, o con menores tiempos de cocción, más lejos del depósito

SOBRECOCIÓN

- 14 No se preocupe mucho de la sobrecocción – el cocinar a vapor es una forma de cocinar muy suave y unos minutos extra generalmente no importan.
- 15 No sobrecoque el pescado – parecerá chicle al masticarlo y sabrá a cartón.

COCINAR

- 16 Enchufe el aparato a la corriente.
- 17 Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado.
- 18 Se encenderá la luz.
- 19 Las cestas irán llenándose de vapor.
- 20 Cuando el temporizador llegue a la posición 0 sonará un timbre y la vaporera se apagará.

TEMPORIZADOR

- 21 El temporizador funciona solo en el sentido de las agujas del reloj.

- 22 No intente girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj o lo romperá.
 23 El zumbido del temporizador no parará hasta que se quede sin cuerda.
 24 No le dé importancia: si la luz está apagada significa que la resistencia está desconectada.
 25 Si desea parar el aparato antes, desenchúfelo.

¿HA TERMINADO?

- 26 Desenchufe el aparato.
 27 Todo estará caliente – use guantes de cocina o un paño – use las asas.
 28 Saldrán vapor y aire caliente cuando levante la tapa. Inclínela ligeramente para dirigir el vapor lejos de usted.
 29 Ponga la tapa sobre un plato o bandeja.
 30 Saque las cestas y póngalas sobre platos o una bandeja.
 31 Retire la bandeja con cuidado; los jugos de los alimentos pueden estar calientes y manchar si salpican.
 32 Vacíe el depósito mediante una de las boquillas de vaciado situadas en los lados del aparato.

tiempos de cocción y seguridad alimentaria

alimento (fresco)	cantidad	tiempo (minutos)
alcachofas, frescas	2-3	40-45
espárragos	400g	10
judías verdes	400g	15-20
brócoli	400g	10
coles de bruselas	400g	15
col (sin la parte central y partida en cuartos)	1	15
zanahorias (en rodajas)	400g	10-15
coliflor	1	15
mazorcas de maíz	4	15
calabacín (en rodajas)	400g	10
guisantes, sin vaina	400g	12
pimientos, sin semilla y cortados	1	8-10
patatas (cuartos)	900g	20
espinacas	200g	6-8
setas	200g	10-13
pollo (sin hueso)	400g	20-30
filete de pescado	200g	10
bistecs de pescado	200g	12-17
gambas	400g	6-8
cola de langosta (congelada)	2	20-22
mejillones	400g	10-15

- * No use mejillones que estén abiertos antes de cocinarlos. Cocine a vapor hasta que las conchas estén totalmente abiertas, y tire los mejillones que no estén abiertos después de cocinarlos.
- 33 Estos tiempos son para una sola capa de comida. Necesitará hacer experimentos para averiguar el tiempo que necesitan sus alimentos o combinaciones de alimentos favoritas.
- 34 Aumente estos tiempos:
- si se usan 2 o 3 cestas – el vapor tiene que calentar más comida
 - si la comida se coloca en varias capas una encima de otra en la cesta
- 35 Generalmente, cuanto más lejos esté la comida de la resistencia, más tiempo llevará cocinarla.
- 36 Necesitará experimentar para encontrar los tiempos y las posiciones adecuadas sus alimentos o combinaciones de alimentos favoritas.
- 37 Use estos tiempos solamente como guía.
- 38 Compruebe que la comida está bien cocinada antes de servirla. Si duda, cocínela un poco más.

- 39 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 40 Debe cocinar los vegetales de hojas lo menos posible para mantenerlos verdes y crujientes. Sumergiéndolos en agua helada parará el proceso de cocción.

CUBETA PARA ARROZ

- 41 Llene la cubeta para el arroz con media taza de arroz como máximo.
- 42 Añada agua a la cubeta para el arroz en una proporción de una taza y cuarto por cada taza de arroz (el arroz absorbe parte del agua).
- 43 Ponga la cubeta para el arroz en la cesta superior. Si lo pone debajo de otra comida, los jugos de estas comidas alterarán el sabor del arroz, y el líquido adicional puede ablandar la comida.
- 44 El arroz se cocinará en unos 15 o 20 minutos, dependiendo de la variedad y la cantidad de arroz y del gusto de cada cual.
- 45 Pasados 15 minutos, pruebe el arroz y prosiga con la cocción si fuese necesario.

¿MÁS DE 60 MINUTOS?

- 46 Si trata de usar el vapor por más de 60 minutos:
- a) vigile el nivel de agua y/o temporizador, llene el depósito con agua hasta la marca de la mitad, y reinicie el temporizador
 - o
 - b) Ponga el temporizador en la mitad del tiempo de cocción. El timbre le avisará de cuándo tiene que rellenar el depósito. No se olvide de volver a poner a cero el temporizador.

llenar

- c) Vierta lentamente agua en uno de los orificios situados en la parte lateral de la bandeja.
- d) Vigile el nivel de agua – no deje que supere la marca de **max**

HERVIDO EN SECO

- 47 Si el aparato se queda sin agua durante la cocción, el termostato cortará el paso de corriente a la resistencia.
- 48 La luz se apagará, pero el temporizador seguirá funcionando.
- 49 El termostato conmutará entre apagado y encendido hasta que le ponga agua, o hasta que el temporizador se ponga en 0 y se apague.
- 50 Desenchufe la base, déjela enfriar por un par de minutos, y entonces llene el depósito con agua y comience otra vez.
- 51 Cuando calcule el tiempo que necesitará, tenga en cuenta el tiempo que ya ha estado cocinando a vapor y una parte del tiempo entre que se quedó seco y el reinicio, ya que el proceso de cocción no habrá parado inmediatamente al quedarse seco.
- 52 Si vigila el proceso de cocción rigurosamente, no hay razón por la cual la operación de rescate no tenga un 100% de éxito.
- 53 Si no tiene éxito, una salsa picante debería servir como contrapunto: pruebe algo con limón o lima primero. Si todo esto falla, un poco de jengibre, ajo o guindilla tapaná absolutamente todo.

PARADA ANTES DE ACABAR

- 54 Desenchufe la base del enchufe de suministro eléctrico.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 55 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 56 Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.
- 57 Limpie la base, por dentro y fuera, con un paño húmedo limpio.
- 58 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

QUITAR LA CAL

59 El depósito y la resistencia pueden acumular restos de cal.

60 Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, ya que el calentar vinagre causa un olor desagradable.

61 No ponga la bandeja, cestas, cubeta para arroz, o tapa.

62 Llene el depósito con 600 ml de vinagre blanco, enchúfelo a la corriente y ponga el temporizador a 20 minutos.

63 Después de acabarse los 20 minutos, deje que se enfríe completamente, y entonces tire el vinagre y enjuague el depósito varias veces con agua fría, para eliminar todo rastro de vinagre.

64 Seque bien la base.

65 No use ningún otro producto que no sea vinagre blanco, y no use un producto anticál de marca.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto ou sob a vigilância de um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não mergulhe a base em líquido. Não utilize o aparelho em casas de banho, próximo de água ou ao ar livre. 
- 3 Não coloque carne ou aves domésticas congeladas na panela a vapor – descongele completamente antes de utilizar.
- 4 Encha o depósito até à marca **max** (1,2l). Se o encher em demasia, a água a ferver pode salpicar e danificar a panela a vapor.
- 5 Não toque nas superfícies quentes da base, da tampa, dos cestos, da tigela do arroz ou do tabuleiro. Utilize luvas de forno ou um pano e levante-os apenas pelas pegas.
- 6 Não se debruce por cima do aparelho, mantenha as mãos, os braços, a cara, etc. afastados do vapor que sai.
- 7 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- 8 Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- 9 Não cubra os cestos com papel de cozinha, papel de prata, etc., porque bloqueará os orifícios de vapor.
- 10 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- 11 Deixe arrefecer completamente o aparelho antes de o movimentar ou limpar.
- 12 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 13 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 14 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 15 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

apenas para uso doméstico

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 2 Encaminhe o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 3 Uma vez que há saída de vapor, não coloque o aparelho próximo de cortinas, debaixo de prateleiras ou armários ou próximo do que quer que seja que possa ficar danificado pela saída de vapor.
- 4 Tenha pratos ou um tabuleiro à mão para colocar os cestos depois de cozinhar porque estes pingam. Também é aconselhável, nesta altura, preparar as colheres e as pinças de servir para retirar os alimentos dos cestos. Não se esqueça das luvas de forno.

ENCHER O DEPÓSITO

- 5 Encha o depósito até à marca **max** (1,2l). Esta quantidade proporciona aproximadamente 60 minutos de vapor, tempo suficiente para a maior parte dos alimentos.
- 6 Não adicione nada à água. Os temperos, as marinadas, etc., devem ser adicionados aos alimentos e não à água de vapor. Estes não circulam com o vapor e acumulam-se no depósito com possível danificação das superfícies do depósito e da resistência.
- 7 Instale o tubo de vapor em volta da resistência, com a resistência ao centro do tubo.
- 8 Assente o tabuleiro sobre a base.

esquemas	9 tabuleiro	15 janela do nível da água
4 aberturas de ventilação	10 água	16 base
5 pega	11 tubo do vapor	17 luz
6 tampa	12 resistência	18 temporizador
7 taça do arroz	13 bico	
8 cesto	14 depósito	

- 9 O tabuleiro não ocupa toda a base, para deixar espaço para o painel de controlo. Evita que os sucos dos alimentos cheguem à resistência e ao depósito.
- 10 As pegas do cesto estão marcadas com 1, 2 e 3. Poderá usar 1, 2 ou 3 cestos simultaneamente.
- Instale o cesto 1 sobre o tabuleiro.
 - Coloque os alimentos no cesto.
 - Instale o cesto 2 sobre o cesto 1.
 - Coloque os alimentos no cesto.
 - Instale o cesto 3 sobre o cesto 2.
 - Coloque os alimentos no cesto.
 - Coloque a tampa.

cuidado com os sabores

- 11 Os sucos dos cestos superiores pingam para os cestos inferiores. Não coloque sabores delicados por baixo de fortes, ou vegetais por baixo de alimentos gordurosos.

CIRCULAÇÃO

- 12 Para auxiliar a circulação do vapor:
- Coloque os alimentos sem os apertar.
 - Sempre que possível utilize camadas simples de alimentos.
 - Deixe espaços entre os pedaços.
 - Ao colocar os alimentos em camadas num cesto, deixe espaços entre os pedaços em cada camada para permitir que o vapor circule através das camadas.

UNIFORMIDADE

- 13 Para uma cozedura uniforme:
- Tente cortar os alimentos dentro de um cesto mais ou menos com o mesmo tamanho.
 - Coloque os pedaços maiores e os alimentos com um tempo mais longo de cozedura mais próximos do depósito.
 - Coloque os pedaços mais pequenos e os alimentos com um tempo mais curto de cozedura mais afastados do depósito.

COZEDURA EM EXCESSO

- 14 Não se preocupe em cozer demasiado os alimentos – o método da cozedura a vapor é relativamente suave e, geralmente, uns minutos extra não têm importância.
- 15 O peixe não deve cozer demais, caso contrário, quando o mastigar parece borracha e sabe a cartão.

COZINHAR

- 16 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 17 Gire o controlo do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado.
- 18 A luz acende.
- 19 O vapor começará a encher os cestos.
- 20 Quando o temporizador regressar ao 0, soará uma campainha, e a panela a vapor desligar-se-á.

TEMPORIZADOR

- 21 O temporizador é mecânico e só se pode girar num sentido.
- 22 Não o tente mover no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou parti-lo-á.
- 23 Continuará a ouvir um som até a mola ter regressado à sua posição.
- 24 Não se preocupe – se a luz estiver apagada, a resistência está desligada.
- 25 Se pretender desligar o aparelho mais cedo, desligue-o da corrente.

TERMINOU?

- 26 Desligue o aparelho.
- 27 Todas as peças do aparelho estão quentes – use luvas do forno ou um pano – utilize as pegas.
- 28 Quando levantar a tampa, vai sair vapor e ar quente do recipiente. Incline-o ligeiramente para dirigir o vapor para longe de si.
- 29 Coloque a tampa num prato ou tabuleiro.
- 30 Retire os cestos e coloque-os em pratos ou num tabuleiro.
- 31 Retire cautelosamente o tabuleiro – os sucos estarão quentes, e poderão manchar se forem entornados.
- 32 Esvazie o depósito por um dos bicos laterais.

tempos de cozedura e segurança alimentar

alimento (fresco)	quantidade	tempo (minutos)
alcachofras frescas	2-3	40-45
espargos	400g	10
feijão verde	400g	15-20
brócolos	400g	10
couves de bruxelas	400g	15
couve (sem o talo central e cortada em quartos)	1	15
cenouras (rodela)	400g	10-15
couve-flor	1	15
maçarocas de milho	4	15
courgette (rodela)	400g	10
ervilhas com casca	400g	12
pimentos sem pevides e cortados às tiras	1	8-10
batatas (cortadas em quartos)	900g	20
espinafres	200g	6-8
cogumelos	200g	10-13
frango (sem ossos)	400g	20-30
filetes de peixe	200g	10
postas de peixe	200g	12-17
gambas	400g	6-8
cauda de lagosta (congelada)	2	20-22
mexilhões	400g	10-15

- ✳ Não utilize mexilhões se já estiverem abertos antes de os cozinhar. Coza ao vapor deixando-os abrir completamente. Elimine todos aqueles que não estejam abertos depois de cozidos.
- 33 Estes tempos são para uma única camada de alimentos. Terá de ir experimentando para descobrir os tempos que melhor se adaptam aos seus alimentos e combinações preferidos.
 - 34 Aumente os tempos se:
 - a) Utilizar 2 ou 3 cestos – o vapor tem de aquecer mais alimentos.
 - b) Utilizar várias camadas de alimentos num cesto.
 - 35 De uma forma geral, quanto mais afastados os alimentos estiverem da resistência, mais tempo demoram a cozer.
 - 36 Precisa de experimentar para saber os tempos e as posições que se adaptam melhor aos seus alimentos favoritos e combinações de alimentos.

- 37 Use estes tempos meramente como orientação.
- 38 Verifique que os alimentos estão devidamente cozidos antes de os servir. Em caso de dúvida, deixe cozinhar um pouco mais.
- 39 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até a carne estar toda opaca.
- 40 Os vegetais de folha devem ser cozinhados o menos possível, para os manter verdes e estaladiços. Mergulhá-los em água gelada pára o processo de cozedura.

A TIGELA DO ARROZ

- 41 Encha a tigela com arroz apenas até meio.
- 42 Junte água à tigela do arroz – uma vez e um quarto o volume do arroz (o arroz absorverá alguma água).
- 43 Coloque a tigela do arroz no cesto superior. Se puser o arroz debaixo de outros alimentos, os sucos desses alimentos alterarão o sabor do arroz e o líquido adicional pode fazer com que fique empapado.
- 44 O arroz deverá levar 15 a 20 minutos a cozer, dependendo do tipo de arroz, da quantidade, e do gosto pessoal.
- 45 Após 15 minutos, prove, e cozinhe durante mais algum tempo, se necessário.

MAIS DE 60 MINUTOS?

- 46 Se deseja cozinhar a vapor por um período superior a 60 minutos:
- mantenha um olho no nível de água e/ou no temporizador, encha o depósito com água até aproximadamente a meio e reponha o temporizador a zero.
- ou
- coloque o temporizador a meio do tempo de cozedura a vapor, posteriormente a campainha avisá-lo-á de que deverá tapar o depósito – não se esqueça de reiniciar o temporizador.

encher

- Lentamente, deite água num dos orifícios nas partes laterais do tabuleiro.
- Mantenha um olho no nível de água – não deixe ultrapassar a marca **max**.

FERVER EM SECO

- 47 Caso a fervura gaste toda a água no aparelho, o termóstato cortará a corrente à resistência.
- 48 A luz apagar-se-á, mas o temporizador prosseguirá.
- 49 O termóstato vai ligando e desligando o aparelho até se lembrar de adicionar água ou até o temporizador voltar para 0 e desligar o aparelho.
- 50 Desligue a base da tomada eléctrica, deixe-a arrefecer durante aproximadamente dois minutos, encha o depósito com água e comece de novo.
- 51 Quando for calcular o tempo necessário, tenha em consideração o tempo já passado ao vapor e parte do tempo entre estar a funcionar sem água e o recomeçar, porque o processo de cozedura não pára imediatamente depois de o depósito ficar sem água.
- 52 Se observar cuidadosamente o processo de cozedura, não há razão nenhuma para o processo de salvamento não ser de 100%.
- 53 Se não for, então um molho forte deve resultar – tente primeiro qualquer coisa com limão ou lima. Se tudo o resto falhar, gengibre, alho ou piri-piri ocultarão seja o que for.

PARAR ANTES DO TEMPO

- 54 Desligue a base da tomada eléctrica.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 55 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de a arrumar.
- 56 Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxagúe bem, escoe e seque ao ar.

- 57 Limpe a base por dentro e por fora com um pano limpo e húmido.
58 Não coloque nenhuma parte do aparelho numa máquina de lavar loiça.

DESINCRUSTAR

- 59 Pode ocorrer acumulação de calcário no depósito e na resistência.
60 Certifique-se de que a ventilação da cozinha é boa uma vez que o aquecimento de vinagre provoca um odor desagradável.
61 Não instale o tabuleiro, os cestos, a tigela do arroz ou a tampa.
62 Encha o depósito com 600 ml de vinagre branco, ligue-o à tomada eléctrica e programe o temporizador para 20 minutos.
63 Quando os 20 minutos tiverem passado, deixe o depósito arrefecer completamente, deite o vinagre fora e enxagúe várias vezes o depósito com água fria para remover todos os vestígios de vinagre.
64 Seque muito bem a base.
65 Além de vinagre branco, não deve utilizar nenhum outro produto. Não utilize descalcificadores comerciais.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.



tegninger	9 bakke	15 vandniveau vindue
4 udluftningskanaler	10 vand	16 base
5 håndtag	11 damprør	17 indikator
6 låg	12 element	18 timer
7 risskål	13 hældetud	
8 kurv	14 vandbeholder	

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballagen før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Læg ikke basen i væske. Brug ikke apparatet på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i dampkogerens – optø det helt inden brug..
- 4 Fyld vandbeholderen til max-mærket (1,2 L). Hvis du overfylder den, kan der sprøjte vand ud, og dampkogerens kan tage skade.
- 5 Rør ikke ved de varme overflader på kogerens base, låg, kurve, risskål eller bakke. Brug ovenhandsker eller et viskestykke og løft kun delene i håndtagene.
- 6 Ræk ikke ind over apparatet og hold hænder, arme, ansigt, etc. væk fra damp, som slipper ud.
- 7 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 8 Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- 9 Beklæd ikke kurvene med papir, folie, etc. – damphullerne blokeres.
- 10 Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- 11 Lad apparatet køle helt af, inden du flytter eller rengører det.
- 12 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 13 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 14 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 15 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

FORBEREDELSE

- 1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 2 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, så man ikke kan snuble over den.
- 3 Der slipper damp ud af apparatet. Stil det ikke i nærheden af gardiner, under hylder og skabe eller i nærheden af noget, som kan tage skade af damp, som slipper ud.
- 4 Hav tallerkner eller en bakke klar til at stille kurvene på bagefter, da de drypper. Dette ville være et godt tidspunkt til at klargøre serveringskeer, tænger, etc. til tømning af kurvene. Husk ovenhandskerne.

OPFYLDNING

- 5 Fyld vandbeholderen til max-mærket (1,2 l). Dette giver dig cirka 60 minutters dampning, nok til de fleste slags mad.
- 6 Tilsæt ikke noget til vandet. Krydderier, marinader, etc. skal tilsættes maden, ikke dampningsvandet. Det vil ikke cirkulere med dampen, men blot samles i vandbeholderen og sandsynligvis beskadige overfladerne og elementet i vandbeholderen.
- 7 Sæt damprøret ned over elementet, så elementet står i midten.

- 8 Sæt bakken på basen.
- 9 Bakken kan kun vende én vej for at gøre plads til kontrolpanelet. Det forhindrer væde fra maden i at trænge ned til elementet og vanbeholderen.
- 10 Kurvens håndtag er markeret 1, 2 og 3. Du kan bruge 1, 2 eller 3 kurve samtidigt.
 - a) Monter kurv 1 oven på bakken
 - b) Læg mad i kurven.
 - c) Monter kurv 2 oven på kurv 1.
 - d) Læg mad i kurven.
 - e) Monter kurv 3 oven på kurv 2.
 - f) Læg mad i kurven.
 - g) Sæt låget på.

vær opmærksom på forskellig smag

- 11 Væde fra den øvre kurv vil dryppe ned i kurven nedenunder. Læg ikke mad med delikat smag under mad med stærk smag, eller grønsager under fedtholdig mad.

CIRKULATION

- 12 Lad dampen cirkulere:
 - a) pak maden løst i kurvene
 - b) læg altid maden i et enkelt lag, når det er muligt
 - c) lav plads mellem stykkerne
 - d) når du lægger maden i lag i en kurv, skal der være plads mellem stykkerne i hvert lag, så dampen kan cirkulere gennem lagene.

ENSARTETHED

- 13 Ensartet tilberedning:
 - a) Forsøg at skære al maden til kurven i cirka samme størrelse.
 - b) Læg større stykker, eller mad med lang kogetid, tættest på vandbeholderen.
 - c) Læg mindre stykker, eller mad med kort kogetid, længst væk fra vandbeholderen.

OVERKOGNING

- 14 Du behøver ikke bekymre dig synderligt om overkogning – dampning er en relativ nænsom tilberedningsmetode, og et par ekstra minutter plejer ikke at betyde noget.
- 15 Overkog ikke fisk – da den bliver gummiagtig og smager papagtigt.

TILBEREDNING

- 16 Sæt apparatets stik til strøm.
- 17 Drej timeren i urets retning og indtil den ønskede tid.
- 18 Lampen tænder.
- 19 Dampen vil begynde at fylde kurvene.
- 20 Når timeren vender tilbage til 0, lyder en klokke, og dampkogerens slukker.

TIMEREN

- 21 Timeren er et ur, og kan kun drejes den ene vej rundt.
- 22 Forsøg ikke at dreje den mod urets retning, den vil gå i stykker.
- 23 Timeren vil fortsætte med at summe, indtil dens fjeder går i stå.
- 24 Bekymr dig ikke om det – hvis lampen er slukket, er elementet slukket.
- 25 Tag apparatets stik ud, hvis du ønsker at stoppe det før tid.

FÆRDIG?

- 26 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 27 Alle delene vil være varme – brug ovnhandsker eller et viskestykke – brug håndtagene.
- 28 Der slipper damp og meget varm luft ud, når du løfter låget. Vip det en smule for at lede dampen væk fra dig selv.

- 29 Læg låget på en tallerken eller plade.
 30 Løft kurvene af og sæt dem på en tallerken eller plade.
 31 Tag forsigtigt bakken af – væden vil være meget varm, og kan plette, hvis den spildes.
 32 Tøm vandbeholderen gennem en af hældetudene i siderne.

tilberedningstid og fødevarerikkerhed

mad (fersk)	mængde	tid (minutter)
artiskokker, ferske	2-3	40-45
asparges	400g	10
grønne bønner	400g	15-20
broccoli	400g	10
rosenkål	400g	15
kål (udkernede og skåret i kvarte)	1	15
gulerødder (i skiver)	400g	10-15
blomkål	1	15
majskolber	4	15
squash (i skiver)	400g	10
ærter, uden bælg	400g	12
peberfrugt, uden kerner, i skiver	1	8-10
kartofler (i kvarte)	900g	20
spinat	200g	6-8
champignon	200g	10-13
kylling (u. ben)	400g	20-30
fiskefileter	200g	10
fiskebøffer	200g	12-17
rejer	400g	6-8
hummerhale (frosset)	2	20-22
muslinger	400g	10-15

- ✱ Brug ikke muslinger, som er åbne inden kogning. Damp indtil skallerne er helt åbne, og kassér skaller, som ikke har åbnet sig efter tilberedning.
- 33 Disse tider er for et enkelt lag mad. Du er nødt til at eksperimentere for at finde frem til de tider, som bedst passer til din yndlingsmad og madsammensætninger.
- 34 Forlæng disse tider:
- hvis 2 eller 3 kurve er i brug – dampen skal opvarme en større mængde mad
 - hvis maden ligger i lag i en kurv
- 35 Hovedregel; jo længere maden er fra elementet, desto længere tid tager det at tilberede den.
- 36 Du er nødt til at eksperimentere for at finde frem til de tider og portionsstørrelser, som passer bedst til din yndlingsmad og madsammensætninger.
- 37 Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende.
- 38 Kontrollér, at maden er tilberedt korrekt inden servering. Er du i tvivl, så kog den lidt længere.
- 39 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- 40 Bladgrønsager skal koges så lidt som muligt, så de forbliver grønne og sprøde.
 Tilberedningsprocessen stoppes ved at lægge dem hurtigt i iskoldt vand.

RISSKÅLEN

- 41 Fyld kun risskålen halvt op med ris.
- 42 Hæld ris i risskålen – en og en kvart gange mængden af ris (risen vil absorbere noget af vandet).
- 43 Sæt risskålen i den øverste kurv. Hvis du lægger ris under andre fødevarer, vil væde fra disse ændre risens smag, og den ekstra væske vil gøre den svampet.
- 44 Tilberedningstid for ris er 15 til 20 minutter, afhængig af type, mængde og personlig smag.
- 45 Smag på den efter 15 minutter, kog derefter længere om nødvendigt.

OVER 60 MINUTTER?

46 Hvis du vil dampkoge i mere end 60 minutter:

- a) hold øje med vandniveauet og/eller timeren, fyld vandbeholderen op med vand cirka ved halv-mærket, og nulstil timeren

eller

- b) sæt timeren på halvdelen af dampningstiden, klokken vil så advare dig om, hvornår du skal fylde vandbeholderen op – husk at nulstille timeren

opfyldning

- c) Hæld langsomt vand ind ad hullerne på bakkens sider
 - d) Hold øje med vandniveauet – lad det ikke overstige max
-

HVIS APPARATET KOGER TØRT

47 Hvis apparatet koger tørt, vil termostaten afbryde strømforsyningen til elementet.

48 Lampen slukker, men timeren fortsætter.

49 Termostaten slår til og fra, indtil du husker at tilføje vand, eller indtil timeren vender tilbage til 0 og slukker.

50 Tag basens stik ud, lad den køle af i nogle minutter og fyld derefter vandbeholderen med vand og start igen.

51 Når du beregner tiden, skal du tage højde for hele dampningstiden, som allerede har fundet sted samt en del af tiden fra apparatet kogte tørt til det blev genstartet, fordi tilberedningsprocessen ikke stoppede øjeblikkeligt, da vandbeholderen løb tør.

52 Hvis du holder godt øje med tilberedningsprocessen, er der ingen grund til, at "redningsaktionen" ikke bliver 100% vellykket.

53 Men hvis den mislykkedes, kan en stærk sauce løse problemet – prøv noget med citron eller lime først. Hvis alt andet ikke virker, vil ingefær, hvidløg eller chili helt sikkert skjule alt.

STOP FØR TID

54 Tag apparatets stik ud af stikkontakten.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

55 Afbryd strømmen til apparatet, tag den ud af stik og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.

56 Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.

57 Tør basen af indvendigt og udvendigt med en ren fugtig klud.

58 Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

AFKALKNING

59 Der kan opstå kalkaflejringer på vandbeholderen og elementet.

60 Sørg for at køkkenet er godt ventileret, da opvarmning af eddike giver en ubehagelig lugt.

61 Påsæt hverken bakken, kurvene, risskålen eller låget.

62 Fyld vandbeholderen med 600ml lys eddike, sæt stikket i stikkontakten og indstil timeren på 20 minutter.

63 Når de 20 minutter er gået, skal apparatet køle helt ned. Hæld dernæst eddiken ud og skyl vandbeholderen adskillige gange med koldt vand for at fjerne alle spor af eddike.

64 Tør basen omhyggeligt af.

65 Brug kun lys eddike, brug ikke afkalkningsprodukter.

MILJØBESKYTTELSE


Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.



Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte ned basenheten i någon vätska. Använd inte apparaten i badrum, nära vatten eller utomhus. 
- 3 Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i ångkokaren – tina ingredienserna fullständigt före tillagning.
- 4 Fyll vattenbehållaren till markeringen "max" (1,2 liter). Om man fyller över markeringen kan kokande vatten stänka upp och apparaten kan skadas.
- 5 Rör inte vid heta ytor på basenheten, locket, korgarna, risinsatsen eller uppsamlingsfatet. Använd grillvantar eller en handduk och använd alltid handtagen när du lyfter dem.
- 6 Böj dig inte över apparaten och håll dig på avstånd från utströmmande ånga.
- 7 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
- 8 Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- 9 Lägg inte papper, folie eller något annat i korgarna, ånghålen kan blockeras.
- 10 Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- 11 Låt apparaten svalna fullständigt innan den flyttas eller rengörs.
- 12 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 13 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 14 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 15 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

endast för hushållsbruk

FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 2 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 3 Ånga kommer att strömma ut. Ställ därför inte apparaten nära gardiner, under hyllor eller skåp eller i närheten av någonting annat som skulle kunna skadas av utströmmande ånga.
- 4 Ha tallriker eller ett uppsamlingsfat i närheten för att samla upp återstående vatten från korgarna efter användning. Ta under tiden fram de redskap som behövs för att tömma korgarna (sked, tång och liknande).

FYLLA PÅ VATTEN

- 5 Fyll vattenbehållaren till markeringen "max" (1,2 liter). Ångkokningen kommer då att ta 60 minuter, den tid som passar för de flesta ingredienser.
- 6 Tillsätt ingenting i vattnet. Smaksättningar, marinader och liknande ska tillsättas ingredienserna och inte det varma vattnet. Sådana tillsatser kommer inte att spridas med ångan, de kommer i stället att samlas i vattenbehållaren och kanske skada vattenbehållarens ytor samt elementet.
- 7 Sätt fast ångröret runt elementet och kontrollera att det är centrerat i mitten.
- 8 Sätt uppsamlingsfatet på basenheten.
- 9 Uppsamlingsfatet kan bara placeras åt ett håll av hänsyn till kontrollpanelen. Uppsamlingsfatet förhindrar att vätska från ingredienserna kommer i kontakt med elementet och vattenbehållaren.

symboler	9 uppsamlingsfat	15 vattennivåfönster
4 öppningar	10 vatten	16 basenhet
5 handtag	11 ångrör	17 signallampa
6 lock	12 element	18 timer
7 risinsats	13 hållkant	
8 korg	14 vattenbehållare	

10 Handtagen på korgarna är markerade med 1, 2 och 3. Man kan använda alla korgarna samtidigt.

- Sätt korg 1 på uppsamlingsfatet.
- Lägg ingredienser i korgen.
- Sätt korg 2 över korg 1.
- Lägg ingredienser i korgen.
- Sätt korg 3 över korg 2.
- Lägg ingredienser i korgen.
- Sätt på locket.

tänk på smakämnen

11 Vätska från den övre korgen kommer att droppa ned i korgen undertill. Lägg inte ingredienser med svaga smakämnen under en korg med ingredienser med starka smakämnen och lägg inte heller grönsaker under ingredienser med mycket fett.

ÅNGCIRKULATION

12 Tänk på följande för att ångan ska kunna cirkulera:

- packa ingredienserna löst i korgarna
- lägg om möjligt bara ned ett lager ingredienser
- sprid ut ingredienserna
- om man lägger ned mer än ett lager ingredienser i en korg ska ingredienserna i varje lager spridas ut så att ångan kan cirkulera genom lagren

ALLT FÄRDIGT PÅ SAMMA GÅNG

13 För att allt ska bli färdigt på samma gång:

- Skär alla ingredienser i varje korg i ungefär lika stora bitar.
- Lägg större bitar eller ingredienser som kräver längre tillagningstid närmast vattenbehållaren.
- Lägg mindre bitar eller ingredienser som kräver kortare tillagningstid längst bort från vattenbehållaren.

ÖVERKOKNING

14 Överkokning är inget stort problem – ångkokning är nämligen en relativt varsam tillagningsslag och ett par minuter mer eller mindre spelar i regel ingen roll.

15 Fisk ska däremot inte överkokas – då blir den seg som tuggummi och smakar papp.

TILLAGNING

16 Sätt stickproppen i väggkontakten.

17 Vrid timern medurs till önskad tid.

18 Signallampan lyser.

19 Korgarna kommer att fyllas med ånga.

20 När timern återgår till 0 hörs en ljudsignal och ångkokaren stängs av.

TIMERN

21 Timern är ett urverk som bara fungerar åt ett håll.

22 Vrid inte timern moturs, då går den sönder.

- 23 När timern har återgått till 0 kan man fortfarande höra ett surrande ljud från fjädern.
 24 Detta har ingen betydelse – om signallampan är släckt är elementet avstängt.
 25 En extra säkerhetsåtgärd är att dra ut stickkontakten från vägguttaget.

FÄRDIG?

- 26 Dra ur sladden på apapraten.
 27 Hela apparaten blir varm så använd grillvantar eller en handduk och håll endast i handtagen.
 28 Ånga och varm luft strömmar ut när du tar av locket. Luta locket något för att leda ångan bort från dig.
 29 Lägg locket på en tallrik eller ett uppsamlingsfat.
 30 Lyft av korgarna och sätt ned dem på tallriker eller uppsamlingsfat.
 31 Var försiktig när du tar bort uppsamlingsfattet – vätskan är het och om den spills ut kan den fläcka ned.
 32 Töm vattenbehållare genom en av hållkanterna på vattenbehållarens sidor.

tillagningstid och livsmedelssäkerhet

mat (färsk)	kvantitet	tid (minuter)
kronärtskockor, färska	2-3	40-45
sparris	400g	10
gröna bönor	400g	15-20
broccoli	400g	10
brysselkål	400g	15
vitkål (ett litet vitkålshuvud eller ett större delat i fyra delar)	1	15
morötter (skivade)	400g	10-15
blomkål	1	15
majskolvar	4	15
zucchini (skivad)	400g	10
ärter (splitsade)	400g	12
pepparfrukter, urkärnade och delade	1	8-10
potatisar (delade i fyra delar)	900g	20
spenat	200g	6-8
svamp	200g	10-13
kyckling (utan ben)	400g	20-30
fiskfiléer	200g	10
fisk i bitar	200g	12-17
räkor	400g	6-8
hummerstjärtar (djupfrysta)	2	20-22
musslor	400g	10-15

- * Använd inte musslor som redan är öppna före tillagningen. Ångkoka musslor tills skalet är helt öppet och kasta dem som inte har öppnats under tillagningen.
- 33 Tidsangivelsen gäller för ett (1) lager ingredienser. Prova dig fram så att du vet vilka tider som gäller för just dina ingredienser eller blandningar.
- 34 Förläng tillagningstiderna:
- om fler än en korg används – ångan måste då värma upp fler ingredienser
 - om ingredienserna ligger i flera lager i en korg.
- 35 I regel tar tillagningen längre tid ju längre bort från elementet ingredienserna är.
- 36 Prova dig fram så att du vet vilka tider som gäller för just dina ingredienser eller blandningar.
- 37 Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- 38 Kontrollera att ingredienserna är genomkokta före servering. Om du är osäker bör tillagningstiden förlängas.
- 39 Tillaga alla kött- och fjäderfäprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

40 Man bör koka bladgrönsaker så kort tid som möjligt för att färgen och sprödheten ska bevaras. Doppa ned dem i iskallt vatten om du vill att kokningen ska avstanna snabbt.

RISINSATSEN

41 Fyll risinsatsen högst till hälften med ris.

42 Häll vatten i risinsatsen – det ska vara en och en fjärdedels mer vatten än ris. 2 koppar ris kräver alltså 2,50 koppar vatten eftersom riset också suger upp vatten.

43 Sätt risinsatsen i den översta korgen. Om man sätter risinsatsen under andra ingredienser kan vätska från dessa ingredienser ändra risets smak och överskottet av vätska gör riset till gröt.

44 Ris ska kokas i 15–20 minuter beroende på sort, kvantitet och personlig smak.

45 Avsmaka efter 15 minuter och låt riset koka lite längre vid behov.

MER ÄN 60 MINUTER?

46 Om du vill ångkoka mer än 60 minuter:

- håll ett öga på vattennivån och/eller timern, fyll på vatten i vattenbehållaren upp till ungefär halva nivåmarkeringen och återställ timern

eller

- ställ in timern på halva ångkokningstiden. Då kommer ljudsignalen att varna om att det är dags att fylla på vattenbehållaren.

påfyllning

- Häll försiktigt på vatten genom ett av hålen på uppsamlingsfatets sidor.

- Håll ett öga på vattennivån – låt inte vattnet överstiga markeringen "max".

TORRKOKNING

47 Om apparaten torrkokar kommer termostaten att avbryta strömtillförseln till elementet.

48 Signallampan släcks men timern fortsätter att fungera.

49 Termostaten kommer att kretsa fram och tillbaka tills du kommer ihåg att fylla på vatten eller tills timern återgår till 0 och kopplas ur.

50 Koppla ur basenheten och låt den svalna under några minuter. Fyll sedan på vatten i vattenbehållaren och koppla in apparaten igen.

51 Beräkna återstående tillagningstid genom att ta hänsyn till den tid då ångkokningen verkligen pågick och lägga till en del av tiden mellan torrkokning och återstart eftersom tillagningsprocessen inte upphörde med en gång efter det att vattnet i vattenbehållaren hade kokat in.

52 Om du kontrollerar tillagningstiden noggrant kommer denna "räddningsaktion" säkert att lyckas till 100 %.

53 En smakrik sås kan också göra underverk – prova gärna en citron- eller limesås eller varför inte en sås som är smaksatt med ingefära, vitlök eller chili.

AVSLUTA I FÖRTID

54 Koppla ur basenheten från vägguttaget.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

55 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.

56 Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.

57 Torka av basenheten inuti och utanpå med en ren och fuktig trasa.

58 Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

AVKALKNING

59 Kalkavlagringar kan fastna på vattenbehållaren och elementet.

60 Se till att köket är väl ventilerat eftersom ättikslukten kan vara mycket irriterande.

61 Avkalka inte uppsamlingsfatet, korgarna, risinsatsen eller locket.

- 62 Fyll vattenbehållaren med 600 ml ättika, anslut apparaten till vägguttaget och ställ in timern på 20 minuter.
- 63 Låt sedan apparaten svalna fullständigt, häll ut ättikan och skölj vattenbehållaren många gånger med kallt vatten för att avlägsna alla spår av ättika.
- 64 Torka av basenheten noggrant.
- 65 Ättika är ett bra alternativ till de avkalkningsmedel som finns på marknaden.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.



tegn	9 brett	15 vannivåvindu
4 luftehull	10 vann	16 baseenhet
5 håndtak	11 dampør	17 lys
6 deksel	12 element	18 tidsbryter
7 risbolle	13 hellekant	
8 kurv	14 beholder	

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en ansvarlig person. Bruk og oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke legg baseenheten i væske. Ikke bruk apparatet på badet, i nærheten av vann eller utendørs.
- 3 Ikke legg frossen mat eller fugl i dampkokeren – tin opp før bruk.
- 4 Fyll beholderen til max (1,2 l). Hvis du fyller for høyt, kan det hende at det vil sprute kokende vann, og du vil kunne skade dampkokeren.
- 5 Ikke ta på de varme overflatene på baseenheten, lokket, kurvene, risbollen eller brettet. Bruk ovnsvotter eller en klut og løft dem kun i håndtakene.
- 6 Ikke strekk deg over apparatet, og hold hender, armer, ansikt osv. unna dampen som kommer ut.
- 7 Dette apparatet må ikke brukes med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- 8 Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- 9 Ikke legg papir, folie o.l. i kurvene – dette vil blokkere damphullene.
- 10 Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- 11 La apparatet kjøle seg ned før du flytter eller rengjør det.
- 12 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 13 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 14 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 15 Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

FORBEREDELSE

- 1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 2 Sno kablet så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 3 Damp vil sive ut. Ikke sett apparatet i nærheten av gardiner, under hyller eller skap, eller i nærheten av noe som kan ta skade av dampen som kommer ut.
- 4 Ha plater eller brett tilgjengelig for å sette kurvene på etterpå, ettersom det vil dryppe av dem. Nå passer det bra å finne fram serveringsskjeer, klyper osv. for å tømme kurvene. Ikke glem ovnsvotene.

FYLLING

- 5 Fyll beholderen til max (1,2 l). Dette vil gi ca. 60 minutters dampkoking, og det er nok for de fleste matvarer.
- 6 Ikke tilsett noe i vannet. Krydder, marinader osv. skal tilsettes maten, ikke vannet. Dette vil ikke sirkulere sammen med dampen, men bare samles opp i beholderen, noe som kan skade beholderens overflate og elementet.
- 7 Sett dampørret på elementet, slik at elementet er i midten.

- 8 Sett brettet på baseenheten.
- 9 Brettet passer kun én vei, slik at det er plass til betjeningspanelet. Det hindrer at safter fra maten trenger inn i elementet og beholderen.
- 10 Kurvhåndtakene er merket 1, 2 og 3. Du kan bruke 1, 2 eller 3 kurver på én gang.
 - a) Sett kurv 1 oppå brettet.
 - b) Legg mat i kurven.
 - c) Sett kurv 2 oppå kurv 1.
 - d) Legg mat i kurven.
 - e) Sett kurv 3 oppå kurv 2.
 - f) Legg mat i kurven.
 - g) Sett på lokket.

vær forsiktig med smaker

- 11 Safter fra den øverste kurven vil dryppe ned i kurven under. Ikke sett følsomme smaker under sterke smaker, eller grønnsaker under fet mat.

SIRKULASJON

- 12 For at dampen skal sirkulere:
 - a) legg maten løst i kurvene
 - b) bruk enkle lag med mat når det er mulig
 - c) la det være rom mellom bitene
 - d) når du legger mat lagvis i kurven, må du la det være rom mellom bitene i hvert lag, slik at dampen får sirkulere fritt mellom lagene

JEVN KOKING

- 13 For jevn koking:
 - a) Forsøk å skjær alle bitene som skal i kurven i omtrent samme størrelse.
 - b) Legg de største bitene eller mat som krever lengre koketid nærmest beholderen.
 - c) Legg de mindre bitene eller mat som krever kortere koketider lengst vekk fra beholderen.

OVERKOKING

- 14 Ikke bekymre deg for mye for overkoking – damping er en relativt skånsom kokemetode, og noen få minutter ekstra vil normalt ikke ha noe å si.
- 15 Ikke kok fisk for lenge – det vil bli som å tygge i gummi og smake papp.

KOKING

- 16 Ha kontakten i støpselet.
- 17 Vri tidsbryteren med klokken til tiden du ønsker.
- 18 Lyset vil komme på.
- 19 Kurvene vil begynne å fylles med damp.
- 20 Når tidsbryteren er på 0 igjen, vil en klokke ringe, og dampkokeren vil slå seg av.

TIDSBRYTEREN

- 21 Tidsbryteren er mekanisk og kan bare vris én vei.
- 22 Ikke vri den mot klokken, da dette vil kunne ødelegge den.
- 23 Den vil fortsette å snurre til fjæren er helt slapp igjen.
- 24 Ikke bekymre deg for dette – hvis lyset er av, er elementet av.
- 25 Hvis du vil stoppe apparatet før tiden, kan du bare ta ut stikkkontakten.

FERDIG?

- 26 Frakople apparatet.
- 27 Alt vil være varmt – bruk ovnsvotter eller en klut – bruk håndtakene.
- 28 Damp og varm luft vil sive ut når du løfter av lokket. Vipp litt på det for å lede dampen vekk fra deg.

- 29 Legg lokket på en plate eller et fat.
 30 Løft ut kurvene og sett dem på plater eller brett.
 31 Ta ut brettet forsiktig – saftene vil være varme, og de vil kunne danne flekker hvis de søles ut.
 32 Tøm beholderen via en av hellekantene på sidene.

steketid og sikkerhet

mat (fersk)	mengde	tid (minutter)
artisjokker, ferske	2-3	40-45
asparges	400g	10
grønne bønner	400g	15-20
brokkoli	400g	10
rosenkål	400g	15
kål (kjerne og kvarte)	1	15
gulrøtter (skårne)	400g	10-15
blomkål	1	15
maiskolber	4	15
squash	400g	10
erter med skall	400g	12
pepper, uten frø og oppskjært	1	8-10
poteter (kvarte)	900g	20
spinat	200g	6-8
sopp	200g	10-13
kylling (uten ben)	400g	20-30
fiskefileter	200g	10
fiskeskiver	200g	12-17
reker	400g	6-8
krepsehale (frosne)	2	20-22
muslinger	400g	10-15

- ✳ Ikke bruk muslinger som er åpne før du koker dem. Damp skjellene til de har åpnet seg helt og kast skjell som ikke er åpne etter koking.
- 33 Disse tidene gjelder for ett enkelt lag med mat. Du må prøve deg frem for å finne tidene som passer til din favorittmat og dine favorittkombinasjoner.
- 34 Forleng disse tidene:
- dersom to eller tre kurver brukes – dampen må varme opp mer mat
 - hvis maten er lagt lagvis i kurven
- 35 Generelt er det sånn at jo lengre maten er unna elementet, desto lenger tid vil kokingen ta.
- 36 Du må prøve deg fram for å finne tidene og plasseringene som passer for din favorittmat og dine favorittkombinasjoner.
- 37 Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- 38 Sjekk at maten er ordentlig kokt før du serverer den. Hvis du er i tvil, bør du koke den mer.
- 39 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 40 Du bør koke bladgrønnsaker så kort tid som mulig, slik at de holder seg grønne og sprøe. Du kan legge dem i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

RISBOLLEN

- 41 Ikke fyll risbollen mer en halvfull med ris.
- 42 Tilsett vann i risbollen – en og en kvart ganger risens volum (risen vil trekke til seg noe av vannet).
- 43 Sett risbollen i den øverste kurven. Hvis du setter ris under annen mat, vil safter fra denne maten endre risens smak, og den ekstra væsken vil kunne gjøre den bløt.
- 44 Ris skal ta 15 til 20 minutter, avhenging av type, mengde og personlige preferanser.
- 45 Smak etter 15 minutter, og kok den så lenger hvis det er nødvendig.

OVER 60 MINUTTER?

46 Hvis du regner med å dampkoke i over 60 minutter:

- a) hold øye med vannivået og/eller tidsbryteren, fyll beholderen med vann opp til merket for halvfullt og still inn tidsbryteren på nytt

eller

- b) still tidsbryteren på halv koketid, slik at bjellen vil minne deg på å fylle på i beholderen – ikke glem å stille inn tidsbryteren på nytt

påfylling

- c) Hell vann sakte inn i et av hullene på sidene av brettet
 - d) Hold øye med vannivået – ikke la det stige over max
-

TØRRKOKING

47 Hvis apparatet tørrkoker, vil termostaten stanse strømmen til elementet.

48 Lyset vil slukkes, men tidsbryteren vil fortsatt gå.

49 Termostaten vil slå seg på og av til du heller på mer vann, eller til tidsbryteren kommer til 0 og slår av apparatet.

50 Koble fra baseenheten, la den kjøle seg ned i noen få minutter, fyll så på i beholderen og start på nytt.

51 Når du beregner tiden som trengs, må du ta høyde for tiden som allerede har gått og deler av tiden mellom tørrkokingen og omstarten, ettersom kokeprosessen ikke stoppet umiddelbart etter at det ble tørt i beholderen.

52 Hvis du følger nøye med på kokeprosessen, skal det ikke være noen grunn til at ikke redningsoperasjonen blir 100 % vellykket.

53 Hvis den ikke ble det, kan ett triks være en skarp saus – prøv først noe med sitron eller lime. Hvis alt skjærer seg, dekker ingefær, hvitløk eller chili over det meste.

AVBRUDD FØR TIDEN

54 Ta ut stikkontakten.

STELL OG VEDLIKEHOLD

55 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.

56 Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem tørke i luft.

57 Tørk baseenhetens innside og utside med en ren fuktet klut.

58 Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

AVKALKING

59 Det kan ha bygget seg opp et skall med rester på beholderen og elementet.

60 Sørg for at det er god ventilasjon på kjøkkenet, ettersom oppvarmet eddik kan gi en ubehagelig lukt.

61 Ikke fest brettet, kurvene, risbollen eller lokket.

62 Fyll beholderen med 600 ml hvit eddik, koble til stikkontakten og sett tidsbryteren på 20 minutter.

63 Etter at de 20 minuttene har gått, lar du den stå å kjøle seg helt ned. Deretter heller du ut eddiken og skyller beholderen flere ganger med kaldt vann, slik at du fjerner alle spor etter eddiken.

64 Tørk baseenheten godt.

65 Ikke bruk noe annet enn hvit eddik, og ikke bruk et eksternt avflakingsmiddel.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.



Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä upota pääyksikköä mihinkään nesteeseen. Älä käytä laitetta kylpyhuoneessa, veden läheisyydessä tai ulkona.
- 3 Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- 4 Täytä säiliö maksimi tasoon (1,2 l). Jos täytät yli, se voi aiheuttaa kiehuvan veden roiskumisen ja höyrykeittimen vaurioitumisen.
- 5 Älä koske pääyksikön kuumiin pintoihin, kanteen, koreihin, riisikulhoon tai alusastiaan. Käytä patalappuja tai liinaa ja nosta koreja vain kahvoista.
- 6 Älä kurkottele laitteen yli, ja pidä kädet, käsivarret, kasvat jne. etäällä haihtuvasta vesihöyrystä.
- 7 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 8 Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- 9 Älä vuoraa koreja paperilla, foliolla tms. – se tukkii höyryreitit.
- 10 Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- 11 Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- 12 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- 13 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 14 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 15 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön



VALMISTELU

- 1 Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 3 Vesihöyryä haihtuu. Älä sijoita laitetta lähelle verhoja, hyllyjen ja kaappien alle tai lähelle mitään, mikä voisi vahingoittua haihtuvasta höyrystä.
- 4 Pidä lautasia tai muita alustoja valmistuksen jälkeen käsillä koreja varten, niistä tippuu vettä. Ota samalla esille kauhat, pihdit yms. korien tyhjennystä varten. Älä unohda patakintaita.



TÄYTÖ

- 5 Täytä säiliö maksimi tasoon (1,2 l). Tämä antaa sinulle noin 60 minuutin höyrytysajan, joka on riittävä aika useimmille ruoka-aineille.
- 6 Älä lisää mitään veteen. Mausteet, marinadit yms. tulee lisätä ruokaan, ei höyrytysveteen. Ne eivät liiku höyryssä, ne vain kerääntyvät säiliöön ja saattavat vahingoittaa säiliön pintoja ja elementtiä.
- 7 Kiinnitä höyryputki elementin ympärille siten, että elementti on sen keskellä.
- 8 Aseta alusastia pääyksikköön.
- 9 Alusastia sopii vain yhdellä tavalla, jotta ohjauspaneeli mahtuu. Alusastia estää ruoan nesteiden pääsyn elementtiin ja vesisäiliöön.
- 10 Korien kahvat on merkitty 1, 2 ja 3. Voit käyttää 1, 2 tai 3 koria yhtä aikaa.
 - a) Kiinnitä kori 1 alusastian päälle.
 - b) Laita ruoka koriin.
 - c) Kiinnitä kori 2 korin 1 päälle.

piirroset	9 alusastia	15 veden tason ilmaisin
4 ilma-aukot	10 vesi	16 pääyksikkö
5 kahva	11 höyryputki	17 valo
6 kansi	12 elementti	18 ajastin
7 riisikulho	13 kaatonokka	
8 kori	14 vesisäiliö	

- d) Laita ruoka koriin.
- e) Kiinnitä kori 3 korin 2 päälle.
- f) Laita ruoka koriin.
- g) Laita kansi.

ole varovainen makujen kanssa

11 Yläkorin ruokien nesteet valuvat alla olevaan koriin. Älä laita herkkiä makuja voimakkaiden makujen alapuolelle tai vihanneksia rasvaisten ruokien alapuolelle.

HÖYRYNKIERTO

- 12 Jotta höyry pääsee kiertämään:
- a) laita ruoat väljästi koreihin
 - b) mahdollisuuksien mukaan laita vain yksi kerros ruokaa
 - c) jätä ruokakappaleiden väliin tilaa
 - d) jos laitat koriin ruokaa useampaan kerrokseen, jätä välejä jokaiseen kerrokseen höyrynkierroksen mahdollistamiseksi

TASAISUUS

- 13 Tasainen höyrytys:
- a) Tee kaikista koriin laitettavista ruokakappaleista suurin piirtein samankokoisia.
 - b) Aseta suuret kappaleet tai pisimmän valmistusajan vaativat ruoat lähimmäksi vesisäiliötä.
 - c) Aseta pienet kappaleet tai lyhyen valmistusajan vaativat ruoat kauemmaksi vesisäiliöstä.

YLIKYPSENNYS

- 14 Älä murehdi liikaa ylikypsymisestä – höyryttäminen on melko lempeä valmistusmenetelmä ja muutama ylimääräinen minuutti ei haittaa yleensä mitään.
- 15 Älä ylikypsennä kalaa – siitä tulee kumimainen ja pahvilta maistuva.

HÖYRYTTÄMINEN

- 16 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 17 Käännä ajastin myötöpäivään tarvittavan ajan kohdalle.
- 18 Valo syttyy.
- 19 Höyry alkaa täyttää koreja.
- 20 Kun ajastin palaa 0-asentoon, kello soi, ja höyrykeitin sammuu.

AJASTIN

- 21 Ajastin on kellokoneisto, ja sitä voi kääntää vain yhteen suuntaan.
- 22 Älä yritä kääntää vastapäivään tai voit rikkoa sen.
- 23 Se jatkaa surinaa, kunnes sen jousi palautuu.
- 24 Älä välitä tästä - jos valo ei pala, elementti ei toimi.
- 25 Jos haluat pysäyttää laitteen aikaisemmin, irrota se verkkovirrasta.

VALMISTA?

- 26 Irrota laite sähköverkosta.
- 27 Kaikki on kuumaa – käytä patakintaita tai liinoja – käytä kahvoja.
- 28 Höyry ja kuuma ilma pääsee ulos kun nostat kantta. Kallista astiaa hieman, jotta höyryn suunta on itsestäsi pois päin.

29 Laita kansi lautaselle tai tarjottimelle.

30 Nosta korit pois ja aseta ne alas lautasillem tai alustalle.

31 Irrota alusastia varovasti – ruoista valuneet nesteet ovat kuumia, ja ne saattavat tahrata, jos ne valuvat.

32 Tyhjennä vesisäiliö sen sivulla olevan kaatonokan kautta.

valmistusajat & turvallisuus

ruoka (tuore)	määrä	aika (minutteja)
artisokat, tuoreet	2-3	40-45
parsat	400g	10
vihreät pavut	400g	15-20
parsakaali	400g	10
ruusukaali	400g	15
kaali (ilman keskustaa, neljännes)	1	15
porkkanat (viipaleina)	400g	10-15
kukkakaali	1	15
maissintähkät	4	15
kesäkurpitsa (viipaloitu)	400g	10
herneet, kuoritut	400g	12
paprika, siemenet poistettuna ja viipaloituna	1	8-10
perunoita (lohkottu neljään)	900g	20
pinaatti	200g	6-8
sienet	200g	10-13
kana (luuton)	400g	20-30
kalafileet	200g	10
kalapihvit	200g	12-17
katkaravut	400g	6-8
ravunpyrstöt (pakaste)	2	20-22
simpukat	400g	10-15

* Älä käytä simpukoita, jotka ovat avoinna ennen kypsentämistä. Höyrytä kunnes kuoret avautuvat kokonaan, ja heitä pois kaikki, jotka eivät ole auki höyryttämisen jälkeen.

33 Nämä ajat ovat yhdelle ruokakerrokselle. Kokeile eri aikoja, jotta näet mitkä sopivat parhaiten suosikkiruokiisi ja eri ruoka-aineiden yhdistelmiin.

34 Pidennä näitä aikoja:

- jos käytät 2 tai 3 koria – höyryn on lämmitettävä suurempi määrä ruokaa
- jos ruoka on kerroksittain korissa

35 Yleisesti ottaen mitä kauempana ruoka on elementistä, sitä kauemmin sen valmistus kestää.

36 Sinun täytyy kokeilla eri aikoja ja eri koreja suosikkiruoillesi ja eri ruoka-aineille.

37 Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.

38 Tarkista, että ruoka on kunnolla kypsennetty ennen tarjoilua. Jos olet epävarma, höyrytä sitä hieman lisää.

39 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.

40 Keitä lehtivihanneksia mahdollisimman vähän, jätä ne vihreiksi ja rapeiksi. Niiden upottaminen jääveeteen lopettaa kypsennyksen.

RIISIKULHO

41 Täytä kulho korkeintaan puolilleen riisiä.

42 Lisää vesi riisikulhoon – neljäsosa enemmän kuin riisimäärä (riisi imee osan vedestä).

43 Laita riisikulho ylämpään koriin. Jos laitat riisin muiden ruokien alle, niiden nesteet muuttavat riisin maun, ja ylimääräinen neste tekee riisistä puuromaista.

44 Riisin valmistaminen kestää 15–20 minuuttia lajista, määrästä ja henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

45 Maista 15 minuutin kuluttua ja keitä vielä, jos tarpeen.

YLI 60 MINUUTTIA?

46 Jos aiot höyryttää jotakin yli 60 minuuttia:

- a) pidä silmällä vedenkorkeudetta ja/tai ajastinta, lisää säiliöön vettä noin puolivälissä merkkiä ja aseta ajastin uudelleen.

tai

- b) aseta ajastin puoleen höyrytysajasta, niin kello hälyttää täydentämään vesisäiliön – älä unohda asettaa ajastinta uudelleen

veden lisääminen

- c) Kaada hitaasti alusastian reiästä
 - d) Pidä silmällä veden tasoa – älä anna sen ylittää maksimi tasoa
-

KIEHUMINEN KUIVIIN

47 Jos laite pääsee kiehumaan kuiviin, termostaatti katkaisee virran elementistä.

48 Valo sammuu, mutta ajastin jatkaa toimintaa.

49 Termostaatti kytkeytyy päälle ja pois, kunnes muistat lisätä vettä tai kunnes ajastin palaa 0-asentoon ja sammuu.

50 Irrota pääyksikkö verkkovirrasta, anna sen jäähtyä pari minuuttia, lisää sitten säiliöön vettä ja käynnistä uudelleen.

51 Laskettaessa tarvittavaa aikaa, ota huomioon jo käytetty höyrytysaika ja osa ajasta, joka kului kuivumisen ja uudelleen käynnistämisen välissä, sillä höyrystymisprosessi ei lopu heti kun vesisäiliö kiehuu kuiviin.

52 Jos lasket höyrystymisprosessin huolellisesti, ei ole mitään syytä, miksi pelastusoperaatio ei onnistuisi 100 %:sti.

53 Jos tämä ei onnistu, niin pikantti kastike voi auttaa – kokeile jotain, jossa on sitruunan tai limen tapaista. Jos kaikki muu epäonnistuu, niin inkivääri, valkosipuli tai chili peittää aivan mitä tahansa.

AIKAISEMPI PYSÄYTYS

54 Irrota pääyksikkö pistorasiasta.

HOITO JA HUOLTO

55 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.

56 Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.

57 Pyyhi pääyksikkö sisäpuolelta ja ulkopuolelta puhtaalla kostealla liinalla.

58 Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

KALKINPOISTO

59 Kalkkisaostumaa voi kerääntyä säiliöön ja elementtiin.

60 Varmista, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto, lämpiävä etikka aiheuttaa epämiellyttävää hajua.

61 Älä kiinnitä alusastiaa, koreja, riisikulhoa tai kantta.

62 Täytä vesisäiliöön 600 ml etikkaa, kytke laite pistorasiaan ja aseta ajastimeen 20 minuuttia.

63 Kun 20 minuuttia on kulunut, anna laitteen jäähtyä kokonaan, kaada pois etikka ja huuhtelee säiliö useaan kertaan kylmällä vedellä, jotta kaikki etikkajäämät poistuvat.

64 Kuivaa pääyksikkö huolellisesti.

65 Älä käytä mitään muuta kuin valkoviinietikkaa, älä käytä kalkinpoistoainetta.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaiteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.



иллюстрации	9 поддон	15 окошко уровня воды
4 вентиляционные отверстия	10 вода	16 базовый блок
5 ручка	11 трубка для пара	17 подсветка
6 крышка	12 элемент	18 таймер
7 чаша для риса	13 сливной носик	
8 корзина	14 резервуар	

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией.

Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте базовый блок в жидкость. Не пользуйтесь устройством в ванной комнате, поблизости от воды или вне помещения.
- 3 Не кладите в пароварку замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- 4 Заполните резервуар до максимального уровня (1,2 л). При излишней заливке кипящая вода может выплеснуться и повредить пароварку.
- 5 Не прикасайтесь к горячим поверхностям базового блока, крышки, корзин, чаши для риса или поддона. Используйте кухонные рукавицы или тряпку, и беритесь только за ручки.
- 6 Не наклоняйтесь над устройством и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
- 7 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 8 Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- 9 Не выстилайте корзины бумагой, фольгой и т. п. – вы можете заблокировать паровые отверстия.
- 10 Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- 11 Перед переноской или очисткой устройства его необходимо охладить.
- 12 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 13 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 14 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 15 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 3 Возможен выброс пара. Не помещайте устройство рядом с занавесками, под полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
- 4 Держите наготове тарелки или поднос, на которые можно будет поставить корзины, поскольку с них может стекать вода. У вас также должны быть под рукой ложки, щипцы и т. п. для опорожнения корзин. Не забывайте надевать кухонные рукавицы.

НАПОЛНЕНИЕ

- 5 Заполните резервуар до максимального уровня (1,2 л). Этого количества воды хватит на 60 минут, что вполне достаточно для приготовления большинства продуктов.
- 6 Ничего не добавляйте в воду. Приправы, маринады и пр. следует добавлять в продукты, но не в воду, предназначенную для парообразования. Добавки не будут выходить вместе с паром, а останутся в резервуаре, что может привести к разрушению его поверхностей и к повреждению элемента.
- 7 Разместите паровую трубку вокруг элемента, так чтобы элемент оказался в центре.
- 8 Установите поддон на базовый блок.
- 9 Поддон имеет лишь одно положение установки, дающее доступ к панели управления. Поддон препятствует попаданию пищевых соков на элемент или в резервуар.
- 10 Ручки корзин пронумерованы цифрами 1, 2 и 3. Вы можете использовать 1, 2 или 3 корзины одновременно.
 - a) Установите корзину 1 сверху на поддон.
 - b) Положите продукты в корзину.
 - c) Установите корзину 2 сверху на корзину 1.
 - d) Положите продукты в корзину.
 - e) Установите корзину 3 сверху на корзину 2.
 - f) Положите продукты в корзину.
 - g) Закройте крышкой.

осторожно с ароматами

- 11 Соки из верхней корзины могут стекать в нижнюю. Не располагайте продукты с нежным ароматом под продуктами с сильным ароматом, не располагайте жирные продукты над овощами.

ЦИРКУЛЯЦИЯ

- 12 Чтобы обеспечить циркуляцию пара:
 - 1) не размещайте продукты в корзине слишком плотно
 - 2) по возможности располагайте продукты в один слой
 - 3) оставляйте просветы между кусочками
 - 4) укладывая продукты слоями, оставляете в каждом слое промежутки между кусочками, чтобы обеспечить циркуляцию пара между слоями

РАВНОМЕРНОСТЬ

- 13 Чтобы пища приготавливалась равномерно:
 - 1) Старайтесь нарезать кусочки примерно одинакового размера.
 - 2) Более крупные куски или продукты с более длительным сроком приготовления размещайте ближе к резервуару.
 - 3) Более мелкие куски или продукты с менее длительным сроком приготовления размещайте подальше от резервуара.

ПЕРЕВАРКА

- 14 Не беспокойтесь о том, что блюдо может быть переваренным – варка на пару является относительно мягким способом готовки, и несколько лишних минут не окажут значительного влияния на качество готового блюда.
- 15 Не переваривайте рыбу – она приобретет жесткость резины и вкус картона.

ГОТОВКА

- 16 Вставьте вилку в розетку.
- 17 Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время.
- 18 Включится подсветка.

19 Пар начнет заполнять корзины.

20 Когда таймер вернется на 0, раздастся звонок, и пароварка выключится.

ТАЙМЕР

21 Таймер поворачивается только в одну сторону – по часовой стрелке.

22 Не пытайтесь повернуть его против часовой стрелки – так вы можете сломать таймер.

23 Таймер продолжает издавать жужжащий звук до полного разворота пружины.

24 Это не должно вас беспокоить – если лампочка не горит, это значит, что элемент выключен.

25 Для экстренной остановки устройства его необходимо отключить от розетки.

ЗАКОНЧИЛИ?

26 Отключите прибор от электросети.

27 Все детали устройства будут горячими – используйте кухонные рукавицы или тряпку и беритесь только за ручки.

28 При снятии крышки возможен выброс пара и горячего воздуха. Слегка приоткройте крышку с одной стороны, так чтобы направить пар в сторону от себя.

29 Положите крышку на тарелку или поднос.

30 Извлеките корзины и поставьте их на тарелки или подносы.

31 Осторожно извлеките поддон – его горячее содержимое может вызвать ожог при попадании на кожу.

32 Слейте резервуар через один из сливных носиков сбоку.

время приготовления и безопасность пищевых продуктов

продукты (свежие)	количество	время (минуты)
артишоки, свежие	2-3	40-45
спаржа	400g	10
зеленая фасоль	400g	15-20
брокколи	400g	10
брюссельская капуста	400g	15
капуста (без сердцевин или четвертями)	1	15
морковь (ломтиками)	400g	10-15
цветная капуста	1	15
кукурузные початки	4	15
кабачок (ломтиками)	400g	10
горох, лущеный	400g	12
перец, без семян, нарезанный	1	8-10
картофель (четвертями)	900g	20
шпинат	200g	6-8
грибы	200g	10-13
цыпленок (без костей)	400g	20-30
рыбное филе	200g	10
куски рыбы	200g	12-17
креветки	400g	6-8
шейка омара (замороженная)	2	20-22
мидии	400g	10-15

✳ Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.

33 Эти периоды времени необходимы для приготовления продуктов, уложенных в один слой. Вы должны экспериментально определить периоды времени, необходимые для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов.

34 Время готовки следует увеличить:

- 1) если используются 2 или 3 корзины – пар должен охватить большее количество продуктов
- 2) если продукты в корзине выкладываются слоями

35 В целом, чем дальше от элемента находятся продукты, тем дольше они готовятся.

36 Вы должны экспериментально определить периоды времени и положения, необходимые для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов.

37 Время приготовления указано приблизительно.

38 Проверяйте готовность продуктов перед их подачей к столу. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

39 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.

40 Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

ЧАША ДЛЯ РИСА

41 Засыпайте рис не более чем наполовину.

42 Добавьте воды в объеме одного с четвертью объема риса (рис частично впитает воду).

43 Поставьте чашу для риса в верхнюю корзину. Если вы поставите рис под другими продуктами, с них может стечь сок, что изменит вкус и аромат риса, а избыток жидкости сделает его слишком разваристым.

44 Рис готовится от 15 до 20 минут, в зависимости от сорта, количества и личного вкуса.

45 Попробуйте рис через 15 минут, при необходимости доварите.

БОЛЕЕ 60 МИНУТ?

46 Если вы собираетесь готовить что-либо на пару более 60 минут:

- 1) следите за уровнем воды и/или таймером, долийте резервуар еще наполовину и вновь установите таймер

или

- 2) установите таймер на половину необходимого времени, а услышав звонок, долийте резервуар и не забудьте вновь установить таймер

доливка

- 3) Медленно залейте воду через одно из отверстий на боку поддона

- 4) Следите за уровнем воды – не переливайте выше максимальной отметки

ПОЛНОЕ ВЫКИПАНИЕ ВОДЫ

47 Если вода в устройстве полностью выкипает, термостат отключает питание элемента.

48 Лампочка погаснет, но таймер продолжит работу,

49 Термостат будет периодически включаться и выключаться до тех пор, пока вы не добавите воды, или пока таймер не вернется на 0 и выключится.

50 Отключите базовый блок от сети, дайте ему остыть несколько минут, затем долийте в резервуар воды и вновь запустите устройство.

51 Рассчитывая необходимое время, примите во внимание уже прошедшее время готовки на пару и добавьте еще некоторое время, поскольку процесс готовки не прекращается сразу же после того как выкипит вся вода.

52 Если вы тщательно отслеживали процесс готовки, спасательная операция должна быть успешной на 100%!

53 В тяжелых случаях может помочь какой-нибудь пикантный соус – попробуйте добавить лимон или лайм. Если и это не поможет, то знайте – имбирь, чеснок или мексиканский перец могут замаскировать абсолютно все.

ЭКСТРЕННОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

54 Отключите базовый блок от розетки.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

55 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.

56 Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.

57 Вытрите наружную и внутреннюю поверхность блока влажной тряпкой.

58 Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

59 На резервуаре и элементе может образоваться слой накипи.

60 Убедитесь, что на кухне имеется хорошая вентиляция, поскольку уксус издает неприятный запах при нагревании.

61 Не устанавливайте поддон, корзины, чашу для риса или крышку.

62 Залейте в резервуар 600 мл уксуса, включите устройство в розетку и установите таймер на 20 минут.

63 Через 20 минут дайте устройству полностью остыть, слейте уксус и несколько раз промойте резервуар холодной водой, чтобы удалить все следы уксуса.

64 Тщательно просушите базовый блок.

65 Используйте только уксус и не применяйте никакие фирменные средства для удаления накипи.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem.
Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Základní jednotku nenamáčejte. Přístroj nepoužívejte v koupelně, blízko vodních zdrojů a venku. 
- 3 Do přístroje nevkládejte zmrazené maso či drůbež – prvně tyto potraviny zcela rozmrazte.
- 4 Nádržku naplňte na max. (1,2 l). Pokud ji přeplníte, může vyšplíchnout vroucí voda a parní hrnec se může poškodit.
- 5 Nedotýkejte se horkých povrchů základní jednotky, poklice, košů, mísy na rýži či nosného talíře. Používejte rukavice na pečení nebo utěrku, a všechny části zvedejte jen za držadla.
- 6 Nad přístroj se nenaklánějte a nedávejte nad něj ruce, paže, obličej, atd., ať vás unikající pára nepopálí.
- 7 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 8 Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- 9 Koše nevystýlejte papírem, alobalem, atd. – ucpali byste parní otvory.
- 10 Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- 11 Před přenášením či čištěním nechte přístroj napřed zcela vychladnout.
- 12 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 13 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- 14 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 15 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

jen pro domácí použití

PŘÍPRAVA

- 1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- 2 Kabel vedte tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 3 Bude unikat pára. Přístroj neumísťujte blízko záclon a závěsů, pod police či skříňky nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
- 4 Mějte nachystané talíře nebo nějaký ták, na který koše položíte odkapat. Nyní si vezměte servisírovací lžice, kleště, atd., kterými koše vyprázdните. Nezapomeňte používat rukavice na pečení.

PLNĚNÍ

- 5 Nádržku naplňte na max. (1,2 l). S takovým množstvím vody můžete vařit asi 60 minut, což u většiny potravin úplně stačí.
- 6 Do vody nic nepřidávejte. Koření, marinády, atd. je třeba přidávat k potravinám a ne do vody. Přísady by se parou nepřenašely a jen by se usazovaly v nádržce, což by mohlo poškodit povrch nádržky i topného tělesa.
- 7 Parní nástavec upevněte na topné těleso tak, aby topné těleso bylo uprostřed nástavce.
- 8 Položte nosný talíř na základní jednotku.
- 9 Nosný talíř lze nasadit jen jednou stranou, a to tak, aby bylo přístupné ovládání. Tento talíř zabraňuje úniku šťáv z potravin do topného tělesa a nádržky.
- 10 Držadla koše jsou označena čísly 1, 2 a 3. Koše 1, 2 a 3 můžete používat všechny zároveň.
 - a) Upevněte koš 1 na nosný talíř.
 - b) Do koše dejte potraviny.
 - c) Koš 2 upevněte na koš 1.

nákresy	9 nosný talíř	15 okénko pro kontrolu hladiny vody
4 větrací otvory	10 voda	16 základní jednotka
5 držadlo	11 parní nástavec	17 kontrolka
6 poklice	12 topné těleso	18 časovač
7 mísa na rýži	13 nalévací hubička	
8 koš	14 nádržka	

- d) Do koše dejte potraviny.
- e) Koš 3 upevněte na koš 2.
- f) Do koše dejte potraviny.
- g) Přiklopte poklicí.

dávejte pozor na výrazné chutě

- 11 Štávy z horního koše budou skapávat do spodního koše. Nedávejte jemné potraviny pod potraviny výrazné chuti, nebo zeleninu pod mastné potraviny.

👁️ OBĚH PÁRY

- 12 Aby pára dobře cirkulovala:
- a) do košů potraviny vkládejte volně
 - b) pokud je to možné, vkládejte potraviny jen v jedné vrstvě
 - c) mezi jednotlivými kousky nechávejte mezery
 - d) při rozprostírání potravin do koše nechejte mezi jednotlivými kousky v každé vrstvě mezery, aby mohla pára cirkulovat napříč vrstvami.

👁️ STEJNOMĚRNOST

- 13 Aby byly potraviny připraveny stejnoměrně:
- a) Snažte se, aby všechny kousky v koši byly nakrájeny přibližně na stejnou velikost.
 - b) Větší kousky či potraviny, které je třeba připravovat déle, dejte co nejbližší k nádržce.
 - c) Malé kousky či potraviny, které se připravují krátkou dobu, dejte naopak od nádržky co nejdále.

👁️ ROZVAŘENÉ POTRAVINY

- 14 S rozvařením si nedělejte přílišné starosti – vaření v páře je relativně šetrná metoda a pár minut navíc nemůže nijak uškodit.
- 15 Ovšem nerozvařte rybu – bude gumová a určitě si nepochutnáte.

👁️ VAŘENÍ

- 16 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 17 Časovačem nastavte ve směru hodinových ručiček požadovaný čas.
- 18 Rozsvítí se kontrolka.
- 19 Koše se začnou plnit párou.
- 20 Když se časovač vrátí do polohy 0, cinkne to a parní hrnec se vypne.

👁️ ČASOVAČ

- 21 Časovač je hodinový strojek, který funguje jen v jednom směru.
- 22 Nepokoušejte se jím točit proti směru hodinových ručiček, rozbili byste ho.
- 23 Časovač bude dál bzuchet, a to až do té doby, dokud se natažené pero neuvolní.
- 24 Nedělejte si s tím starosti – pokud kontrolka nesvítí, topné těleso je vypnuté.
- 25 Pokud chcete přístroj vypnout dříve, vypojte ho ze sítě.

👁️ HOTOVO?

- 26 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 27 Vše bude horké – používejte rukavice na pečení nebo utěrku a používejte držadla.

- 28 Po zvednutí poklice bude unikat pára a horký vzduch. Lehce poklici naklopte, aby pára neunikala na vás.
- 29 Poklici položte na talíř nebo ták.
- 30 Sejměte koše a položte je na talíře nebo nějaký ták.
- 31 Budte opatrní při snímání nosného talíře – šťávy budou horké a můžete se ušpinit.
- 32 Na stranách jsou nalévací hubičky – pomocí jedné z nich nádržku vyprázdněte.

časy přípravy a bezpečnost potravin

potraviny (čerstvé)	množství	čas (minuty)
artyčoky, čerstvé	2-3	40-45
chřest	400g	10
zelené fazolky	400g	15-20
brokolice	400g	10
růžičková kapusta	400g	15
zelí (bez jádra nebo na čtvrtky)	1	15
mrkev (na plátky)	400g	10-15
květák	1	15
kukuřičné klasy	4	15
cuketa (na plátky)	400g	10
hrách, vyloupaný	400g	12
papriky, zbavené semen a na plátky	1	8-10
brambory (na čtvrtky)	900g	20
špenát	200g	6-8
houby	200g	10-13
kuře (vykostěné)	400g	20-30
rybí filety	200g	10
rybí steaky	200g	12-17
krevety	400g	6-8
humří ocas (mražený)	2	20-22
slávky	400g	10-15

- ✳ Nepoužívejte slávky, které jsou otevřené už před vařením. Vařte je v páře, dokud se zcela neotevrou. Ty, které se po vaření neotevrou, vyhodte.
- 33 Uvedené časy jsou pro jednu vrstvu potravin. Abyste zjistili, jaké časy nejlépe vyhovují vašim oblíbeným potravinám a jejich kombinacím, budete muset experimentovat.
- 34 Tyto časy prodlužte:
- Jestli používáte 2 nebo 3 koše, čili je třeba v páře připravit více potravin.
 - Jestli jsou v jednom koši potraviny navrstvené.
- 35 Obecně platí, že čím dále jsou potraviny od topného tělesa, tím déle bude trvat jejich příprava.
- 36 Abyste zjistili, jaké časy a jaká umístění nejlépe vyhovují vašim oblíbeným potravinám a jejich kombinacím, budete muset experimentovat.
- 37 Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- 38 Ujistěte se, že jídlo je před podáváním dobře uvařené. Pokud si nejste jisti, ještě je v hrnci nechte chvíli vařit.
- 39 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- 40 Listovou zeleninu musíte připravovat jen krátce, aby zůstala zelená a čerstvá. Když ji ponoříte do ledové vody, proces tepelné úpravy se zastaví.

MÍSA NA RÝŽI

- 41 Mísu na rýži neplněte rýží více jak z poloviny.
- 42 Do mísy na rýži nalijte vodu – jednu a čtvrt odměrky na jednu odměrku rýže (rýže nějakou vodu vstřebá).

- 43 Mísu s rýží dejte do nejhornějšího koše. Pokud byste dali rýži pod jiné potraviny, šťávy z těchto potravin by změnily chuť rýže a navíc by tyto šťávy způsobily rozbřednutí rýže.
- 44 Příprava rýže trvá asi 15 až 20 minut – to záleží na druhu, množství a na tom, jak vám nejlépe chutná.
- 45 Po 15 minutách ochutnejte. Pokud je třeba, ještě trochu povařte.

DĚLE NEŽ 60 MINUT?

- 46 Pokud chcete v páře vařit déle než 60 minut:
- Sledujte hladinu vody a časovač. Jakmile bude nádržka plná jen z poloviny, doplňte ji na max. a znovu nastavte časovač,
- anebo
- časovač nastavte na polovinu času, potom vás zvonek časovače upozorní, že máte doplnit nádržku, ale nezapomeňte znovu nastavit časovač.

doplňování vody

- Vodu pomalu nalijte do jednoho z otvorů na stranách nosného talíře.
- Sledujte hladinu vody a nedopusťte, aby se dostala nad rysku max.

VAŘENÍ NA SUCHO

- 47 Jakmile se voda v přístroji vypaří, termostat odpojí topné těleso od napájení.
- 48 Kontrolka zhasne, ale časovač bude dál běžet.
- 49 Termostat bude spínat a vypínat, dokud nepřilijete vodu nebo dokud časovač nedoběhne na 0 a přístroj nevypne.
- 50 Základní jednotku vypojte ze sítě a nechte ji několik minut vychladnout. Potom doplňte do nádržky vodu a přístroj znovu zapněte.
- 51 Při výpočtu požadovaného času připočítejte k celkovému času vaření i část času, kdy v přístroji již nebyla voda. Proces tepelného zpracování totiž neustane okamžitě poté, co v nádržce dojde voda.
- 52 Pokud na přípravu pokrmu budete bedlivě dohlížet, není důvod se obávat, proč by příprava neměla být i s doplňováním vody 100% úspěšná.
- 53 Pokud nebude, pak to spraví pikantní omáčka – napřed vyzkoušejte něco s citrónovou nebo limetkovou příchutí. Pokud vše seže, zázvor, česnek nebo chilli vše dokonale zamaskují.

DRÍVĚJŠÍ VYPNUTÍ

- 54 Základní jednotku vypojte ze sítě.

PÉČE A ÚDRŽBA

- 55 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 56 Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušte na vzduchu.
- 57 Základní jednotku očistíte zevnitř i zvenku pomocí navlhčeného čistého hadříku.
- 58 Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

- 59 V nádržce a na topném tělese se mohou tvořit nánosy vodního kamene.
- 60 Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, protože při ohřívání octa vzniká nepříjemný zápach.
- 61 Nosný talíř, koše, mísu na rýži či poklici na přístroj v tomto případě nedávejte.
- 62 Do nádržky nalijte 600 ml bílého octa, zapojte přístroj do sítě a nastavte časovač na 20 minut.
- 63 Po uplynutí 20 minut nechte přístroj zcela vychladnout. Potom ocet vylijte a nádržku několikrát vypláchněte studenou vodou, aby se od octa řádně vymyla.
- 64 Základní jednotku důkladně osušte.
- 65 Používejte výhradně bílý ocet. Nepoužívejte žádné značkové přípravky na odstraňování vodního kamene.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek v elektrických a elektronických produktech, nesmějí být spotřebiče označené tímto symbolem likvidovány s netříděným obecním odpadem, ale je nutno je třídit, znovu použít nebo recyklovat.




nákresy	9 zberná miska	15 okienko s vodoznakom
4 vetracie otvory	10 voda	16 základňa
5 rúčka	11 trubica na paru	17 svetelná kontrolka
6 vrchnák	12 ohrievacie teleso	18 časovač
7 nádoba na ryžu	13 nalievací otvor	
8 košík	14 zásobník	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Nenamáčajte základňu do tekutiny. Nepoužívajte prístroj v kúpeľni, v blízkosti vody alebo vonku. 
- 3 Nevkladajte do parného hrnca zmrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- 4 Naplňte zásobník po max (1,2 l). Ak ho naplníte viac, môže prskať vriacu vodu a môžete parný hrniec poškodiť.
- 5 Nedotýkajte sa horúcich povrchov základne, vrchnáka, košíkov, nádoby na ryžu, alebo zbernej misky. Používajte kuchynské chňapky alebo utierky a dvíhajte ich iba za rúčky.
- 6 Nenaťahujte sa ponad spotrebič a ruky, ramená, tvár a pod. nevystavujte unikajúcej pare.
- 7 Tento spotrebič nesmie byť prevádzkovaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 8 Spotrebič nepokrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- 9 Košíky nevystielajte papierom, fóliou a pod. – zablokujete tým otvory na paru.
- 10 Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- 11 Pred premiestňovaním alebo čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- 12 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- 13 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 14 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- 15 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

len na domáce použitie

PRÍPRAVA

- 1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 2 Prívodný kábel vedte tak, aby neprevísal, aby sa oň nemohlo zakopnúť alebo zachytiť.
- 3 Para bude unikať. Neumiestňujte spotrebič v blízkosti záclon, pod poličky alebo skrinky alebo čokoľvek, čo môže unikajúca para poškodiť.
- 4 Majte pripravené taniere alebo tácku, na ktoré môžete vyložiť košíky po vybratí, keďže z nich bude kvapkať. Toto by mohol byť vhodný čas na vybratie servírovacích lyžíc, klieští a pod. na vyloženie jedla z košíkov. Nezabudnite na kuchynské chňapky.

PLNENIE

- 5 Naplňte zásobník po max (1,2 l). To vám umožní prípravu jedla v pare, čo postačuje väčšine potravín.

- 6 Do vody nič nepridávajte. Dohucovadlá, marinády a pod. by mali byť pridané k jedlu, nie do vody na prípravu pary. V pare nebudú cirkulovať a budú sa koncentrovať v zásobníku, čím môžu poškodiť povrch zásobníka a ohrievacieho telesa.
- 7 Trubicu na paru upevnite okolo ohrievacieho telesa tak, aby bolo teleso v strede.
- 8 Na základňu položte zbernú misku.
- 9 Zberná miska sedí iba v jednom smere, aby neprekážala panelu s ovládačmi. Zabraňuje tomu, aby sa šťava z jedla dostala k ohrievaciemu telesu a do zásobníka.
- 10 Rúčky košíkov sú označené 1, 2 a 3. Môžete použiť 1, 2 alebo 3 košíky naraz.
 - a) Košík 1 upevnite na zbernú misku.
 - b) Vložte do košíka potraviny.
 - c) Upevnite košík 2 na košík 1.
 - d) Vložte do košíka potraviny.
 - e) Upevnite košík 3 na košík 2.
 - f) Vložte do košíka potraviny.
 - g) Založte vrchnák.

dávajte pozor na chute

- 11 Šťavy z vrchného košíka budú kvapkať do košíka pod ním. Neukladajte potraviny s jemnou chuťou pod tie so silnou chuťou, alebo zeleninu pod masťné potraviny.

CIRKULÁCIA

- 12 Aby ste umožnili pare cirkulovať:
 - a) potraviny ukladajte do košíkov voľne
 - b) vždy, keď je to možné používajte jednu vrstvu potravín
 - c) nechávajte medzi kúskami medzery
 - d) pri tvorení vrstiev v košíku nechávajte medzery medzi kúskami v každej vrstve, aby ste umožnili pare cirkulovať cez vrstvy

ROVNOMERNOSŤ

- 13 Pre rovnomerné varenie:
 - a) Snažte sa pokrývať všetky kúsky potravín v košíku na zhruba rovnakú veľkosť.
 - b) Väčšie kusy, alebo potraviny vyžadujúce dlhší čas varenia uložte čo najbližšie k zásobníku.
 - c) Menšie kusy, alebo potraviny vyžadujúce krátky čas varenia uložte čo najďalej od zásobníka.

PREVARENIE

- 14 Prevarenia jedla sa nemusíte veľmi obávať – varenie v pare je pomerne šetrná metóda varenia a niekoľko minút navyše vo všeobecnosti nebude veľmi cítiť.
- 15 Ryby nevarujte príliš dlho – budú sa žuť ako guma a chutiť ako kartón.

VARENIE

- 16 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 17 Otočte časovačom v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas.
- 18 Zsvieti svetelná kontrolka.
- 19 Para začne naplňovať košíky.
- 20 Keď sa časovač vráti na 0, zazvoní zvonček a parný hrniec sa vypne.

ČASOVAČ

- 21 Časovač je ťažňovací hodinový strojček a funguje iba jedným smerom.
- 22 Nepokúšajte sa ho otáčať proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho nepokazili.
- 23 Bude bzučať dovtedy, kým sa pružina nestiahne.
- 24 Nemusí vás to znepokojovať – ak je svetielko zhasnuté, je vypnuté aj ohrievacie teleso.
- 25 Ak chcete prístroj vypnúť predčasne, odpojte ho z elektrickej siete.

HOTOVO?

- 26 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
- 27 Všetko bude horúce – použite kuchynskú chňapku alebo utierku – používajte ruky.
- 28 Keď zdvihnete vrchnák, začne unikať para a horúci vzduch. Miernie ho nakloňte, aby ste paru nasmerovali smerom od seba.
- 29 Vrchnák položte na tanier alebo tácku.
- 30 Vytiahnite košíky a položte ich na taniere alebo tácku.
- 31 Opatrne vyberte zbernú misku – šľavy budú horúce a môžu zanechať pri vyprsknutí na oblečení škvrny.
- 32 Zásobník vyprázdňte cez jeden z nalievacích otvorov na boku.

časy prípravy & bezpečnosť potravín

potravina (čerstvá)	množstvo	čas (minúty)
artičoky, čerstvé	2-3	40-45
špargľa	400g	10
zelená fazuľka	400g	15-20
brokolica	400g	10
ružičkový kel	400g	15
kapusta (bez srdiečka a na štvrtky)	1	15
mrkva (plátky)	400g	10-15
karfiol	1	15
kukuricné struky	4	15
cuketa (plátky)	400g	10
hrášok, vylúpaný	400g	12
papriky, bez jadierok a nakrájané	1	8-10
zemiaky (štvrtky)	900g	20
špenát	200g	6-8
šampiňóny	200g	10-13
kura (bez kostí)	400g	20-30
rybie filety (tenké)	200g	10
rybie filé (hrubé)	200g	12-17
krevety	400g	6-8
chvost kraba (mrazený)	2	20-22
mušle	400g	10-15

- ✱ Nepoužívajte mušle, ktoré sú pred varením otvorené. Nechajte ich v pare, kým sa úplne neotvorí a vyhodte všetky, ktoré sa neotvorí počas varenia.
- 33 Tieto časy sa vzťahujú na jednu vrstvu potravín. Budete musieť experimentovať, aby ste zistili časy potrebné na vaše obľúbené jedlá a ich kombinácie.
 - 34 Tieto časy predĺžte:
 - a) ak používate 2 alebo 3 košíky – para musí zohriať viac potravín
 - b) ak je potravina v košíku navrstvená
 - 35 Vo všeobecnosti platí, že čím je potravina ďalej od ohrievacieho telesa, tým dlhšie bude trvať jej tepelná príprava.
 - 36 Na stanovenie správnej doby prípravy a umiestnenia, vhodných pre naše obľúbené jedlá a ich kombinácie budete musieť experimentovať.
 - 37 Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
 - 38 Pred podávaním skontrolujte, či je jedlo riadne uvarené. Ak máte pochybnosti, varte ho trochu dlhšie.
 - 39 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dotedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
 - 40 Listovú zeleninu by ste mali variť čo najmenej, aby ste ju zachovali zelenú a krehkú. Pri ponorení do ľadovej vody zastavíte proces jej varenia.

NÁDOBA NA RYŽU

- 41 Nádobu na ryžu naplňte najviac do polovice.
- 42 Pridajte do nádoby na ryžu vodu – jeden a štvrtkrát viac ako je objem ryže (ryža časť vody absorbuje).
- 43 Nádobu na ryžu vložte do najvrchnejšieho košíka. Ak ryžu uložíte pod iné potraviny, šťava z týchto potravín zmení chuť ryže a dodatočná tekutina z nej urobí kašu.
- 44 Ryža by mala byť hotová za 15 až 20 minút, v závislosti od druhu, množstva a od toho, ako ju máme radi.
- 45 Po 15 minútach ju ochutnajte a potom varte dlhšie podľa potreby.
-

DLHŠIE AKO 60 MINÚT?

- 46 Ak plánujete variť v pare dlhšie ako 60 minút:
- sledujte úroveň vody a/alebo časovač, doplňte vodu do zásobníka pri dosiahnutí značky polovice a znovu nastavte časovač
- alebo
- nastavte čas na polovicu času naparovania, potom vás zvonček upozorní na doplnenie zásobníka vodou – nezabudnite znovu nastaviť časovač
-

doplnenie vody

- Pomaly nalejte vodu cez jeden z otvorov na stranách zbernej misky
 - Sledujte pozorne hladinu vody – nedovoľte, aby sa dostala nad max
-

VYVARENIE VODY

- 47 Ak sa všetka voda v prístroji vyvarí, termostat preruší dodávku elektriny k ohrievaciemu telesu.
- 48 Svetielko zhasne, ale časovač pôjde ďalej.
- 49 Termostat bude cyklicky zapínať a vypínať dovtedy, kým nepridáte vodu, alebo kým sa časovač nevráti na 0 a vypne sa.
- 50 Základňu odpojte z elektrickej siete, nechajte ju niekoľko minút vychladnúť, potom naplňte zásobník vodou a začnite odznova.
- 51 Pri stanovovaní potrebného času berte do úvahy celý čas varenia v pare do vypnutia a časť doby od vyparenia vody do reštartu, keďže proces varenia sa nezastavil okamžite po vyparení vody v zásobníku.
- 52 Ak pozorne sledujete proces varenia, nie je dôvod, aby proces záchranu nebol úspešný na 100%.
- 53 Ak nie je, potom by mala pomôcť pikantná omáčka – najskôr skúste niečo s citrónom alebo limetou. Ak všetko ostatné zlyhá, zázvor, cesnak alebo čili prekryjú absolútne všetko.
-

PREDČASNÉ ZASTAVENIE

- 54 Odpojte základňu z elektriny.
-

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 55 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- 56 Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
- 57 Základňu vyutierajte, zvnútra aj zvonku, čistou vlhkou utierkou.
- 58 Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.
-

ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA

- 59 V zásobníku aj na ohrievacom telese môžu vzniknúť usadeniny vodného kameňa.
- 60 Dbajte na to, aby bola kuchyňa dobre vetraná, keďže zohrievaný ocot spôsobuje nepríjemný zápach.
- 61 Nezakladajte zbernú misku, košíky, nádobu na ryžu ani vrchnák.
-

- 62 Do zásobníka nalejte 600 ml bieleho octu, zapojte ho do elektriny a časovač nastavte na 20 minút.
- 63 Po vypršaní 20 minút ho nechajte úplne vychladnúť, potom ocot vylejte a zásobník vypláchnite niekoľkokrát studenou vodou, aby ste odstránili všetky stopy octu.
- 64 Základňu dôkladne osušte.
- 65 Nepoužívajte nič iné ako biely ocot a nepožívajte vlastný odvápnovač.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie wkładaj jednostki bazowej do żadnej cieczy. Nie używaj urządzenia w łazience, w pobliżu wody, okien lub drzwi.
- 3 Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w parowar - przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- 4 Napełnij zbiornik do znaku max (1.2l). Nadmiar wody, może spowodować rozpryskiwanie się wrzątku i uszkodzenie parowaru.
- 5 Nie dotykaj gorących powierzchni jednostki bazowej, pokrywy, kosza, miski na ryż, ani ociekacza. Zakładaj rękawice kuchenne lub użyj ścierki i podnoś tylko za uchwyty.
- 6 Nie trzymaj rąk nad urządzeniem, chroń ręce, ramiona, twarz itp. przed wydobywającą się parą.
- 7 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 8 Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- 9 Nie wykładaj koszy papierem, folią itp. - zablokujesz otwory cyrkulacji pary.
- 10 Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- 11 Przed przeniesieniem lub czyszczeniem, urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
- 12 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 13 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 14 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 15 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego



PRZYGOTOWANIE

- 1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 2 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwiisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepiony.
- 3 Będzie wydobywać się para. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zasłon, pod półkami lub szafkami ani w pobliżu czegokolwiek, co mogłoby zostać uszkodzone przez uciekającą parę.
- 4 Miej pod ręką talerze lub tacę do ustawienia koszy, woda będzie kapać. Aby wyjąć jedzenie z koszy stosuj odpowiednie łyżki do podawania, szczypce, itp. Nie zapomnij o rękawicach kuchennych.



NAPEŁNIANIE

- 5 Napełnij zbiornik do znaku max (1.2l). To zapewni około 60 minut parowania, tyle czasu wystarcza dla większości produktów spożywczych.
- 6 Niczego nie dodawaj do wody. Przyprawy, marynaty itp. należy dodawać do produktów, a nie do wody. Przyprawy nie będą krążyć z parą, po prostu skoncentrują się w zbiorniku, z prawdopodobieństwem uszkodzenia powierzchni zbiornika i grzałki.

rysunki	9 ociekacz	15 wskaźnik poziomu wody
4 odpowietrzniki	10 woda	16 jednostka bazowa
5 uchwyt	11 rurka pary	17 lampka
6 pokrywa	12 grzałka	18 regulator czasowy
7 miska na ryż	13 wylewka	
8 kosz	14 zbiornik	

- 7 Ustaw rurki pary wokół grzałki, aby grzałka była pośrodku.
- 8 Ustaw ociekacz na jednostce bazowej.
- 9 Ociekacz można wpasować tylko w jednym położeniu, aby umożliwić dostęp do panelu sterowania. Takie ustawienie zapobiega przedostawaniu się soków z jedzenia do grzałki i zbiornika.
- 10 Uchwyty kosza oznaczone są 1, 2 i 3. Możesz zastosować na raz 1, 2 lub 3 kosze .
 - a) Załóż kosz 1 na ociekacz.
 - b) Włóż produkty w kosz.
 - c) Załóż kosz 2 na wierzch kosza 1.
 - d) Włóż produkty w kosz.
 - e) Załóż kosz 3 na wierzch kosza 2.
 - f) Włóż produkty w kosz.
 - g) Umocuj pokrywę.

ostrożnie z przyprawami

- 11 Soki z górnego kosza będą skapywać do kosza poniżej. Nie umieszczaj smaków delikatnych pod mocnymi, ani warzyw pod produktami tłustymi.

CYRKULACJA

- 12 Aby umożliwić cyrkulację pary:
 - a) układaj produkty w koszach luźno
 - b) układaj, gdzie to możliwe, pojedyncze warstwy żywności
 - c) układaj produkty luźno, pozostawiając wolne przestrzenie
 - d) jeżeli jednak w jednym koszu jest układana więcej jak jedna warstwa produktów, pozostaw w każdej warstwie trochę luzu, aby umożliwić cyrkulację pary

JEDNOLITOŚĆ

- 13 Dla równomiernego gotowania:
 - a) Spróbuj pociąć wszystkie kawałki jedzenia na mniej więcej tę samą wielkość.
 - b) Najbliżej zbiornika umieść większe kawałki lub produkty z dłuższym czasem gotowania.
 - c) Dalej od zbiornika umieść mniejsze kawałki lub produkty o krótkich czasach gotowania, .

PRZEGOTOWANIE

- 14 Nie obawiaj się przegotowania potrawy - gotowanie z parą jest stosunkowo łagodną metodą gotowania i kilka dodatkowych minut generalnie nie ma znaczenia.
- 15 Nie rozgotuj ryby - będzie niesmaczna.

GOTOWANIE

- 16 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 17 Przekręć regulator czasowy w prawo i ustaw wymagany czas.
- 18 Zaświeci się lampka.
- 19 Para zacznie się wypełniać kosze.
- 20 Kiedy regulator czasowy powróci na 0, zabrmi sygnał dźwiękowy i parowar się wyłączy.

👁️ REGULATOR CZASOWY

- 21 Regulator czasowy jest mechanizmem zegarowym, który można nakręcać tylko w jedną stronę.
- 22 Nie wolno przekręcać w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara, regulator czasowy ulegnie zniszczeniu.
- 23 Tyka, dopóki sprężyna jest napięta.
- 24 Nie przejmuj się tym tykaniem - jeśli lampka zgasła, grzałka jest wyłączona.
- 25 Jeśli chcesz, możesz urządzenie zatrzymać wcześniej, wyłączając je z sieci.

👁️ SKOŃCZONE?

- 26 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 27 Wszystko jest gorące - załóż rękawice żaroodporne albo tkaninowe - trzymaj za uchwyty.
- 28 Po podniesieniu pokrywy ujdzie para i gorące powietrze. Lekko przechyli i skieruj strumień pary od siebie.
- 29 Połóż pokrywę na talerzu lub na tacy.
- 30 Wyjmij kosze i połóż na talerzach lub na tacy.
- 31 Ostrożnie wyjmij ociekacz - soki są gorące i mogą plamić, jeśli się rozprysną.
- 32 Opróżnij zbiornik poprzez jedną z wylewek na bokach.

czasy przyrządzania i bezpieczeństwo żywności

jedzenie (świeże)	ilość	czas (minuty)
karczochy, świeże	2-3	40-45
szparagi	400g	10
zielona fasola	400g	15-20
brokuł	400g	10
brukselka	400g	15
kapusta (bez głąba i w ćwiartkach)	1	15
marchew (w plastrach)	400g	10-15
kalafior	1	15
kukurydza w kolbach	4	15
cukinia (w plastrach)	400g	10
groch, łuskany	400g	12
papryka, bez nasion i w plastrach	1	8-10
ziemniaki (ćwiartki)	900g	20
szpinak	200g	6-8
grzyby	200g	10-13
kurczak (bez kości)	400g	20-30
filety rybne	200g	10
steaki rybne	200g	12-17
krewetki	400g	6-8
ogon homara (mrożony)	2	20-22
małże	400g	10-15

- ✳ Nie bierz małży, które przed gotowaniem były otwarte. Gotuj na parze dopóki nie otworzą się i odrzucić takie, które po ugotowaniu nadal się nie otworzyły.
- 33 Podane czasy odnoszą się do pojedynczej warstwy żywności. Aby znaleźć optymalne czasy dla ulubionych potraw i ich kombinacji, trzeba trochę poeksperymentować.
- 34 Zwiększ czasy:
- a) gdy użyjesz 2 albo 3 koszy - para musi nagrzać większą ilość produktów
 - b) jeśli produkty są ułożone w warstwach
- 35 Ogólnie, im dalej jedzenie znajduje się od grzałki, tym dłużej musi się gotować.
- 36 Aby znaleźć optymalne czasy dla ulubionych potraw i ich kombinacji, trzeba trochę poeksperymentować..
- 37 Te czasy mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.

- 38 Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane. W razie wątpliwości, pogotuj jeszcze trochę dłużej.
- 39 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejryste.
- 40 Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie najkrócej, aby pozostały zielone i chrupiące. Zmoczenie lodowatą wodą wodzie zatrzyma proces gotowania.

MISKA NA RYŻ

- 41 Napełniaj miskę ryżem nie więcej jak do połowy.
- 42 Wlej wodę do miski na ryż - w proporcji jedna i jedna czwarta ilości ryżu (ryż wchłonie część wody).
- 43 Wstaw miskę na ryż w najwyższy koszyk. Jeśli umieścisz ryż pod innymi produktami, soki z tych produktów zmienią smak ryżu, a dodatkowy płyn sprawi, że ryż będzie papkowaty.
- 44 Ryż powinien się gotować 15 do 20 minut, w zależności od rodzaju, ilości i upodobania.
- 45 Spróbuj po 15 minutach, a następnie w razie potrzeby gotuj dłużej.

PONAD 60 MINUT?

- 46 Jeśli zamierzasz gotować na parze dłużej jak 60 minut:
- a) przypilnuj poziomu wody i/lub regulatora czasowego, gdy poziom wody w zbiorniku spadnie poniżej połowy, uzupełnij zbiornik wodą i wyzeruj regulator czasowy
- lub
- b) ustaw regulator czasowy na połowę czasu gotowania na parze, a następnie po sygnale dźwiękowym, uzupełnij zbiornik wodą - nie zapomnij wyzerować regulator czasowy

dolewanie

- c) Wlewaj wodę powoli przez jeden z otworów na bokach ociekacza
- d) Zwróć uwagę na poziom wody - nie przelej powyżej oznaczenia max

GDY WODA WYPARUJE

- 47 Jeśli cała woda wyparuje, termostat odetnie zasilanie grzałki.
- 48 Lampka gaśnie, ale regulator czasowy nadal tyka.
- 49 Termostat będzie pracować w przerywanym cyklu, aż przypomnisz sobie o potrzebie uzupełnienia wody, lub do chwili powrotu regulatora czasowego w pozycję 0 i wyłączenia.
- 50 Odłącz jednostkę bazową, studź przez kilka minut, a następnie napełnij zbiornik wodą i zacznij od początku.
- 51 Przy obliczaniu potrzebnego czasu, uwzględnij dotychczasowy czas gotowania i czas pomiędzy pracą na sucho i ponownym uruchomieniem, ponieważ pusty zbiornik nie oznacza natychmiastowego przerwania pracy urządzenia.
- 52 Jeśli obserwowałeś/aś starannie proces gotowania, nie ma powodu, dla którego akcja ratunkowa nie miałaby być w 100% skuteczna.
- 53 Jeśli tak nie jest, pikantny sos powinien załatwić sprawę - spróbuj dodać soku z cytryny lub limonki. Jeżeli i to zawiedzie, imbir, czosnek, chilli ukryją absolutnie wszystko.

PRZEDWCZESNE ZATRZYMANIE

- 54 Odłącz jednostkę bazową z gniazdka.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- 55 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
- 56 Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.
- 57 Czystą, wilgotną szmatką przetrzyj jednostkę bazową, wewnątrz i na zewnątrz.
- 58 Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

USUWANIE KAMIENIA

59 W zbiorniku i na grzałce mogły zgromadzić się osady.

60 Upewnij się, że kuchnia jest dobrze przewietrzana, ponieważ gorący ocet ma nieprzyjemny zapach.

61 Nie zakładaj ociekacza, koszy, miski na ryż, lub pokrywy.

62 Napełnij zbiornik 600ml octu, podłącz go do gniazdka i nastaw regulator czasowy 20 minut.

63 Po 20 minutach pozostaw zbiornik do całkowitego ostygnięcia, następnie wylej ocet i kilkakrotnie przepłucz zbiornik zimną wodą, aby usunąć wszelkie ślady octu.

64 Dokładnie osusz jednostkę bazową.

65 Nie stosuj niczego innego jak ocet, nie używaj odkamieniaczy.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.




crteži	9 plitica	15 pokazivač razine vode
4 otvori za prozračivanje	10 voda	16 postolje
5 ručka	11 cijev za paru	17 indikatorsko svjetlo
6 poklopac	12 element	18 tajmer
7 posuda za rižu	13 odljevni kanal	
8 košara	14 spremnik	

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj.
Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj je namijenjen uporabi od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i držite ovaj uređaj van doseg djece.
- 2 Nemojte uranjati postolje u tekućinu. Nemojte rabiti uređaj u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru. 
- 3 Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u kuhalo na paru; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- 4 Napunite spremnik do oznake max (1,2 l). Ako ga prepunite, iz kuhala može prskati kipuća voda, koja ga može oštetiti.
- 5 Nemojte dodirivati vruće površine postolja, poklopca, košara, posuda za rižu ili držača. Koristite rukavice za pećnicu ili krpu i podižite ih samo putem ručki.
- 6 Nemojte pružati ruke preko uređaja i držite ruke, lice itd. van domašaja izlazne pare.
- 7 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
- 8 Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- 9 Košare nemojte prekrivati papirom, folijom i sl. jer ćete tako blokirati otvore za paru.
- 10 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- 11 Prije pomicanja ili čišćenja ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
- 12 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 13 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 14 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- 15 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

isključivo za kućnu uporabu

PRIPREMA:

- 1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 2 Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 3 Para će izlaziti. Nemojte postaviti uređaj u blizini zavjesa, ispod policca ili ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
- 4 Pripremite na dohvata ruke tanjure ili pliticu na koje ćete staviti košare, jer će iz njih kapati. Također, pripremite žlice za posluživanje, hvataljke, itd. S kojima ćete isprazniti košare. Nemojte zaboraviti rukavice za pećnicu.

PUNJENJE

- 5 Napunite spremnik do oznake max (1,2 l). To će vam pružiti otprilike 60 min. kuhanja na pari, što je dovoljno vrijeme za većinu hrane.
- 6 Nemojte ništa dodavati u vodu. Začini, marinade, itd. se trebaju dodati hrani a ne vodi za paru. Začini ne cirkuliraju s parom, već se koncentriraju u spremniku, a mogu i naškoditi površinama spremnika i elementu.
- 7 Postavite cijev za paru oko elementa, tako da se element nađe u centru.

- 8 Postavite pliticu na postolje.
- 9 Plitica se namješta samo na jedan način, kako bi se omogućio pristup upravljačkoj ploči. Onemogućava da sokovi iz hrane dođu do elementa i spremnika.
- 10 Ručke košara su označene brojevima 1, 2 i 3. Možete istovremeno koristiti 1, 2 ili 3 košare.
 - a) Pričvrstite košaru 1 na vrh plitice.
 - b) Stavite hranu u košaru.
 - c) Pričvrstite košaru 2 na vrh košare 1.
 - d) Stavite hranu u košaru.
 - e) Pričvrstite košaru 3 na vrh košare 2.
 - f) Stavite hranu u košaru.
 - g) Postavite poklopac.

obratite pažnju na okuse

- 11 Sokovi iz gornje košare će kapati na donju košaru. Nemojte stavljati hranu delikatnog okusa ispod hrane jačeg okusa, ili povrće ispod masne hrane.

👁️ KRUŽENJE PARE

- 12 Kako biste omogućili kruženje pare:
 - a) postavite odvojenu hranu u košare
 - b) kad god je moguće, stavljajte hranu u pojedinačnim slojevima
 - c) ostavite slobodan prostor između komada hrane
 - d) kad postavljate slojeve u jednoj košari, ostavite malo slobodnog prostora između komada svakog sloja, tako da se omogući prolazak pare između slojeva

👁️ RAVNOMJERNOST

- 13 Za ravnomjerno kuhanje:
 - a) Pokušajte izrezati sve komade hrane otprilike na istu veličinu.
 - b) Stavite veće komade, ili hranu s dužim vremenom pripreme bliže spremniku.
 - c) Stavite manje komade, ili hranu s kraćim vremenom pripreme dalje od spremnika.

👁️ PREKUHAVANJE

- 14 Nemojte se previše brinuti da će se hrana prekuhati; kuhanje na pari je relativno lagan način kuhanja i nekoliko dodatnih minuta obično neće biti presudne.
- 15 Nemojte prekuhati ribu; biti će kao od gume i imat će okus kartona.

👁️ KUHANJE

- 16 Stavite utikač u utičnicu.
- 17 Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na traženo vrijeme.
- 18 Svjetlo će se upaliti.
- 19 Para će početi ispunjavati košare.
- 20 Kad se tajmer vrati na 0, oglasit će se zvono i kuhalo na paru će se ugasiti.

👁️ TAJMER

- 21 Tajmer radi na principu sata, samo u jednom smjeru.
- 22 Nemojte ga pokušavati okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, jer ćete ga pokvariti.
- 23 Nastavit će zujati dok se opruga ne odvije.
- 24 Nemojte se brinuti oko toga; ako je svjetlo ugašeno, element je isključen.
- 25 Ako uređaj želite isključiti prije vremena, iskopčajte ga iz utičnice.

👁️ JESTE LI ZAVRŠILI?

- 26 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
- 27 Sve će biti vruće: koristite rukavice za pećnicu ili krpu; koristite ručke.

- 28 Kad podignete poklopac izlaze para i vruć zrak. Nagnite uređaj lagano kako biste usmjerili paru od vas.
- 29 Stavite poklopac na tanjur ili pliticu.
- 30 Podignite košare i stavite ih dolje na tanjure ili na pliticu.
- 31 Pažljivo pomaknite pliticu; sokovi će biti vrući i ako se izliju mogu stvoriti mrlje.
- 32 Ispraznite spremnik preko jednog od bočnih odlijevnih kanala.

vrijeme kuhanja i sigurnost hrane

hrana (svježa)	količina	vrijeme (u minutama)
artičoke, svježe	2-3	40-45
šparoge	400g	10
mahune	400g	15-20
brokule	400g	10
prokulice	400g	15
kupus (bez tvrdog središnjeg dijela i izrezan na četvrt)	1	15
mrkve (rezane)	400g	10-15
cvjetača	1	15
klipovi kukuruza	4	15
tikvice (rezane)	400g	10
grašak, oljušteni	400g	12
paprike, bez sjemenki i izrezane na ploške	1	8-10
krumpiri (rezani)	900g	20
špinat	200g	6-8
gljive	200g	10-13
piletina (bez kostiju)	400g	20-30
riblji fileti	200g	10
riblji odresci	200g	12-17
rakovi	400g	6-8
jastogov rep (zamrznuti)	2	20-22
dagnje	400g	10-15

- ✳ Nemojte koristiti dagnje koje su već otvorene prije kuhanja. Kuhajte na pari dok se školjke potpuno ne otvore i bacite one koje se nisu otvorile poslije kuhanja.
- 33 Ovo vrijeme odnosi se na pojedinačni sloj hrane. Morat ćete isprobati nekoliko puta kako biste pronašli vrijeme koje najbolje odgovara vašim omiljenim jelima i njihovim kombinacijama.
- 34 Produžite vrijeme kuhanja:
- ako koristite 2 ili 3 košare; para mora zagrijati više hrane
 - ako je hrana stavljena na više slojeva u jednoj košari
- 35 Uopćeno, što je hrana postavljena dalje od elementa, produžava se vrijeme kuhanja.
- 36 Morat ćete vršiti nekoliko proba kako biste pronašli vrijeme koje najbolje odgovara vašim omiljenim jelima i njihovim kombinacijama.
- 37 Ova vremena kuhanja služe samo za orijentaciju.
- 38 Prije služenja provjerite je li hrana dobro skuhan. Ako niste sigurni, nastavite još malo s kuhanjem.
- 39 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- 40 Kuhajte lisnato povrće što je kraće moguće, kako bi ostalo zeleno i hrskavo. Ako ih potopite u ledenu vodu, zaustavite ćete proces kuhanja.

POSUDA ZA RIŽU

- 41 Posudu za rižu napunite rižom najviše do polovine.
- 42 Dodajte vodu u posudu za rižu; jednu četvrtinu više od količine riže (riža će upiti malo vode).

- 43 Postavite posudu za rižu na najvišu košaru. Ako stavite rižu ispod ostale hrane, sokovi iz te hrane će promijeniti okus riže, a dodatna tekućina ju može učiniti ljigavom
- 44 Riža će biti kuhana poslije 15 do 20 minuta, ovisno o vrsti, količini i osobnom okusu.
- 45 Kušajte rižu poslije 15 minuta, i potom je dokuhajte, ako je neophodno.

PREKO 60 MINUTA?

46 Ako imate namjeru kuhati na pari preko 60 minuta:

- a) pazite na razinu vode i/ili tajmer, dolijte vodu u spremnik kad je poluprazan i ponovo postavite tajmer.

ili

- b) postavite tajmer na polovinu vremena kuhanja na pari, tad će vas zvono obavijestiti da dopunite spremnik; nemojte zaboraviti ponovo postaviti tajmer.

dodavanje vode

- c) Polako sipajte vodu u jedan od otvora na bočnim stranama plitice
- d) Pazite na razinu vode; nemojte dozvoliti da pređe oznaku max

ISPARAVANJE VODE

47 Ako sva voda ispari iz uređaja, termostat će isključiti struju iz elementa.

48 Svjetlo će se ugasiti, ali će tajmer nastaviti s radom.

49 Termostat će se naizmjenično paliti i gasiti dok se ne sjetite dodati vodu ili dok se tajmer ne vrati na 0 i isključi.

50 Isključite postolje iz utičnice, ostavite da se ohladi par minuta, potom napunite spremnik vodom i ponovo počnite s radom.

51 Kad računate potrebno vrijeme, predvidite već potrošeno vrijeme za kuhanje na paru i dio vremena za pražnjenje i ponovno pokretanje, jer se proces kuhanja neće odmah zaustaviti kad se spremnik isprazni.

52 Ukoliko pažljivo promatrate proces kuhanja, nema razloga zašto operacija spašavanja ne bi trebala biti 100% uspješna.

53 Ukoliko operacija nije uspješna, tada bi mogao pomoći neki pikantni umak; probajte prvo nešto s limunom ili limetom. Ako svi ostali pokušaji propadnu, đumbir, češnjak ili čili će sigurno sve sakriti.

RANIJE ZAUSTAVLJANJE

54 Iskopčajte postolje iz električne mreže.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

55 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.

56 Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.

57 Obrišite postolje čistom vlažnom krpom, izvana i iznutra.

58 Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.

UKLANJANJE KAMENCA

59 Na spremniku i elementu može doći do nagomilanja kamenca.

60 Osigurajte dobru ventilaciju kuhinje, jer zagrijani ocat ima neugodan miris.

61 Nemojte postaviti pliticu, košare, posudu za rižu ili poklopac.

62 Napunite spremnik s 600 ml alkoholnog octa, utaknite utikač u utičnicu i postavite tajmer na 20 minuta.

63 Poslije 20 minuta, ostavite da se potpuno ohladi, potom prospite ocat i isperite spremnik nekoliko puta hladnom vodom, kako bi se uklonili svi tragovi octa.

64 Temeljito osušite postolje.

65 Nemojte koristiti ništa drugo osim alkoholnog octa, i nemojte koristiti sredstva za uklanjanje kamenca koja se prodaju u trgovinama.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če napravo daste komu drugemu. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj dosega otrok.
- 2 Osnovne enote ne dajajte v tekočino. Naprave ne uporabljajte v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 V kuhalnik s paro ne dajajte zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- 4 Posodo napolnite do oznake max (1,2 l). Če jo prenapolnite, lahko iz nje brizga vrela voda in lahko poškodujete kuhalnik s paro.
- 5 Ne dotikajte se vročih površin osnovne enote, pokrova, košare, sklede za riž ali pladnja. Uporabite kuhinjske rokavice ali krpo in jih dvigujte samo za ročaje.
- 6 Ne segajte čez napravo in držite dlani, roke, obraz itd. stran od uhajajoče pare.
- 7 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 8 Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- 9 Košar ne obložite s papirjem, folijo itd. – zamašili boste luknje za paro.
- 10 Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- 11 Pred premikanjem ali čiščenjem pustite, da se naprava ohladi.
- 12 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 13 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 14 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 15 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

PRIPRAVA

- 1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 2 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakni.
- 3 Uhajala bo para. Naprave na postavljanje v bližino zaves, pod police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
- 4 Pripravljene imejte krožnike ali pladenj, na katerega boste dali košare, saj od njih kaplja. To je pravi čas, da pripravite žlice, prijemale itd. za strežbo, da izpraznite košare. Ne pozabite rokavic za pečico.

DOLIVANJE

- 5 Posodo napolnite do oznake max (1,2 l). Tako bo kuhanje v pari trajalo približno 60 minut, kar zadošča za večino hrane.
- 6 V vodo ne dodajajte ničesar. Začimbe, marinade itd. dodajte v hrano in ne v vodo za kuhanje v pari. Take sestavine ne bodo krožile skupaj s paro, ampak se bodo nabirale v posodi, kjer lahko poškodujejo površine posode in grelnika.
- 7 Cev za kuhanje v pari namestite okoli grelnika, tako da je grelnik na sredini.
- 8 Pladenj odložite na osnovno enoto.
- 9 Pladenj se prilaga samo na en način, da je na voljo prostor za nadzorno ploščo. To preprečuje, da bi sokovi iz hrane prišli do grelnika in posode.
- 10 Ročaji košar imajo oznake 1, 2 in 3. Uporabite lahko 1, 2 ali 3 košare hkrati.
 - a) Košaro 1 postavite na vrh pladnja.
 - b) Postavite hrano v košaro.
 - c) Košaro 2 postavite na košaro 1.

risbe	9 pladenj	15 okno za raven vode
4 zračniki	10 voda	16 osnovna enota
5 ročaj	11 cev za kuhanje s paro	17 lučka
6 pokrov	12 grelnik	18 časovnik
7 posoda za riž	13 nastavek za izlivanje	
8 košara	14 posoda za vodo	

- d) Postavite hrano v košaro.
- e) Košaro 3 postavite na košaro 2.
- f) Postavite hrano v košaro.
- g) Namestite pokrov.

pazite na okuse

- 11 Sokovi iz zgornje košare bodo kapljali v spodnjo košaro. Nežnih okusov nikoli ne postavljajte pod močne in nikoli ne kuhajte zelenjave pod mastno hrano.

KROŽENJE

- 12 Da omogočite kroženje pare:
- a) hrano narahlo naložite v košare
 - b) vedno po možnosti kuhajte samo eno plast hrane
 - c) med kosi pustite prostor
 - d) ko razporedite plasti v košari, pustite prostore med kosi vsake plasti, da lahko para kroži skozi plasti.

ENAKOMERNOST

- 13 Za enakomerno kuhanje:
- a) Vse kose hrane v košari poskusite razrezati na približno isto velikost.
 - b) Večje kose ali hrano, ki se kuha dlje, postavite najbližje posodi.
 - c) Manjše kose ali hrano, ki se kuha hitreje, postavite stran od posode.

PREKOMERNO KUHANJE

- 14 Čezmerno kuhanje naj vas ne skrbi preveč – kuhanje s paro je precej nežen način kuhanja in zato nekaj odvečnih minut na splošno ni pomembnih.
- 15 Rib ne razkuhajte – postale bodo gumijaste in brez okusa.

KUHANJE

- 16 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 17 Časovnik zavrtite v desno na zeleni čas.
- 18 Zasvetila bo lučka.
- 19 Para začne polniti košare.
- 20 Ko se časovnik vrne na 0, se oglasi zvonec in se kühalnik s paro izklopi.

ČASOVNIK

- 21 Časovnik deluje na urni mehanizem in ga lahko vrtite samo v eno smer.
- 22 Ne poskušajte ga vrteti v levo, ker ga boste pokvarili.
- 23 Delovanje časovnika se sliši, dokler se vzmet dokončno ne sprost.
- 24 To naj vas ne skrbi – če lučka ne sveti, grelnik ne deluje.
- 25 Če želite hitro ustaviti napravo, jo odklopite.

KONČANO?

- 26 Napravo odklopite.
- 27 Vsi deli naprave so vroči (uporabite rokavice za pečico ali krpo), uporabite ročaje.
- 28 Ko dvignete pokrov, uideta para in vroč zrak. Malo ga nagnite, da paro usmerite stran od sebe.

- 29 Pokrov položite na krožnik ali pladenj.
 30 Dvignite košare in jih postavite na plošče ali pladenj.
 31 Pladenj odstranite previdno – sokovi bodo vroči in lahko ob razlitju povzročijo madeže.
 32 Posodo izpraznite z enim izmed nastavkov za izlivanje na straneh.

časi kuhanja in varnost hrane

hrana (sveža)	količina	čas (minut)
artičoke, sveže	2-3	40-45
šparglji	400g	10
zelen fižol	400g	15-20
brokoli	400g	10
brstični ohrov	400g	15
zelje (četrtnine brez jedra)	1	15
korenček (narezan)	400g	10-15
cvetača	1	15
koruzni storži	4	15
bučke (narezane)	400g	10
grah, oluščen	400g	12
paprike, brez semen in razrezane	1	8-10
krompir (četrtnine)	900g	20
špinača	200g	6-8
gobe	200g	10-13
piščanec (brez kosti)	400g	20-30
ribji fileji	200g	10
ribji zrezki	200g	12-17
kozice	400g	6-8
jastogov rep (zmrznjen)	2	20-22
školjke	400g	10-15

- ✳ Ne uporabljajte školjk, ki so pred kuhanjem že odprte. V pari jih kuhajte toliko časa, da se do konca odprejo, in zavrzite vse, ki se po kuhanju ne odprejo.
- 33 Ti časi so za eno plast hrane. S poskusi boste morali najti čase, ki se najbolje ujemajo z vašimi najljubšimi živili in kombinacijami živil.
- 34 Podaljšajte te čase:
- če uporabljate 2 ali 3 košare – para mora ogreti več hrane
 - če je hrana v košari zložena po plasteh
- 35 Na splošno velja, da se hrana kuha dlje, če je bolj oddaljena od grelnika.
- 36 S poskusi boste morali najti čase, ki se najbolje ujemajo z vašimi najljubšimi živili in kombinacijami živil.
- 37 Te čase uporabite samo za pomoč.
- 38 Pred postrežbo preverite, ali je hrana pravilno kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- 39 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso neprosojno po celotni debelini.
- 40 Listnato zelenjavo kihajte čim manj, da ostane zelena in hrustljava. Če jo vržete v ledeno vodo, boste ustavili postopek kuhanja.

SKLEDA ZA RIŽ

- 41 Posode za riž nikoli ne napolnite z rižem več kot do polovice.
- 42 V posodo za riž dodajte vodo – toliko kot riža in še četrtnino (riž bo vpil nekaj vode).
- 43 Skledo za riž dajte v zgodnjo košaro. Če boste riž dali pod drugo hrano, lahko sokovi iz te hrane spremenijo okus riža, presežek tekočine pa lahko povzroči, da se riž razkuha.
- 44 Riž naj se kuha od 15 do 20 minut, odvisno od vrste, količine in osebne okusa.
- 45 Pokusite ga po 15 minutah in ga po potrebi kuhajte dlje časa.

VEČ KOT 60 MINUT?

46 Če nameravate s paro kuhati dlje kot 60 minut:

- a) pazite na raven vode in/ali časovnik, dopolnite posodo z vodo približno na polovici in znova nastavite časovnik

ali

- b) nastavite časovnik na polovico časa kuhanja s paro, ko vas zvonec opozori, da morate dopolniti posodo – takrat ne pozabite ponastaviti časovnika

dolivanje

- c) Počasi zlijte vodo v eno izmed lukenj na straneh pladnja.
 - d) Bodite pozorni na raven vode – ne sme narasti nad oznako max.
-

POVRETJE VODE

47 Če voda v napravi povre, termostat prekine dovod energije do grelnika.

48 Lučka ugasne, vendar časovnik še naprej teče.

49 Termostat se vklaplja in izklaplja, dokler se ne spomnite dodati vode ali dokler časovnik ne pride na 0 in se izklopi.

50 Odklopite osnovno enoto, jo pustite nekaj minut, da se ohladi, nato napolnite posodo z vodo in začnite znova.

51 Pri izračunu potrebnega časa upoštevajte ves čas, ko je že potekalo kuhanje s paro, in del časa od takrat, ko je voda povrela, saj se kuhanje ne ustavi takoj, ko voda v posodi povre.

52 Če pazljivo opazujete postopek kuhanja, ni razloga, da reševanje ne bi uspelo.

53 Če vseeno ni, lahko zadevo rešite s pikantno omako – poskusite kaj z limono ali limeto. Če vse drugo odpove, boste lahko z ingverjem, česnom ali čilijem prikrili kar koli.

ZGODNJA USTAVITEV

54 Osnovno enoto odklopite iz električne vtičnice.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

55 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.

56 Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.

57 Obrišite zunanost in notranost osnovne enote s čisto vlažno krpo.

58 Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.

ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

59 Na posodi in grelniku se lahko nabere vodni kamen.

60 Poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje, saj lahko segrevanje kisa povzroči neprijeten vonj.

61 Ne namestite pladnja, košar, posode za riž ali pokrova.

62 V posodo dajte 600 ml belega kisa, napravo priključite v električno vtičnico in nastavite časovnik na 20 minut.

63 Ko mine 20 minut, pustite, da se do konca ohladi, nato pa izlijte kis in večkrat sperite posodo z mrzlo vodo, da odstranite vse sledove kisa.

64 Temeljito posušite osnovno enoto.

65 Ne uporabljajte ničesar razen belega kisa in ne uporabljajte sredstev za odstranjevanje vodnega kamna.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.



σχέδια	9 δίσκος	15 παράθυρο στάθμης νερού
4 οπές αερισμού	10 νερό	16 βασική μονάδα
5 χειρολαβή	11 σωλήνας ατμού	17 λυχνία
6 καπάκι	12 αντίσταση	18 χρονοδιακόπτης
7 κάδος ρυζιού	13 χείλος εκροής	
8 καλάθι	14 δοχείο νερού	

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μη βάζετε τη βασική μονάδα μέσα σε υγρά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε υπαίθριους χώρους.
- 3 Μη βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στον ατμομάγειρα – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.
- 4 Γεμίστε το δοχείο νερού έως την ένδειξη max (1.2l). Αν γεμίσετε παραπάνω, το βραστό νερό μπορεί να ξεχειλίζει και να προκαλέσει βλάβη στον ατμομάγειρα.
- 5 Μη αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες στη βασική μονάδα, το καπάκι, τα καλάθια, τον κάδο ρυζιού ή τον δίσκο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή πανί, και να τα πιάνετε μόνο από τις χειρολαβές.
- 6 Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή, και κρατήστε τις παλάμες, τους βραχίονες, το πρόσωπο, κλπ. μακριά από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 7 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 8 Μη καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- 9 Μη στρώνετε χαρτί, αλουμινόχαρτο κλπ. στον πάτο των καλάθιων – θα φράξετε τις οπές του ατμού.
- 10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- 11 Προτού μετακινήσετε ή καθαρίσετε τη συσκευή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.
- 12 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 14 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 15 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 2 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 3 Θα διαφύγει ατμός. Μη βάζετε τη συσκευή κοντά σε κουρτίνες, κάτω από ράφια ή ντουλάπια, ή κοντά σε οτιδήποτε θα μπορούσε να φθαρεί από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 4 Έχετε πρόχειρες πιατέλες ή ένα δίσκο για να ακουμπήσετε τα καλάθια αργότερα, καθώς θα στάζουν. Αυτή θα ήταν και η κατάλληλη στιγμή για να προετοιμάσετε κουτάλες, λαβίδες σερβιρίσματος κλπ. για να αδειάσετε τα καλάθια. Μη ξεχάσετε τα γάντια φούρνου.

ΠΛΗΡΩΣΗ

- 5 Γεμίστε το δοχείο νερού έως την ένδειξη max (1.2l). Η ποσότητα αυτή θα σας δώσει περίπου 60 λεπτά μαγειρέματος στον ατμό, που είναι αρκετός χρόνος για τα περισσότερα τρόφιμα.
- 6 Μην προσθέσετε τίποτα στο νερό. Καρυκεύματα, σάλτσες, κλπ. θα πρέπει να προστίθενται στα τρόφιμα και όχι στο νερό για το μαγείρεμα στον ατμό. Δεν πρόκειται να διαχυθούν μαζί με τον ατμό, απλά θα συγκεντρωθούν μέσα στο δοχείο νερού, προκαλώντας πιθανόν βλάβες στις επιφάνειες του δοχείου νερού και της αντίστασης.
- 7 Προσαρμόστε τον σωλήνα ατμού γύρω από την αντίσταση, έτσι ώστε η αντίσταση να βρίσκεται στο κέντρο του.
- 8 Τοποθετήστε τον δίσκο στη βασική μονάδα.
- 9 Ο δίσκος προσαρμόζεται μόνο σε μία θέση, επειδή υπάρχει ο πίνακας ελέγχου. Αποτρέπει την πρόσβαση χυμών από τα τρόφιμα στην αντίσταση και στο δοχείο νερού.
- 10 Οι χειρολαβές των καλαθιών φέρουν σήμανση 1, 2 και 3. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 1, 2, ή 3 καλάθια συγχρόνως.
 - 1) Τοποθετήστε το καλάθι 1 πάνω από τον δίσκο
 - 2) Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - 3) Τοποθετήστε το καλάθι 2 πάνω από το καλάθι 1.
 - 4) Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - 5) Τοποθετήστε το καλάθι 3 πάνω από το καλάθι 2.
 - 6) Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - 7) Σκεπάστε με το καπάκι.

δώστε προσοχή στις γεύσεις

- 11 Οι χυμοί από το πάνω καλάθι θα στάζουν μέσα στο από κάτω καλάθι. Μην βάζετε λεπτές γεύσεις κάτω από έντονες γεύσεις, ή λαχανικά κάτω από λιπαρά τρόφιμα.

ΡΟΗ

- 12 Για να επιτρέπετε τη ροή του ατμού:
 - 1) τοποθετείτε τα τρόφιμα αραιά μέσα στα καλάθια
 - 2) όποτε είναι δυνατόν, χρησιμοποιείτε μονά στρώματα τροφίμων
 - 3) αφήνετε κενά ανάμεσα στα τεμάχια
 - 4) όταν στρώνετε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι, αφήνετε κενά ανάμεσα στα τεμάχια σε κάθε στρώμα για να μπορεί ο ατμός να ρέει ανάμεσα στα στρώματα

ΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ

- 13 Για ομοιογενές μαγείρεμα:
 - 1) Προσπαθήστε να κόβετε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι σε κομμάτια περίπου ίδιου μεγέθους.
 - 2) Τοποθετείτε τα μεγαλύτερα κομμάτια, ή τα τρόφιμα με μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, πιο κοντά στο δοχείο νερού.
 - 3) Τοποθετείτε τα μικρότερα κομμάτια, ή τα τρόφιμα με μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, πιο μακριά από το δοχείο νερού.

ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΟ ΒΡΑΣΙΜΟ

- 14 Μην ανησυχείτε και πολύ μήπως παραβράσει το φαγητό – το μαγείρεμα στον ατμό είναι ήπια μέθοδος μαγειρέματος και λίγα λεπτά παραπάνω κατά κανόνα δε δημιουργούν πρόβλημα.
- 15 Μην παραβράζετε το ψάρι – θα γίνει σαν λάστιχο και θα έχει γεύση χαρτονιού.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- 16 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 17 Στρέψτε τον διακόπτη προς τα δεξιά για τον απαιτούμενο χρόνο.
- 18 Θα ανάψει η λυχνία.

19 Ο ατμός θα αρχίσει να γεμίζει τα καλάθια.

20 Όταν ο χρονοδιακόπτης επιστρέψει στο 0, ακούγεται ένα καμπανάκι, και ο ατμομάγειρας σβήνει.

Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

21 Ο χρονοδιακόπτης είναι κourδιστός και μίας κατεύθυνσης μόνο.

22 Μην προσπαθήσετε να τον στρέψετε προς τα αριστερά γιατί θα χαλάσει.

23 Συνεχίζει να κάνει θόρυβο έως ότου ξετυλιχθεί το ελατήριό του.

24 Μην σας απασχολεί αυτό – άμα σβήσει η λυχνία, σβήνει και η αντίσταση.

25 Αν θέλετε να σταματήσετε νωρίτερα τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα της από την πρίζα.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

26 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

27 Όλα θα καίνε – χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανί – χρησιμοποιήστε τις χειρολαβές.

28 Όταν θα σηκώσετε το καπάκι θα βγει ατμός και ζεστός αέρας. Γείρετε ελαφρώς το καπάκι για να κατευθύνετε τον ατμό προς την άλλη πλευρά.

29 Ακουμπήστε το καπάκι σε πιατέλα ή δίσκο.

30 Αφαιρέστε τα καλάθια και ακουμπήστε τα σε πιατέλες ή δίσκο.

31 Αφαιρέστε προσεκτικά τον δίσκο – οι χυμοί θα καίνε, και μπορεί να λεκιάσουν αν χυθούν.

32 Αδειάστε το δοχείο νερού από τα χείλη εκροής στις πλευρές του.

χρόνοι ψησίματος & ασφάλεια τροφίμων

τρόφιμα (νωπά)	ποσότητα	χρόνος (λεπτά)
αγκινάρες, νωπές	2-3	40-45
σπαράγγι	400g	10
φασολάκια	400g	15-20
μπρόκολο	400g	10
λαχανάκια Βρυξελλών	400g	15
λάχανο (χωρίς το κοτσάνι και σε τέταρτα)	1	15
καρότα (φέτες)	400g	10-15
κουνουπίδι	1	15
κότσαλα καλαμποκιού	4	15
κολοκυθάκι (φέτες)	400g	10
αρακάς, χωρίς κέλυφος	400g	12
πιπεριές, χωρίς σπόρους & σε φέτες	1	8-10
πατάτες (τέταρτα)	900g	20
σπανάκι	200g	6-8
μανιτάρια	200g	10-13
κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	400g	20-30
φιλέτα ψαριού	200g	10
φέτες ψαριού	200g	12-17
γαρίδες	400g	6-8
αστακοουρά (κατεψυγμένη)	2	20-22
μύδια	400g	10-15

* Μην χρησιμοποιείτε μύδια που έχουν ανοίξει πριν από το μαγείρεμα. Μαγειρέψτε τα μύδια στον ατμό έως ότου ανοίξουν εντελώς, και πετάξτε όσα δεν έχουν ανοίξει μετά από το μαγείρεμα.

33 Οι χρόνοι αυτοί ισχύουν για μονό στρώμα τροφίμων. Θα πρέπει να πειραματιστείτε για να βρείτε τους χρόνους που αρμόζουν στα αγαπημένα σας τρόφιμα και στους αγαπημένους σας συνδυασμούς τροφίμων.

34 Παρατείνετε αυτούς τους χρόνους:

- 1) αν χρησιμοποιούνται 2 ή 3 καλάθια – ο ατμός θα πρέπει να θερμάνει περισσότερα τρόφιμα
- 2) αν τα τρόφιμα έχουν τοποθετηθεί σε στρώματα μέσα στο καλάθι

- 35 Γενικά, όσο πιο μακριά βρίσκεται κάποιο τρόφιμο από την αντίσταση τόσο περισσότερη ώρα χρειάζεται για να μαγειρευτεί
- 36 Θα πρέπει να πειραματιστείτε για να βρείτε τους χρόνους και τις θέσεις που αρμόζουν στα αγαπημένα σας τρόφιμα και στους αγαπημένους σας συνδυασμούς τροφίμων.
- 37 Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- 38 Δοκιμάστε το φαγητό για να δείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά προτού το σερβίρετε. Αν έχετε αμφιβολίες, μαγειρέψτε το για λίγο ακόμα.
- 39 Να ψήνεται το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- 40 Θα πρέπει να μαγειρεύεται τα χορταρικά όσο το δυνατόν λιγότερο, για να τα διατηρείτε πράσινα και τραγανά. Αν τα βυθίσετε μέσα σε παγωμένο νερό, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται.

Ο ΚΑΔΟΣ ΤΟΥ ΡΥΖΙΟΥ

- 41 Γεμίστε τον κάδο του ρυζιού το πολύ έως τη μέση με ρύζι.
- 42 Προσθέστε νερό στον κάδο του ρυζιού – τόσο νερό όσο ρύζι βάλσατε και ένα τέταρτο ακόμα (το ρύζι θα απορροφήσει μέρος του νερού).
- 43 Τοποθετήστε τον κάδο του ρυζιού στο πιο πάνω καλάθι. Αν βάλσατε το ρύζι κάτω από άλλα τρόφιμα, οι χυμοί από αυτά τα τρόφιμα θα αλλοιώσουν τη γεύση του ρυζιού, και το πρόσθετο υγρό μπορεί να το λασπώσει.
- 44 Το ρύζι θα χρειαστεί 15 έως 20 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο, την ποσότητα και την προσωπική προτίμηση.
- 45 Δοκιμάστε μετά από 15 λεπτά, έπειτα μαγειρέψτε για περισσότερη ώρα, εφόσον χρειαστεί.

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 60 ΛΕΠΤΑ;

- 46 Αν σκοπεύετε να μαγειρέψετε στον ατμό για πάνω από 60 λεπτά:
- 1) α) έχετε το νου σας στη στάθμη του νερού ή/και στον χρονοδιακόπτη, συμπληρώστε νερό στο δοχείο νερού όταν φτάσει περίπου στην ένδειξη του μισού, και ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη
 - ή
 - 2) ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για τον μισό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό, έπειτα το καμπανάκι θα σας ειδοποιήσει να συμπληρώσετε με νερό το δοχείο νερού – μην ξεχάσετε να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη

συμπλήρωση νερού

- 3) Ρίξτε νερό αργά μέσα σε μία από τις οπές στις πλευρές του δίσκου
- 4) Έχετε το νου σας στη στάθμη του νερού – μην το αφήσετε να υπερβεί την ένδειξη max

ΠΛΗΡΗΣ ΕΞΑΤΜΙΣΗ

- 47 Αν το νερό στη συσκευή εξατμιστεί εντελώς, ο θερμοστάτης διακόπτει την τροφοδοσία της αντίστασης.
- 48 Η λυχνία σβήνει, αλλά ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει.
- 49 Ο θερμοστάτης θα συνεχίσει να ανοίγει και να κλείνει έως ότου θυμηθείτε να προσθέσετε νερό, ή έως ότου ο χρονοδιακόπτης επανέλθει στο 0 και κλείσει.
- 50 Βγάλτε το βύσμα της βασικής μονάδας από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει για λίγα λεπτά, μετά γεμίστε το δοχείο νερού με νερό και αρχίστε ξανά.
- 51 Όταν υπολογίζετε τον χρόνο που χρειάζεται, λάβετε υπόψη όλο τον χρόνο που έχει περάσει ήδη με το μαγείρεμα στον ατμό, και μέρος του χρόνου ανάμεσα στη λειτουργία χωρίς νερό και στην επανεκκίνηση, καθώς η διαδικασία μαγειρέματος δε θα έχει σταματήσει αμέσως μόλις εξατμιστεί το νερό μέσα στο δοχείο νερού.

- 52 Αν παρακολουθείτε προσεκτικά τη διαδικασία μαγειρέματος, δεν υπάρχει λόγος η διαδικασία διάσωσης να μην είναι 100% επιτυχής.
- 53 Αν δεν είναι επιτυχής, τότε μια πικάντικη σάλτσα μπορεί να σας φανεί χρήσιμη – δοκιμάστε να βάλετε κάτι με λεμόνι ή λάιμ πρώτα. Αν δεν καταφέρετε τίποτα, η πιπερόριζα, το σκόρδο ή το τσίλι θα καλύψουν τα πάντα.

ΠΡΩΩΡΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

54 Βγάλτε το βύσμα της βασικής μονάδας από την πρίζα του ρεύματος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 55 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- 56 Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.
- 57 Σκουπίστε τη βασική μονάδα, μέσα και έξω, με ένα καθαρό νωπό πανί.
- 58 Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

- 59 Τρίψτε τα άλατα που μπορεί να έχουν συσσωρευτεί στο δοχείο νερού και στην αντίσταση.
- 60 Φροντίστε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα, γιατί το ξύδι όταν θερμαίνεται δημιουργεί δυσάρεστη οσμή.
- 61 Μην τοποθετείτε τον δίσκο, τα καλάθια, τον κάδο ρυζιού ή το καπάκι.
- 62 Γεμίστε το δοχείο νερού με 600ml λευκό ξύδι, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα του ρεύματος, και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 20 λεπτά.
- 63 Αφού περάσουν τα 20 λεπτά, αφήστε το να κρυώσει εντελώς, μετά χύστε το ξύδι και ξεπλύνετε το δοχείο νερού αρκετές φορές με κρύο νερό, για να αφαιρέσετε εντελώς τα κατάλοιπα του ξυδιού.
- 64 Στεγνώστε καλά τη βασική μονάδα.
- 65 Μην χρησιμοποιήσετε οτιδήποτε άλλο εκτός από λευκό ξύδι, και μην χρησιμοποιήσετε προϊόν αφαλάτωσης του εμπορίου

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Ne tegye az alapot vízbe. Ne használja a berendezést fürdőszobában, víz közelében vagy szabad téren.
- 3 Ne tegyen fagyott húst a párolóba – előtte teljesen olvassza ki.
- 4 Töltse fel a tartályt a maximumig (1,2 l). Ha túltölti, kifröccsenhet a forró víz, és kárt tehet a párolóban.
- 5 Ne érintse meg a forró felületeket: az alapot, a fedelet, a kosarakat, a rizsestálat vagy a tálcát. Használjon kesztyűt vagy konyharuhát, és csak a nyelüket fogja meg.
- 6 Ne nyúljon át a készülék felett, és tartsa a kezét, karját, arcát stb. távol a távozó gőztől.
- 7 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
- 8 Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- 9 Ne bélelje ki a kosarakat papírral, fóliával stb. – ezzel elzárja a gőz nyílásait.
- 10 Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatas és tisztítás előtt.
- 11 Hagyja lehűlni a berendezést, mielőtt mozgatná vagy kitisztítaná.
- 12 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 13 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 14 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 15 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 2 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 3 Gőz fog távozni a készülékből, ezért ne tegye függönyök mellé, polc vagy szekrény alá, vagy olyan tárgyak közelébe, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
- 4 Legyen kéznél egy tányér vagy tálca, amire ráhelyezheti a kosarakat, hogy lecsöpögjenek. Ezalatt előveheti a kanalakat, csipeszeket stb., hogy kivegye az ételt a kosarokból. Ne felejtkezzen meg a kesztyűről.

MEGTÖLTÉS

- 5 Töltse fel a tartályt a maximumig (1,2 l). Ez körülbelül 60 perc párolást tesz lehetővé, ami a legtöbb étel számára elég idő.
- 6 Ne adjon semmit a vízhez. Az ízesítést, pácot az ételhez kell adni, nem a vízhez, mert ezek nem párolognak el a gőzzel együtt, hanem összegyűlnek a tartályban és kárt tehetnek benne és a főzőelemben.
- 7 Helyezze a párologtató csövet a főzőelem köré, hogy a főzőelem a közepén legyen.
- 8 Tegye a tálcát az alapzatra.
- 9 A tálca csak egyféleképp helyezhető el a berendezésen, hogy szabadon maradjon a kezelőpanel. Ez megakadályozza, hogy a saft a főzőelemre vagy a tartályba kerüljön.
- 10 A kosár fogantyúja 1-es, 2-es és 3-as számmal jelölt. Egyszerre 1, 2 vagy 3 kosarat használhat.
 - a) Tegye az 1-es kosarat a tálcára.
 - b) Tegye az ételt a kosárba.
 - c) Tegye a 2-es kosarat az 1-es kosár tetejére.
 - d) Tegye az ételt a kosárba.

rajzok	9 tálca	15 vízszint ablak
4 ventilátorok	10 víz	16 alapzat
5 fogantyú	11 párologtató cső	17 lámpa
6 fedél	12 főzőelem	18 időzítő
7 rizsesztál	13 ürítőnyílás	
8 kosár	14 tartály	

- e) Tegye a 3-es kosarat az 2-es kosár tetejére.
- f) Tegye az ételt a kosárba.
- g) Tegye fel a fedelet.

legyen óvatos az ízesítéssel

11 A felső kosárból a saft az alatta lévő kosárba csepeg. Ne tegyen enyhe ízű ételeket erős ízűek, vagy zöldségeket zsíros ételek alá.

A GŐZ ÁRAMLÁSA

12 A gőz megfelelő áramlása érdekében:

- a) az ételt lazán helyezze a kosarakba
- b) ha csak lehet, egy rétegben helyezze el az ételt
- c) hagyjon helyet az egyes ételdarabok között
- d) amikor ételt rétegez a kosárba, hagyjon helyet az egyes darabok között minden rétegben, hogy a gőz áramolhasson a rétegek között

EGYENLETES PÁROLÁS

13 Az egyenletes párolás érdekében:

- a) Próbálja a kosárba helyezett ételt körülbelül azonos méretűre vágni.
- b) A nagyobb darabokat vagy a hosszabb főzési időt igénylő ételeket helyezze közelebb a tartályhoz.
- c) A kisebb darabokat vagy a rövidebb főzési időt igénylő ételeket helyezze távolabb a tartálytól.

TÚLFŐZÉS

14 Ne aggódjon a túlfőzés miatt – a párolás a főzés viszonylag kíméletes módja, ezért néhány extra perc általában nem számít.

15 A halat ne főzze túl – rágós lesz és íztelen.

FŐZÉS

16 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

17 A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba.

18 A lámpa kigyullad.

19 A gőz elkezd megőltetni a kosarakat.

20 Amikor az időzítő a 0-hoz ér, megszólal egy hangjelzés és a pároló kikapcsol.

AZ IDŐZÍTŐ

21 Az időzítő egy óraszerkezet, ami csak egy irányban forgatható el.

22 Ne próbálja az óramutató járásával ellentétesen forgatni, mert eltörik.

23 Addig ketyeg, amíg a rugó le nem jár.

24 Emiatt ne aggódjon – ha a lámpa nem ég, a berendezés ki van kapcsolva.

25 Ha szeretné hamarabb kikapcsolni a berendezést, húzza ki.

KÉSZ?

26 Húzza ki a készüléket az aljzatból.

27 Minden felforrósodik – használjon kesztyűt vagy konyharuhát és használja a fogantyúkat.

- 28 A fedél felemelésekor gőz és forró levegő fog kiszabadulni. Enyhén billentse meg a fedelet, hogy a gőzt elirányítsa maga felől.
- 29 Tegye a fedelet egy tányérra vagy tálcára.
- 30 Vegye ki a kosarakat és tegye tányérra vagy tálcára.
- 31 Óvatosan vegye ki a tálcat – a saftot forró és foltot hagyhat, ha kifolyik.
- 32 Üritse ki a tartályt az oldalt található ürítőnyílások valamelyikén keresztül.

sütési idők és ételmiszerbiztonság

étel (friss)	mennyiség	idő (perc)
articsóka, friss	2-3	40-45
spárga	400g	10
zöldbab	400g	15-20
brokkoli	400g	10
kelbimbó	400g	15
káposzta (kivájt, negyedelt)	1	15
sárgarépa (szeletelt)	400g	10-15
karfiol	1	15
kukoricacső	4	15
cukkini (szeletelt)	400g	10
borsó, héjas	400g	12
paprika, magozott, szeletelt	1	8-10
burgonya (negyedelt)	900g	20
spenót	200g	6-8
gomba	200g	10-13
csirke (filézett)	400g	20-30
halfilé	200g	10
halszelet	200g	12-17
rák	400g	6-8
homárfarok (fagyott)	2	20-22
kagyló	400g	10-15

- ✳ Ne főzzön meg olyan kagylót, ami már nyitva van. A kagylót addig párolja, amíg a héja teljesen ki nem nyílik, és dobja ki azt, ami a főzés után sem nyílt ki.
- 33 A megadott idők egy réteg ételre vonatkoznak. A kedvenc ételiei és ételkombinációi számára szükséges időt Önnek kell kitapasztalnia.
- 34 Hosszabbítsa meg a párolási időt:
- ha 2 vagy 3 kosarat használ – a gőznek több ételt kell felmelegítenie
 - ha az étel több rétegben van a kosárba helyezve
- 35 Általános érvényű, hogy minél távolabb van az étel a főzőelemtől, annál tovább tart, míg megfő.
- 36 A kedvenc ételiei és ételkombinációi számára szükséges időt és elhelyezést Önnek kell kitapasztalnia.
- 37 Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- 38 Tálalás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel. Ha kétségei vannak, főzze még egy kicsit.
- 39 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- 40 A leveles zöldségeket a lehető legkevesebb ideig főzze, hogy megőrizze zöld színüket és ropogosságukat. Ha a főzés után jeges vízbe meríti, leállítja a főzési folyamatot.

A RIZSESTÁL

- 41 A rizsestálat maximum félig töltsse fel rizzsel.
- 42 Adjon vizet a rizshez – a víz mennyisége 1 és 1/4x-e legyen a rizs mennyiségének (a rizs felszívja a víz egy részét).

- 43 Tegye a rizsestálat a legfelső kosárba. Ha a rizst a többi étel alá teszi, az azokból származó szaft a rizsbe csöpög, ami megváltoztatja az ízét, és az extra folyadék pépessé teheti.
- 44 A rizs 15-20 perc alatt fő meg, típusától, mennyiségétől és az Ön ízlésétől függően.
- 45 15 perc elteltével kóstolja meg, majd főzze tovább, ha szeretné.

60 PERCNÉL TOVÁBB?

46 Ha 60 percnél tovább szeretne párolni:

- a) ügyeljen a vízszintre és/vagy az időzítőre, töltsse fel a tartályt körülbelül a jelzés feléig, és állítsa be ismét az időzítőt

vagy

- b) állítsa az időzítőt a párolási idő felére, ekkor a hangjelzés emlékeztetni fogja, mikor kell feltölteni a tartályt – ne felejtse el újra beállítani az időzítőt.

feltöltés

- c) Lassan öntsön vizet a berendezésbe a tálca oldalán található lyukak valamelyikén keresztül.
- d) Ügyeljen a vízszintre – ne lépje túl a maximum jelzést

A VÍZ ELFŐZÉSE

47 Ha a berendezésben elfő a víz, a termosztát lekapcsolja az áramellátást.

48 A lámpa kialszik, de az időzítő tovább ketyeg.

49 A termosztát addig kapcsol ki és be, amíg Ön fel nem tölti vízzel a berendezést, vagy amíg az időzítő le nem jár és a berendezés ki nem kapcsol.

50 Húzza ki a készüléket és néhány percig hagyja lehűlni, majd töltsse fel a tartályt vízzel és kezdje újra.

51 A szükséges idő megállapításakor vegye számításba a már párolással töltött teljes időt, valamint a víz elpárolgása és az újraindítás között eltelt időt is, mert a főzés nem áll le azonnal, amikor a tartály kiürül.

52 Ha körültekintően ügyel a főzési folyamatra, nincs ok, amiért az étel megmentése ne sikerülhetne 100%-osan.

53 Ha mégsem, egy pikáns szósszal megoldható a probléma – elsőként próbálkozzon valami citromossal vagy lime-ossal. Ha semmi más nem válik be, akkor gyömbérrel, fokhagymával vagy chilivel bármit elrejthet.

KORAI LEKAPCSOLÁS

54 Húzza ki a berendezést az elektromos hálózathoz.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

55 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.

56 Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.

57 Törölje át az alapot kívül-belül egy nedves ruhával.

58 Ne tegye egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.

VÍZKŐTELENÍTÉS

59 Előfordulhat, hogy vízkő rakódik le a tartályon és a főzőelemen.

60 Ügyeljen rá, hogy a konyha jól szellőzzön, mert az ecet melegítésekor kellemetlen szagok keletkezhetnek.

61 Ne tegye be a tálcat, a kosarakat vagy a rizsestálat, és ne tegye fel a fedelet.

62 Töltsse fel a tartályt 600 ml ecettel, dugja be a berendezést a fali aljzatba és állítsa az időzítőt 20 percre.

63 A 20 perc leteltével hagyja a berendezést teljesen lehűlni, majd öntse ki az ecetet és többször öblítse át a tartályt hideg vízzel, hogy teljesen eltávolítsa az ecetet.

64 Alaposan szárítsa meg az alapzatot.

65 Az eceten kívül ne használjon mást, és ne használjon vízkőoldót.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.



çizimler	9 tepsi	15 su seviye penceresi
4 havalandırma delikleri	10 su	16 taban ünitesi
5 sap	11 buhar tüpü	17 lamba
6 kapak	12 ısıtma devresi	18 zamanlayıcı
7 pilav kasesi	13 dökme ağız	
8 sepet	14 hazne	

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, gerekirse cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Taban ünitesini suya batırmayın. Cihazı banyo, su kenarı veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Buhar tenceresine dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözdürün.
- 4 Hazneyi maksimum işaretine kadar (1.2 litre) doldurun. Daha fazla doldurduğunuz takdirde, kaynayan su devrelere sızarak buhar tencerenize hasar verebilir.
- 5 Taban ünitesinin, kapağın, sepetlerin, pilav kasesinin veya tepsinin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Fırın eldiveni veya bir bez kullanın ve bunları sadece saplarından tutarak kaldırın.
- 6 Cihazın üzerinden uzanmayın ve ellerinizi, kollarınızı, yüzünüzü, vb. çıkan buhardan uzak tutun.
- 7 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 8 Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- 9 Sepetleri kağıt, folyo, vb. ile kaplamayın – buhar deliklerini tıkarsınız.
- 10 Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- 11 Cihazı hareket ettirmeden veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- 12 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 13 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 14 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 15 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

HAZIRLAMA

- 1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 3 Buhar çıkacaktır. Cihazı perdelerin yakınına, rafların veya dolapların altına veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına koymayın.
- 4 Sepetlerden su damlayacağından, daha sonra sepetlerin altına koymak için uygun tabakları veya bir tepsiyi hazır bulundurun. Bu size, sepetleri boşaltacağınız servis kaşıkları, maşa, vb. ni düzenlemeniz için de zaman sağlayacaktır. Fırın eldivenlerini unutmayın.

DOLDURMA

- 5 Hazneyi maksimum işaretine kadar (1.2 litre) doldurun. Bu, çoğu yiyeceğin pişmesi için yeterli süre olan, yaklaşık 60 dakikalık buhar sağlayacaktır.

- 6 Suya herhangi bir madde eklemeyin. Çeşniler, marine malzemeleri, vb. yiyeceğe eklenmelidir, buharı oluşturacak suya değil. Buharla sirküle olmadıklarından, sadece haznede yoğunlaşacak ve muhtemelen haznenin yüzeyinde ve ısıtma devresinde hasar meydana getireceklerdir.
- 7 Buhar tüpünü, ısıtma devresi tam ortasında kalacak şekilde, ısıtma devresinin etrafına takın.
- 8 Tepsiyi taban ünitesinin üzerine oturtun.
- 9 Tepsi, kumanda paneline yer bırakmak için, sadece bir yönde takılabilir. Yiyecekteki akan öz suların ısıtma devresine ve hazneye girmesini önler.
- 10 Sepet sapları 1, 2 ve 3 şeklinde işaretlenmiştir. Aynı anda 1, 2 veya 3 sepet kullanabilirsiniz.
 - a) 1 no'lu sepeti tepsinin üzerine oturtun
 - b) Sepete yiyecek koyun.
 - c) 2 no'lu sepeti, 1 no'lu sepetin üzerine oturtun.
 - d) Sepete yiyecek koyun.
 - e) 3 no'lu sepeti, 2 no'lu sepetin üzerine oturtun.
 - f) Sepete yiyecek koyun.
 - g) Kapağı kapatın.

tatlara dikkat edin

- 11 Üstteki sepette bulunan yiyeceğin öz suları, alttaki sepete damlayacaktır. Hassas lezzetleri keskin tatların veya sebzeleri yağlı yiyeceklerin altına koymayın.

👁 SİRKÜLASYON

- 12 Buhar sirkülasyonunu sağlamak için:
 - a) sepetlerdeki yiyecekleri çok sıkı olmayacak şekilde paketleyin
 - b) mümkünse, yiyecekleri sepete tek tabaka olacak şekilde yerleştirin
 - c) parçalar arasında boşluklar bırakın
 - d) yiyecekleri sepete birden fazla tabaka oluşturacak şekilde yerleştirirken, buharın tabakalar arasında dolaşmasına olanak tanımak için, her tabakada parçalar arasında boşluklar bırakın

👁 EŞİT PİŞİRME

- 13 Yiyeceğin her tarafının eşit miktarda pişmesi için:
 - a) Bir sepetteki yiyeceğin tüm parçalarını aşağı yukarı aynı boyutta kesmeye çalışın.
 - b) Büyük parçaları veya uzun pişirme süresi gerektiren yiyecekleri, haznenin en yakınına yerleştirin.
 - c) Küçük parçaları veya kısa sürede pişen yiyecekleri, hazneden en uzağa yerleştirin.

👁 FAZLA PİŞİRME

- 14 Fazla pişirme konusunda çok endişelenmeyin – buharda pişirme oldukça hassas bir pişirme yöntemidir ve fazladan birkaç dakika, genellikle sorun olmayacaktır.
- 15 Balığı fazla pişirmeyin – eti sertleşecek ve lezzetsiz olacaktır.

👁 PİŞİRME

- 16 Fişi prize takın.
- 17 Zamanlayıcıyı saat yönünde çevirerek, gereken süreye ayarlayın.
- 18 Lamba yanacaktır.
- 19 Buhar, sepetleri doldurmaya başlayacaktır.
- 20 Zamanlayıcı 0'a geldiğinde, bir zil sesi duyulacak ve buhar tenceresi kendiliğinden kapanacaktır.

👁 ZAMANLAYICI

- 21 Zamanlayıcı, bir saat mekanizmasıdır ve sadece tek yönde çalışır.
- 22 Saat yönünün aksine çevirmeye çalışmayın, kırılır.

- 23 Yayı boşalana dek çalmaya devam edecektir.
24 Bu konuda endişelenmeyin – lamba yanmıyorsa, ısınma devresi çalışmıyordur.
25 Cihazı daha önce durdurmak istiyorsanız, fişini elektrik prizinden çekin.

BİTTİ Mİ?

- 26 Cihazın fişini prizden çekin.
27 Her şey sıcak olacaktır – fırın eldivenleri veya bir bez kullanın – saplarından tutun.
28 Kapağı kaldırdığınızda buhar ve sıcak hava çıkacaktır. Buharı kendinizden uzak tutmak için hafifçe eğin.
29 Kapağı bir tabağa veya tepsiye koyun.
30 Sepetleri kaldırarak çıkarın ve tabakların veya bir tepsinin üzerine koyun.
31 Tepsiyi dikkatle çıkarın – yiyeceklerin özuları sıcak olacaktır ve döküldüğü takdirde leke yapabilir.
32 Hazneyi, yanlarda bulunan dökme ağızlarından biri yoluyla boşaltın.

pişirme süreleri ve gıda emniyeti

yiyecek (taze)	miktar	süre (dakika)
enginar, taze	2-3	40-45
kuşkonmaz	400g	10
taze fasulye	400g	15-20
brokoli	400g	10
brüksel lahanası	400g	15
kabak (çekirdekli ve dörde bölünmüş)	1	15
havuç (dilimlenmiş)	400g	10-15
karnabahar	1	15
mısır koçanları	4	15
kabak (dilimlenmiş)	400g	10
bezelye, kabuklu	400g	12
biberler, tohumları çıkarılmış ve dilimlenmiş	1	8-10
patates (dörde bölünmüş)	900g	20
ıspanak	200g	6-8
mantar	200g	10-13
tavuk (kemiksiz)	400g	20-30
balık fileto	200g	10
balık bifteği	200g	12-17
karides	400g	6-8
istakoz bacağı (dondurulmuş)	2	20-22
midye	400g	10-15

- ✳ Pişirmeden önce açık durumda olan midyeleri kullanmayın. Kabuklar tamamen açılana dek buharda pişirin ve pişirdikten sonra açılmayanları atın.
- 33 Bu süreler, tek tabaka yiyecek için geçerlidir. En sevdiğiniz yiyeceklere ve yiyecek kombinasyonlarına uygun süreleri, deneyerek bulmalısınız.
- 34 Aşağıdaki durumlarda, süreleri uzatın:
- a) 2 veya 3 sepet kullanılıyorsa – buhar, daha fazla yiyeceği ısıtmak zorundadır
 - b) bir sepetin içindeki yiyecekler birkaç tabaka halindeyse
- 35 Genel olarak; yiyecek ısıtma devresinden ne kadar uzaksa, pişmesi de o kadar uzun sürecektir.
- 36 Sevdiğiniz yiyecek ve yiyecek kombinasyonlarına uygun süre ve konumları, deneyerek bulmanız gerekecektir.
- 37 Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- 38 Servis yapmadan önce yiyeceğin gereken şekilde pişmiş pişmediğini kontrol edin. Emin değilseniz, biraz daha pişirin.
- 39 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.

40 Lifli sebzeleri, yeşil ve diri kalmaları için mümkün olduğunca az pişirmelisiniz. Bunları buzlu suya daldırmak, pişirme sürecini durduracaktır.

👁 PİLAV KASESİ

- 41 Pilav kasesini, yarısını geçmeyecek şekilde pirinçle doldurun.
- 42 Pilav kasesine su ilave edin – pirinç miktarının 1 + bir çeyrek katı kadar (pirinç, suyun bir kısmını emecektir).
- 43 Pilav kasesini en üst sepete yerleştirin. Pirinci diğer yiyeceklerin altına koyarsanız, bu yiyeceklerin özsuvarı pilavın tadını deęiřtiren ve bu ek sıvılar, pilavın lapa olmasına neden olacaktır.
- 44 Pirincin pişmesi, türüne, miktarına ve kişisel damak tadına baęlı olarak yaklaşık 15 ila 20 dakika sürmelidir.
- 45 15 dakika sonra tadın ve gerekiyorsa biraz daha pişirin.

👁 60 DAKİKADAN FAZLA MI?

- 46 Buharı 60 dakikadan uzun süre kullanmak istiyorsanız:
 - a) su seviyesine ve/veya zamanlayıcıya dikkat edin, hazneyi yaklaşık yarım işaretine kadar suyla doldurun ve zamanlayıcıyı yeniden ayarlayınveya
 - b) zamanlayıcıyı, buharda pişirme süresinin yarısına ayarlayın, daha sonra zil sesi sizi hazneyi tam doldurmanızı için uyaracaktır – zamanlayıcıyı yeniden ayarlamayı unutmayın

tamamen doldurma

- c) Tepsinin yanlarında bulunan deliklerden birine yavaşça su dökün
- d) Su seviyesine dikkat edin – maksimum işaretinin üzerine çıkmasına izin vermeyin

👁 SU TÜKENENE DEK KAYNATMA

- 47 Cihazın suyu tükendiğinde termostat, ısıtma devresine giden elektrięi kesecektir.
- 48 Lamba sönecek, ancak zamanlayıcı çalışmaya devam edecektir.
- 49 Siz su ekleyene veya zamanlayıcı 0'a geri dönerek kapanana dek, termostat aralıklı olarak çalışmaya devam edecektir.
- 50 Taban ünitesinin fişini prizden çekin, birkaç dakika soğumasını bekleyin, sonra hazneyi suyla doldurun ve tekrar çalıştırın.
- 51 Gerekli süreyi hesaplarırken, pişirme işlemi haznede su tükendiğinde anında sona ermeyeceğinden, buharda pişirmeye harcanan sürenin tamamı ile suyun tükenmesi ve pişirmeye yeniden başlama arasındaki süreyi dikkate alın.
- 52 Pişirme sürecini dikkatle izlediğiniz takdirde, kurtarma operasyonunun %100 başarılı olmaması için bir neden kalmaz.
- 53 Bu mümkün olmadıysa, keskin lezzetli bir sos işinizi görecektir – önce içine limon veya yeşil limon katmayı deneyin. Hiçbir şey işe yaramasa bile, zencefil, sarımsak veya kırmızı biber tüm olumsuz tatları gizleyecektir.

👁 ERKEN DURDURMA

- 54 Taban ünitesinin fişini elektrik prizinden çekin.

👁 TEMİZLİK VE BAKIM

- 55 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
- 56 Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
- 57 Taban ünitesinin içini ve dışını temiz, nemli bir bezle silin.
- 58 Cihazın herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

KİREÇ GIDERME

59 Haznede ve ısıtma devresinde kireç kalıntıları birikebilir.

60 Isıtılan sirke hoş olmayan bir kokuya neden olduğundan, mutfağın iyice havalandırılmasını sağlayın.

61 Tepsiyi, sepetleri, pilav kasesini veya kapağı yerleştirmeyin.

62 Hazneyi 600 ml beyaz sirke ile doldurun, fişini elektrik prizine takın ve zamanlayıcıyı 20 dakikaya ayarlayın.

63 20 dakika dolduğunda, tamamen soğumasını bekleyin, sonra sirkeyi boşaltın ve tüm sirke kalıntılarını gidermek için hazneyi soğuk suyla birkaç kez durulayın.

64 Taban ünitesini iyice kurulayın.

65 Beyaz sirke dışında herhangi bir şey ve özel kireç sökücü madde kullanmayın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz


Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu introduceți unitatea de bază în lichid. Nu utilizați aparatul în baie, lângă apă sau în exterior. 
- 3 Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongețați înainte de utilizare.
- 4 Umpleți rezervorul la max (1,2 l). Dacă umpleți excesiv, apa care fierbe se poate vărsa, iar aparatul de gătit cu aburi se poate deteriora.
- 5 Nu atingeți suprafețele fierbinți ale unității de bază, capacul, coșul, bolul pentru orez sau tavă. Folosiți mănuși de bucătărie sau un prosop și prindeți-le doar de mânere.
- 6 Nu vă aplecați deasupra aparatului și feriți mâinile, brațele, fața etc. de aburul care iese din vas.
- 7 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
- 8 Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- 9 Nu puneți hârtie, folie etc. pe fundul coșurilor - veți bloca găurile pentru aburi.
- 10 Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- 11 Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l muta sau curăța.
- 12 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 13 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 14 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 15 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

exclusiv pentru uz casnic

PREPARARE

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 2 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 3 Va scăpa abur. Nu așezați aparatul lângă perdele, sub etajere sau dulapuri sau lângă orice obiect ce ar putea fi deteriorat de aburul care scapă.
- 4 Țineți la îndemână o farfurie sau o tavă pe care să așezați coșurile după aceea, deoarece va picura apă. Acesta ar fi un moment propice pentru a pregăti lingurile, cleștii etc. pentru a goli coșurile. Nu uitați mănușile de bucătărie.

UMPLERE

- 5 Umpleți rezervorul la max (1,2 l). Veți avea aproximativ 60 de minute la dispoziție, suficient timp pentru gătitul majorității alimentelor.
- 6 Nu adăugați nimic în apă. Condimentele, sosurile marinate etc. trebuie adăugate în mâncare, nu în apă. Acestea nu vor circula odată cu aburul, ci doar se vor solidifica în rezervor, riscând să deterioreze suprafețele rezervorului și elementul.
- 7 Montați tubul pentru aburi în jurul elementului, astfel încât elementul să fie în centru.
- 8 Așezați tava pe unitatea de bază.
- 9 Tava se potrivește doar într-o direcție, pentru a permite accesul la panoul de control. Previne accesul sucurilor din alimente la element și rezervor.
- 10 Mănerile coșului sunt marcate cu 1, 2 și 3. Puteți folosi coșurile 1, 2 sau 3 în același timp.
 - a) Montați coșul 1 pe tavă
 - b) Puneți alimentele în coș.

schite	9 tavă	15 fereastră nivel apă
4 ventilatoare	10 apă	16 unitate de bază
5 mâner	11 tub abur	17 bec
6 capac	12 element	18 temporizator
7 bol pentru orez	13 buză de turnare	
8 coș	14 rezervor	

- c) Montați coșul 2 peste coșul 1.
- d) Puneți alimentele în coș.
- e) Montați coșul 3 peste coșul 2.
- f) Puneți alimentele în coș.
- g) Montați capacul.

fiți atenți cu aromele

11 Sucurile din coșul vor picura în coșul de jos. Nu puneți arome delicate sub cele puternice, sau legumele sub alimentele grase.

CIRCULARE

12 Pentru a permite aburul să circule:

- a) ambalați alimentele în coșuri, lăsând spațiu între ele
- b) dacă este posibil, așezați alimentele în straturi unice
- c) lăsați spațiu între bucăți
- d) când așezați alimentele în straturi în coș, lăsați spațiu între bucăți, pe fiecare strat, pentru a permite aburului să circule prin straturi

UNIFORMITATE

13 Pentru a obține o gătire uniformă:

- a) Încercați să tăiați aproximativ de aceeași mărime toate bucățile de alimente dintr-un coș.
- b) Puneți bucățile mai mari, sau alimentele cu timp de gătire mai mult, lângă rezervor.
- c) Puneți bucățile mai mici, sau alimentele cu timp mai scurt de gătire, departe de rezervor.

DACĂ LĂSAȚI PEA MULT PE FOC

14 Nu vă îngrijați prea mult dacă o faceți – gătitul la abur este o metodă destul de delicată și câteva minute în plus nu vor conta.

15 Nu lăsați prea mult pe foc peștele - se va întări și va avea gust de carton.

PREPARAREA

16 Băgați întrerupătorul în priză.

17 Rotiți temporizatorul în sensul acelor de ceasornic, reglând timpul dorit.

18 Becul se va aprinde.

19 Aburul va începe să pătrundă în coșuri.

20 Când temporizatorul revine la 0, un clopoțel va suna, iar mașina de gătit cu aburi se va opri.

TEMPORIZATORUL

21 Temporizatorul este un mecanism de ceas și merge într-o singură direcție.

22 Nu încercați să îl rotiți în sensul opus acelor de ceasornic; se va defecta.

23 Va continua să zărnăie până când arcul se va opri.

24 Nu vă îngrijați - dacă becul este stins, elementul este oprit.

25 Dacă doriți să opriți mai devreme aparatul, scoateți-l din priză.

GATA?

26 Scoateți aparatul din priză.

27 Toate componentele vor fi fierbinți – folosiți mănuși de bucătărie sau un prosop - folosiți mânerul.

- 28 Când capacul va fi ridicat, din vas va ieși abur și aer fierbinte. Înclinați-l ușor pentru a îndrepta aburul în direcția opusă dvs.
- 29 Așezați capacul pe o farfurie sau tavă.
- 30 Scoateți coșurile și așezați-le pe farfuria sau tavă.
- 31 Scoateți tava cu grijă - sucurile vor fi fierbinți și pot păta dacă se varsă.
- 32 Goliți rezervorul printr-una din buzele de turnare de pe laturi.

tipi de gătire și siguranța alimentelor

alimente (proaspete)	cantitate	timp (minute)
anghinare, proaspătă	2-3	40-45
asparagus	400g	10
fasole verde	400g	15-20
broccoli	400g	10
varză de Bruxelles	400g	15
varză (fără cotor și tăiată în patru)	1	15
morcovi (felii)	400g	10-15
conopidă	1	15
coceni de porumb	4	15
dovlecei (felii)	400g	10
mazăre, păstăi	400g	12
ardei, fără sâmburi și feliați	1	8-10
cartofi (tăiați în patru)	900g	20
spanac	200g	6-8
ciuperci	200g	10-13
pui (dezosat)	400g	20-30
file de pește	200g	10
friptură de pește	200g	12-17
creveți	400g	6-8
coadă de homar (înghețată)	2	20-22
midii	400g	10-15

- ✳ Nu folosiți midii care au fost deschise înainte de gătire. Lăsați-le în aparatul de gătit cu aburi până când scoicile se deschid complet și aruncați-le pe cele care nu s-au deschis după ce le-ați gătit.
- 33 Acești timpi sunt pentru un singur strat de alimente. Va trebuie să exersați pentru a descoperi durata potrivită pentru alimentele dvs. și combinațiile de alimente favorite.
- 34 Măriți aceste durate:
- dacă se folosesc 2 sau 3 coșuri – aburul trebuie să încălzească mai multă mâncare
 - dacă alimentele sunt așezate în straturi într-un coș
- 35 În general, cu cât mâncarea este mai departe de element, cu atât mai mult va dura gătitul acesteia.
- 36 Va trebui să exersați pentru a descoperi timpii și pozițiile potrivite pentru felurile dvs. favorite și combinațiile de alimente.
- 37 Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- 38 Înainte de a servi, asigurați-vă că mâncarea este bine gătită. Dacă aveți dubii, gătiți mai mult.
- 39 Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 40 Vă recomandăm să gătiți legumele cu frunze cât mai puțin, pentru a le păstra verzi și crocante. Dacă le introduceți în apă cu gheață, se va întrerupe procesul de preparare.

BOLUL PENTRU OREZ

- 41 Umpleți bolul cu orez cel mult pe jumătate.
- 42 Adăugați apă în bol – o dată și un sfert volumul orezului (orezul ca absorbi o parte din apă).

- 43 Puneți bolul pentru orez în coșul de sus. Dacă puneți orez sub alte alimente, sucurile din aceste alimente vor afecta aroma orezului, iar lichidul suplimentar îl poate terciui.
- 44 Orezul se gătește în 15 - 20 minute, în funcție de tipul, cantitatea și gustul personal.
- 45 Gustați după 15 minute, apoi gătiți mai mult dacă este necesar.

PESTE 60 MINUTE?

- 46 Dacă intenționați să gătiți la abur mai mult de 60 minute:
- a) fiți atenți la nivelul apei și/sau temporizator, umpleți rezervorul cu apă până cam la marcajul de la jumătate și resetați temporizatorul
- sau
- b) setați temporizatorul la jumătate din durata de preparare cu abur; apoi clopoțelul vă va alerta să umpleți rezervorul - nu uitați să resetați temporizatorul

umplerea

- c) Turnați încet apă într-unul dintre orificiile de pe laturile tăvii
- d) Fiți atenți la nivelul apei - nu lăsați apa să treacă de max

FIERBERE FĂRĂ APĂ

- 47 Dacă aparatul fierbe fără apă, termostatul va întrerupe alimentarea electrică a elementului.
- 48 Becul se va stinge, însă temporizatorul va rămâne activ.
- 49 Termostatul se va porni și opri intermitent pentru a vă reaminti să adăugați apă, sau până când temporizatorul revine la 0 și se oprește.
- 50 Scoateți din priză unitatea de bază, lăsați-o să se răcească câteva minute, apoi umpleți rezervorul cu apă și începeți din nou.
- 51 Când calculați timpul necesar, scădeți întreaga durată a preparării anterioare la abur, plus o parte din timpul dintre momentul în care s-a golit rezervorul și restartare, deoarece procesul de preparare nu se va opri imediat ce rezervorul s-a golit.
- 52 Dacă supravegheați cu atenție procesul de preparare, nu există nici un motiv pentru care operațiunea de salvare să nu reușească 100%.
- 53 În caz contrar, ați putea rezolva cu un sos picant – mai întâi încercați ceva cu lămâie sau lime. Dacă nu rezolvați, ghimbirul, usturoiul sau chilli-ul va ascunde orice aromă.

OPRIREA TIMPURIE

- 54 Scoateți unitatea de bază din priză.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 55 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 56 Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.
- 57 Ștergeți unitatea de bază, în interior și exterior, cu o cârpă curată umedă.
- 58 Nu spălați nicio componentă a aparatului în mașina de spălat vase.

DETARTRARE

- 59 Pe rezervor și element se poate depune tartru.
- 60 Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, deoarece oțetul încălzit cauzează un miros neplăcut.
- 61 Nu montați tava, coșurile, bolul pentru orez sau capacul.
- 62 Umpleți rezervorul cu 600 ml oțet alb, conectați aparatul la priză și setați temporizatorul la 20 minute.
- 63 După ce s-au scurs cele 20 de minute, lăsați aparatul să se răcească complet, apoi scoateți oțetul și clătiți rezervorul de mai multe ori cu apă rece.
- 64 Uscați bine unitatea de bază.
- 65 Nu utilizați decât oțet alb și nu folosiți niciun detartrant.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.



илюстрации	9 тава	15 прозорец за ниво на водата
4 отдушници	10 вода	16 основен уред
5 дръжка	11 тръба за пара	17 лампичка
6 капак	12 елемент	18 основен уред
7 съд за ориз	13 отвор за наливане	
8 кошница	14 резервоар	

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не слагайте основата на уреда в течност. Не използвайте уреда в банята, в близост до вода или на открито.
- 3 Не слагайте замразено месо или птиче месо в близост до съда за готвене на пара - размразете напълно преди употреба.
- 4 Напълнете резервоара с максималното количество (1.2л). Ако го пренапълните, може да започне да пръска вряща вода и да повредите съда за готвене на пара.
- 5 Не докосвайте горещата повърхност на основния съд, капачката, кошниците, купата за ориз или тавата. Използвайте ръкавици за фурна или кърпа и ги повдигайте само за дръжките.
- 6 Не посягайте към уреда и пазете дланите, ръцете, лицето и др. от излизащата пара.
- 7 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
- 8 Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- 9 Не застилайте кошниците с хартия, фолио и др. – ще блокирате дупките за пара.
- 10 Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- 11 Оставете уреда да изстине напълно преди да го преместите или почистите.
- 12 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 13 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 14 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 15 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



само за домашна употреба

ПОДГОТОВКА

- 1 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 2 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 3 Парата излиза. Не слагайте уреда в близост до завеси, под рафтове или шкафове или близо до нещо, което може да бъде повредено от излизащата пара.
- 4 Дръжте чинии или тава под ръка, за да сложите след това кошниците върху тях, да се отцеждат. През това време можете да извадите лъжици, щипки и др., с които да изпразните кошниците. Не забравяйте да използвате ръкавици.

ПЪЛНЕНЕ

- 5 Напълнете резервоара с максималното количество (1.2л). Това ще осигури пара за 60 мин. достатъчно за приготвяне на повечето видове храни.
- 6 Не добавяйте нищо към водата. Подправки, маринати и др. трябва да се добавят към храната, а не към изпаряващата се вода. Те няма да циркулират с парата, а ще се съберат в резервоара и по този начин е възможно да повредят него или елемента.
- 7 Поставете тръбата за парата около елемента, така че той да е в центъра.
- 8 Поставете тавата в основния уред.
- 9 Тавата може да се постави само по един начин, така че да има място да контролният панел. По този начин пречи на съветите от храната да достигнат до елемента или резервоара.
- 10 Дръжките на кошниците са отбелязани 1, 2 и 3. Можете да използвате 1, 2 или 3 кошници едновременно.
 - 1) Поставете кош 1 най-отгоре на тавата.
 - 2) Сложете храна в кошницата.
 - 3) Сложете кошница 2 върху кошница 1.
 - 4) Сложете храна в кошницата.
 - 5) Сложете кошница 3 върху кошница 2.
 - 6) Сложете храна в кошницата.
 - 7) Сложете капака.

внимавайте с вкусовете

- 11 Съветите от горния кош ще потекат в този под него. Не слагайте храни с деликатен вкус, под такива със силен, или зеленчуци под мазни храни.

ЦИРКУЛАЦИЯ

- 12 За да позволите на парата да циркулира:
 - 1) не препълвайте кошниците
 - 2) ако е възможно, слагайте само по един пласт храна
 - 3) оставайте разстояние между парчетата
 - 4) Когато слагате няколко пласта храна в кошницата, оставайте разстояние между парчетата във всеки пласт, за да позволите на парата да циркулира

РАВНОМЕРНОСТ

- 13 За равномерно готвене:
 - 1) Опитайте се да нарежете парчетата на приблизително еднакви размери.
 - 2) Слагайте големите парчета или храна, която трябва да се готви дълго време, възможно най-близо до резервоара.
 - 3) Слагайте малките парчета или храна, която трябва да се готви кратко, възможно най-далеч от него.

ПРЕГАРЯНЕ

- 14 Не се тревожете за прегаряне – готвенето на пара е сравнително нежен начин за готвене и няколко минути повече не са от значение.
- 15 Не прегаряйте рибата – ще стане твърда като гума и ще има вкус на картон.

ГОТВЕНЕ

- 16 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 17 Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време.
- 18 Лампичката ще светне.
- 19 Кошницата ще започне да се изпълва с пара.
- 20 Когато таймерът е на 0, ще прозвучи звънец и съдът за готвене на пара ще се изключи.

ТАЙМЕРЪТ

- 21 Таймерът е с часовников механизъм и се движи само в една посока.
- 22 не се опитвайте да го въртите обратно на часовниковата стрелка, защото ще го счупите.
- 23 Той ще продължи да бръмчи, докато пружината му не се развие.
- 24 Не се притеснявайте - ако лампичката е изключена и елементът е изключен.
- 25 Ако искате да изключите уреда по-рано, направете го от контакта.

ГОТОВО?

- 26 Изключете уреда от захранването.
- 27 Всичко ще е горещо - използвайте ръкавици за фурна или кърпа - хванете за дръжките.
- 28 Когато вдигнете капака, ще излязат пара и горещ въздух. Наклонете го леко, за да насочите потока далеч от вас.
- 29 Сложете капака върху чиния или тава.
- 30 Вдигнете кошниците и ги поставете върху чинии или тава.
- 31 Внимателно махнете тавата – сосовете са горещи и могат да оставят петна, ако се разляят.
- 32 Изпразнете резервоара посредством отворите за наливане, които се намират отстрани.

време за готвене и безопасност на храните

храна (прясна)	количество	време (минути)
артишок, пресен	2-3	40-45
аспержи	400g	10
грах	400g	15-20
броколи	400g	10
брюкселско зеле	400g	15
зелка (с извадена сърцевина и на четвъртини)	1	15
моркови (на кръгчета)	400g	10-15
карфиол	1	15
царевица (кочан)	4	15
тиквички (на кръгчета)	400g	10
грах, обелен	400g	12
чушки, без семки & на шайби	1	8-10
картофи (на кубчета)	900g	20
спанак	200g	6-8
гъби	200g	10-13
пиле (обезкостено)	400g	20-30
рибешко филе	200g	10
риба на парче	200g	12-17
скариди	400g	6-8
опашка на омар (замразена)	2	20-22
миди	400g	10-15

- ✳ Не използвайте миди, които са отворени преди готвене. Гответе на пара, докато се отворят напълно и изхвърлете тези, които не са се отворили.
- 33 Това са видовете времетраене за единични пластове храна. Ще трябва да експериментирате, за да откриете подходящото време за любимите ви ястия и хранителни комбинации.
 - 34 Увеличете следните времена:
 - 1) ако използвате 2 или 3 кошници – парата ще трябва да нагрива повече храна
 - 2) ако храната е на редове в кошницата
 - 35 Като цяло, колкото по-далече е храната от елемента, толкова повече време ще ѝ е необходимо да се сготви.

- 36 Ще трябва да експериментирате, за да откриете времето и разположението, които подхождат на любимите Ви храни и комбинации.
- 37 Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- 38 Проверете дали храната се е сготвила преди да я сервирате. Ако имате съмнения, оставете да се готви още малко.
- 39 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- 40 Листните зеленчуци трябва да се готвят възможно най-малко, за да се запазят зелени и хрупкави. Ако ги изсипете във ледена вода, ще спрете процеса на готвене.

КУПАТА ЗА ОРИЗ

- 41 Не пълнете купата за ориз повече от половината с ориз.
- 42 Добавете вода към ориза – 1, 25 пъти от количеството ориз (оризът ще поеме част от водата).
- 43 Поставете купата за ориз в най-горната кошница. Ако сложите ориза под друг вид храна, сосовете ще променят вкуса му, а допълнителното количество течност може да го направи лепкав.
- 44 Оризът се готви около 15-20 мин., в зависимост от вида, количеството и предпочитанията.
- 45 Опитайте след 15 мин, след това, ако е необходимо оставете да се готви още.

НАД 60 МИНУТИ?

- 46 Ако възнамерявате да готвите на пара за повече от 60 минути:
- а) наблюдавайте нивото на водата и/или таймера, напълнете резервоара с вода на половината от обозначението, и нагласете отново таймера.
- или
- б) нагласете таймера на половината от времето за готвене на пара, след което звънецът ще Ви напомни да напълните резервоара - не забравяйте да нагласите отново таймера.

допълване

- Бавно напълнете вода през един от отворите отстрани на тавата
- Наглеждайте нивото на водата - не трябва да е над обозначеното максимално количество

ИЗВИРАНЕ НА ВОДАТА

- 47 Ако водата в уреда изври, термостатът ще спре подаването на електричество към елемента.
- 48 Лампичката ще изгасне, но таймерът ще продължи да работи.
- 49 Термостатът ще продължи да се включва и изключва, докато не добавите вода или докато таймерът на стигне 0 и не се изключи.
- 50 Изключете основния уред от контакта, оставете го да изстине за няколко минути и след това напълнете резервоара с вода и започнете отново.
- 51 Когато изчислявате необходимото време, вземете предвид времето за целия процес за готвене на пара и част от времето между извирането на водата и рестартирането, тъй като процесът на готвене няма да спре веднага след като резервоарът се изпразни.
- 52 Ако внимателно наблюдавате процеса на готвене, няма причина да не сте успешни на 100 % след рестартиране.
- 53 Ако не сте, един пикантен сос ще свърши работа – опитайте първо с лимон или лайм. Ако не помогне, джинджирил, чесън или чили ще прикрият всякакъв друг вкус.

РАННО ИЗКЛЮЧВАНЕ

54 Изключете основния уред от контакта.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

55 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.

56 Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.

57 Избършете основния уред отвън и отвътре с чиста, навлажнена кърпа.

58 Не поставяйте никоя от частите на уреда в миялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК

59 По резервоара и елемента може да се образува котлен камък.

60 Уверете се, че кухнята е добре проветрена, тъй като при нагриване оцетът мирише неприятно.

61 Не поставяйте тавата, кошниците или капака.

62 Напълнете резервоара с 600мл бял оцет, включете в контакта и нагласете таймера за 20 минути.

63 След като изтекат 20-те минути, оставете да изстине напълно, след това излейте оцета и изплакнете резервоара няколко пъти със студена вода, за да отстраните всички следи от оцет.

64 Изсушете напълно основния уред

65 Не използвайте нищо друго, освен бял оцет и не използвайте препарат за премахване на котлен камък.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА


За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the base unit in liquid. Don't use the appliance in a bathroom, near water, or outdoors. 
- 3 Don't put frozen meat or poultry in the steamer – defrost fully before use.
- 4 Fill the reservoir to **max** (1.2l). If you overfill, it may spit boiling water and you may damage the steamer.
- 5 Don't touch the hot surfaces of the base unit, lid, baskets, rice bowl, or tray. Use oven gloves or a cloth, and lift them only by the handles.
- 6 Don't reach over the appliance, and keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam.
- 7 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
- 8 Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- 9 Don't line the baskets with paper, foil, etc. – you'll block the steam holes.
- 10 Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- 11 Let the appliance cool down fully before moving or cleaning.
- 12 Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 13 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 14 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- 15 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.

household use only

PREPARATION

- 1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 2 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 3 Steam will escape. Don't put the appliance near curtains, under shelves or cupboards, or near anything that might be damaged by the escaping steam.
- 4 Have plates or a tray handy to put the baskets on afterwards, as they'll drip. This would be a good time to set out serving spoons, tongs, etc. for emptying the baskets. Don't forget the oven gloves.

FILLING

- 5 Fill the reservoir to **max** (1.2l). This'll give you about 60 minutes steaming, enough time for most foods.
- 6 Don't add anything to the water. Seasonings, marinades, etc. should be added to the food, not the steaming water. They won't circulate with the steam, they'll just concentrate in the reservoir, possibly damaging the surfaces of the reservoir and element.
- 7 Fit the steam tube round the element, so that the element is in its centre.
- 8 Sit the tray on the base unit.
- 9 The tray fits only one way round, to allow for the control panel. It prevents juices from the food reaching the element and reservoir.
- 10 The basket handles are marked 1, 2, and 3. You may use 1, 2, or 3 baskets at a time.
 - a) Fit basket 1 on top of the tray
 - b) Put food in the basket.
 - c) Fit basket 2 on top of basket 1.
 - d) Put food in the basket.

diagrams	9 tray	15 water level window
4 vents	10 water	16 base unit
5 handle	11 steam tube	17 light
6 lid	12 element	18 timer
7 rice bowl	13 pouring lip	
8 basket	14 reservoir	

- e) Fit basket 3 on top of basket 2.
- f) Put food in the basket.
- g) Fit the lid.

be careful with flavours

11 Juices from the upper basket will drip into the basket below. Don't put delicate flavours below strong ones, or vegetables below greasy foods.

CIRCULATION

- 12 To allow the steam to circulate:
- a) pack food loosely in the baskets
 - b) whenever possible, use single layers of food
 - c) leave spaces between the pieces
 - d) when layering food in a basket, leave spaces between the pieces in each layer to let the steam circulate through the layers

UNIFORMITY

- 13 For uniform cooking:
- a) Try to cut all pieces of food in a basket to roughly the same size.
 - b) Put larger pieces, or food with long cooking times, nearest the reservoir.
 - c) Put smaller pieces, or food with short cooking times, furthest from it.

OVERCOOKING

- 14 Don't worry too much about overcooking – steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter.
- 15 Don't overcook fish – it'll chew like rubber and taste like cardboard.

COOKING

- 16 Put the plug into the power socket.
- 17 Turn the timer clockwise to the required time.
- 18 The light will glow.
- 19 Steam will start to fill the baskets.
- 20 When the timer returns to 0, a bell will sound, and the steamer will switch off.

THE TIMER

- 21 The timer is clockwork, and it's one-way only.
- 22 Don't try to turn it anti-clockwise or you'll break it.
- 23 It will continue to whirr till its spring has wound down.
- 24 Don't worry about this – if the light is off, the element is off.
- 25 If you want to stop the appliance early, unplug it.

FINISHED?

- 26 Unplug the appliance.
- 27 Everything will be hot – use oven gloves or a cloth – use the handles.
- 28 Steam and hot air will escape when you lift the lid. Tilt it slightly to direct the steam away from you.
- 29 Put the lid on a plate or tray.

- 30 Lift the baskets off and set them down on plates or a tray.
 31 Remove the tray carefully – the juices will be hot, and they may stain if spilt.
 32 Empty the reservoir via one of the pouring lips at the sides.

cooking times & food safety

- 33 These times are for a single layer of food. You'll need to experiment to find the times which suit your favourite foods and food combinations.
 34 Extend these times:
 a) if 2 or 3 baskets are used – the steam has to heat more food
 b) if food is layered within a basket
 35 Generally, the further the food is from the element, the longer it'll take to cook.
 36 You'll need to experiment to find the times and positions which suit your favourite foods and food combinations.
 37 Use these times purely as a guide.
 38 Check that food is properly cooked before serving. If in doubt, cook it a bit more.
 39 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
 40 You should cook leaf vegetables as little as possible, to keep them green and crisp. Plunging them into iced water will stop the cooking process.

food (fresh)	quantity	time (minutes)
artichokes, fresh	2-3	40-45
asparagus	400g	10
green beans	400g	15-20
broccoli	400g	10
brussels sprouts	400g	15
cabbage (cored and quartered)	1	15
carrots (sliced)	400g	10-15
cauliflower	1	15
corn cobs	4	15
courgette (sliced)	400g	10
peas, shelled	400g	12
peppers, deseeded & sliced	1	8-10
potatoes (quartered)	900g	20
spinach	200g	6-8
mushrooms	200g	10-13
chicken (boneless)	400g	20-30
fish fillets	200g	10
fish steaks	200g	12-17
prawns	400g	6-8
lobster tail (frozen)	2	20-22
mussels	400g	10-15

- ✳ Don't use mussels that are open prior to cooking. Steam until the shells open fully, and discard any that aren't open after cooking.

THE RICE BOWL

- 41 Fill the rice bowl no more than half full with rice.
 42 Add water to the rice bowl – one and a quarter times the volume of rice (the rice will absorb some of the water).
 43 Put the rice bowl in the topmost basket. If you put rice underneath other foods, juices from those foods will alter the flavour of the rice, and the additional liquid may make it mushy.
 44 Rice should take 15 to 20 minutes, depending on type, quantity, and personal taste.
 45 Taste after 15 minutes, then cook for longer if necessary.

OVER 60 MINUTES?

46 If you intend to steam for more than 60 minutes:

- a) keep an eye on the water level and/or the timer, top up the reservoir with water at about the half way mark, and reset the timer

or

- b) set the timer for half the steaming time, then the bell will alert you to top up the reservoir – don't forget to reset the timer

topping up

- c) Slowly pour water into one of the holes at the sides of the tray
 - d) Keep an eye on the water level – don't let it get above **max**
-

BOILING DRY

47 If the appliance boils dry, the thermostat will cut off power to the element.

48 The light will go off, but the timer will keep going.

49 The thermostat will cycle on and off till you remember to add water, or till the timer returns to 0 and switches off.

50 Unplug the base unit, let it cool for a couple of minutes, then fill the reservoir with water and start again.

51 When calculating the time needed, allow for the whole of the time already spent steaming, and part of the time between running dry and restarting, as the cooking process won't have stopped immediately the reservoir ran dry.

52 If you watch the cooking process carefully, there's no reason why the rescue operation shouldn't be 100% successful.

53 If it isn't, then a piquant sauce should do the trick – try something with lemon or lime in it first. If all else fails, ginger, garlic, or chilli will hide absolutely anything.

STOPPING EARLY

54 Unplug the base unit from the power socket.

CARE AND MAINTENANCE

55 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.

56 Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

57 Wipe the base unit, inside and out, with a clean damp cloth.

58 Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

DESCALING

59 Scale deposits may build up on the reservoir and element.

60 Ensure the kitchen is well ventilated, as heating vinegar causes an unpleasant smell.

61 Don't fit the tray, baskets, rice bowl, or lid.

62 Fill the reservoir with 600ml white vinegar, plug it into the power socket, and set the timer to 20 minutes.

63 After the 20 minutes is up, leave it to cool completely, then pour out the vinegar and rinse the reservoir several times with cold water, to remove all trace of the vinegar.

64 Dry the base unit thoroughly.

65 Don't use anything other than white vinegar, and don't use a proprietary descaler.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.



53 إذا كنت تشاهد عملية الطهي بعناية، فليس هناك سبب لعدم نجاح عملية الإنقاذ بنسبة 100%.
54 وإذا لم يكن الأمر كذلك، يجب أن تحل الصلصة الحارة المشكلة – حاول عمل شيء بالليمون أو حمض الليمون أولاً. وإذا فشل كل شيء آخر، فسوف يخفى الزنجبيل أو الثوم أو الفلفل الحار كل شيء.

الوقف المبكر

55 أفضل وحدة القاعدة من مقبس الكهرباء.

محاذير وصيانة

56 أفضل الجهاز واتركه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.

57 اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.

58 امسح وحدة القاعدة من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة نظيفة.

59 لا تضع أي جزء من أجزاء الجهاز في غسالة صحون.

إزالة الترسبات

60 قد تتراكم الترسبات على الخزان والعنصر.

61 تأكد أن المطبخ جيد التهوية حيث يسبب خل التدفئة رائحة كريهة.

62 لا تقم بتركيب الصينية أو السلال أو وعاء الأرز أو الغطاء.

63 املاً الخزان بمقدار 600 مللي لتر من الخل الأبيض وقم بتوصيل الوحدة الأساسية في مقبس الطاقة وضبط جهاز التوقيت على 20 دقيقة.

64 بعد 20 دقيقة، اتركه يبرد تماماً ثم قم بصب الخل وشطف الخزان عدة مرات بالماء البارد لإزالة كل أثر للخل.

65 جفف الوحدة الأساسية جيداً

66 لا تستخدم أي شيء غير الخل الأبيض.

رموز للتدوير / إعادة الاستخدام

من أجل تفادي مشاكل بيئية وخاصة بالصحة بالنظر للمواد المضرّة للأجهزة الإلكترونية والكهربائية، فلاّين الأجهزة التي تحمل هذا الرمز يجب ايداعها فقط في مستودعات التدوير وإعادة الاستخدام.



33 هذه الأوقات لطيفة واحدة من الطعام. وستحتاج للتجربة للبحث عن الأوقات التي تناسب أطعمتك المفضلة وتشكيلات الطعام.
34 مدد هذه الأوقات:

- 1 إذا تم استخدام السلال 2 أو 3 – يقوم البخار بتسخين المزيد من الطعام
- 2 إذا تم طهي طعام معين في السلة الثانية/الثالثة
- 3 إذا كان الطعام موضوعاً على شكل طبقات في سلة
- 35 بشكل عام، كلما زاد الطعام القادم من العنصر، كلما استغرق وقتاً أطول في الطهي.
- 36 ستحتاج للتجربة للبحث عن الأوقات والمواضع التي تناسب أطعمتك المفضلة وتشكيلات الطعام.
- 37 استخدم هذه الأوقات كدليل فقط.
- 38 تأكد من طهي الطعام بشكل صحيح قبل تقديمه. وإذا كنت في شك، قم بطهيه أكثر قليلاً.
- 39 إذا كنت في شك، قم بطهيه أكثر قليلاً.
- 40 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- 41 يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء وعضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

وعاء الأرز

- 42 عند طهي الأرز، املاً وعاء الأرز بما لا يزيد عن نصفه الكامل بالأرز.
- 43 قم بإضافة ماء إلى وعاء الأرز – أي ما يعادل نحو مرة وربع حجم الأرز (سوف يمتص الأرز بعض الماء).
- 44 ضع وعاء الأرز في أعلى سلة. وإذا وضعت الأرز تحت أطعمة أخرى، ستغير العواثر نكهة الأرز وقد يجعله السائل الإضافي طرياً.
- 45 يجب أن يستغرق الأرز من 15 إلى 20 دقيقة حسب الكمية والنوع والذوق الشخصي.
- 46 ننقرح عليك محاولة ذلك بعد 15 دقيقة ثم الطهي لمدة أطول إذا لزم الأمر.

أكثر من 60 دقيقة

- 47 إذا كنت تنوي التبخير لأكثر من 60 دقيقة:
- 1 أ) راقب منسوب الماء و/أو جهاز التوقيت، واملأ الخزان بالماء حتى العلامة الوسطى تقريباً وأعد ضبط جهاز التوقيت

أو

- 2 اضبط جهاز التوقيت على نصف وقت التبخير وسيقوم الجرس بتنبيهك لملء الخزان – لا تنس إعادة ضبط جهاز التوقيت

استكمال الملء

- 3 قم بصب الماء ببطء في أحد الثقوب الموجودة على جانبي الصينية.
- 4 راقب مستوى الماء – لا تدعه يزيد عن الحد الأقصى

الغلي حتى الجفاف

- 48 إذا كان الجهاز يغلي حتى الجفاف، سيقطع الترموستات الكهرباء عن العنصر.
- 49 سوف تنطفئ اللبنة ولكن جهاز التوقيت سوف يستمر.
- 50 سوف يقوم الترموستات بالتشغيل والإيقاف إلى أن تتذكر إضافة الماء أو إلى أن يرجع جهاز التوقيت إلى 0 ويتوقف.
- 51 أفضل وحدة القاعدة وتركها تبرد لبضع دقائق ثم املاً الخزان بالماء وابدأ من جديد.
- 52 عند حساب الوقت، اسمح بالوقت الكامل المنقضي بالفعل في التبخير وجزء من الوقت بين التشغيل الجاف وإعادة التشغيل لأن عملية الطهي لن تتوقف فوراً عند تشغيل الخزان جافاً.

جهاز التوقيت

21 يعمل جهاز التوقيت بألية الساعة.

22 وفي اتجاه واحد فقط.

23 لا تحاول تشغيله عكس اتجاه عقارب الساعة وإلا ستكسره.

24 يعمل جهاز التوقيت بألية الساعة وسوف يستمر في الطنين إلى أن يرتد زمبركه. فلا تقلق بخصوص ذلك – سوف يتوقف عنصر التسخين إذا كانت اللمبة مطفأة.

25 إذا كنت تريد إيقاف الجهاز مبكرا، افصله.

هل انتهيت؟

26 افصل الجهاز.

27 سيكون كل شيء ساخنا – استخدم قفازات الفرن أو قطعة قماش – استخدم المقابض.

28 سوف يخرج البخار والهواء الساخن عند رفع الغطاء. فقم باملته قليلا لتوجيه البخار بعيدا عنك.

29 ضع الغطاء على لوح أو صينية.

30 ارفع السلال وضعها على صواني أو صينية.

31 أخرج الصينية بعناية – ستكون العصائر ساخنة وقد تلتخ إذا انسكبت.

32 أفرغ الخزان عبر أحد شفاه الصب على الجانبين.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

الوقت (بالدقيقة)	الكمية	الطعام (طازج)
45-40	3-2	نبات الهليون
10	400g	الفاصوليا الخضراء
20-15	400g	البروكلي
10	400g	الخرشوف، طازج
15	400g	كرنب بروكسيل
15	1	الملفوف (مفرغ ومربع)
15 10	400g	الجزر (شرائح)
15	1	القرنبيط
15	4	كيزان الذرة
10	400g	الكوسة (شرائح)
12	400g	البطاطس (أرباع)
10-8	1	المشروم
20	900g	البازلاء
8-6	200g	الفلفل، بدون بذور ومقطع كشرائح
13-10	200g	السيبانخ
30-20	400g	الدجاج (بدون عظم)
10	200g	السماك القليله
17-12	200g	شرائح السمك
8-6	400g	القرديدس
22-20	2	ذيل الكركند (مجمد)
15-10	400g	بلح البحر

✳ لا تستخدم بلح البحر المفتوح قبل الطهي. قم بالتبخير إلى أن تنفتح القشور تماما وتجاهل أي قشور غير مفتوحة بعد الطهي.

15 نافذة مستوى الماء	9 صينية	الرسومات
16 الوحدة الأساسية	10 ماء	4 فتحات
17 لمبة	11 أنبوب بخار	5 مقبض
18 جهاز التوقيت	12 العنصر	6 الغطاء
	13 شفة الصب	7 وعاء الأرز
	14 خزان	8 سلة

10 يتم التعليم على مقابض السلة بالأرقام 1 و 2 و 3. ويمكنك استخدام السلال 1 أو 2 أو 3 في كل مرة.

قم بتركيب السلة 1 فوق الصينية

ضع الطعام في السلة.

قم بتركيب السلة 2 فوق السلة 1.

ضع الطعام في السلة.

قم بتركيب السلة 3 فوق السلة 2.

ضع الطعام في السلة.

قم بتركيب الغطاء.

كن حذرا مع النكهات

11 سوف تتساقط عناصر السلة العلوية في السلة التي تحتها. لا تضع النكهات الخفيفة تحت النكهات القوية أو الخضروات تحت الأطعمة الدهنية.

التدوير

12 للسماح للبخار بالتدوير:

1 قم بوضع الطعام بشكل فضفاض في السلال.

2 استخدم طبقات طعام مفردة كلما كان ذلك ممكنا.

3 اترك مسافات بين قطع الطعام.

4 عند وضع طبقات الطعام في سلة، اترك مسافات بين القطع في كل طبقة للسماح بتدوير البخار خلال الطبقات.

التمائل

13 للطهي المنتظم:

1 اقطع كل قطع الطعام في سلة بنفس الحجم تقريبا.

2 ضع القطع الأكبر أو الطعام المطبوخ لمدة طويلة بالقرب من الخزان.

3 ضع القطع الأصغر أو الطعام المطبوخ لمدة قصيرة بعيدا عن الخزان.

الطبخ الزائد

14 لا تفلق كثيرا بخصوص الطبخ الزائد - التبخير طريقة لطيفة نسبيا للطبخ و عموما لا تؤثر بضع دقائق إضافية.

15 لا تقم بطهي الأسماك أكثر من اللازم - فسوف تكون كمضغه مطاط وطعمها مثل الورق المقوى.

الطبخ

16 أوصل قابس الجهاز بالتتيار الكهربائي.

17 أدر جهاز التوقيت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت الذي تريده.

18 سوف تضئ اللبنة.

19 سوف يبدأ البخار في ملء السلال.

20 عندما يرجع جهاز التوقيت إلى 0، سوف يبدق جرس ويتوقف القدر البخاري.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل شخص بالغ ومسؤول. استخدم الجهاز ثم احفظه بعيدا عن متناول الأطفال.
- 2 لا تضع وحدة القاعدة في سائل. لا تستخدم الجهاز في الحمام أو بالقرب من الماء أو في الخارج.
- 3 لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز – قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- 4 املا الخزان لحد علامة **max** (1.2 لتر). وإذا ملأت أكثر من اللازم، قد يخرج ماء مغلي وقد تتلف القدر البخاري.
- 5 لا تلمس الأسطح الساخنة لوحدة القاعدة أو الغطاء أو السلال أو وعاء الأرز أو الصينية. استخدم قفازات فرن أو قطعة قماش وارفعها بالمقابض.
- 6 لا تقترب من أعلى الجهاز وحافظ على اليدين والذراعين والوجه وما إلى ذلك خالية من البخار المتسرب.
- 7 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- 8 لا تغطي الجهاز أو تضع أي شيء فوقه.
- 9 لا تفرش السلال بورقة أو رقيقة معدنية، الخ – وإلا تسد فتحات البخار.
- 10 افضل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقيل نقله وقيل تنظيفه.
- 11 اترك الجهاز ليبرد تماما قبل نقله أو تنظيفه.
- 12 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- 13 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- 14 لا تستخدم الجهاز إذا كان متضررا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- 15 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.



للاستعمال المنزلي فقط

التحضير

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 2 ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقا لمنع التعثر به أو تشبكه.
- 3 سوف يخرج البخار. فلا تضع الجهاز بالقرب من الستائر أو تحت الأرفف أو الخزائن أو بالقرب من أي شيء يمكن أن يتعرض للتلف من جراء خروج البخار.
- 4 استخدم صواني عشاء أو صينية لوضع السلال فيما بعد حيث ستقوم بالتنظيف. وسيكون هذا هو الوقت المناسب لترتيب ملاعق الخدمة والملاقط وغيرها لتفريغ السلال. لا تنس قفازات الفرن.

الملء

- 5 املا الخزان لحد علامة **max** (1.2 لتر). سوف يمنحك ذلك 60 دقيقة على الأقل من التبخير وهو وقت كاف بالنسبة لمعظم الأطعمة.
- 6 لا تضيف أي شيء للماء. ويجب إضافة التوابل والمرق وما إلى ذلك للطعام وليس ماء التبخير. فلن يدور مع البخار وسوف يتركز فقط في الخزان وربما يضر أسطح الخزان والعنصر.
- 7 قم بتركيب أنبوب البخار حول العنصر وهكذا يكون العنصر في وسطها.
- 8 ضع الصينية على وحدة القاعدة.
- 9 لا تتركب الصينية إلا في اتجاه واحد لترك مكان للوحة التحكم. وهي تمنع عصائر الأطعمة من الوصول للعنصر والخزان.