



Russell Hobbs



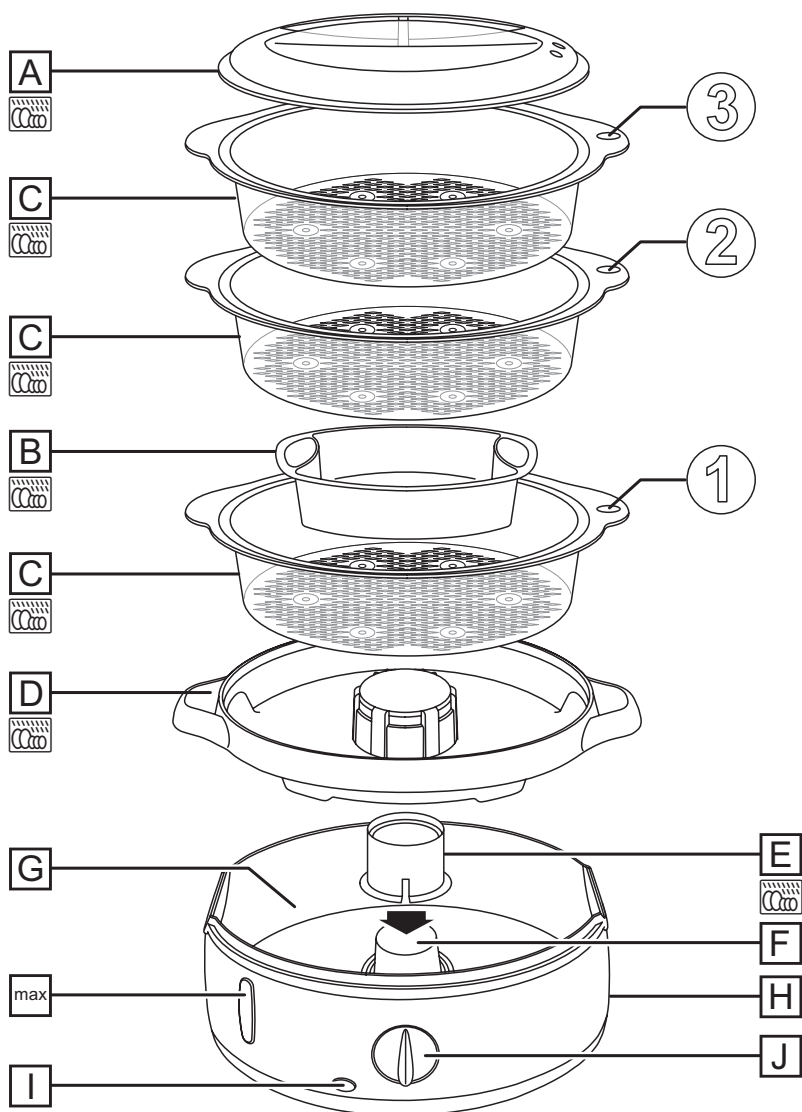
19270-56



www.russellhobbs.com



- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



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:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't put the base unit in liquid.

Misuse of the appliance may cause injury.

 The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.

- Don't put frozen meat or poultry in the steamer – defrost fully before use.
- 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.
- Don't reach over the appliance, and keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam.
- 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.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|---------------|---|
| A. Lid | G. Reservoir |
| B. Rice bowl | H. Base unit |
| C. Basket | I. Light |
| D. Tray | J. Timer |
| E. Steam tube |  Dishwasher safe |
| F. Element | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash all removable parts in warm soapy water, rinse and dry.

FILLING

1. Fill the reservoir to **max** (1.2l). This'll give you about 60 minutes steaming, enough time for most foods.
2. 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.

ASSEMBLY

1. Fit the steam tube round the element, so that the element is in its centre.
2. Sit the tray on the base unit. The tray fits only one way round, to allow for the control panel. It prevents juices from the food reaching the element and reservoir.
3. 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. Put food in the basket.
 - b) Fit basket 2 on top of basket 1. Put food in the basket.
 - c) Fit basket 3 on top of basket 2. Put food in the basket.
 - d) Fit the lid.

COOKING

1. Put the plug into the power socket.
2. Turn the timer clockwise to the required time. Don't try to turn it anti-clockwise or you may damage it.
3. The light will come on.
4. Steam will start to fill the baskets.
5. When the timer returns to **0**, a bell will sound and your steamer will switch off.
6. If you want to stop the appliance early, unplug it.

TOPPING UP

1. Slowly pour water into one of the holes at the sides of the tray.
2. Keep an eye on the water level – don't let it get above **max**.

COOKING RICE

1. Add the dry rice and water to the rice bowl in the ratio according to the package directions.
2. Place the rice bowl into the bottom steaming basket.
3. Fit the lid on the steaming basket.
4. Rice should take 15 to 20 minutes, depending on type, quantity, and personal taste.
5. Check that the rice is cooked to your liking. Adjust the steaming times if not.
 - 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.

FINISHED?

1. Unplug the appliance.
2. Put the lid on a plate or tray.
3. Lift the baskets off and set them down on plates or a tray.
4. Remove the tray carefully – the juices will be hot, and they may stain if spilt.
5. Empty the reservoir via one of the pouring lips at the sides.

WARNING

Use extreme caution when removing the baskets. Never remove all the baskets together. Remove the baskets one at a time starting with the top one. Use oven mitts or similar to help protect against burns from hot steam.

BOILING DRY

If the appliance boils dry, the thermostat will cut off power to the element. The light will go off, but the timer will keep going. The thermostat will cycle on and off till you remember to add water, or till the timer returns to **0** and switches off.

1. Unplug the base unit, let it cool for a couple of minutes, then fill the reservoir with water and start again.
2. 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.

SUGGESTED STEAMING TIMES

These foods are best cooked using your steamer from cold. Fill the reservoir with cold water, add the ingredients and set the timer according to the table.

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
Broccoli	Cut into 1-2 cm florets/pieces	13-15
Green Beans	Lay flat in the basket	13-15
Carrots	Slice approx. ½ cm thick	17-19
Cabbage (savoy)	Shred or cut into pieces	11-13
Asparagus	Lay flat in the basket	11-13
Courgettes	Slice approx. ½ cm thick	9-11
Sprouts	Whole (approx. 2 cm in diameter)	13-15
Cauliflower	Cut into 1-2 cm florets/pieces	15-17
Sweetcorn	Whole, on the cob	17-21
Potatoes	New potatoes or potatoes cut into 1-2 cm pieces	21-23

The following foods should be cooked once steam is being produced by your steamer. Add the ingredients to the basket(s) and cover with the lid but don't put the baskets onto the drip tray until steam is being produced. Once steaming, carefully put the basket(s) with the food inside onto the drip tray using oven gloves or similar and start timing.

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
Boiled egg	Soft / Medium / Hard / Well done	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Place in a ramekin or small dish	5-6
Chicken breast	Butterfly or dice into 1-2cm pieces	12-14
Salmon/round fish	Cod, Haddock, etc.	7-9
Flat white fish	Plaice, Sole, Basa, etc.	3-4
Steak fish	Tuna, Swordfish, etc.	7-9
Mussels	Stir half way through cooking	8-10
King prawns	Remove shells. Steam for 2-3 minutes or until the prawns have cooked all the way through. Stir half way through cooking.	

HINTS, TIPS AND FOOD SAFETY

- Don't worry too much about overcooking. Steaming is a relatively gentle cooking method and a few minutes extra generally won't matter.
- 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.
- Ensure the water level always remain above the Min mark of the water level window.
- The steaming lid should be kept on at all times during steaming.
- Arrange food in a single layer.
- Uniformly cut foods will steam more evenly.
- Stir food halfway through a longer steam cycle for more even steaming.
- Foods that require longer cooking times should be placed in lower steaming baskets.
- Place foods that require gentle steaming or shorter cooking times in higher baskets.
- You'll need to experiment to find the times which suit your favourite foods and food combinations.
- Use the rice bowl to cook any foods that are in a sauce or liquid.
- Poultry or fish juices may drip and transfer flavours. To help prevent this, wrap them in foil.
- 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.
- Cook meat, poultry, etc. until the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- 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.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. Wipe the base unit, inside and out, with a clean damp cloth.
3. Hand wash the removable parts.



You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

DE-SCALING YOUR STEAMER

Over time, mineral deposits can affect your steamer's performance. Removing these deposits (or de-scaling) is recommended every 3 months.

1. Make about 1 litre of descaling solution following the manufacturer's instructions. Pour the solution into the water reservoir.
2. Fit the steam guide, drip tray, one steaming basket and the lid.
3. Steam for 25 minutes
4. Unplug the unit and allow it to cool completely.
5. Pour out the descaling solution.
6. Repeat steps 1–4 using water only. Repeat until all traces of descaler have been removed.
7. Wash all removable parts in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.



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:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Lassen Sie den Sockel nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich. Die Restwärme hält die Oberfläche nach dem Gebrauch warm.

- Kein gefrorenes Fleisch in den Dampfgarer geben – es muss vor dem Garen ganz aufgetaut werden
- 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.
- Greifen Sie nicht über das Gerät – Hände, Arme, Gesicht usw. vom entweichenden Dampf fernhalten.
- 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.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- A. Deckel
- B. Reisschale
- C. Korb
- D. Ablage
- E. Dampfaufsatz
- F. Heizelement
- G. Wassertank

- H. Sockel
- I. Kontroll-Lampe
- J. Timer
-  Spülmaschinenfest

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie die Teile vollständig ab und lassen Sie sie trocknen.



AUFFÜLLEN

1. 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.
2. 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.
3. Stecken Sie den Dampfaufsatz über das Heizelement, so dass sich dieses in der Mitte befindet.

AUFSTELLEN

1. Positionieren Sie die Ablage auf dem Sockel.
2. 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.
3. Auf den Korbgriffen befinden sich die Markierungen 1,2 und 3. Sie können 1, 2 oder 3 Körbe gleichzeitig verwenden.
 - a) Setzen Sie Korb 1 auf die Ablage. Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - b) Setzen Sie Korb 2 auf Korb 1. Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - c) Setzen Sie Korb 3 auf Korb 2. Befüllen Sie ihn mit Lebensmitteln.
 - d) Setzen Sie den Deckel auf.

KOCHEN

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen. Nicht versuchen, ihn gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, da er dadurch beschädigt werden könnte.
3. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
4. Dampf verteilt sich in den Körben.
5. Steht der Timer wieder auf **0**, hören Sie einen Klingelton und der Dampfkocher wird automatisch ausgeschaltet.
6. Wollen Sie das Gerät vorzeitig ausschalten, ziehen Sie den Stecker vom Strom.

WASSER NACHGIESSEN

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

REIS KOCHEN

1. Füllen Sie trockenen Reis und Wasser im auf der Packung angegebenen Verhältnis in die Reisschale.
2. Setzen Sie die Reisschale in den unteren Dampfkorb.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfkorb.
4. Die Zubereitung von Reis dauert 15 bis 20 Minuten, abhängig von der Sorte, der Menge und dem persönlichen Geschmack.
5. Überprüfen Sie, ob der Reis wie gewünscht gekocht ist. Passen Sie andernfalls die Garzeit an.
- 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.

FERTIG?

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Den Deckel auf einen Teller oder ein Tablett legen.
3. Die Körbe herausnehmen und auf einen Teller oder ein Tablett legen.
4. Entfernen Sie vorsichtig die Ablage - die Flüssigkeit ist heiß und kann Flecken hinterlassen, wenn sie verschüttet wird.
5. Leeren Sie den Wassertank über die Ausgussöffnungen an den Seiten.

ACHTUNG

Entnehmen Sie die Körbe äußerst vorsichtig. Entnehmen Sie nie alle Körbe auf einmal. Entnehmen Sie einen Korb nach dem anderen, beginnend mit dem obersten. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches zum Schnutz vor Verbrennungen durch den heißen Dampf.

WAS PASSIERT, WENN DAS GERÄT „TROCKENKOCHT“?

Ist das gesamte Wasser verkocht, wird der Strom für das Heizelement durch das Thermostat abgeschaltet. Das Licht geht aus, aber der Timer wird nicht abgeschaltet. 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.

1. 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.
2. 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.

EMPFOHLENE GARZEITEN

Die folgenden Zutaten sollten beigegeben werden, solange Ihr Dampfgarer noch kalt ist. Befüllen Sie den Tank mit kaltem Wasser, legen Sie das Gargut in den Korb und stellen Sie den Timer wie in der Tabelle angegeben ein.

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Brokkoli	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	13-15
Grüne Bohnen	Flach in den Korb gelegt	13-15
Karotten	In ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten	17-19
Kohl (Wirsing)	Zerkleinert oder in Stücke geschnitten	11-13
Spargel	Flach in den Korb gelegt	11-13
Zucchini	In ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten	9-11
Rosenkohl	im Ganzen (ca. 2 cm im Durchmesser)	13-15
Blumenkohl	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	15-17
Mais	im Ganzen, am Kolben	17-21
Kartoffeln	Kartoffeln oder Frühkartoffeln in 1-2 cm große Stücke geschnitten	21-23

Die folgenden Zutaten sollten beigegeben werden, sobald Ihr Dampfgarer Dampf erzeugt. Legen Sie das Gargut in den Korb/die Körbe und setzen Sie den Deckel auf, aber setzen Sie die Körbe nicht auf die Auffangschale, bevor Dampf erzeugt wird. Sobald Dampf entsteht, setzen Sie den Korb/die Körbe mit dem

Gargut vorsichtig mit Ofenhandschuhen oder Ähnlichem auf die Auffangschale und starten Sie den Timer.

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Gekochtes Ei	Weich / Medium / Hart / Durchgegart	5-6/7-8/9-10/11-12
Pochiertes Ei	In einem Auflaufförmchen oder einer kleinen Schüssel	5-6
Hähnchenbrust	Im Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten oder in 1-2 cm großen Stücken	12-14
Lachs/Rundfisch	Kabeljau, Schellfisch, etc.	7-9
Plattfisch, Weißfisch	Scholle, Seezunge, Pangasius, etc.	3-4
Steakfisch	Thunfisch, Schwertfisch, etc.	7-9
Miesmuscheln	Nach halber Garzeit umrühren	8-10
Riesengarnelen	Entfernen Sie die Schalen. Garen Sie die Garnelen 2-3 Minuten lang oder bis sie komplett durchgegart sind. Nach halber Garzeit umrühren.	



HINWEISE, TIPPS UND SICHERHEIT IM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- 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.
- Damit der Dampf zirkulieren kann, ist Folgendes zu beachten:
 - a) Das Gargut lose in die Körbe legen
 - b) Das Gargut sollte nach Möglichkeit in nur einer Schicht in den Korb gelegt werden
 - c) Zwischen den Stücken Platz lassen
 - d) 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.
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand stets über der Min-Markierung der Wasserstandsanzeige liegt.
- Der Dampfdeckel sollte während des gesamten Garvorgangs aufgesetzt sein.
- Legen Sie jeweils nur eine Schicht Gargut auf.
- Gleichmäßig geschnittenes Gargut wird gleichmäßiger gegart.
- Bei längeren Garzeiten rühren oder drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Zeit um, damit es gleichmäßig gegart wird.
- Legen Sie Gargut, das länger gegart werden muss, in die unteren Körbe.
- Legen Sie Gargut, das sanfter oder kürzer gegart werden muss, in die oberen Körbe.
- Experimentieren Sie ein wenig, um herauszufinden, welche Garzeiten für Ihre Lieblingszutaten und -kombinationen ideal sind.
- Garen Sie Gargut, das Soße oder Flüssigkeiten enthält, in der Reisschale.
- Wickeln Sie Fisch und Geflügel in Alufolie, um zu verhindern, dass austretende Säfte den Geschmack anderer Zutaten beeinflussen.
- 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.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Sie sollten Blattgemüse so kurz wie möglich kochen, um sie grün und knusprig zu lassen. Indem man sie in Eiswasser eintaucht, wird der Kochvorgang unterbrochen.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
2. Den Sockel mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen, und zwar von innen und außen.
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

ENTKALKEN IHRES DAMPFGARERS

Kalkablagerungen können mit der Zeit die Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers beeinträchtigen. Es wird daher empfohlen, das Gerät alle 3 Monate von diesen Ablagerungen zu befreien (oder zu entkalken).

1. Mischen Sie etwa 1 Liter Entkalkungslösung nach Angaben des Herstellers. Füllen Sie die Lösung in den Wassertank.
2. Setzen Sie den Dampfableiter, die Auffangschale und einen Dampfkorb mit Deckel ein.
3. Lassen Sie das Gerät etwa 25 Minuten lang laufen.
4. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
5. Gießen Sie die Entkalkungslösung aus.
6. Wiederholen Sie Schritt 1–4 mit reinem Wasser, bis der Entkalker restlos ausgespült ist.
7. Waschen Sie alle separaten Teile in warmem Seifenwasser oder auf der oberen Etage der Spülmaschine.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

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:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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.

 Veillez à ne pas plonger le bloc de base dans du liquide.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La chaleur résiduelle permet de maintenir les surfaces chaudes après utilisation.

- Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans le cuiseur-vapeur – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- 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.
- N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- 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.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- A. Couvercle
- B. Bol de riz
- C. Panier
- D. Plateau
- E. Tuyau à vapeur
- F. Élément

- G. Réservoir
- H. Base
- I. Voyant
- J. Minuterie
-  Résistant au lave-vaisselle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et séchez-les.

REPLISSAGE

1. 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.
2. 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.

MONTAGE

1. Placez le tuyau de vapeur autour de l'élément de manière à ce que l'élément se situe en son centre.
2. Placez le plateau sur le bloc de base. 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.
3. Les poignées du panier portent les marques 1, 2 et 3. Vous pouvez utiliser simultanément les paniers 1, 2 ou 3.
 - a) Placez le panier 1 sur le dessus du plateau Mettez des aliments dans le panier.
 - b) Placez le panier 2 au dessus du plateau 1. Mettez des aliments dans le panier.
 - c) Placez le panier 3 au dessus du plateau 2. Mettez des aliments dans le panier.
 - d) Posez le couvercle.

CUISSON

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée. Si vous essayez de le tourner à l'inverse vous l'endommageriez.
3. Le voyant s'allume.
4. La vapeur va commencer à remplir les paniers.
5. Lorsque la minuterie arrive à 0, une sonnerie retentit et le cuiseur à vapeur s'éteint.
6. Si vous souhaitez arrêter l'appareil plus tôt que prévu, débranchez-le.

REEMPLIR À NOUVEAU

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

CUISSON DU RIZ

1. Ajoutez le riz sec et l'eau dans le bol de riz en suivant les proportions indiquées sur l'emballage.
2. Placez le bol de riz dans le panier à vapeur inférieur.
3. Placez le couvercle sur le panier à vapeur.
4. Le riz cuit généralement en 15 à 20 minutes, en fonction du type de riz, de la quantité et de vos préférences personnelles.
5. Vérifiez que le riz est cuit à votre goût. Adaptez les durées de cuisson à la vapeur si ce n'est pas le cas.
- 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.

TERMINÉ ?

1. Débranchez l'appareil.
2. Placez le couvercle sur une assiette ou sur un plateau.
3. Enlevez les paniers et posez-les sur des assiettes ou sur un plateau.
4. Retirez le plateau délicatement – les jus sont chauds et peuvent provoquer des taches en cas de projections.
5. Videz le réservoir à l'aide d'un des becs verseurs sur les côtés.

AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous retirez les paniers. Ne retirez en aucun cas tous les paniers à la fois. Retirez les paniers un à un en commençant par le panier du haut. Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire pour vous protéger des brûlures qui peuvent être causées par la vapeur chaude.

ÉVAPORATION DE TOUTE L'EAU

Si l'appareil fonctionne à sec, le thermostat déconnectera l'alimentation électrique de l'élément. Le voyant s'éteindra, mais la minuterie continuera à fonctionner. 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.

1. Débranchez la base, laissez-la refroidir pendant deux minutes et ensuite remplissez le réservoir d'eau et recommencez.
2. 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.

DURÉES DE CUISSON À LA VAPEUR SUGGÉRÉES

Il est préférable de cuire ces aliments en démarrant la cuisson avec votre cuiseur à froid. Remplissez le réservoir d'eau froide, ajoutez les ingrédients et réglez la minuterie suivant le tableau.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Brocolis	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	13-15
Haricots verts	Déposés à plat dans le panier	13-15
Carottes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	17-19
Chou (frisé)	Hachés ou coupés en morceaux	11-13
Asperges	Déposés à plat dans le panier	11-13
Courgettes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	9-11
Choux de Bruxelles	Entiers (diamètres de 2 cm environ)	13-15
Chou-fleur	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	15-17
Maïs doux	Entiers, sur l'épi	17-21
Pommes de terre	Pommes de terre nouvelles ou pommes de terre coupées en morceaux de 1 à 2 cm	21-23

Les aliments suivants doivent être cuits à partir du moment où de la vapeur est produite par votre cuiseur à vapeur. Placez les ingrédients dans le(s) panier(s) et couvrez-les avec le couvercle, mais ne placez pas les paniers sur le plateau d'égouttage jusqu'à ce que de la vapeur soit produite. Dès que de la vapeur est produite, placez avec précaution le(s) panier(s) contenant les aliments sur le plateau d'égouttage en utilisant des gants de cuisine ou une protection similaire et démarrez la minuterie.



Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Œuf à la coque	Mou / Moyen / Dur / Bien cuit	5-6/7-8/9-10/11-12
Œuf poché	Placez l'œuf dans un ramequin ou dans un petit plat	5-6
Poitrine de poulet	Ouvrez le poisson en portefeuille ou coupez-le en morceaux de 1 à 2 cm	12-14
Saumon/poissons ronds	Cabillaud, aiglefin, etc.	7-9
Poisson blanc plat	Plie, sole, pangasius, etc.	3-4
Steak de poisson	Thon, espadon, etc.	7-9
Moules	Mélangez à mi-cuisson	8-10
Crevettes royales	Retirez les coquilles. Faites cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites. Mélangez à mi-cuisson.	

ASTUCES, CONSEILS ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- 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.
- Pour permettre la circulation de la vapeur:
 - a) Placez les aliments dans les paniers sans les serrer.
 - b) Si possible placez une seule couche d'aliments dans le panier.
 - c) Laissez des espaces entre les morceaux.
 - d) 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.
- Veillez à ce que le niveau d'eau reste toujours au-dessus de la marque Min de la fenêtre de niveau d'eau.
- Le couvercle du cuiseur à vapeur doit être placé à tout moment sur le cuiseur pendant la production de vapeur.
- Disposez les aliments en une seule couche.
- La cuisson des aliments découpés de manière uniforme sera plus régulière.
- Mélangez les aliments à mi-cuisson si vous utilisez un cycle de cuisson à la vapeur plus long afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
- Les aliments qui nécessitent des durées de cuisson plus longues doivent être placés dans les paniers de cuisson à la vapeur des niveaux inférieurs.
- Placez les aliments qui nécessitent une cuisson à la vapeur plus douce ou des durées de cuisson plus courts dans les paniers des niveaux supérieurs.
- Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- Utilisez le bol de riz pour cuire tous types d'aliments en sauce ou plongés dans un liquide.
- Les volailles et les poissons peuvent produire des jus riches en saveurs. Pour éviter la perte de ces saveurs, emballez ces aliments dans du papier aluminium.
- N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuissez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson.
- 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.
- 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.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon propre humide.
3. Lavez à la main les pièces amovibles.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.



DÉTARTRAGE DE VOTRE CUISEUR À VAPEUR

Au fil du temps, des dépôts minéraux peuvent affecter la performance de votre cuiseur à vapeur. Il est recommandé d'éliminer ces dépôts (c'est-à-dire d'effectuer un détartrage) tous les 3 mois.

1. Préparez environ 1 litre de solution de détartrage en suivant les instructions du fabricant. Versez la solution dans le réservoir à eau.
2. Positionnez le tube de guidage de la vapeur, le plateau d'égouttage, un panier à vapeur et le couvercle.
3. Faites fonctionner le cuiseur à vapeur pendant 25 minutes
4. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
5. Videz la solution de détartrage.
6. Répétez les étapes 1 à 4 en utilisant uniquement de l'eau. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les résidus du produit détartrant aient été éliminés.
7. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

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:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

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.

 Plaats de basismodule niet in een vloeistof.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden. De restwarmte houdt na gebruik de oppervlakken warm.

- Gebruik de stoomkoker niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- Raak de hete oppervlakken van de basismodule, het deksel, de stoomschalen, de rijstkom of het drupbakje niet aan. Gebruik ovenwanten of een doek en til ze alleen op bij de handgrepen.
- Reik niet over het apparaat heen en houd uw handen, armen, gezicht etc. verwijderd van de vrijkomende stoom.
- 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.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- A. Deksel
- B. Rijstkom
- C. Stoomschaal
- D. Drupbakje
- E. Stoompijp
- F. Verwarmingselement
- G. Reservoir

- H. Basismodule
- I. Lampje
- J. Timer
-  Vaatwasmachinebestendig

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Was de verwijderbare onderdelen in warm zeepwater, spoel deze goed en droog ze.

VULLEN

1. Vul het reservoir tot **max** (1,2l). Dit geeft ongeveer 60 minuten stoom, wat voor de meeste etenswaren voldoende is.
2. Voeg niets toe aan het water. Kruiden, marinades e.d. dienen aan de etenswaren te worden toegevoegd, niet aan het stromende water. Ze circuleren niet met de stoom, maar concentreren zich in het reservoir, waardoor de oppervlakken van het reservoir en het verwarmingselement kunnen beschadigen.



MONTAGE

1. Plaats de stoompipj rond het verwarmingselement, zodat het verwarmingselement in het midden zit.
2. Plaats het drupbakje op de basismodule. Het drupbakje zal slechts op één manier passen, zodat het bedieningspaneel kan worden gebruikt. Het voorkomt dat sappen van het eten het verwarmingselement en reservoir bereiken.
3. 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 drupbakje. Plaats etenswaren in stoomschaal 1.
 - b) Zet stoomschaal 2 bovenop stoomschaal 1. Plaats etenswaren in de stoomschaal.
 - c) Zet stoomschaal 3 bovenop stoomschaal 2. Plaats etenswaren in de stoomschaal.
 - d) Plaats het deksel.

KOKEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Draai de timer met de klok mee naar de benodigde tijd. Draai niet tegen de klok in aangezien dit de timer kapot maakt.
3. Het lampje zal oplichten.
4. De stoomschalen worden gevuld met stoom.
5. Wanneer de timer weer op 0 staat, klinkt er een bel en zal de stoomkoker uitschakelen.
6. Indien u het apparaat eerder wilt stoppen, moet u de stekker uit het stopcontact halen.

BIJVULLEN

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

RIJST KOKEN

1. Doe de droge rijst en het water in de rijstkom in de hoeveelheden die op het pakket staan aangegeven.
2. Plaats de rijstkom in de onderste stoommand.
3. Plaats het deksel op de stoommand.
4. Het duurt ongeveer 15 tot 20 minuten om rijst te stomen, afhankelijk van het type, de hoeveelheid en persoonlijke voorkeur.
5. Controleer dat de rijst naar wens gekookt is. Pas de stoomtijd aan als dit niet het geval is.
 - 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.

KLAAR?

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Leg het deksel op een bord of een dienblad.
3. Haal de stoomschalen van het apparaat en zet ze op een bord of een dienblad.
4. Verwijder de lekbak voorzichtig - de sappen zullen heet zijn en kunnen vlekken achterlaten indien er wordt gemorst.
5. Maak het reservoir leeg via één van de openingen aan de zijkant.

WAARSCHUWING

Wees bijzonder voorzichtig wanneer u de manden verwijderd. Verwijder nooit alle manden tegelijk. Verwijder de manden een voor een, begin met de bovenste mand. Gebruik ovenwanten of een gelijkwaardig product om u te beschermen tegen brandwonden door stoom.

DROOGSTOMEN

Wanneer het apparaat droogstoomt, zal de thermostaat de stroom naar het verwarmingselement verbreken. Het lampje zal uitgaan, maar de timer zal blijven doorlopen. De thermostaat zal aan- en uitgaan, totdat u water toevoegt of totdat de timer weer 0 aangeeft en het apparaat uitschakelt.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, laat het apparaat enkele minuten afkoelen, vul het reservoir met water en begin opnieuw.
2. 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.

GESUGGEREERDE STOOMTIJDEN

Dit voedsel kan het beste bereid worden door met een koude stomer te beginnen. Vul het reservoir met koud water, voeg de ingrediënten toe en stel de timer in volgens de tabel.

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Broccoli	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	13-15
Sperziebonen	Vlak in de mand leggen	13-15
Wortels	In stukken van ong. ½ cm dik snijden	17-19
Kool (savooiekool)	In stukken scheuren of snijden	11-13
Asperges	Vlak in de mand leggen	11-13
Courgettes	In stukken van ong. ½ cm dik snijden	9-11
Spruiten	Heel (diam. ong. 2 cm)	13-15
Bloemkool	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	15-17
Maïs	Heel, als kolf	17-21
Aardappels	Nieuwe aardappels of aardappels in stukjes van 1-2 cm	21-23

Het volgende voedsel kan het beste toegevoegd worden zodra uw stomer stoom produceert. Voeg de ingrediënten toe aan de mand(en) en plaats het deksel, maar zet de manden pas op het lekbakje zodra er stoom wordt geproduceerd. Zodra er stoom wordt geproduceerd, zet u de mand(en) met het voedsel voorzichtig op het lekbakje, gebruik ovenwanten of een gelijkwaardig product.

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Gekookt ei	Zacht / medium / hard / doorbakken	5-6/7-8/9-10/11-12
Gepocheerd ei	In een kommetje of kleine schaal plaatsen	5-6
Kipfilet	Vlinderen of in stukjes van 1-2 cm snijden	12-14
Zalm/ronde vis	Kabeljauw, schelvis enz.	7-9
Platvis, witvis	Schol, schar, pangas enz.	3-4

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Stevige vis	Tonijn, zwaardvis enz.	7-9
Mosselen	Halverwege de bereiding roeren	8-10
Grote garnalen	De schaal verwijderen. 2-3 minuten stomen of tot de garnalen helemaal gaar zijn. Halverwege de bereiding roeren.	

HINTS, TIPS EN VOEDSELVEILIGHEID



- Wees niet bang etenswaren te gaar te stomen; stomen is een relatief zachte bereidingsmethode en een paar minuten meer maakt meestal geen verschil.
- 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.
- Zorg ervoor dat het waterpeil altijd boven het merkteken Min. van het kijkglas voor waterniveau blijft.
- Het stoomdeksel moet altijd op de mand blijven tijdens het stomen.
- Plaats het voedsel in een enkele laag.
- Gelijktijdig gesneden voedsel stoomt gelijkmatiger.
- Roer het voedsel halverwege een langere stoomperiode voor gelijkmatiger stomen.
- Voedsel dat langer moet garen, moet in de onderste stoommanden geplaatst worden.
- Plaats voedsel dat zacht of korter moet garen in de hogere manden.
- U zult moeten experimenteren om de tijden te vinden die bij uw favoriete voedsel en combinaties passen.
- Gebruik de rijstkom om voedsel in saus of vloeistof te bereiden.
- Sap van kip of vis kan druppelen en smaken overbrengen. Verpak ze in folie om dit te voorkomen.
- 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.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- U moet bladgroentes zo min mogelijk koken, zodat ze groen en knapperig blijven. Door ze in ijswater te dopen zal het kookproces stoppen.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
2. Veeg de basismodule van binnen en buiten af met een schone vochtige doek.
3. Was de afneembare onderdelen met de hand.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

UW STOMER ONTKALKEN

Door de tijd heen kan minerale afzetting de prestatie van uw stomer nadelig beïnvloeden. Het wordt aanbevolen om deze afzetting om de 3 maanden te verwijderen (ontkalken).

1. Maak ongeveer 1 liter ontkalkingsoplossing volgens de instructies van de fabrikant. Giet de oplossing in het waterreservoir.

2. Plaats de stoompijp, het lekbakje, een stoommand en het deksel.
3. Stoom gedurende 25 minuten.
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Giet de ontkalkingsoplossing af.
6. Herhaal stap 1-4 met schoon water. Herhaal tot alle sporen van ontkalken verwijderd zijn.
7. Was alle afneembare elementen met warm zeepwater of in de bovenste lade van de vaatwasser.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

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:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Non immergere la base in sostanze liquide.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde. Il calore residuo mantiene le superfici calde dopo l'uso.

- Non mettere nella pentola a vapore carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla.
- 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.
- Non sporgersi sopra la pentola, e tenere lontano le mani, le braccia, il volto, ecc. dal vapore che fuoriesce.
- 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.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- A. Coperchio
- B. Ciotola per il riso
- C. Cestello
- D. Vassoio
- E. Tubo vapore
- F. Elemento di riscaldamento
- G. Serbatoio

- H. Base
- I. Spia
- J. Timer
-  Lavabile in lavastoviglie



AL PRIMO UTILIZZO

Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare.

RIEMPIMENTO

1. 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.
2. 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.

MONTAGGIO

1. Montare il tubo vapore attorno all'elemento di riscaldamento in modo che quest'ultimo si trovi al centro.
2. Collocare il vassoio sulla base. 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.
3. 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. Mettere il cibo nel cestello.
 - b) Montare il cestello 2 sopra al cestello 1. Mettere il cibo nel cestello.
 - c) Montare il cestello 3 sopra al cestello 2. Mettere il cibo nel cestello.
 - d) Montare il coperchio.

COTTURA

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Ruotare il timer in senso orario per impostarlo sul tempo necessario. Non cercare di ruotarlo in senso antiorario perché si romperebbe.
3. La spia si accende.
4. Il vapore inizierà a riempire i cestelli.
5. Quando il timer tornerà a 0 si sentirà un segnale acustico e la vaporiera si spegnerà.
6. Se si vuole fermare l'apparecchio, scollegarlo.

RABBOCCO

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

COME CUOCERE IL RISO

1. Aggiungere riso asciutto e acqua nella ciotola per il riso secondo la proporzione indicata sul pacchetto.
2. Disporre la ciotola per il riso nel cestello inferiore per la cottura a vapore.
3. Mettere il coperchio sul cestello per la cottura a vapore.
4. La cottura del riso è di 15 - 20 minuti, a seconda del tipo, della quantità e del gusto personale.
5. Controllare che la cottura del riso sia di vostro gradimento. Regolare i tempi di cottura a vapore se non lo avete ancora fatto.
- Mettendo il riso sotto altri cibi, i liquidi di tali cibi modificherebbero il sapore del riso, e il liquido addizionale potrebbe farlo spappolare.

FINITO?

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Porre il coperchio su un piatto od un vassoio.
3. Sollevare i cestelli e deporli sui piatti o sul vassoio.
4. Rimuovere il vassoio con cura - i liquidi saranno caldi e potrebbero macchiare se schizzano.
5. Svuotare il serbatoio mediante le aperture per il riempimento poste ai lati.

AVVERTENZA

Prestare molta cura nel rimuovere i cestelli. Non rimuovere tutti i cestelli in una volta sola.

Rimuoverli uno alla volta iniziando da quello superiore. Utilizzare dei guanti da forno o simili per proteggersi dalle ustioni che potrebbero essere provocate dal vapore caldo.



L'ACQUA NEL SERBATOIO È FINITA

Se l'acqua nell'apparecchio dovesse asciugarsi, il termostato toglierebbe energia all'elemento. La spia si spegnerebbe, ma il timer continuerebbe a funzionare. 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.

1. Staccare la spina della base, lasciare raffreddare la base per un paio di minuti e riempire quindi il serbatoio con acqua, poi ricominciare.
2. 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.

TEMPI DI COTTURA A VAPORE CONSIGLIATI

E' bene cuocere questi alimenti utilizzando la vaporiera a freddo. Riempire il serbatoio di acqua fredda, aggiungere gli ingredienti e impostare il timer secondo la tabella.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Broccoli	Tagliare in pezzi/infiorescenze di 1-2 cm	13-15
Fagiolini	Disporre sul fondo del cestello	13-15
Carote	Fare delle fette di circa ½ centimetro di spessore	17-19
Cavolo (cavolo verza)	Spezzare o tagliare a pezzi	11-13
Asparago	Disporre sul fondo del cestello	11-13
Zucchine	Fare delle fette di circa ½ centimetro di spessore	9-11
Cavolini	Intero (circa 2 centimetri di diametro)	13-15
Cavolfiore	Tagliare in pezzi/infiorescenze di 1-2 cm)	15-17
Mais dolce	Intero, sulla pannocchia	17-21
Patate	Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm	21-23

I seguenti alimenti devono essere cucinati quando la pentola inizia a produrre vapore. Aggiungere gli ingredienti al/i cestello/i e coprire con il coperchio ma non mettere i cestelli sul vassoio raccogli gocce fino a quando c'è produzione di vapore. Una volta iniziata la cottura a vapore, collocare con cura il/i cestello/i con dentro il cibo sul vassoio raccogli gocce utilizzando dei guanti da forno o simili e avviare il timer.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Uovo bollito	Morbido / Medio / Duro / Ben cotto	5-6/7-8/9-10/11-12
Uovo in camicia	Collocare in un pirottino o un piattino	5-6
Petto di pollo	Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm	12-14
Salmone/filetti di pesce	Merluzzo, eglefino, ecc.	7-9
Pesce piatto bianco	Platessa, sogliola, pangasio, ecc.	3-4
Pesce a tranci	Tonno, pesce spada, ecc.	7-9

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Cozze	Mescolare a metà cottura	8-10
Gamberi reali	Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 2-3 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura.	

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E SICUREZZA DEL CIBO

- 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.
- 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.
- Assicurarsi che il livello dell'acqua sia al di sopra del segno Min nel finestrino di livello dell'acqua.
- Il coperchio della vaporiera deve essere inserito al suo posto durante la cottura a vapore.
- Sistemare il cibo su un unico strato.
- Tagliando in modo uniforme gli alimenti si ottiene una cottura a vapore più uniforme.
- Mescolare il cibo a metà ciclo di vapore per ottenere una vaporizzazione più uniforme.
- Gli alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi devono essere posizionati nei cestelli per la cottura al vapore più bassi.
- Disporre gli alimenti che richiedono una cottura a vapore delicata o tempi di cottura più brevi nei cestelli più alti.
- Dovrete individuare i tempi di cottura che si adattano ai vostri cibi preferiti e ai vari abbinamenti.
- Utilizzare la ciotola per il riso per cucinare tutti gli alimenti con salsa o liquido.
- I succhi di pollame o pesce possono gocciolare e trasferire i sapori. Per evitare ciò, avvolgerli in carta di alluminio.
- 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.
- 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.
- Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata arresterete il processo di cottura.

CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Passare un panno pulito inumidito sull'interno e sull'esterno della base.
3. Lavare a mano le parti rimovibili.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

DECALCIFICAZIONE DELLA VAPORIERA

Con il passare del tempo, i depositi di minerali possono influire sulle performance della vaporiera. Si raccomanda di rimuovere questi depositi (o decalcificare) ogni 3 mesi.

1. Preparare circa 1 litro di soluzione decalcificante seguendo le istruzioni del produttore. Versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua.
2. Montare la guida vapore, il vassoio raccogli gocce, un cestello per la cottura a vapore e il coperchio.
3. Far funzionare per 25 minuti.
4. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
5. Fare fuoriuscire la soluzione decalcificante.
6. Ripetere le fasi 1-4 utilizzando solo acqua. Ripetere fino a quando tutte le tracce di decalcificante sono state rimosse.
7. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo o nel cestello superiore della lavastoviglie.



RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

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:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

 No sumerja la base en líquidos.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

 Las superficies del aparato estarán calientes. El calor residual mantendrá las superficies calientes después de usar el aparato.

- No ponga ningún tipo de carne congelada (incluyendo la de ave) en la vaporera – descongélela antes de usar.
- 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.
- No pase ninguna parte del cuerpo por encima del aparato, y mantenga las manos, brazos, cara, etc. fuera del alcance del vapor emanante.
- 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.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|----------------------|--|
| A. Tapa | G. Depósito |
| B. Cubeta para arroz | H. Base |
| C. Cesta | I. Luz |
| D. Bandeja | J. Temporizador |
| E. Tubo del vapor |  Apto para lavavajillas |
| F. Resistencia | |

ANTES DEL PRIMER USO

Lave las partes extraíbles en agua caliente con jabón, aclárelas bien y séquelas.

LLENADO

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

MONTAJE

1. Encaje el tubo sobre la resistencia de forma que esta quede en el centro del tubo.
2. Asiente la bandeja en la base. 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.
3. 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. Ponga los alimentos en la bandeja.
 - b) Ponga la cesta 2 sobre la parte superior de la cesta 1. Ponga los alimentos en la bandeja.
 - c) Ponga la cesta 3 sobre la parte superior de la cesta 2. Ponga los alimentos en la bandeja.
 - d) Ponga la tapa.



COCINAR

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado. No intente girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj o lo romperá.
3. Se encenderá la luz.
4. Las cestas irán llenándose de vapor.
5. Cuando el temporizador llegue a la posición 0 sonará un timbre y la vaporera se apagará.
6. Si desea parar el aparato antes, desenchúfelo.

LLENAR

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

COCINAR ARROZ

1. Añada arroz seco y agua a la cubeta para arroz en las proporciones indicadas en el paquete.
2. Meta la cubeta para arroz dentro de la cesta de abajo.
3. Coloque la tapa sobre la cesta.
4. 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.
5. Compruebe que el arroz ha quedado a su gusto. En caso contrario, ajuste los tiempos de cocción.
- 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.

¿HA TERMINADO?

1. Desenchufe el aparato.
2. Ponga la tapa sobre un plato o bandeja.
3. Saque las cestas y póngalas sobre platos o una bandeja.
4. Retire la bandeja con cuidado; los jugos de los alimentos pueden estar calientes y manchar si salpican.
5. Vacíe el depósito mediante una de las boquillas de vaciado situadas en los lados del aparato.

ADVERTENCIA

Retire las cestas con sumo cuidado. No retire nunca todas las cestas a la vez. Retírelas una por una, empezando por la de arriba. Utilice guantes de cocina o similares para ayudar a protegerse contra quemaduras provocadas por el vapor caliente.

HERVIDO EN SECO

Si el aparato se queda sin agua durante la cocción, el termostato cortará el paso de corriente a la resistencia. La luz se apagará, pero el temporizador seguirá funcionando. El termostato conmutará entre apagado y encendido hasta que le ponga agua, o hasta que el temporizador se ponga en 0 y se apague.

1. Desenchufe la base, déjela enfriar por un par de minutos, y entonces llene el depósito con agua y comience otra vez.
2. 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.

TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

Es preferible cocer estos alimentos empezando con la vaporera fría. Llene el depósito con agua fría, añada los ingredientes y ajuste el temporizador según se indica en la tabla.

Alimentos (frescos)	Notas	Tiempo (minutos)
Brócoli	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	13-15
Judías verdes	Extender de forma plana en la cesta	13-15
Zanahorias	Cortar en rodajas de aprox. ½ cm de grosor	17-19
Col rizada	Cortar en trozos o en tiras	11-13
Espárragos	Extender de forma plana en la cesta	11-13
Calabacines	Cortar en rodajas de aprox. ½ cm de grosor	9-11
Coles de Bruselas	Enteras (aprox. 2 cm de diámetro)	13-15
Coliflor	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	15-17
Maíz	La mazorca entera	17-21
Patatas	Patatas nuevas o patatas cortadas en trozos de 1-2 cm	21-23

Para los siguientes alimentos deberá iniciarse la cocción una vez que la vaporera ya esté generando vapor. Añada los ingredientes a la(s) cesta(s) y cubra con la tapa, pero no coloque las cestas sobre la bandeja de goteo hasta que empiece a producirse vapor. Una vez salga vapor, coloque cuidadosamente sobre la bandeja la(s) cesta(s) con los ingredientes en su interior, utilizando guantes de cocina o protección similar e inicie el temporizador.

Alimentos (frescos)	Notas	Tiempo (minutos)
Huevo duro	Blando / Medio / Duro / Bien hecho	5-6/7-8/9-10/11-12
Huevo escalfado	Colocar en un ramekín o recipiente pequeño	5-6
Pechuga de pollo	Cortar en mariposa o en trozos de 1-2 cm	12-14
Salmón/pescado redondo	Bacalao, abadejo, etc.	7-9
Pescado plano blanco	Platija, lenguado, panga, etc.	3-4

Pescado para filetes	Atún, emperador, etc.	7-9
Mejillones	Remover a mitad de la cocción	8-10
Langostinos	Pelar. Cocer al vapor durante 2-3 minutos o hasta que se hayan hecho por completo. Remover a mitad de la cocción.	

INDICACIONES, CONSEJOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 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.
- Para permitir que circule el vapor:
 - Ponga la comida holgadamente en las cestas.
 - Siempre que sea posible, use capas individuales de comida.
 - Deje espacios entre los pedazos de comida.
 - Cuando ponga comida en la cesta, deje espacios entre los pedazos de cada capa para permitir que el vapor circule entre la comida.
- Asegúrese de que el nivel de agua se mantiene siempre por encima de la marca Min en la ventana de nivel de agua.
- La tapa del cocedor a vapor deberá permanecer colocada en todo momento durante la cocción.
- Coloque los alimentos en una sola capa.
- Los alimentos cortados por igual se cocerán de forma más uniforme.
- En los ciclos de cocción más largos, remueva a mitad del ciclo para asegurar un cocción más uniforme.
- Los alimentos que requieren tiempos de cocción más prolongados deberán colocarse en las cestas inferiores.
- Coloque los alimentos que precisen una cocción suave o tiempos de cocción más cortos en las cestas superiores.
- Será necesario experimentar con los tiempos de cocción para encontrar los que mejor se ajustan a sus alimentos favoritos y sus combinaciones.
- Utilice la cubeta para arroz para cocer cualquier tipo de alimentos en una salsa o líquido.
- Los jugos de las aves o pescados pueden gotear y dar sabor a otros alimentos. Para evitarlo, envuélvalos en papel de aluminio.
- 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.
- 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.
- Debe cocinar los vegetales de hojas lo menos posible para mantenerlos verdes y crujientes. Sumergiéndolos en agua helada parará el proceso de cocción.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- Limpie la base, por dentro y fuera, con un paño húmedo limpio.
- Lave a mano las piezas que puedan separarse.



Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

ELIMINACIÓN DE LA CAL

Con el tiempo, las incrustaciones de sustancias minerales pueden afectar al rendimiento del cocedor a vapor. Se recomienda eliminar dichas incrustaciones (eliminar la cal) cada 3 meses.

- Prepare alrededor de 1 litro de solución desincrustante siguiendo las instrucciones del fabricante. Vierta la solución en el depósito de agua.

2. Coloque el tubo de vapor, la bandeja de goteo, una cesta y la tapa.
3. Deje la vaporera en funcionamiento durante 25 minutos.
4. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
5. Vacíe la solución desincrustante.
6. Repita los pasos 1-4 utilizando agua únicamente. Repetir hasta eliminar por completo todo rastro del desincrustante.
7. Lave todas las partes extraíbles en agua templada con lavavajillas o en la bandeja superior del lavavajillas.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

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:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não mergulhe a base em líquido.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

 As superfícies do aparelho aquecerão. O calor residual manterá as superfícies quentes após a utilização.

- Não coloque carne ou aves domésticas congeladas na panela a vapor – descongele completamente antes de utilizar.
- 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.
- Não se debruce por cima do aparelho, mantenha as mãos, os braços, a cara, etc. afastados do vapor que sai.
- 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.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- A. Tampa
- B. Taça do arroz
- C. Cesto
- D. Tabuleiro
- E. Tubo do vapor
- F. Resistência
- G. Depósito

- H. Base
- I. Luz
- J. Temporizador
-  Lavável na máquina



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave as peças removíveis em água morna com sabão, enxague bem e seque.

ENCHER O DEPÓSITO

1. 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.
2. 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.

MONTAGEM

1. Instale o tubo de vapor em volta da resistência, com a resistência ao centro do tubo.
2. Assente o tabuleiro sobre a base. 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.
3. As pegas do cesto estão marcadas com 1, 2 e 3. Poderá usar 1, 2 ou 3 cestos simultaneamente.
 - a) Instale o cesto 1 sobre o tabuleiro. Coloque os alimentos no cesto.
 - b) Instale o cesto 2 sobre o cesto 1. Coloque os alimentos no cesto.
 - c) Instale o cesto 3 sobre o cesto 2. Coloque os alimentos no cesto.
 - d) Coloque a tampa.

COZINHAR

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Gire o controlo do temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para o tempo desejado. Não o tente mover no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou parti-lo-á.
3. A luz acende.
4. O vapor começará a encher os cestos.
5. Quando o temporizador regressar ao 0, soará uma campainha, e a panela a vapor desligar-se-á.
6. Se pretender desligar o aparelho mais cedo, desligue-o da corrente.

ENCHER

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

COZER ARROZ

1. Junte o arroz seco e a água à taça de arroz na proporção indicada nas instruções da embalagem.
2. Coloque a taça de arroz no cesto de cozer a vapor inferior.
3. Coloque a tampa no cesto de cozer a vapor.
4. O arroz deverá levar 15 a 20 minutos a cozer, dependendo do tipo de arroz, da quantidade, e do gosto pessoal.
5. Verifique se o arroz está cozinhado ao seu gosto. Caso contrário, ajuste os tempos de cozedura a vapor.
- 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.

TERMINOU?

1. Desligue o aparelho.
2. Coloque a tampa num prato ou tabuleiro.
3. Retire os cestos e coloque-os em pratos ou num tabuleiro.

4. Retire cautelosamente o tabuleiro – os sucos estarão quentes, e poderão manchar se forem entornados.
5. Esvazie o depósito por um dos bicos laterais.

AVISO

Tenha muito cuidado ao remover os cestos. Nunca remova todos os cestos juntos de uma vez. Remova os cestos um de cada vez começando pelo cesto superior. Use luvas de forno ou semelhante para ajudar a proteger contra queimaduras do vapor quente.

FERVER EM SECO

Caso a fervura gaste toda a água no aparelho, o termóstato cortará a corrente à resistência. A luz apagar-se-á, mas o temporizador prosseguirá. 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.

1. Desligue a base da tomada eléctrica, deixe-a arrefecer durante aproximadamente dois minutos, encha o depósito com água e comece de novo.
2. 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 recomendar, porque o processo de cozedura não pára imediatamente depois de o depósito ficar sem água.



TEMPOS DE COZEDURA A VAPOR SUGERIDOS

Estes alimentos ficam melhor cozinhados se usar a sua panela de cozedura a vapor fria no início. Encha o depósito com água fria, junte os ingredientes e programe o temporizador de acordo com a tabela.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Brócolos	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	13-15
Feijão verde	Coloque no cesto de forma plana	13-15
Cenouras	Corte em fatias de ½ cm de espessura (aprox.)	17-19
Couve (lombarda)	Desfie ou corte em pedaços	11-13
Espargos	Coloque no cesto de forma plana	11-13
Curgetes	Corte em fatias de ½ cm de espessura (aprox.)	9-11
Couves de Bruxelas	Inteiros (2 cm em diâmetro aprox.)	13-15
Couve-flor	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	15-17
Milho doce	Inteiro, na espiga	17-21
Batatas	Batatas novas ou batatas cortadas em pedaços de 1-2 cm	21-23

Os seguintes alimentos devem ser cozinhados assim que a panela de cozedura a vapor começar a produzir vapor. Acrescente os ingredientes ao(s) cesto(s) e cubra com a tampa, mas não coloque o(s) cesto(s) no tabuleiro recetor até que o vapor comece a ser produzido. Quando começar a ser produzido vapor, coloque cuidadosamente o(s) cesto(s) com os alimentos no interior sobre o tabuleiro recetor com a ajuda de luvas de forno ou semelhante e inicie o tempo.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Ovo cozido	Gema mole/cozedura média/cozido/bem passado	5-6/7-8/9-10/11-12
Ovo escalfado	Coloque num ramequim ou prato pequeno	5-6
Peito de frango	Corte em borboleta ou em cubos de 1-2 cm	12-14
Salmão/peixe redondo	Bacalhau, arinca, etc.	7-9
Peixe branco achatado	Solha, linguado, peixe-panga, etc.	3-4
Posta de peixe	Atum, peixe-espada, etc.	7-9
Mexilhões	Mexa a meio da cozedura	8-10
Camarão tigre	Remova as cascas. Coza a vapor durante 2-3 minutos ou até os camarões terem cozido na totalidade. Mexa a meio da cozedura.	

DICAS, SUGESTÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 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.
- Para auxiliar a circulação do vapor:
 - a) Coloque os alimentos sem os apertar.
 - b) Sempre que possível utilize camadas simples de alimentos.
 - c) Deixe espaços entre os pedaços.
 - d) 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.
- Certifique-se de que o nível da água se mantém sempre acima da marca Min da janela do nível da água.
- A tampa de cozer a vapor deverá ser mantida em todos os momentos durante a cozedura a vapor.
- Distribua os alimentos numa única camada.
- Alimentos cortados de forma uniforme cozerão a vapor de forma mais equilibrada.
- Mexa os alimentos a meio de um ciclo de cozedura a vapor mais longo para obter uma cozedura mais uniforme.
- Os alimentos que necessitem de tempos de cozedura superiores deverão ser colocados nos cestos de cozedura a vapor inferiores.
- Coloque os alimentos que necessitem de cozedura a vapor mais suave ou tempos de cozedura mais curtos nos cestos superiores.
- É necessário experimentar de forma a encontrar os tempos que se adequam aos seus alimentos favoritos e combinações.
- Utilize a taça de arroz para cozinhar quaisquer alimentos que estejam num molho ou líquido.
- Os sucos de aves ou peixe poderão derramar e transferir sabores. Para ajudar a evitar esta situação, enrole-os em alumínio.
- 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.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Os vegetais de folha devem ser cozinhados o menos possível, para os manter verdes e estaladiços. Mergulhá-los em água gelada para o processo de cozedura.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Limpe a base por dentro e por fora com um pano limpo e húmido.
3. Lave à mão as peças removíveis.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

DESCALCIFICAR A SUA PANELO DE COZEDURA A VAPOR

Com o passar do tempo, os depósitos minerais poderão afetar o desempenho da sua panela de cozedura a vapor. É recomendado remover estes depósitos (ou descalcificar) a cada 3 meses.

1. Faça cerca de 1 litro de solução descalcificante seguindo as instruções do fabricante. Verta a solução para o interior do depósito de água.
2. Encaixe o guia de vapor, o tabuleiro recetor, um cesto de cozedura a vapor e a tampa.
3. Coza a vapor durante 25 minutos

4. Desligue a unidade da corrente elétrica e deixe-a arrefecer na totalidade.
5. Retire a solução descalcificante.
6. Repita os passos 1-4 usando apenas água. Repita até que todos os vestígios de descalcificante sejam removidos.
7. Lave todas as peças removíveis em água morna com detergente ou na prateleira superior da máquina de lavar loiça.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.



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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke basen i væske.

Forkert brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

 Apparatets overflader kan blive meget varme. Eftervarme holder overfladerne varme efter brug.

- Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i dampkogerens – optø det helt inden brug.
- Rør ikke ved de varme overflader på kogerens base, låg, kurve, risskål eller bakke. Brug ovnhandsker eller et viskestykke og løft kun delene i håndtagene.
- Ræk ikke ind over apparatet og hold hænder, arme, ansigt, etc. væk fra damp, som slipper ud.
- 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.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------|--|
| A. Låg | G. Vandbeholder |
| B. Risskål | H. Base |
| C. Kurv | I. Indikator |
| D. Bakke | J. Timer |
| E. Dampør |  Tåler opvaskemaskine |
| F. Element | |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt af og tør.

OPFYLDNING

1. Fyld vandbeholderen til max-mærket (1,2 l). Dette giver dig cirka 60 minutters dampning, nok til de fleste slags mad.
2. 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.

SAMLING

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



TILBEREDNING

1. Tilslut apparatet til strøm.
2. Drej timeren i urets retning og indtil den ønskede tid. Forsøg ikke at dreje den mod urets retning, den vil gå i stykker.
3. Lampen tænder.
4. Dampen vil begynde at fylde kurvene.
5. Når timeren vender tilbage til 0, lyder en klokke, og dampkogerens slukker.
6. Tag apparatets stik ud, hvis du ønsker at stoppe det før tid.

OPFYLDNING

1. Hæld langsomt vand ind ad hullerne på bakkens sider.
2. Hold øje med vandniveauet – lad det ikke overstige **max**.

RISKOGNING

1. Hæld tør ris og vand i risskålen i det forhold, der angives på pakken.
2. Sæt risskålen ned i den nederste dampkurv.
3. Læg låget på dampkurven.
4. Tilberedningstid for ris er 15 til 20 minutter, afhængig af type, mængde og personlig smag.
5. Kontrollér, at risen er kogt efter din smag. Tilpas dampningstiden om nødvendigt.
- Hvis du lægger ris under andre fødevarer, vil væde fra disse ændre risens smag, og den ekstra væske vil gøre den svampet.

FÆRDIG?

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Læg låget på en tallerken eller plade.
3. Løft kurvene af og sæt dem på en tallerken eller plade.
4. Tag forsigtigt bakken af – væden vil være meget varm, og kan plette, hvis den spildes.

5. Tøm vandbeholderen gennem en af hældetudene i siderne.

ADVARSEL

Vær yderst forsigtig, når du tager kurvene af. Tag aldrig alle kurvene af på én gang. Tag i stedet kurvene af én ad gangen - start med den øverste. Brug ovnhandsker eller lignende, som hjælper med at beskytte dig imod forbrænding fra den meget varme damp.

HVIS APPARATET KOGER TØRT

Hvis apparatet koger tørt, vil termostaten afbryde strømforsyningen til elementet. Lampen slukker, men timeren fortsætter. Termostaten slår til og fra, indtil du husker at tilføje vand, eller indtil timeren vender tilbage til **0** og slukker.

1. Tag basens stik ud, lad den køle af i nogle minutter og fyld derefter vandbeholderen med vand og start igen.
2. 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.

VEJLEDENDE DAMPNINGSTIDER

Disse fødevarer tilberedes bedst, hvis du bruger dampkokeren fra kold tilstand. Fyld vandbeholderen med koldt vand, tilsæt ingredienserne og indstil timeren ifølge tabellen.

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
Broccoli	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Lægges fladt ned i kurven	13-15
Gulerødder	Skæres i skiver på ca. ½ cm	17-19
Kål (savoy)	Rives eller skæres i stykker	11-13
Asparges	Lægges fladt ned i kurven	11-13
Squash	Skæres i skiver på ca. ½ cm	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	15-17
Majskolber	Hele, på kolben	17-21
Kartofler	Nye kartofler eller kartofler skæres i 1-2 cm store stykker	21-23

Tilberedning af de følgende fødevarer må først starte, når dampkokeren begynder at producere damp. Læg ingredienserne i kurven/kurvene og læg låget på, men stil ikke kurven på drypbakken, før dampen begynder at sive ud. Når det damper fra dampkokeren stilles kurven/kurvene med maden i oven på drypbakken - brug altid ovnhandsker eller lignende. Indstil tilberedningstiden.

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
Hårdkogt æg	Blødkogt/smilende/let hårdkogt/meget hårdkogt	5-6/7-8/9-10/11-12
Pocheret æg	Hældes i en ramekin eller lille skål	5-6
Kyllingebryst	Butterfly-udskæring, eller 1-2 cm store tern	12-14
Laks/rundfisk	Torsk, kuller, etc.	7-9
Flad hvid fisk	Rødspætte, søtunge, basafisk, etc.	3-4
Fiskesteak	Tun, sværdfisk, etc.	7-9
Muslinger	Rør halvvejs gennem tilberedningstiden	8-10
Kongerejer	Fjern skaller. Dampes i 2-3 minutter, eller indtil rejerne er tilberedt hele vejen igennem. Rør halvvejs gennem tilberedningstiden.	

RÅD, TIPS OG FØDEVARESIKKERHED

- Du behøver ikke bekymre dig synderligt om overkogning – dampning er en relativ nænsom tilberedningsmetode, og et par ekstra minutter plejer ikke at betyde noget.
- 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.
- Sørg for, at vandniveauet altid er over Min-mærket i vandniveau vinduet.
- Damplåget skal altid være påsat under dampning.
- Læg altid maden i ét enkelt lag.
- Mad i nogenlunde lige store stykker tilberedes mere ensartet.
- Rør i maden halvvejs under en længere dampning, så maden bliver dampet ensartet.
- Mad, der kræver længere tilberedningstid skal lægges i de nederste dampkurve.
- Og mad, der kræver nænsom dampning eller kortere tilberedningstid skal lægges i de øvre dampkurve.
- Du er nødt til at eksperimentere for at finde frem til de tider, som passer til din yndlingsmad og madsammensætninger.
- Mad, som ligger i sauce eller væske skal tilberedes i risskålen.
- Væde fra fisk og fjerkræ kan dryppe og derved overføre smag. Dette kan afhjælpes ved at pakke fisk/fjerkræ ind i alufolie.
- Brug ikke muslinger, som er åbne inden kogning. Damp indtil skallerne er helt åbne, og kassér skaller, som ikke har åbnet sig efter tilberedning.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Bladgrønsager skal koges så lidt som muligt, så de forbliver grønne og sprøde. Tilberedningsprocessen stoppes ved at lægge dem hurtigt i iskoldt vand.



PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
2. Tør basen af indvendigt og udvendigt med en ren fugtig klud.
3. Vask de aftagelige dele af i hånden.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

AFKALKNING

Der kan med tiden opstå kalkaflejringer, som kan påvirke dampkogerens ydeevne. Vi anbefaler, at du fjerner disse aflejringer (afkalker) hver 3. måned.

1. Lav ca. 1 liter afkalkningsblanding ifølge brugsanvisningen fra fabrikanten. Hæld blandingen i vandbeholderen.
2. Påsæt damprør, drypbakken, en dampkurv og låget.
3. Damp i 25 minutter.
4. Tag apparatets stik ud og lad det køle helt af.
5. Hæld afkalkningsblanding ud.
6. Gentag trin 1-4, men denne gang kun med vand. Gentag dette, indtil alle spor af afkalkningsprodukt er væk.

7. Vask alle aftagelige dele af i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinens øverste kurv.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Lägg inte ned basenheten i någon vätska.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

 Apparatens utsida blir varm. Eftervärmen gör att utsidorna fortfarande är varma efter avslutad användning.

- Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i ångkokaren – tina ingredienserna fullständigt före tillagning.
- 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.
- Böj dig inte över apparaten och håll dig på avstånd från utströmmande ånga.
- 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.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|-------------------|---|
| A. Lock | G. Vattenbehållare |
| B. Risinsats | H. Basenhet |
| C. Korg | I. Signallampa |
| D. Uppsamlingsfat | J. Timer |
| E. Ångrör |  Kan diskas i diskmaskin |
| F. Element | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska alla löstagbara delar i varmt vatten med diskmedel, skölj noga och torka.



FYLLA PÅ VATTEN

1. Fyll vattenbehållaren till markeringen "max" (1,2 liter). Ångkokningen kommer då att ta 60 minuter, den tid som passar för de flesta ingredienser.
2. 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.

MONTERING

1. Sätt fast ångröret runt elementet och kontrollera att det är centrerat i mitten.
2. Sätt uppsamlingsfatet på basenheten. Uppsamlingsfatet kan bara placeras åt ett håll av hänsyn till kontrollpanelen. Uppsamlingsfatet förhindrar att vätska från ingredienserna kommer i kontakt med elementet och vattenbehållaren.
3. Handtagen på korgarna är markerade med 1, 2 och 3. Man kan använda alla korgarna samtidigt.
 - a) Sätt korg 1 på uppsamlingsfatet. Lägg ingredienser i korgen.
 - b) Sätt korg 2 över korg 1. Lägg ingredienser i korgen.
 - c) Sätt korg 3 över korg 2. Lägg ingredienser i korgen.
 - d) Sätt på locket.

TILLAGNING

1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
2. Vrid timern medurs till önskad tid. Vrid inte timern moturs, då går den sönder.
3. Signallampan lyser.
4. Korgarna kommer att fyllas med ånga.
5. När timern återgår till 0 hörs en ljudsignal och ångkokaren stängs av.
6. En extra säkerhetsåtgärd är att dra ut stickkontakten från vägguttaget.

PÅFYLLNING

1. Håll försiktigt på vatten genom ett av hålen på uppsamlingsfatets sidor.
2. Håll ett öga på vattennivån – låt inte vattnet överstiga markeringen "**max**".

ATT KOKA RIS

1. Tillsätt det torra riset i risskålen i den mängd som paketet anger.
2. Placera risskålen i den nedre ångkokningskorgen.
3. Sätt på locket på ångkokningskorgen.
4. Ris ska kokas i 15–20 minuter beroende på sort, kvantitet och personlig smak.
5. Kontrollera att riset har tillagats enligt dina önskemål. Anpassa ångkokningstiderna om så inte är fallet.
- Om man sätter risinsatsen under andra ingredienser kan vätska från dessa ingredienser ändra risets smak och överskottet av vätska gör riset till gröt.

FÄRDIG?

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Lägg locket på en tallrik eller ett uppsamlingsfat.
3. Lyft av korgarna och sätt ned dem på tallrikar eller uppsamlingsfat.
4. Var försiktig när du tar bort uppsamlingsfatet – vätskan är het och om den spills ut kan den fläcka ned.
5. Töm vattenbehållare genom en av hållkanterna på vattenbehållarens sidor.

VARNING

Var extremt försiktig när du tar ut korgarna. Ta aldrig ut alla korgar samtidigt. Ta ut korgarna en i taget och börja med den översta. Använd ugnshandskar eller liknande för att förhindra brännskador från het ånga.

TORRKOKNING

Om apparaten torrkokar kommer termostaten att avbryta strömtillförseln till elementet Signallampan släcks men timern fortsätter att fungera. Termostaten kommer att kretsa fram och tillbaka tills du kommer ihåg att fylla på vatten eller tills timern återgår till 0 och kopplas ur.

1. Koppla ur basenheten och låt den svalna under några minuter. Fyll sedan på vatten i vattenbehållaren och koppla in apparaten igen.
2. 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.

FÖRESLAGNA ÅNGKOKNINGSTIDER

Dessa livsmedel tillagas bäst i ångkokaren när de är kalla. Fyll behållaren med kallt vatten, tillsätt ingredienserna och ställ in timern enligt tabellen.



Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
Broccoli	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	13-15
Haricots verts	Lägg platt i korgen	13-15
Morötter	Skär i slantar på ca ½ cm	17-19
Kål (savoy)	Riv eller skär i bitar	11-13
Sparris	Lägg platt i korgen	11-13
Zucchini	Skär i slantar på ca ½ cm	9-11
Brysselkål	Hela (ca 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	15-17
Majs	Hela, på kolv	17-21
Potatis	Färskpotatis eller potatis skuren i 1-2 cm stora bitar	21-23

Följande livsmedel ska tillagas när ångkokaren börjar avge ånga. Tillsätt ingredienserna i korgen(-arna) och täck med locket, men sätt inte korgarna på uppsamlingsfatet förrän ånga produceras. När man ångkokar ska man försiktigt sätta korgen(-arna) med maten i på uppsamlingsfatet med hjälp av ugnshandske eller liknande och starta timern.

Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
Hårdkokta ägg	Mjuk/Mellan/Hård/Välstekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Förlorade ägg	Placera i en portionsform eller liten ugnsfast form	5-6
Kycklingbröst	Filéa eller tärna 1-2 cm stora bitar	12-14
Lax/rund fisk	Torsk, kolja, etc.	7-9
Platt vit fisk	Rödspätta, sjötunga, pangasius, etc.	3-4
Fiskfilé	Tonfisk, svärdfisk, etc.	7-9
Musslor	Rör om efter halva tillagningstiden	8-10
Kungsräkor	Avlägsna skalen. Ångkoka i 2-3 minuter eller tills räkorna är genomkokta. Rör om efter halva tillagningstiden.	

RÅD, TIPS OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Överkokning är inget stort problem – ångkokning är nämligen en relativt varsam tillagningsmetod och ett par minuter mer eller mindre spelar i regel ingen roll.
- Tänk på följande för att ångan ska kunna cirkulera:
 - a) Packa ingredienserna löst i korgarna
 - b) Lägg om möjligt bara ned ett lager ingredienser
 - c) Sprid ut ingredienserna
 - d) 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
- Se till att vattennivån alltid är över Min-markeringen på vattennivåfönstret.
- Ångkokningslocket ska vara på under hela ångkokningen.
- Lägg ingredienserna i ett enda lager.
- Skär ingredienserna i jämnstora bitar för bättre resultat.
- Rör om efter halva tillagningstiden i en lång ångkokningscykel för jämnare tillagning.
- Livsmedel som kräver längre tillagningstid bör placeras i de lägre ångkokningskorgarna.
- Placera livsmedel som kräver skonsam ångkokning eller kortare tillagningstider i de högre korgarna.
- Man bör pröva sig fram för att se vilka tillagningstider som passar olika livsmedel och matkombinationer.
- Använd risskålen för att tillaga mat i sås eller vätiska.
- Sky från fågel eller fisk kan droppa och överföra smaker. För att undvika detta kan man slå in dem i foliepapper.
- 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.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- 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.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
2. Torka av basenheten inuti och utanpå med en ren och fuktig trasa.
3. Diska avtagbara delar för hand.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra yttlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

ATT AVKALKA DIN ÅNGKOKARE

Med tiden kan kalkavlagringar påverka prestandas hos din ångkokare. Vi rekommenderar att man avlägsnar dessa avlagringar (avkalkar) var tredje månad.

1. Gör ungefär en liter avkalkningslösning enligt tillverkarens anvisningar. Håll lösningen i vattenbehållaren.
2. Sätt på ångledaren, uppsamlingsfatet, en ångkokningskorg och locket.
3. Ångkoka i 25 minuter
4. Dra ut sladden på apparaten och låt den svalna helt.
5. Håll ut avkalkningslösningen.
6. Upprepa steg 1-4 med endast vatten. Upprepa tills alla spår av avkalkningslösning är borta.
7. Diska alla avtagbara delar i varmt vatten med diskmedel eller i den övre korgen på diskmaskinen.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



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

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke legg baseenheten i væske.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

 Apparatets overflater vil bli varme. Restvarmen vil holde overflatene varme etter bruk.

- Ikke legg frossen mat eller fugl i dampkokeren – tin opp før bruk.
- Ikke ta på de varme overflatene på baseenheten, lokket, kurvene, risbollen eller brettet. Bruk ovnsvotter eller en klut og løft dem kun i håndtakene.
- Ikke strekk deg over apparatet, og hold hender, armer, ansikt osv. unna dampen som kommer ut.
- 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.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- A. Deksel
- B. Risbolle
- C. Kurv
- D. Brett
- E. Damprør
- F. Element

- G. Beholder
- H. Baseenhet
- I. Lys
- J. Tidsbryter
-  Kan vaskes i oppvaskmaskin

FØR FØRSTE BRUKEN

Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, og tørk.

FYLLING

1. Fyll beholderen til max (1,2 l). Dette vil gi ca. 60 minutters dampkoking, og det er nok for de fleste matvarer.
2. 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.

MONTERING

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

KOKING

1. Ha kontakten i støpselet.
2. Vri tidsbryteren med klokken til tiden du ønsker. Ikke vri den mot klokken, da dette vil kunne ødelegge den.
3. Lyset vil komme på.
4. Kurvene vil begynne å fylles med damp.
5. Når tidsbryteren er på 0 igjen, vil en klokke ringe, og dampkokeren vil slå seg av.
6. Hvis du vil stoppe apparatet før tiden, kan du bare ta ut stikkkontakten.



PÅFYLLING

1. Hell vann sakte inn i et av hullene på sidene av brettet.
2. Hold øye med vannivået – ikke la det stige over **max**.

KOKE RIS

1. Tilsett tørr ris og vann i risbollen slik det fremgår av veiledningen på pakken.
2. Sett risbollen nederst i dampkurven.
3. Legg lokket på dampkurven.
4. Ris skal ta 15 til 20 minutter, avhengig av type, mengde og personlige preferanser.
5. Sjekk at risen er kokt slik du liker. Tilpass damptiden hvis ikke.
- Hvis du setter ris under annen mat, vil safter fra denne maten endre risens smak, og den ekstra væsken vil kunne gjøre den bløt.

FERDIG?

1. Koble fra apparatet
2. Legg lokket på en plate eller et fat.
3. Løft ut kurvene og sett dem på plater eller brett.
4. Ta ut brettet forsiktig – saftene vil være varme, og de vil kunne danne flekker hvis de søles ut.

5. Tøm beholderen via en av hellekantene på sidene.

ADVARSEL

Vær svært varsom når du fjerner kurvene. Fjern aldri alle kurvene samtidig. Fjern en kurv av gangen fra toppen av. Bruk ovnsvotter eller liknende for å beskytte deg mot å brenne deg på varm damp.

TØRRKOKING

Hvis apparatet tørrkoker, vil termostaten stanse strømmen til elementet. Lyset vil slukkes, men tidsbryteren vil fortsatt gå. Termostaten vil slå seg på og av til du heller på mer vann, eller til tidsbryteren kommer til **0** og slår av apparatet.

1. Koble fra baseenheten, la den kjøle seg ned i noen få minutter, fyll så på i beholderen og start på nytt.
2. 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.

FORESLÅTT DAMPTID

Disse matvarene blir best kokt ved å bruke dampkokeren din fra kaldt. Fyll vannbeholderen med kaldt vann, tilsett ingrediensene og innstill timeren etter anvisningen i tabellen.

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
Brokkoli	Skjær i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Legg flatt i kurven	13-15
Gulrøtter	Skjær ca ½ cm tykk	17-19
Kål (savoy)	Skjær eller kutt i strimler	11-13
Asparges	Legg flatt i kurven	11-13
Squash	Skjær ca. ½ cm tykk	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skjær i 1-2 cm buketter/stykker	15-17
Mais	Hele, i kolber	17-21
Poteter	Nypoteter eller poteter skåret i 1-2 cm store stykker	21-23

Følgende matvarer må kokes når dampen produseres av dampkokeren. Tilsett ingrediensene i kurven(e) og legg lokket over, men ikke sett kurvene på dryppskålen før dampen produseres. Når det lages damp, setter du kurvene med maten forsiktig inn på dryppskålen. Bruk ovnsvotter eller liknende og still inn tiden.

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
Kokt egg	Myk/Medium/Hard/Godt stekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Posjert egg	Legg i en serveringsbolle eller lite fat	5-6
Kyllingbryst	Skjær i 1-2 cm store terninger eller biter	12-14
Laks/rund fisk	Torsk, hyse/kolje, sov.	7-9
Flat, hvit fisk	Rødspette, flyndre, pangasius, etc.	3-4
Fiskeskiver	Tunfisk, sverdfisk, osv.	7-9
Muslinger	Rør om halvveis i kokingen	8-10
Kongereker	Fjern skjell. Dampkok i 2-3 minutter eller til rekene er gjennomkokt. Rør om halvveis i kokingen.	

TIPS, RÅD OG MATSIKKERHET

- 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.
- 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.
- Sørg for at vannivået alltid er over Min-merket på vannivåvindu.
- Damplokket må være på under hele dampingen.
- Legg maten i et enkelt lag.
- Mat som deles like store stykker vil dampes jevnere.
- Rør i maten halvveis ved lengre damptid for jevnere dampkoking.
- Mat som trenger lengre dampkoking bør plasseres i lavere kurver for dampkoking.
- Legg mat som trenger varsom dampkoking eller kortere koketid i høyere kurver.
- Du må prøve deg frem for å finne tidene som passer for maten du liker og sammensetningene av mat.
- Bruk risbollen til å koke mat i saus eller væske.
- Sky av fjærfe eller fisk kan dryppe og overføre smaker. Pakk dem i folie for å unngå dette.
- 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.
- Kok kjøtt, fjærfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- 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.



STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Tørk baseenhetens innside og utside med en ren fuktet klut.
3. Vask avtakbare deler for hånd.



Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

KALKFJERNING

Over tid kan mineralbelegg påvirke dampkokerens yteevne. Det anbefales at man fjerner disse avleiringene (kalkfjerning) hver 3 måned.

1. Lag en kalkfjerningsblanding på 1 liter slik produsenten anbefaler. Hell løsningen i vannbeholderen.
2. Sett på plass damprøret, dryppskålen, en dampkurv og lokket.
3. Dampkok i 25 minutter
4. Trekk ut ledningen og la den avjøre seg fullstendig.
5. Hell ut kalkfjerningsblanding.
6. Gjenta trinn 1-4 bare med vann. Gjenta til alle spor av kalkfjerningen er borte.
7. Vask alle avtakbare deler i varmt såpevann eller øverst i oppvaskmaskinen.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota pääyksikköä mihinkään nesteeseen.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi. Jälkilämpö pitää pinnat kuumina käytön jälkeen.

- Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- Älä koske pääyksikön kuumiin pintoihin, kanteen, koreihin, riisikulhoon tai alusastiaan. Käytä patalappuja tai liinaa ja nosta koreja vain kahvoista.
- Älä kurkottele laitteen yli, ja pidä kädet, käsivarret, kasvot jne. etäällä haihtuvasta vesihöyrystä.
- Vesihöyryä haihtuu. Älä sijoita laitetta lähelle verhoja, hyllyjen ja kaappien alle tai lähelle mitään, mikä voisi vahingoittua haihtuvasta höyrystä.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin ja kuivaa.

TÄYTTÖ

1. Täytä säiliö maksimi tasoon (1,2 l). Tämä antaa sinulle noin 60 minuutin höyrytysajan, joka on riittävä aika useimmille ruoka-aineille.
2. 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.

KOKOAMINEN

1. Kiinnitä höyryputki elementin ympärille siten, että elementti on sen keskellä.
2. Aseta alusastia pääyksikköön. Alusastia sopii vain yhdellä tavalla, jotta ohjauspaneeli mahtuu.



Alusastia estää ruoan nesteiden pääsyn elementtiin ja vesisäiliöön.

3. Korien kahvat on merkitty 1, 2 ja 3. Voit käyttää 1, 2 tai 3 koria yhtä aikaa.
 - a) Kiinnitä kori 1 alusastian päälle. Laita ruoka koriin.
 - b) Kiinnitä kori 2 korin 1 päälle. Laita ruoka koriin.
 - c) Kiinnitä kori 3 korin 2 päälle. Laita ruoka koriin.
 - d) Laita kansi.

HÖYRYTTÄMINEN

1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
2. Käännä ajastin myötäpäivään tarvittavan ajan kohdalle. Älä yritä kääntää vastapäivään tai voit rikkoa sen.
3. Valo syttyy.
4. Höyry alkaa täyttää koreja.
5. Kun ajastin palaa 0-asentoon, kello soi, ja höyrykeitin sammuu.
6. Jos haluat pysäyttää laitteen aikaisemmin, irrota se verkkovirrasta.

VEDEN LISÄÄMINEN

1. Kaada hitaasti alusastian reiästä.
2. Pidä silmällä veden tasoa – älä anna sen ylittää maksimi tasoa.

RIISIN KEITTÄMINEN

1. Lisää raaka riisi ja vesi riisikulhoon pakkaukseen merkittyjen annosmäärien mukaan.
2. Aseta riisikulho alimpaan höyrytyskoriin.
3. Kiinnitä kansi höyrytyskorin päälle.
4. Riisin valmistaminen kestää 15–20 minuuttia lajista, määrästä ja henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.
5. Tarkista riisin kypsyys mieltymyksiäsi mukaan. Säädä höyrytysaikaa, jos se ei ole sopiva.
6. Jos käytät useampaa höyrytyskoria, keitä riisi aina alimmassa korissa.
- Jos laitat riisin muiden ruokien alle, niiden nesteet muuttavat riisin maun, ja ylimääräinen neste tekee riisistä puuromaista.

VALMISTA?

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Laita kansi lautaselle tai tarjottimelle.
3. Nosta korit pois ja aseta ne alas lautasille tai alustalle.
4. Irrota alusastia varovasti – ruoista valuneet nesteet ovat kuumia, ja ne saattavat tahrata, jos ne valuvat.
5. Tyhjennä vesisäiliö sen sivulla olevan kaatonokan kautta.

VAROITUS

Ole erittäin varovainen, kun poistat koreja. Älä koskaan poista kaikkia koreja yhtä aikaa. Poista korit yksi kerrallaan aloittaen päällimmäisenä olevasta. Käytä patakintaita tai vastaavia suojaamassa höyryn aiheuttamilta palovammoilta.

KIEHUMINEN KUIVIIN

Jos laite pääsee kiehumään kuiviin, termostaatti katkaisee virran elementistä. Valo sammuu, mutta ajastin jatkaa toimintaa. Termostaatti kytkeytyy päälle ja pois, kunnes muistat lisätä vettä tai kunnes ajastin palaa 0-asentoon ja sammuu.

1. Irrota pääyksikkö verkkovirrasta, anna sen jäähtyä pari minuuttia, lisää sitten säiliöön vettä ja käynnistä uudelleen.
2. 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.

EHDOTETUT HÖYRYTYSAJAT

Nämä ruoka-aineet valmistuvat parhaiten, kun aloitat kylmällä höyrykeittimellä. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä, lisää ainekset ja aseta ajastin taulukon mukaisesti.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minuutteja)
Parsakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	13-15
Vihreät pavut	Aseta tasaisesti koriin	13-15
Porkkanat	Viipaloi noin ½ cm:n paksuisiksi	17-19
Savoijinkaali	Revi tai leikkaa paloiksi	11-13
Parsa	Aseta tasaisesti koriin	11-13
Kesäkurpitsa	Viipaloi noin ½ cm:n paksuisiksi	9-11
Ruusukaali	Kokonaisina (noin 2 cm läpimitaltaan)	13-15
Kukkakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	15-17
Maissi	Kokonaisina, tähkässä	17-21
Perunat	Uudet perunat tai perunat lohkotaan 1-2 cm:n paloiksi	21-23

Seuraavat ruoka-aineet tulee keittää, kun höyrykeitin alkaa tuottaa höyryä. Lisää ainekset koriin (koreihin) ja peitä kannella, mutta älä laita koreja valumisastian päälle ennen kuin höyryä alkaa tulla. Höyrytyksen alettua laita ruoka-aineet sisältävä(t) kori(t) varovasti valumisastian päälle käyttäen patakintaita tai vastaavia ja aloita ajastus.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minuutteja)
Keitetty kananmuna	Pehmeä / Keskipöy / Kova / Erittäin kova	5-6/7-8/9-10/11-12
Uppomuna	Laita annosvuokaan tai pieneen astiaan	5-6
Broilerin rinta	Perkaa kala, avaa kokonaisena tai kuutioi 1-2 cm:n paloiksi	12-14
Lohi/turskakala	Turska, kolja jne.	7-9
Kampela	Punakampela, kielikampela, pangasius jne.	3-4
Paistettu kala	Tonnikala, miekkakala jne.	7-9
Simpukat	Sekoita puolivälissä valmistusta	8-10
Jättikatkaravut	Poista kuoret. Höyrytä 2-3 minuuttia tai kunnes ravut ovat kunnolla kypsyneet. Sekoita puolivälissä valmistusta.	

VIHJEET, VINKIT JA TURVALLISUUS

- Älä murehdi liikaa ylikypsymisestä – höyryttäminen on melko lempeä valmistusmenetelmä ja muutama ylimääräinen minuutti ei haittaa yleensä mitään.
- 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

- Varmista, että veden taso on aina veden tason ilmaisimen Min-merkin yläpuolella.
- Höyrytyskansi tulee pitää kiinni koko höyrytyksen ajan.
- Järjestele ruoka-aineet yhteen kerrokseen.
- Samankokoisiksi leikatut palat höyrystyvät tasaisemmin.
- Sekoita ruoka-aineet puolessa välissä, jos höyrystysaika on pitkä, höyrytys on silloin tasaisempi.
- Pisimmän valmistusajan vaativat ruoat tulee laittaa alimpiin höyrytyskoreihin.
- Aseta lempeää höyrytystä tai lyhyemmän valmistusajan vaativat ruoat yläkoreihin.
- Kokeile eri aikoja, jotta näet mitkä sopivat parhaiten suosikkiruokiisi ja eri ruoka-aineiden yhdistelmiin.
- Käytä riisikulhoa, jos valmistat ruokia, jotka ovat kastikkeessa tai nesteessä.
- Siipikarja- tai kalaruokien nesteet voivat valua ja muuttaa makuja. Kääri ne alumiinifolioon tämän estämiseksi.
- Älä käytä simpukoita, jotka ovat avoinna ennen kypsentämistä. Höyrytä kunnes kuoret avautuvat kokonaan, ja heitä pois kaikki, jotka eivät ole auki höyryttämisen jälkeen.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Keitä lehtivihanneksia mahdollisimman vähän, jätä ne vihreiksi ja rapeiksi. Niiden upottaminen jääveteen lopettaa kypsennyksen.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Pyyhi pääyksikkö sisäpuolelta ja ulkopuolelta puhtaalla kostealla liinalla.
3. Pese käsin irrotettavat osat.



Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

KALKINPOISTO HÖYRYKEITTIMESTÄ

Mineraalijäämät voivat ajan myötä vaikuttaa höyrykeitTIMEN suoritustehoon. Suosittelemme poistamaan nämä jäämät (kalkinpoisto) 3 kuukauden välein.

1. Valmista noin 1 litra kalkinpoistoliuosta valmistajan ohjeiden mukaan. Kaada liuos vesisäiliöön.
2. Kiinnitä höyryn ohjain, valumisastia, yksi höyrytyskori ja kansi paikoilleen.
3. Höyrytä 25 minuuttia
4. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
5. Kaada kalkinpoistoliuos pois.
6. Toista vaiheet 1–4 pelkällä vedellä. Toista, kunnes kaikki kalkinpoiston jäämät on poistettu.
7. Pese kaikki irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen ylätasolla.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

ПАРОВАРКА

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:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте базовый блок в жидкость.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

 Поверхности прибора нагреваются. За счет остаточного тепла поверхности будут оставаться горячими после использования.

- Не кладите в пароварку замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям базового блока, крышки, корзин, чаши для риса или поддона. Используйте кухонные рукавицы или тряпку, и беритесь только за ручки.
- Не наклоняйтесь над устройством и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
- 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.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- A. Крышка
- B. Чаша для риса
- C. Корзина
- D. Поддон
- E. Трубка для пара
- F. Элемент
- G. Резервуар

- H. Базовый блок
- I. Подсветка
- J. Таймер
-  можно мыть в посудомоечной машине



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует сполосните и просушите.

НАПОЛНЕНИЕ

1. Заполните резервуар до максимального уровня (1,2 л). Этого количества воды хватит на 60 минут, что вполне достаточно для приготовления большинства продуктов.
2. 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.

СБОРКА

1. Разместите паровую трубку вокруг элемента, так чтобы элемент оказался в центре.
2. Установите поддон на базовый блок. Поддон имеет лишь одно положение установки, дающее доступ к панели управления. Поддон препятствует попаданию пищевых соков на элемент или в резервуар.
3. Ручки корзин пронумерованы цифрами 1, 2 и 3. Вы можете использовать 1, 2 или 3 корзины одновременно.
 - a) Установите корзину 1 сверху на поддон. Положите продукты в корзину.
 - b) Установите корзину 2 сверху на корзину 1. Положите продукты в корзину.
 - c) Установите корзину 3 сверху на корзину 2. Положите продукты в корзину.
 - d) Закройте крышкой.

ГОТОВКА

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время. Не пытайтесь повернуть его против часовой стрелки – так вы можете сломать таймер.
3. Включится подсветка.
4. Пар начнет заполнять корзины.
5. Когда таймер вернется на 0, раздастся звонок, и пароварка выключится.
6. Для экстренной остановки устройства его необходимо отключить от розетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Насыпьте рис и налейте воду в чашу для риса в пропорциях, указанных в инструкции на упаковке.
2. Поместите чашу для риса в нижнюю паровую корзину.
3. Накройте корзину крышкой.
4. Рис готовится от 15 до 20 минут, в зависимости от сорта, количества и личного вкуса.
5. Готовьте рис по своему вкусу. При необходимости измените время приготовления.
- 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.

ЗАКОНЧИЛИ?

1. Отключите прибор от электросети.
2. Положите крышку на тарелку или поднос.
3. Извлеките корзины и поставьте их на тарелки или подносы.

- Осторожно извлеките поддон – его горячее содержимое может вызвать ожог при попадании на кожу.
- Слейте резервуар через один из сливных носиков сбоку.

ВНИМАНИЕ!

Предельно осторожно вынимайте паровые корзины. Никогда не вынимайте все корзины сразу. Снимайте корзины по одной, начиная с верхней. Используйте прихватки или рукавицы во избежание ожогов от горячего пара.

ПОЛНОЕ ВЫКИПАНИЕ ВОДЫ

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

Лампочка погаснет, но таймер продолжит работу. Термостат будет периодически включаться и выключаться до тех пор, пока вы не добавите воды, или пока таймер не вернется на 0 и выключится.

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

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Следующие продукты начинают готовить после заливания холодной воды. Наполните резервуар холодной водой, добавьте продукты и установите таймер согласно таблице.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Брокколи	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	13-15
Зеленая фасоль	Равномерно распределить по корзине	13-15
Морковь	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	17-19
Савойская капуста	Нашинковать или нарубить мелкими кусочками	11-13
Спаржа	Равномерно распределить по корзине	11-13
Цукини	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	9-11
Брюссельская капуста	Целиком (примерно 2 см в диаметре)	13-15
Цветная капуста	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	15-17
Сахарная кукуруза	Целый початок	17-21
Картофель	Молодой картофель или зрелый картофель ломтиками толщиной 1-2 см	21-23

Следующие продукты начинают готовить после подачи пара. Уложите продукты в корзину/корзины и накройте крышкой, но не ставьте корзины на поддон до тех пор, пока не пойдет пар. После подачи пара возьмите прихватки или рукавицы, осторожно поместите корзину/корзины с продуктами на поддон и установите время приготовления.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Вареные яйца	Всмятку / в мешочек / вкрутую / полная готовность	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйца пашот	Поместить в формочку или небольшую миску	5-6
Куриная грудка	Нарезать тонкими слоями или кубиками по 1-2 см	12-14
Лосось / круглая рыба	Треска, пикша и т. д.	7-9
Камбаловые	Камбала, палтус, пангасиус и т. д.	3-4
Рыбные стейки	Тунец, меч-рыба и т. д.	7-9
Мидии	В середине приготовления помешать.	8-10



Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Королевские креветки	Удалить панцирь. Подержать креветки на пару в течение 2-3 минут или до полной готовности. В середине приготовления помешать.	

РЕКОМЕНДАЦИИ, СОВЕТЫ И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Не беспокойтесь о том, что блюдо может быть переваренным – варка на пару является относительно мягким способом готовки, и несколько лишних минут не окажут
- Чтобы обеспечить циркуляцию пара:
 - а) Не размещайте продукты в корзине слишком плотно.
 - В) По возможности располагайте продукты в один слой.
 - с) Оставляйте просветы между кусочками.
 - д) Укладывая продукты слоями, оставляете в каждом слое промежутки между кусочками, чтобы обеспечить циркуляцию пара между слоями.
- Следите за тем, чтобы уровень воды всегда был выше отметки Min у окошка уровня воды.
- Никогда не снимайте крышку во время работы пароварки.
- Выкладывайте продукты в один слой.
- Нарезка продуктов на одинаковые куски обеспечивает более равномерную обработку паром.
- При долгом приготовлении помешайте продукты в середине цикла для более равномерной обработки паром.
- Продукты, которые требуют больше времени для приготовления, следует поместить в нижние корзины.
- Продукты, которые требуют более слабой обработки паром или меньше времени для приготовления, следует поместить в верхние корзины.
- Наиболее подходящее время для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов определяется опытным путем.
- Для приготовления продуктов в соусе или в жидкости используйте чашу для риса.
- С птицы или рыбы может капать сок, передавая запахи. Во избежание этого заворачивайте куски мяса в фольгу.
- Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.
- 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.
- Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Вытрите наружную и внутреннюю поверхность блока влажной тряпкой.
3. Съемные детали следует мыть вручную.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Со временем на пароварке могут образоваться минеральные отложения, которые ухудшают ее работу. Рекомендуется удалять эту накипь каждые 3 месяца.

4. Приготовьте примерно 1 литр раствора для удаления накипи, следуя инструкциям производителя. Залейте раствор в резервуар для воды.
 5. Установите паровую трубку, поддон, одну корзину и крышку.
 6. Включите пар на 25 минут.
 7. Отсоедините прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
 8. Вылейте раствор для удаления накипи.
 9. Повторите шаги 1—4, используя только воду. Повторяйте до полного удаления всех следов раствора для удаления накипи.
 10. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.
-

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.



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:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhlý věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Základní jednotku nenamáčejte.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

 Povrchy přístroje budou pálit. Zbytkové teplo zajistí, že povrchy po použití zůstanou horké.

- Do přístroje nevkládějte zmražené maso či drůbež – prvně tyto potraviny zcela rozmrazte.
- 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.
- Nad přístroj se nenaklánějte a nedávejte nad něj ruce, paže, obličej, atd., ať vás unikající pára nepopálí.
- Bude unikat pára. Přístroj neumísťujte blízko záclon a závěsů, pod police či skříňky nebo blízko něčeho, co se může působením unikající páry poškodit.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------|---|
| A. Poklice | G. Nádržka |
| B. Mísa na rýži | H. Základní jednotka |
| C. Koš | I. Kontrolka |
| D. Nosný talíř | J. Časovač |
| E. Parní nástavec |  Vhodné pro mytí v myčce |
| F. Topné těleso | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odnímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte oschnout.

PLNĚNÍ

1. Nádržku naplňte na max. (1,2 l). S takovým množstvím vody můžete vařit asi 60 minut, což u většiny potravin úplně stačí.
2. Do vody nic nepřidávejte. Koření, marinády, atd. je třeba přidávat k potravinám a ne do vody. Přísady by se parou nepřenasály a jen by se usazovaly v nádržce, což by mohlo poškodit povrch nádržky i topného tělesa.

MONTÁŽ

1. Parní nástavec upevněte na topné těleso tak, aby topné těleso bylo uprostřed nástavce.
2. Položte nosný talíř na základní jednotku. Nosný talíř lze nasadit jen jednou stranou, a to tak, aby bylo přístupné ovládání. Tento talíř zabráňuje úniku šťáv z potravin do topného tělesa a nádržky.
3. 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. Do koše dejte potraviny.
 - b) Koš 2 upevněte na koš 1. Do koše dejte potraviny.
 - c) Koš 3 upevněte na koš 2. Do koše dejte potraviny.
 - d) Přiklopte poklicí.

VAŘENÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Časovačem nastavte ve směru hodinových ručiček požadovaný čas. Nepokoušejte se jím točit proti směru hodinových ručiček, rozbili byste ho.
3. Rozsvítí se kontrolka.
4. Koše se začnou plnit párou.
5. Když se časovač vrátí do polohy 0, cinkne to a parní hrnec se vypne.
6. Pokud chcete přístroj vypnout dříve, vypojte ho ze sítě.

DOPLŇOVÁNÍ VODY

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

VAŘENÍ RÝŽE

1. Do mísy na rýži nasypejte suchou rýži a nalijte vodu v takovém poměru, jak je uvedeno v instrukcích na balení.
2. Mísu na rýži umístěte do spodního varného koše.
3. Varný koš přikryjte poklicí.
4. Příprava rýže trvá asi 15 až 20 minut – to závisí na druhu, množství a na tom, jak vám nejvíce chutná.
5. Zkontrolujte rýži, jestli je uvařená podle vašich představ. Pokud není, časy vaření upravte.
- Pokud byste dali rýži pod jiné potraviny, šťávy z těchto potravin by změnily chuť rýže a navíc by tyto šťávy způsobily rozbřednutí rýže.

HOTOVO?

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Poklici položte na talíř nebo tác.
3. Sejměte koše a položte je na talíře nebo nějaký tác.
4. Buďte opatrní při snímání nosného talíře – šťávy budou horké a můžete se ušpinit.
5. Na stranách jsou nalévací hubičky – pomocí jedné z nich nádržku vyprázdněte.



UPOZORNĚNÍ

Při snímání košů buďte extrémně opatrní. Nikdy nesnímejte všechny koše zároveň. Koše snímejte jeden po druhém, a začněte vždy košem horním. Používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, abyste si horkou párou nezpůsobili popáleniny.

VAŘENÍ NA SUCHO

Jakmile se voda v přístroji vypaří, termostat odpojí topné těleso od napájení. Kontrolka zhasne, ale časovač bude dál běžet. Termostat bude spínat a vypínat, dokud nepřilijete vodu nebo dokud časovač nedoběhne na 0 a přístroj nevypne.

1. Základní jednotku vypojte ze sítě a nechte ji několik minut vychladnout. Potom doplňte do nádržky vodu a přístroj znovu zapněte.
2. 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.

NAVRHOVANÉ ČASY VAŘENÍ

Následující potraviny se v páře nejlépe uvaří, když je do parního hrnce vložíte ještě za studena. Do nádržky nalijte studenou vodu, přidejte ingredience a podle tabulky nastavte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Brokolice	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	13-15
Zelené fazolky	Naplocho vložte do koše	13-15
Mrkev	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	17-19
Hlávková kapusta	Nasekejte nebo nakrájejte na kousky	11-13
Chřest	Naplocho vložte do koše	11-13
Cuketa	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	9-11
Růžičková kapusta	Celé (o průměru asi 2 cm)	13-15
Květák	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	15-17
Sladká kukuřice	Celou palici kukuřice	17-21
Brambory	Nové brambory nebo běžné brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky	21-23

Následující potraviny by se měly vařit, až když parní hrnc generuje páru. Do koše (košů) vložte ingredience a přikryjte poklicí, ale koše na odkapávací táč nenasazujte, dokud se nezačne generovat pára. Až bude hrnc generovat páru, opatrně umístěte koš (koše) s potravinami na odkapávací táč - použijte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, a zapněte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Vařené vejce	Na měkko / Na hniličku / Na tvrdo / Dobře uvařené	5-6/7-8/9-10/11-12
Sázené vejce	Vložte do ramekinu (malá zapékací kulatá miska) nebo malé mísy	5-6
Kuřecí prsa	Vykostěte a nakrájejte na 1-2 cm kostky	12-14
Losos/oblé ryby - lososovité	Treska, treska skvrnitá atd.	7-9
Ploché bělomasé ryby - platýsovité	Platýs, mořský jazyk, pangasius atd.	3-4
Ryba na steak	Tuňák, mečoun atd.	7-9
Slávky	V půlce vaření zamíchejte	8-10
Velké krevety	Oloupejte. Vařte 2-3 minuty, dokud nebudou krevety dobře uvařené. V půlce vaření zamíchejte.	

RADY, TIPY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- S rozvařením si nedělejte přílišné starosti – vaření v páře je relativně šetrná metoda a pár minut navíc nemůže nijak uškodit.
- Aby pára dobře cirkulovala:
 - a) Do košů potravin 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 nechte mezi jednotlivými kousky v každé vrstvě mezery, aby mohla pára cirkulovat napříč vrstvami.
- Ujistěte se, že je hladina vody v okénku pro kontrolu hladiny vody vždy nad značkou Min.
- Parní hrnec by měl být po celou dobu vaření přikrytý poklicí.
- Potraviny naskládejte v jedné vrstvě.
- Stejněměrně nakrájené potraviny se budou v páře vařit rovnoměrněji.
- Aby se potraviny vařily ještě rovnoměrněji, u delších cyklů je v polovině vaření zamíchejte.
- Potraviny, které vyžadují delší časy vaření, by se měly vkládat do nižších varných košů.
- Potraviny, které vyžadují jemnější vaření nebo kratší časy vaření, vkládejte do horních košů.
- Budete muset experimentovat, abyste zjistili, jaké časy vašim oblíbeným potravinám a jídelním kombinacím vyhovují.
- Mísu na rýži používejte k vaření jakýchkoliv potravin, které mají konzistenci omáčky nebo tekutiny.
- Stékáním šťáv z drůbežního masa a ryb mohou načichnout jiné potraviny. Zabráníte tomu tak, že maso obalíte alobalem.
- Nepoužívejte slávky, které jsou otevřené už před vařením. Vařte je v páře, dokud se zcela neotevrou. Ty, které se po vaření neotevrou, vyhodte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Listovou zeleninu musíte připravovat jen krátce, aby zůstala zelená a čerstvá. Když ji ponoříte do ledové vody, proces tepelné úpravy se zastaví.



PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Základní jednotku očistěte zevnitř i zvenku pomocí navlhčeného čistého hadříku.
3. Ručně umyjte snímatelné díly.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE Z PARNÍHO HRNCE

Časem se v parním hrnci usadí minerály, které mohou mít vliv na jeho výkon. Takového usazeniny (vodní kámen) doporučujeme odstraňovat každé 3 měsíce.

1. Připravte si asi 1 litr roztoku na odstraňování vodního kamene a řiďte se instrukcemi výrobce. Roztok nalijte do nádržky.
2. Nasaďte parní nástavec, odkapávací táč, jeden varný koš a přikryjte poklicí.
3. Zapněte hrnec asi na 25 minut.
4. Přístroj vypojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.
5. Roztok na odstraňování vodního kamene vylijte.
6. Kroky 1–4 zopakujte, ale už jen s vodou. Opakujte, dokud všechny stopy prostředku na odstraňování vodního kamene nezmizí.
7. Všechny snímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v horním koši myčky na nádobí.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

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

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Nenamáčajte základňu do tekutiny.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

 Povrchy spotrebiča budú horúce. Zvyškové teplo bude po použití udržiavať povrchy teplé.

- Nevkladajte do parného hrnca zmrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov základne, vrchnáka, košíkov, nádoby na ryžu, alebo zbernej misky. Používajte kuchynské chňapky alebo utierky a dvíhajte ich iba za ruky.
- Nenaťahujte sa ponad spotrebič a ruky, ramená, tvár a pod. nevystavujte unikajúcej pare.
- Para bude unikať. Neumiestňujte spotrebič v blízkosti záclon, pod poličky alebo skrinky alebo čokoľvek, čo môže unikajúca para poškodiť.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|----------------------|--|
| A. Vrchnák | G. Zásobník |
| B. Nádobu na ryžu | H. Základňa |
| C. Košík | I. Svetelná kontrolka |
| D. Zberná miska | J. Časovač |
| E. Trubica na paru |  Vhodný do umývačky riadu |
| F. Ohrievacie teleso | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite a osušte.

PLNENIE



1. Naplňte zásobník po max (1,2 l). To vám umožní 60 minút prípravy jedla v pare, čo postačuje väčšine potravín.
2. 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.

MONTÁŽ

1. Trubicu na paru upevnite okolo ohrievacieho telesa tak, aby bolo teleso v strede.
2. Na základňu položte zbernú misku. Zberná miska sedí iba v jednom smere, aby neprekážala panelu s ovládačmi. Zabraňuje tomu, aby sa štava z jedla dostala k ohrievaciemu telesu a do zásobníka.
3. Rúčky košíkov sú označené 1, 2 a 3. Môžete použiť 1, 2 alebo 3 košíky naraz.
 - a) Košík 1 upevnite na zbernú misku. Vložte do košíka potraviny.
 - b) Upevnite košík 2 na košík 1. Vložte do košíka potraviny.
 - c) Upevnite košík 3 na košík 2. Vložte do košíka potraviny.
 - d) Založte vrchnák.

VARENIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Otočte časovačom v smere hodinových ručičiek na požadovaný čas. Nepokúšajte sa ho otáčať proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho nepokazili.
3. Zasvieti svetelná kontrolka.
4. Para začne naplňovať košíky.
5. Keď sa časovač vráti na 0, zazvoní zvonček a parný hrniec sa vypne.
6. Ak chcete prístroj vypnúť predčasne, odpojte ho z elektrickej siete.

DOPLNENIE VODY

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

VARENIE RÝŽE

1. Do nádoby na ryžu vložte suchú ryžu a vodu v pomere podľa návodu na balení.
2. Nádobu na ryžu vložte do spodného parného košíka.
3. Parný košík prikryte vrchnákom.
4. Ryža by mala byť hotová za 15 až 20 minút, v závislosti od druhu, množstva a od toho, ako ju máme radi.
5. Skontrolujte, či je ryža uvarená tak, ako ju máte radi. Ak nie, upravte čas naparovania.
 - Ak ryžu uložíte pod iné potraviny, štava z týchto potravín zmení chuť ryže a dodatočná tekutina z nej urobí kašu.

HOTOVO?

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Vrchnák položte na tanier alebo tácku.
3. Vytiahnite košíky a položte ich na tanieri alebo tácku.
4. Opatrne vyberte zbernú misku – štavý budú horúce a môžu zanechať pri vyprsknutí na oblečení škvrny.
5. Zásobník vyprázdňte cez jeden z nalievacích otvorov na boku.

UPOZORNENIE

Pri odoberaní košíkov postupujte s maximálnou opatrnosťou. Nikdy neodoberajte všetky košíky naraz. Odoberajte košíky jeden po druhom a začnite s najvrchnejším. Používajte kuchynské chňapky alebo podobné ochranné pomôcky, aby vám pomohli chrániť sa proti popáleninám horúcou parou.

VYVARENIE VODY

Ak sa všetka voda v prístroji vyvarí, termostat preruší dodávku elektriny k ohrievaciemu telesu. Svetielko zhasne, ale časovač pôjde ďalej. Termostat bude cyklicky zapínať a vypínať dovtedy, kým nepridáte vodu, alebo kým sa časovač nevráti na 0 a vypne sa.

1. Základnú odpojte z elektrickej siete, nechajte ju niekoľko minút vychladnúť, potom naplňte zásobník vodou a začnite odznova.
2. 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.

ODPORÚČANÉ ČASY NAPAROVANIA

Tieto potraviny sa najlepšie tepelne upravujú ak ich vložíte ešte do studeného parného hrnca. Naplňte zásobník studenou vodou, pridajte suroviny a nastavte časovač podľa tabuľky.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Brokolica	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	13-15
Zelená fazuľka	Poukladajte ju na dno košíka	13-15
Mrkva	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	17-19
Kapusta (Kel kučeravý)	Natrhajte alebo nakrájajte na kúsky	11-13
Špargľa	Poukladajte ju na dno košíka	11-13
Cuketa	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	9-11
Kel ružičkový	Celý (priemer asi 2 cm)	13-15
Karfiol	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	15-17
Sladká kukurica	Celý klas kukurice	17-21
Zemiaky	Nové zemiaky alebo zemiaky nakrájané na kúsky veľkosti 1-2 cm	21-23

Nasledujúce potraviny by sa mali variť potom, keď sa v parnom hrnci začne produkovať para. Pridajte suroviny do košíka (košíkov) a zakryte ich vrchnákom, ale neukladajte košíky na odkvapkávacu misku, pokiaľ sa nezačne tvoriť para. Keď sa začne tvoriť para, opatrne položte košík (košíky) s jedlom vo vnútri na odkvapkávacu misku pomocou kuchynských chňapiek alebo podobných pomôcok a zapnite časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Vajce uvarené v škrupine	Namätko/Na hniličku/Natvrdo/Úplne uvarené	5-6/7-8/9-10/11-12
Vajce uvarené vo vode bez škrupiny	Vložte do keramickej zapekacej formy (tzv. ramekin) alebo malej misky	5-6
Kuracie prsia	Vykostite a nafiletujte alebo nakrájajte na kocky veľkosti 1-2 cm	12-14
Losos/lososovité ryby	Treska, treska škvrnitá atď.	7-9
Ploché ryby s bielym mäsom	Platesa, morský jazyk, ryba basa (druh pangasiusa) atď.	3-4



Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Ryby na steak	Tuniak, mečúň, atď.	7-9
Mušle (slávky)	V polovici varenia premiešajte.	8-10
Kráľovské krevety	Krevety olúpajte. Naparujte 2-3 minúty alebo kým sa krevety celkom neuvaria. V polovici varenia premiešajte.	

RADY, TIPY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Prevarenia jedla sa nemusíte veľmi obávať – varenie v pare je pomerne šetrná metóda varenia a niekoľko minút navyše vo všeobecnosti nebude veľmi cítiť.
- Aby ste umožnili pare cirkulovať:
 - a) Potraviny ukladajte do košíkov voľne
 - b) Vždy, keď je to možné používajte jednu vrstvu potravín
 - c) Nechávajte medzi kúsami medzery
 - d) Pri tvorení vrstiev v košíku nechávajte medzery medzi kúsami v každej vrstve, aby ste umožnili pare cirkulovať cez vrstvy
- Dbajte o to, aby hladina vody zostávala stále nad značkou Min v okienku s vodoznakom.
- Počas naparovania by mal byť vrchnák parného hrnca stále na svojom mieste.
- Jedlo ukladajte v jednej vrstve.
- Jedlá nakrájané na rovnaké kúsky sa budú variť v pare rovnomernejšie.
- Pri dlhších cykloch naparovania jedlo v polovici naparovania premiešajte, kvôli rovnomernejšiemu naparovaniu.
- Jedlá, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia, by sa mali ukladať do nižších parných košíkov.
- Jedlá, ktoré vyžadujú jemné naparovanie alebo kratšie časy varenia ukladajte do vyšších parných košíkov.
- Budete musieť experimentovať, aby ste zistili časy, ktoré sú najvhodnejšie pre vaše obľúbené jedlá a kombinácie jedál.
- Nádobu na ryžu používajte na varenie jedál, ktoré majú konzistenciu omáčky alebo tekutiny.
- Šťavy z hydiny alebo rýb môžu kvapkať a preniesť svoju chuť na iné potraviny. Aby ste tomu zabránili, zabaľte mäso do alobalu.
- Nepoužívajte mušle (slávky), ktoré sú otvorené už pred varením. Pripravte/varte ich v pare, kým sa úplne neotvorí a vyhodte všetky, ktoré sa neotvorí počas varenia.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) varte/pripravujte dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu varte/pripravujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Listovú zeleninu by ste mali variť čo najmenej, aby ste ju zachovali zelenú a krehkú. Ak ju ponoríte do ľadovo studenej vody, zastavíte proces jej varenia.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
2. Základňu vyutierajte, zvnútra aj zvonku, čistou vlhkou utierkou.
3. Odnímateľné časti umývajte ručne.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

ODVÁPŇOVANIE PARNÉHO HRNCA

Po čase môžu usadeniny minerálov ovplyvniť výkon vášho parného hrnca. Odstraňovanie týchto usadenín (alebo odvápnenie) sa odporúča vykonať každé 3 mesiace.

1. Pripravte asi 1 liter odvápnovacieho roztoku podľa návodu výrobcu. Roztok vlejte do zásobníka na vodu.
2. Nasadzte parný nadstavec, odkvapkávaciú miskú, jeden parný košík a vrchnák.
3. Naparujte 25 minút.
4. Odpojte jednotku zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.
5. Odvápnovací roztok vylejte.
6. Opakujte kroky 1–4 iba s použitím vody. Opakujte, kým sa neodstránia všetky zvyšky odvápnovača.
7. Umyte všetky vyberateľné časti v teplej vode so saponátom alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.



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:

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.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie wkładaj jednostki bazowej do żadnej cieczy.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się. Resztkowe ciepło powoduje, że powierzchnie jeszcze pozostają gorące po użyciu.

- Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w parowar – przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- Nie dotykaj gorących powierzchni jednostki bazowej, pokrywy, kosza, miski na ryż, ani ociekacza. Zakładaj rękawice kuchenne lub użyj ściereki i podnoś tylko za uchwyty.
- Nie trzymaj rąk nad urządzeniem, chroń ręce, ramiona, twarz itp. przed wydobywającą się parą.
- 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.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- A. Pokrywa
- B. Miska na ryż
- C. Kosz
- D. Ociekacz
- E. Rurka pary
- F. Grzałka

- G. Zbiornik
- H. Jednostka bazowa
- I. Lampka
- J. Regulator czasowy
-  Można myć w zmywarce

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.

NAPEŁNIANIE

1. Napełnij zbiornik do znaku max (1.2l). To zapewni około 60 minut parowania, tyle czasu wystarcza dla większości produktów spożywczych.
2. 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.

MONTAŻ

1. Ustaw rurki pary wokół grzałki, aby grzałka była pośrodku.
2. Ustaw ociekacz na jednostce bazowej. 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.
3. Uchwyty kosza oznaczone są 1, 2 i 3. Możesz zastosować na raz 1, 2 lub 3 kosze.
 - a) Załóż kosz 1 na ociekacz. Włóż produkty w kosz.
 - b) Załóż kosz 2 na wierzch kosza 1. Włóż produkty w kosz.
 - c) Załóż kosz 3 na wierzch kosza 2. Włóż produkty w kosz.
 - d) Umocuj pokrywę.

GOTOWANIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Przekręć regulator czasowy w prawo i ustaw wymagany czas. Nie wolno przekręcać w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara, regulator czasowy ulegnie zniszczeniu.
3. Zaświeci się lampka.
4. Para zacznie się wypełniać kosze.
5. Kiedy regulator czasowy powróci na 0, zabrzmi sygnał dźwiękowy i parowar się wyłączy.
6. Jeśli chcesz, możesz urządzenie zatrzymać wcześniej, wyłączając je z sieci.

DOLEWANIE

1. Wlewaj wodę powoli przez jeden z otworów na bokach ociekacza.
2. Zwróć uwagę na poziom wody - nie przelej powyżej oznaczenia **max**.



GOTOWANIE RYŻU

1. Do miski wsyp suchy ryż i wlej wodę w proporcji wskazanej na opakowaniu.
2. Miskę na ryż wstaw w dolny kosz parowaru.
3. Kosz parowaru przykryj pokrywą.
4. Ryż powinien się gotować 15 do 20 minut, w zależności od rodzaju, ilości i upodobania.
5. Sprawdź, czy ryż jest ugotowany według Twojego smaku. Jeśli nie, skoryguj czas parowania.
- Jeśli umieścisz ryż pod innymi produktami, soki z tych produktów zmienią smak ryżu, a dodatkowy płyn sprawi, że ryż będzie papkowaty.

SKOŃCZONE?

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Położyć pokrywę na talerzu lub na tacy.
3. Wyjmij kosze i połóż na talerzach lub na tacy.
4. Ostrożnie wyjmij ociekacz - soki są gorące i mogą plamić, jeśli się rozprysną.

5. Opróżnij zbiornik poprzez jedną z wylewek na bokach.

UWAGA

Przy wyjmowaniu koszy należy postępować bardzo ostrożnie. Nigdy nie wyjmuj wszystkich koszy równocześnie. Wyjmuj kosze pojedynczo, rozpoczynając od najwyższego kosza. Używaj rękawic kuchennych lub podobnego środka ochrony przed poparzeniem gorącą parą.

GDY WODA WYPARUJE

Jeśli cała woda wyparuje, termostat odetnie zasilanie grzałki. Lampka gaśnie, ale regulator czasowy nadal tyka. Termostat będzie pracować w przerywanym cyklu, aż przypomnisz sobie o potrzebie uzupełnienia wody, lub do chwili powrotu regulatora czasowego w pozycję 0 i wyłączenia.

1. Odłącz jednostkę bazową, studź przez kilka minut, a następnie napełnij zbiornik wodą i zacznij od początku.
2. 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.

Zalecane czasy parowania

Te potrawy najlepiej przygotowywać na zimnym parowarze. Napełnij zbiornik zimną wodą, dodaj składniki i ustaw regulator czasowy jak w tabeli.

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Brokuł	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	13-15
Zielona fasolka	Ułóż w koszu na płasko	13-15
Marchew	Pokrój w plasterki grubości ok. ½ cm	17-19
Kapusta (włoska)	Porwij lub potnij na kawałki	11-13
Szparagi	Ułóż w koszu na płasko	11-13
Cukinia	Pokrój w plasterki grubości ok. ½ cm	9-11
Brukselka	W całości (ok. 2 cm średnicy)	13-15
Kalańior	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	15-17
Kukurydza cukrowa	W całości, w kolbach	17-21
Ziemniaki	Młode ziemniaki lub ziemniaki pokrój na kawałki 1-2 cm	21-23

Następujące produkty powinny być gotowane, gdy w parowarze już jest para. Włóż składniki do kosza(y) i przykryj pokrywą, ale nie umieszczaj ich na ociekaczu, zanim w parowarze nie wytworzy się para. Gdy parowar już paruje, ostrożnie ustaw kosz(e) z jedzeniem na środku ociekacza używając rękawic kuchennych lub podobnego zabezpieczenia i rozpocznij odliczanie.

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Jajko gotowane	Na miękko/średnie/na twardo/mocno ugotowane	5-6/7-8/9-10/11-12
Jajko w koszulce	Włóż do kokilki lub małego naczynia	5-6
Piersi z kurczaka	Rozbierz na płaty lub pokrój na kawałki 1-2cm	12-14
Łosoś/ryby dorszokształtne	Dorsz, płamiak, itp.	7-9
Ryby morskie białe	Gładzica, sola, bas, itp.	3-4
Ryby na stek	Tuńczyk, miecznik, itp.	7-9
Małże	Zamieszaj w połowie gotowania	8-10
Krewetki królewskie	Wyjmij ze skorupki. Gotuj na parze przez 2-3 minuty, aż krewetki będą całkowicie ugotowane. Zamieszaj w połowie gotowania.	

WSKAZÓWKI, PORADY I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Nie obawiaj się przegotowania potrawy - gotowanie z parą jest stosunkowo łagodną metodą gotowania i kilka dodatkowych minut generalnie nie ma znaczenia.
- 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.
- Upewnij, że poziom wody znajduje się zawsze powyżej oznaczenia Min wskaźnika poziomu wody.
- Podczas gotowania na parze pokrywa parowaru musi być zamknięta.
- Układaj jedzenie w jednej warstwie.
- Jedzenie wykładane jednolicie ugotuje się bardziej równomiernie.
- Jedzenie ugotuje się bardziej równomiernie, jeśli zamieszasz je w połowie cyklu parowania.
- Produkty potrzebujące dłuższego czasu przygotowania należy układać w dolnych koszach.
- Produkty, które mogą być gotowane krócej lub delikatniej, należy układać w górnych koszach.
- Aby znaleźć optymalne czasy dla ulubionych potraw i ich kombinacji, trzeba trochę poeksperymentować.
- Do przygotowania potraw w sosie lub w płynie, stosuj miskę na ryż.
- Soki z drobiu lub ryb mogą skapywać i przenosić smaki. Aby temu zapobiec, owijaj produkty folią.
- 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.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie najkrócej, aby pozostały zielone i chrupiące. Zmoczenie lodowatą wodą wodzie zatrzyma proces gotowania.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Czystą, wilgotną szmatką przetrzyj jednostkę bazową, wewnątrz i na zewnątrz.
3. Inne części należy myć ręcznie.



Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

ODKAMNIENIANIE PAROWARU

Z biegiem czasu, osady mineralne mogą wpłynąć na wydajność parowaru. Zaleca się usuwać osady (odkamieniać) co 3 miesiące.

1. Zrób 1 litr roztworu odkamieniającego według instrukcji producenta. Wlej roztwór do zbiornika.
2. Załóż przewodnicę pary, ociekacz, któryś z koszy oraz pokrywę.
3. Paruj przez 25 minut.
4. Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
5. Wylej roztwór odkamieniający.
6. Powtórz kroki 1 – 4 przy użyciu samej wody. Powtarzaj procedurę, aż znikną wszystkie ślady odkamieniacza.
7. Wszystkie ruchome części umyj w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.



RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati postolje u tekućinu.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

 Površine uređaja će postati vruće. Preostala toplina održavat će površine toplim nakon uporabe.

- Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u kühalo na paru; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- Nemojte dodirivati vruće površine postolja, poklopca, košara, posuda za rižu ili držača. Koristite rukavice za pećnicu ili krpu i podižite ih samo putem ručki.
- Nemojte pružati ruke preko uređaja i držite ruke, lice itd. van domašaja izlazne pare.
- Para će izlaziti. Nemojte postaviti uređaj u blizini zavjesa, ispod polica ili ormarića ili blizu bilo čega što se može oštetiti izlaznom parom.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU



CRTEŽI

- | | |
|-------------------|--|
| A. Poklopac | G. Spremnik |
| B. Posuda za rižu | H. Postolje |
| C. Košara | I. Indikatorsko svjetlo |
| D. Plitica | J. Tajmer |
| E. Cijev za paru |  Prikladno za pranje u perilici |
| F. Element | |

PRIJE PRVE UPORABE

Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite i osušite.

PUNJENJE

1. 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.

2. 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.

SASTAVLJANJE

1. Postavite cijev za paru oko elementa, tako da se element nađe u centru.
2. Postavite pliticu na postolje. Plitica se namješta samo na jedan način, kako bi se omogućio pristup upravljačkoj ploči. Onemogućava da sokovi iz hrane dođu do elementa i spremnika.
3. Ručke košara su označene brojevima 1, 2 i 3. Možete istovremeno koristiti 1, 2 ili 3 košare.
 - a) Pričvrstite košaru 1 na vrh plitice. Stavite hranu u košaru.
 - b) Pričvrstite košaru 2 na vrh košare 1. Stavite hranu u košaru.
 - c) Pričvrstite košaru 3 na vrh košare 2. Stavite hranu u košaru.
 - d) Postavite poklopac.

KUHANJE

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na traženo vrijeme. Nemojte ga pokušavati okrenuti u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, jer ćete ga pokvariti.
3. Svjetlo će se upaliti.
4. Para će početi ispunjavati košare.
5. Kad se tajmer vrati na 0, oglasit će se zvono i kuhalo na paru će se ugasiti.
6. Ako uređaj želite isključiti prije vremena, iskopčajte ga iz utičnice.

DODAVANJE VODE

1. Polako sipajte vodu u jedan od otvora na bočnim stranama plitice
2. Pazite na razinu vode; nemojte dozvoliti da pređe oznaku max

KUHANJE RIŽE

1. U posudu za rižu dodajte suhu rižu i vodu u omjeru prema uputama na pakiranju.
2. Stavite posudu za rižu na dno donje košare za kuhanje na pari.
3. Postavite poklopac na košaru za kuhanje na pari.
4. Riža će biti kuhana poslije 15 do 20 minuta, ovisno o vrsti, količini i osobnom okusu.
5. Provjerite da je riža kuhana do željenog stupnja. Ako nije, podesite vrijeme kuhanja na paru.
- Ako stavite rižu ispod ostale hrane, sokovi iz te hrane će promijeniti okus riže, a dodatna tekućina ju može učiniti ljigavom

JESTE LI ZAVRŠILI?

1. Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
2. Stavite poklopac na tanjur ili pliticu.
3. Podignite košare i stavite ih dolje na tanjure ili na pliticu.
4. Pažljivo pomaknite pliticu; sokovi će biti vrući i ako se izliju mogu stvoriti mrlje.
5. Ispraznite spremnik preko jednog od bočnih odlijevnihih kanala.

UPOZORENJE

Budite izuzetno oprezni kad uklanjate košare. Nikad ne uklanjajte sve košare zajedno. Uklonite košare jednu po jednu, počevši od gornje. Koristite rukavice za pećnicu ili nešto slično kako biste se zaštitili od opekline uzrokovanih vrućom parom.

ISPARAVANJE VODE

Ako sva voda ispari iz uređaja, termostats će isključiti struju iz elementa. Svjetlo će se ugasi, ali će tajmer nastaviti s radom. Termostat će se naizmjenično paliti i gasiti dok se ne sjetite dodati vodu ili dok se tajmer ne vrati na 0 i isključi.

1. Isključite postolje iz utičnice, ostavite da se ohladi par minuta, potom napunite spremnik vodom i ponovo počnite s radom.
2. 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.

PREPORUČENA VREMENA KUHANJA NA PARI

Sljedeća hrana se najbolje kuha koristeći kuhalo na paru od hladnog stupnja. Napunite spremnik hladnom vodom, dodajte sastojke i postavite tajmer prema tablici.

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Brokule	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	13-15
Mahune	Položite ravno u košaru	13-15
Mrkve	Narežite na kriške debljine ½ cm	17-19
Kupus (kelj)	Narendajte ili narežite na komade	11-13
Šparoge	Položite ravno u košaru	11-13
Tikvice	Narežite na kriške debljine ½ cm	9-11
Prokulice	Cije (promjera oko 2 cm)	13-15
Cvjetača	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	15-17
Slatki kukuruz	Cijeli, na klip	17-21
Krumpiri	Mladi krumpiri ili krumpiri narezani na komade veličine 1-2 cm	21-23

Sljedeću hranu treba kuhati nakon što kuhalo na paru počne stvarati paru. Dodajte sastojke u košaru(e) i stavite poklopac, ali nemojte stavljati košare na posudu za kapanje dok se ne počne stvarati para. Kad para počne izlaziti, koristeći se rukavicama za pećnicu ili nečim sličnim, pažljivo stavite košaru(e) s hranom unutra na posudu za kapanje i pokrenite tajmer.

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Kuhana jaja	Mekana/srednje kuhana/tvrdo kuhana/jako tvrdo kuhana	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširana jaja	Stavite u ramekin zdjelu ili na tanjurić	5-6
Pileća prsa	Razrežite ribu na komade ili kockice veličine 1-2 cm	12-14
Losos/okrugla riba	Bakalar, koljask, itd.	7-9
Plosnata bijela riba	Iverak, list, basa riba, itd.	3-4
Riblj odrezak	Tuna, sabljarka, itd.	7-9
Dagnje	Promiješajte nakon pola vremena kuhanja	8-10
Kraljevske kozice	Uklonite školjke. Kuhajte na pari 2-3 minute ili dok se kozice ne skuhamo i u sredini. Promiješajte nakon pola vremena kuhanja.	



TRIKOVI, SAVJETI I SIGURNOST HRANE

- 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.
- 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.
- Uvjerite se da razina vode uvijek ostane iznad oznake Min na prozorčiću za razinu vode.
 - Poklopac mora uvijek biti postavljen tijekom kuhanja na pari.
 - Rasporedite hranu u jednom sloju.
 - Ravnomjerno izrezana hrana će se kuhati ujednačeno.
 - Za još ujednačenije kuhanje na pari, promiješajte hranu nakon pola vremena kod dužeg kuhanja.
 - Hranu koja zahtijeva duže vrijeme kuhanja treba staviti na niže košare za kuhanje na pari.
 - Hranu koja zahtijeva lagano kuhanje na pari ili kraće vrijeme kuhanja stavite u više košare.
 - Morat ćete vršiti nekoliko proba kako biste pronašli vrijeme koje najbolje odgovara vašim omiljenim jelima i njihovim kombinacijama.
 - Za kuhanje bilo koje hrane u umaku ili tečne hrane, koristite posudu za rižu.
 - Sokovi iz pileline ili ribe mogu kapati i prenijeti arome. Kako biste to spriječili, umotajte ih u foliju.
 - 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.
 - 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.
 - Kuhajte lisnato povrće što je manje moguće, kako bi se održali zelenim i hrskavim. Ako ih potopite u ledenu vodu, zaustavlja se proces kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Obrišite postolje čistom vlažnom krpom, izvana i iznutra.
3. Operite ručno odvojive dijelove.

 Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

UKLANJANJE KAMENCA S VAŠEG KUHALA NA PARU

Tijekom vremena, naslage minerala mogu utjecati na učinkovitost kuala na paru. Uklanjanje tih naslaga (ili uklanjanje kamenca) preporučuje se svaka 3 mjeseca.

1. Napravite otprilike 1 litar otopine za uklanjanje kamenca, slijedeći upute proizvođača. Ulijte otopinu u spremnik za vodu.
2. Postavite usmjerivač pare, posudu za kapanje, jednu košaru za kuhanje na pari i poklopac.
3. Kuhajte na pari 25 minuta
4. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
5. Izlijte otopinu za uklanjanje kamenca.
6. Ponovite korake 1-4 koristeći samo vodu. Ponovite radnju dok se ne uklone svi tragovi sredstva za uklanjanje kamenca.
7. Operite sve odvojive dijelove u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Osnovne enote ne dajajte v tekočino

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

 Površine naprave se segrejejo. Zaradi preostale toplote bodo površine vroče tudi po uporabi.

- V kuhalnik s paro ne dajajte zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- 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.
- Ne segajte čez napravo in držite dlani, roke, obraz itd. stran od uhajajoče pare.
- Uhajala bo para. Naprave na postavljajte v bližino zaves, pod police ali omare ali v bližino česar koli, kar bi se lahko poškodovalo zaradi uhajanja pare.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- A. Pokrov
- B. Posoda za riž
- C. Košara
- D. Pladenj
- E. Cev za kuhanje s paro
- F. Grelnik

- G. Posoda za vodo
- H. Osnovna enota
- I. Lučka
- J. Časovnik
-  Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

PRED PRVO UPORABO

Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite in osušite.



DOLIVANJE

1. Posodo napolnite do oznake max (1,2 l). Tako bo kuhanje v pari trajalo približno 60 minut, kar zadošča za večino hrane.
2. 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.

SESTAVLJANJE

1. Cev za kuhanje v pari namestite okoli grelnika, tako da je grelnik na sredini.
2. Pladenj odložite na osnovno enoto. Pladenj se prilega samo na en način, da je na voljo prostor za nadzorno ploščo. To preprečuje, da bi sokovi iz hrane prišli do grelnika in posode.
3. Ročaji košar imajo oznake 1, 2 in 3. Uporabite lahko 1, 2 ali 3 košare hkrati.
 - a) Košaro 1 postavite na vrh pladnja. Postavite hrano v košaro.
 - b) Košaro 2 postavite na košaro 1. Postavite hrano v košaro.
 - c) Košaro 3 postavite na košaro 2. Postavite hrano v košaro.
 - d) Namestite pokrov.

KUHANJE

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Časovnik zavrtite v desno na želeni čas. Ne poskušajte ga vrteti v levo, ker ga boste pokvarili.
3. Zasvetila bo lučka.
4. Para začne polniti košare.
5. Ko se časovnik vrne na 0, se oglasi zvonec in se kuhalnik s paro izklopi.
6. Če želite hitro ustaviti napravo, jo odklopite.

DOLIVANJE

1. Počasi zlijte vodo v eno izmed lukenj na straneh pladnja.
2. Bodite pozorni na raven vode – ne sme narasti nad oznako **max**.

KUHANJE RIŽA

1. Suh riž in vodo dajte v posodo za riž v razmerju, ki je navedeno na embalaži.
2. Posodo za riž namestite v spodnjo košaro za kuhanje s paro.
3. Namestite pokrov na košaro za kuhanje s paro.
4. Riž naj se kuha od 15 do 20 minut, odvisno od vrste, količine in osebne okusa.
5. Preverite, ali je riž kuhan tako, kot želite. Prilagodite čas kuhanja s paro, če še ni.
- Če boste riž dali pod drugo hrano, lahko sokovi iz te hrane spremenijo okus riža, presežek tekočine pa lahko povzroči, da se riž razkuha.

KONČANO?

1. Napravo odklopite.
2. Pokrov položite na krožnik ali pladenj.
3. Dvignite košare in jih postavite na ploščo ali pladenj.
4. Pladenj odstranite previdno – sokovi bodo vroči in lahko ob razlitju povzročijo madeže.
5. Posodo izpraznite z enim izmed nastavkov za izlivanje na straneh.

OPOZORILO

Bodite zelo previdni pri odstranjevanju košar. Nikoli ne odstranite vseh košar naenkrat. Košare

odstranite eno za drugo in začnite z zgornjo. Uporabite rokavice za pečico ali podobni pripomoček, da se zaščitite pred opeklinami zaradi vroče pare.

POVRETJE VODE

Če voda v napravi povre, termostat prekine dovod energije do grelnika. Lučka ugasne, vendar časovnik še naprej teče. Termostat se vklaplja in izklaplja, dokler se ne spomnite dodati vode ali dokler časovnik ne pride na 0 in se izklopi.

1. Odklopite osnovno enoto, jo pustite nekaj minut, da se ohladi, nato napolnite posodo z vodo in začnite znova.
2. 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.

PRIPOROČENI ČASI KUHANJA S PARO

Ta hrana bo najbolje kuhana, če boste svoj kuhalnik s paro pričeli uporabljati, ko je hladen. Posodo za vodo napolnite s hladno vodo, dodajte sestavine in nastavite časovnik glede na tabelo.

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Brokoli	Narežite na 1–2-centimetrске cvetke/koščke	13-15
Zeleni fižol	Položite v košaro	13-15
Korenček	Narežite na pribl. ½ cm debeline	17-19
Ohrovt	Naribajte ali narežite na koščke	11-13
Šparglji	Položite v košaro	11-13
Bučke	Narežite na pribl. ½ cm debeline	9-11
Brstični ohrovt	Cel (pribl. 2 cm debeline)	13-15
Cvetača	Narežite na 1–2-centimetrске cvetke/koščke	15-17
Sladka koruza	Cela, na storžu	17-21
Krompir	Mladi krompir ali običajni krompir narežite na 1–2-centimetrске koščke.	21-23

Naslednjo hrano je treba kuhati, ko vaš kuhalnik s paro že proizvaja paro. Dodajte sestavine v košaro/-e in pokrijte s pokrovom, a košare še ne dajte na pladenj za odtekanje, dokler se para še ne proizvaja. Ko kuhalnik prične proizvajati paro, z rokavicami za pečico ali podobnim pripomočkom previdno položite košaro/-e s hrano na pladenj za odtekanje in pričnite odštevati.

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Kuhano jajce	Mehko/srednje kuhano/trdo/povsem kuhano	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširano jajce	Dajte v ramekin ali majhno posodo	5-6
Piščanje prsi	Ribi odstranite večino kosti in jo razprite ali jo narežite na 1–2 cm dolge koščke.	12-14
Losos/okrogla riba	Polenovka, vahnja itd.	7-9
Ploščata bela riba	Morski list, vitki som	3-4
Ribji zrezki	Tuna, mečarica itd.	7-9
Školjke	Na polovici kuhanja premešajte	8-10
Kraljeve kozice	Odstranite lupine. Kuhajte s paro 2–3 minute ali tako dolgo, dokler kozice niso povsem kuhane. Na polovici kuhanja premešajte.	

NAPOTKI, NASVETI IN VARNOST HRANE

- Čezmerno kuhanje naj vas ne skrbi preveč – kuhanje s paro je precej nežen način kuhanja in zato

nekaj odvečnih minut na splošno ni pomembnih.

- 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.
- Poskrbite, da bo nivo vode vedno nad oznako Min v okencu za prikaz nivoja vode.
- Med kuhanjem s paro mora biti pokrov vedno na kuhalniku.
- Hrano položite v košaro v enem nivoju.
- Enakomerno narezana hrana se bo kuhala na pari bolj enotno.
- Pri dolgem ciklu kuhanja s paro hrano na polovici kuhanja premešajte, da se bo enakomerno skuhala.
- Hrano, za katero je potreben daljši čas kuhanja, dajte v nižjo košaro za kuhanje s paro.
- Hrano, za katero je potreben krajši čas kuhanja ali nežno kuhanje s paro, dajte v višjo košaro.
- S poskusi boste morali najti čase, ki se najbolje ujemajo z vašimi najljubšimi živili in kombinacijami živil.
- Uporabite posodo za riž za kuhanje hrane, ki je v omaki ali tekočini.
- Sokovi iz perutnine ali ribe lahko kapljajo in prenašajo okuse. Če želite to preprečiti, meso ovijte z aluminijasto folijo.
- 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.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Listnato zelenjavo kihajte čim manj, da ostane zelena in hrustljava. Če jo vržete v ledeno vodo, boste ustavili postopek kuhanja.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
2. Obrišite zunanost in notranost osnovne enote s čisto vlažno krpo.
3. Odstranljive dele pomijte ročno.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA IZ VAŠEGA KUHALNIKA S PARO

Čez čas lahko mineralne obloge vplivajo na delovanje vašega kuhalnika s paro. Vsake 3 mesece priporočamo, da odstranite te obloge (ali vodni kamen).

1. Pripravite približno 1 liter raztopine za odstranjevanje vodnega kamna skladno z navodili proizvajalca. Raztopino vlijte v posodo za vodo.
2. Pritrdite vodilo za paro, pladenj za odtekanje, eno košaro za kuhanje s pari in pokrov.
3. Kuhajte na pari 25 minut.
4. Enoto odklopite iz električnega omrežja in pustite, da se povsem ohladi.
5. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna izlijte iz posode.
6. Ponovite 1.–4. korak in pri tem uporabite samo vodo. Ponavljajte tako dolgo, dokler ne odstranite vseh sledi raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Vse odstranljive dele operite v topli milnici ali v zgornji košari pomivalnega stroja.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.



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:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μη βάζετε τη βασική μονάδα μέσα σε υγρά.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά. Οι επιφάνειες θα συνεχίσουν να καίνε και μετά από τη χρήση λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας.

- Μη βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στον ατμομάγειρα – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Μην 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.
- Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή, και κρατήστε τις παλάμες, τους βραχίονες, το πρόσωπο, κλπ. μακριά από τον διαφεύγοντα ατμό.
- 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.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- A. Καπάκι
- B. Κάδος ρυζιού
- C. Καλάθι
- D. Δίσκος
- E. Σωλήνας ατμού
- F. Αντίσταση

- G. Δοχείο νερού
- H. Βασική μονάδα
- I. Λυχνία
- J. Χρονοδιακόπτης
-  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύντε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα με ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύντε καλά και σκουπίστε.

ΠΛΗΡΩΣΗ

1. 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.
2. 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.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Προσαρμόστε τον σωλήνα ατμού γύρω από την αντίσταση, έτσι ώστε η αντίσταση να βρίσκεται στο κέντρο του.
2. Τοποθετήστε τον δίσκο στη βασική μονάδα. 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.
3. Οι χειρολαβές των καλαθιών φέρουν σήμανση 1, 2 και 3. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 1, 2, ή 3 καλάθια συγχρόνως.
 - a) Τοποθετήστε το καλάθι 1 πάνω από τον δίσκο. Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - b) Τοποθετήστε το καλάθι 2 πάνω από το καλάθι 1. Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - c) Τοποθετήστε το καλάθι 3 πάνω από το καλάθι 2. Τοποθετήστε τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
 - d) Σκεπάστε με το καπάκι.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προς τα δεξιά για τον απαιτούμενο χρόνο. Μην προσπαθήσετε να τον στρέψετε προς τα αριστερά γιατί θα χαλάσει.
3. Θα ανάψει η λυχνία.
4. Ο ατμός θα αρχίσει να γεμίζει τα καλάθια.
5. Όταν ο χρονοδιακόπτης επιστρέψει στο 0, ακούγεται ένα καμπανάκι, και ο ατμομάγειρας σβήνει.
6. Αν θέλετε να σταματήσετε νωρίτερα τη συσκευή, βγάλτε το βύσμα της από την πρίζα.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

1. Ρίξτε νερό αργά μέσα σε μία από τις οπές στις πλευρές του δίσκου.
2. Έχετε το νου σας στη στάθμη του νερού – μην το αφήσετε να υπερβεί την ένδειξη **max**.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

1. Προσθέστε το ρύζι στεγνό και το νερό στον κάδο ρυζιού, όπως ορίζεται από τις αναλογίες στη συσκευασία.
2. Τοποθετήστε τον κάδο ρυζιού στο κατώτερο καλάθι ατμού.
3. Τοποθετήστε το καπάκι στο καλάθι ατμού.
4. Το ρύζι θα χρειαστεί 15 έως 20 λεπτά, ανάλογα με τον τύπο, την ποσότητα και την προσωπική προτίμηση.



5. Ελέγξτε ότι το ρύζι έχει μαγειρευτεί όσο το θέλετε. Αν όχι, προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
- Αν βάλετε 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.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Ακουμπήστε το καπάκι σε πιατέλα ή δίσκο.
3. Αφαιρέστε τα καλάθια και ακουμπήστε τα σε πιατέλες ή δίσκο.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά τον δίσκο – οι χυμοί θα καίνε, και μπορεί να λεκιάσουν αν χυθούν.
5. Αδειάστε το δοχείο νερού από τα χείλη εκροής στις πλευρές του.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση των καλάθιων. Μην αφαιρείτε ποτέ όλα τα καλάθια μαζί. Να αφαιρείτε ένα καλάθι τη φορά, ξεκινώντας από το ανώτερο. Να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή παρόμοια προστατευτικά για να αποφύγετε τα εγκαύματα από το θερμό ατμό.

ΠΛΗΡΗΣ ΕΞΑΤΜΙΣΗ

Αν το νερό στη συσκευή εξατμιστεί εντελώς, ο θερμοστάτης διακόπτει την τροφοδοσία της αντίστασης. Η λυχνία σβήνει, αλλά ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει. 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.

1. Βγάλετε 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.
2. 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.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Αυτές οι τροφές μαγειρεύονται καλύτερα με κρύο νερό στον ατμομάγειρα. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό, προσθέστε τα υλικά και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ανάλογα με τον πίνακα.

Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	13-15
Φασολάκια	Τοποθετήστε τα οριζόντια στο καλάθι	13-15
Καρότα	Κόψτε σε φέτες πάχους περίπου ½ εκ.	17-19
Λάχανο (σαβόι)	Τρίψτε ή τεμαχίστε	11-13
Σπαράγγια	Τοποθετήστε τα οριζόντια στο καλάθι	11-13
Κολοκύθια	Κόψτε σε φέτες πάχους περίπου ½ εκ.	9-11
Λαχανάκια Βρυξελλών	Ολόκληρα (διάμετρος περίπου 2 εκ.)	13-15
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	15-17
Καλαμπόκι	Ολόκληρο, με το κότσαλο	17-21
Πατάτες	Πατάτες νέας σοδειάς ή πατάτες σε κομμάτια 1-2 εκ.	21-23

Οι παρακάτω τροφές πρέπει να μαγειρεύονται μόλις ο ατμός αρχίσει να παράγεται από τον ατμομάγειρα. Προσθέστε τα υλικά στα καλάθια και τοποθετήστε το καπάκι, ωστόσο, μην τοποθετήσετε τα καλάθια στο δίσκο υγρών μέχρι να παραχθεί ατμός. Μόλις παραχθεί ατμός, τοποθετήστε προσεκτικά τα καλάθια με τις τροφές επάνω στο δίσκο υγρών, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, και ξεκινήστε τη μέτρηση του χρόνου.

Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Βραστό αυγό	Μεγάτο / Μέτριο / Σφιχτό / Πολύ σφιχτό	5-6/7-8/9-10/11-12
Αυγό ποσέ	Τοποθετήστε σε πυρίμαχο φορμάκι ή σε μικρό σκεύος	5-6
Κοτόπουλο στήθος	Ανοίξτε το ή κόψτε το σε κύβους 1-2 εκ.	12-14
Σολωμός/στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος κ.λπ.	7-9
Επίπεδα, λευκά ψάρια	Χωματίδα, γλώσσα, παγκάσιους κ.λπ.	3-4
Φέτα ψαριού	Τόνος, ξιφίας κ.λπ.	7-9
Μύδια	Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος	8-10
Βασιλικές γαρίδες	Αφαιρέστε το κέλυφος. Μαγειρέψτε στον ατμό για 2-3 λεπτά ή μέχρι οι γαρίδες να έχουν μαγειρευτεί καλά. Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.	

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 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.
- Για να επιτρέπεται τη ροή του ατμού:
 - τοποθετείτε τα τρόφιμα αραιά μέσα στα καλάθια
 - όποτε είναι δυνατόν, χρησιμοποιείτε μονά στρώματα τροφίμων
 - αφήνετε κενά ανάμεσα στα τεμάχια
 - 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
- Να διασφαλίζετε ότι η στάθμη του νερού παραμένει πάντα επάνω από την ένδειξη Min στο παράθυρο στάθμης νερού.
- Το καπάκι ατμού πρέπει να διατηρείται πάντα στη θέση του κατά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Να τοποθετείτε τις τροφές σε μία στρώση.
- Η κοπή των τροφών σε ίσα κομμάτια θα τα βοηθήσει να μαγειρευτούν πιο ομοιόμορφα.
- Το ανακάτεμα των τροφών στα μισά ενός μεγαλύτερου κύκλου μαγειρέματος στον ατμό διασφαλίζει πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Οι τροφές που απαιτούν μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε χαμηλότερα καλάθια ατμού.
- Οι τροφές που απαιτούν ελαφρύ μαγείρεμα στον ατμό ή μικρότερους χρόνους μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε υψηλότερα καλάθια.
- Θα χρειαστεί να κάνετε δοκιμές για να βρείτε τους χρόνους που ταιριάζουν στις αγαπημένες σας τροφές και τους συνδυασμούς τροφών.
- Να χρησιμοποιείτε τον κάδο ρυζιού για να μαγειρεύετε τις τροφές που έχουν σάλτσα ή υγρά.
- Να υγρά από τα πουλερικά ή τα ψάρια μπορεί να τρέξουν και να μεταφέρουν γεύσεις. Για να το αποφύγετε αυτό, να τα τυλίγετε σε αλουμινόχαρτο.
- 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.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Θα πρέπει να μαγειρεύετε τα χορταρικά όσο το δυνατόν λιγότερο, για να τα διατηρείτε πράσινα και τραγανά. Αν τα βυθίσετε μέσα σε παγωμένο νερό, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Σκουπίστε τη βασική μονάδα, μέσα και έξω, με ένα καθαρό νωπό πανί.
3. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.



Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

Με τον καιρό, η εναπόθεση μεταλλικών στοιχείων μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του ατμομάγειρα. Η απομάκρυνση αυτών των εναποθέσεων (η αφαλάτωση) συνιστάται κάθε 3 μήνες.

1. Φτιάξτε περίπου 1 λίτρο διαλύματος αφαλάτωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή. Ρίξτε το διάλυμα στο δοχείο νερού.
2. Τοποθετήστε τον οδηγό ατμού, το δίσκο υγρών, ένα καλάθι ατμού και το καπάκι.
3. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία μαγειρέματος για 25 λεπτά
4. Αποσυνδέστε τη μονάδα και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.
5. Αδειάστε την από το διάλυμα αφαλάτωσης.
6. Επαναλάβετε τα βήματα 1-4 χρησιμοποιώντας μόνο νερό. Επαναλάβετε μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα ίχνη του διαλύματος αφαλάτωσης.
7. Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

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 ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne tegye az alapzatot vízbe.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

 A készülék felületei felforrósodnak. A maradék hő miatt használat után forróak maradnak a felületek.

- Ne tegyen fagyott húst a párolóba – előtte teljesen olvassza ki.
- Ne érintse meg a forró felületeket: az alapzatot, a fedelet, a kosarakat, a rizsestálat vagy a tálcat. Használjon kesztyűt vagy konyharuhát, és csak a nyelüket fogja meg.
- Ne nyúljon át a készülék felett, és tartsa a kezét, karját, arcát stb. távol a távozó gőztől.
- Gőz fog távozni a készülékből, ezért ne tegye függönyök mellé, polc vagy szekrény alá, vagy olyan tárgyak közelébe, amikben kárt tehet a kilépő gőz.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- A. Fedél
- B. Rizsestál
- C. Kosár
- D. Tálca
- E. Párolgató cső
- F. Főzőelem

- G. Tartály
- H. Alapzat
- I. Lámpa
- J. Időzítő
-  Mosogatógépben mosható



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Meleg tisztítószeres vízben mosogassa el a leszedhető alkatrészeket, alaposan öblítse le és szárítsa meg őket.

MEGTÖLTÉS

1. Töltse fel a tartályt a maximumig (1,2 l). Ez körülbelül 60 perc párolást tesz lehetővé, ami a legtöbb étel számára elég idő.
2. 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.

ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a párologtató csövet a főzőelem köré, hogy a főzőelem a közepén legyen.
2. Tegye a tálcát az alaplátra. A tálca csak egyféleképp helyezhető el a berendezésen, hogy szabadon maradjon a kezelőpanel. Ez megakadályozza, hogy a saft a főzőelemre vagy a tartályba kerüljön.
3. 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. Tegye az ételt a kosárba.
 - b) Tegye a 2-es kosarat az 1-es kosár tetejére. Tegye az ételt a kosárba.
 - c) Tegye a 3-es kosarat az 2-es kosár tetejére. Tegye az ételt a kosárba.
 - d) Tegye fel a fedelet.

FŐZÉS

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba. Ne próbálja az óramutató járásával ellentétesen forгатni, mert eltörik.
3. A lámpa kigyullad.
4. A gőz elkezd megтölteni a kosarakat.
5. Amikor az időzítő a 0-hoz ér, megszólal egy hangjelzés és a pároló kikapcsol.
6. Ha szeretné hamarabb kikapcsolni a berendezést, húzza ki.

FELTÖLTÉS

1. Lassan öntsön vizet a berendezésbe a tálca oldalán található lyukak valamelyikén keresztül.
2. Ügyeljen a vízszintre – ne lépje túl a maximum jelzést.

RIZSFŐZÉS

1. Tegye a száraz rizst és a vizet a rizsestálba a rizs csomagolásán található főzési útmutatónak megfelelő arányban.
2. Helyezze a rizsestálat az alsó párolókosárba.
3. Tegye a fedelet a párolókosárra.
4. A rizs 15-20 perc alatt fő meg, típusától, mennyiségétől és az Ön ízlésétől függően.
5. Ellenőrizze, hogy a kész rizs megfelel-e az ízlésének. Ha nem, változtasson a párolás idején.
 - Ha a rizst a többi étel alá teszi, az azokból származó saft a rizsbe csöpög, ami megváltoztatja az ízt, és az extra folyadék pépessé teheti.

KÉSZ?

1. Húzza ki a készüléket az aljzattól.
2. Tegye a fedelet egy tányérra vagy tálcára.
3. Vegye ki a kosarakat és tegye tányérra vagy tálcára.
4. Óvatosan vegye ki a tálcát – a saft forró és foltot hagyhat, ha kifolyik.

5. Üritse ki a tartályt az oldalt található ürítőnyílások valamelyikén keresztül.

FIGYELEM

A kosarak kivételek legyen rendkívül óvatos. Soha ne vegye ki együtt az összes kosarat. Egyenként, felülről kezdve vegye ki a kosarakat. Használjon edényfogó vagy hasonló kesztyűt, nehogy a forró gőz megégesse.

A VÍZ ELFŐZÉSE

Ha a berendezésben elfő a víz, a termosztát lekapcsolja az áramellátást. A lámpa kialszik, de az időzítő tovább ketyeg. 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.

1. Húzza ki a készüléket és néhány percre hagyja lehűlni, majd tölts fel a tartályt vízzel és kezdje újra.
2. 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.

JAVASOLT PÁROLÁSI IDŐK

Az alábbi élelmiszereket legjobban hideg állapotból lehet elkészíteni a párolóval. Tölts fel a tartályt hideg vízzel, tegye a készülékbe a hozzávalókat, és állítsa be az időzítőt a táblázat szerint.

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
Brokkoli	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	13-15
Zöldbab	Fektesse el laposan a kosárban	13-15
Sárgarépa	Kb. ½ cm vastagra szeletelve	17-19
Káposzta (kelkáposzta)	Aprítva vagy darabokra vágva	11-13
Spárga	Fektesse el laposan a kosárban	11-13
Cukkini	Kb. ½ cm vastagra szeletelve	9-11
Kelbimbó	Egészben (kb. 2 cm átmérő)	13-15
Karfiol	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	15-17
Kukorica	Egészben, a csövön	17-21
Burgonya	Újborkony vagy burgonya 1-2 cm-es darabokra vágva	21-23

Az alábbi ételek főzését akkor kell megkezdeni, amikor a pároló már gőzt fejleszt. Tegye a hozzávalókat a kosárba vagy kosarakba, és fedje le a fedéllel, de addig ne tegye a kosarakat a cseptálcára, amíg a készülék nem fejleszt gőzt. Amikor megindul a gőz, óvatosan tegye a kosarat vagy kosarakat az étellel a cseptálcára edényfogó vagy hasonló kesztyűvel, és indítsa el az időzítőt.

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
Főtt tojás	Puha/közepes/kemény/nagyon kemény	5-6/7-8/9-10/11-12
Posírozott tojás	Tegye egy szufléformába vagy egy egyéb kis tálkába	5-6
Csirkemell	Nyissa ketté vagy vágja fel 1-2 cm-es csíkokra	12-14
Lazac/kerek halak	Tőkehalfélét stb.	7-9
Lapos fehér hal	Lepényhal, nyelvhál, pangasius stb.	3-4
Steakhal	Tonhal, kardhal stb.	7-9
Kagylók	Félkész állapotáig kevergesse	8-10
Garnéla, királyrák	Pucolja meg. Párolja 2-3 percre, vagy amíg a garnélák teljesen meg nem főnek. Félkész állapotáig kevergesse.	

TANÁCSOK, TIPPEK ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

- Ne aggódjon a túlfőzés miatt – a párolás a főzés viszonylag kíméletes módja, ezért néhány extra perc általában nem számít.
- 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.
- Ügyeljen arra, hogy a vízszint mindig a vízszint ablak Min jelzése fölött maradjon.
- A pároló fedelének párolás közben mindig a készüléken kell lennie.
- Az ételt egy rétegben helyezze el.
- Az azonos méretűre felvágott étel egyenletesebben párolódik.
- Hosszabb párolási idő esetén az egyenletesebb párolás érdekében félkész állapotáig kevergesse az ételt.
- A hosszabb főzési időt igénylő ételeket az alsó párolókosarakba kell helyezni.
- A kíméletes párolást vagy rövidebb főzési időt igénylő ételeket a felsőbb kosarakba tegye.
- A kedvenc ételei és ételkombinációi számára szükséges időt Önnek kell kitapasztalnia.
- A szószban vagy folyadékban lévő ételeket a rizsestálban főzze.
- A szárnyasokból vagy halakból saft csepeghet ki, ami megváltoztathatja az ízt. Ennek elkerülése érdekében csomagolja be ezeket fóliába.
- 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.
- 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.
- 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.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
2. Törölje át az alapot kívül-belül egy nedves ruhával.
3. Kézvel mosogassa el a levehető részeket.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

A PÁROLÓ VÍZKÖTELENÍTÉSE

Idővel a lerakódott ásványi anyagok befolyásolhatják a pároló teljesítményét. Ezeket a lerakódott anyagokat érdemes 3 havonta eltávolítani (azaz vízköteníteni).

1. Készítsen kb. 1 liter vízkötenítő oldatot a gyártó utasításai szerint. Töltse az oldatot a víztartályba.
2. Helyezze fel a gőzelvezetőt, a cseptálcát, az egyik párolókosarat és a fedelet.
3. Indítsa el a párolást 25 percre.
4. Húzza ki a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni.
5. Öntse ki a vízkötenítő oldatot.
6. Ismételje meg az 1–4. lépést csak vízzel. Addig ismételje, amíg a vízkötenítő teljesen eltűnik a készülékből.
7. Mossa el a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben vagy a mosogatógép felső tálcáján.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Taban ünitesini suya batırmayın.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir. Kalan ısı, yüzeyleri kullanımdan sonra sıcak tutmaya devam edecektir.

- Buhar tenceresine dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözündürün.
- Taban ünitesinin, kapağın, sepetlerin, pilav kasesinin veya tepsinin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Fırın eldiveni veya bir bez kullanın ve bunları sadece saplarından tutarak kaldırın.
- Cihazın üzerinden uzanmayın ve ellerinizi, kollarınızı, yüzünüzü, vb. çıkan buhardan uzak tutun.
- Buhar çıkacaktır. Cihazı perdelerin yakınına, rafların veya dolapların altına veya çıkan buhardan zarar görebilecek herhangi bir şeyin yakınına koymayın.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|-------------------|---|
| A. Kapak | G. Hazne |
| B. Pilav kasesi | H. Taban ünitesi |
| C. Sepet | I. Lamba |
| D. Tepsi | J. Zamanlayıcı |
| E. Buhar tüpü |  Bulaşık makinesinde yıkanabilir |
| F. Isıtma devresi | |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın ve kurulayın.

DOLDURMA

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

2. Suya herhangi bir madde eklemeyin. eşniler, marine malzemeleri, vb. yiyeceğ'e eklenmelidir, buharı oluřturacak suya değıl. Buharla sirküle olmadıklarından, sadece haznede yoğunlařacak ve muhtemelen haznenin yüzeyinde ve ısıtma devresinde hasar meydana getireceklerdir.

MONTAJ

1. Buhar tğpğnğ, ısıtma devresi tam ortasında kalacak řekilde, ısıtma devresinin etrafına takın.
2. Tepsiyi taban üñitesinin üzerine oturtun. Tepsi, kumanda paneline yer bırakmak için, sadece bir yönde takılabilir. Yiyecekten akan özsuların ısıtma devresine ve hazneye girmesini önler.
3. Sepet sapları 1, 2 ve 3 řeklinde işaretlenmiştir. Aynı anda 1, 2 veya 3 sepet kullanabilirsiniz.
 - a) 1 no'lu sepeti tepsinin üzerine oturtun Sepete yiyecek koyun.
 - b) 2 no'lu sepeti, 1 no'lu sepetin üzerine oturtun. Sepete yiyecek koyun.
 - c) 3 no'lu sepeti, 2 no'lu sepetin üzerine oturtun. Sepete yiyecek koyun.
 - d) Kapağı kapatın.

PİŐİRME

1. Fiři prize takın.
2. Zamanlayıcıyı saat yönünde çevirerek, gereken süreye ayarlayın. Saat yönğnğ aksine çevirmeye çalıřmayın, kırılır.
3. Lamba yanacaktır.
4. Buhar, sepetleri doldurmaya bařlayacaktır.
5. Zamanlayıcı 0'a geldiğinde, bir zil sesi duyulacak ve buhar tenceresi kendiliğinden kapanacaktır.
6. Cihazı daha önce durdurmak istiyorsanız, fiřini elektrik prizinden ekin.

TAMAMEN DOLDURMA

1. Tepsinin yanlarında bulunan deliklerden birine yavařça su dğkğn.
2. Su seviyesine dikkat edin – maksimum işaretinin üzerine çıkmasına izin vermeyin.

PİLAV PİŐİRME

1. Pirinç kasesine, pakette yer alan talimatlara uygun oranlarda kuru pirinç ve su ekleyin.
2. Pirinç kasesini en alttaki buhar sepetine yerleřtirin.
3. Buhar sepetinin üzerine kapağı kapatın.
4. Pirincin piřmesi, tğrğne, miktarına ve kiřisel damak tadına bağılı olarak yaklaşık 15 ila 20 dakika sürmelidir.
5. Pirincin istediğiniz kıvamda piřip piřmediğini kontrol edin. Piřmediyse buhar sürelerini ayarlayın.
- Pirinci diğ'er yiyeceklerin altına koyarsanız, bu yiyeceklerin özsuları pilavın tadını değıřtirecek ve bu ek sıvılar, pilavın lapa olmasına neden olacaktır.

BİTTİ Mİ?

1. Cihazın fiřini prizden ekin.
2. Kapağı bir tabağı veya tepsiye koyun.
3. Sepetleri kaldırarak çıkarın ve tabakların veya bir tepsinin üzerine koyun.
4. Tepsiyi dikkatle çıkarın – yiyeceklerin özsuları sıcak olacaktır ve dğkğldğğğ takdirde leke yapabilir.
5. Hazneyi, yanlarda bulunan dğkme ağızlarından biri yoluyla bořaltın.

UYARI

Sepetleri çıkarırken son derece dikkatli olun. Hiçbir zaman tğm sepetleri aynı anda çıkarmayın. En üst sepetten bařlayarak, her defasında bir sepeti çıkarın. Sıcak buhardan yanmayı önlemeye yardımcı olması için fırın eldivenleri veya benzer ürünler kullanın.



SU TÜKENENE DEK KAYNATMA

Cihazın suyu tükendiğinde termostat, ısıtma devresine giden elektriği kesecektir. Lamba sönecek, ancak zamanlayıcı çalışmaya devam edecektir. Siz su ekleyene veya zamanlayıcı 0'a geri dönerek kapanana dek, termostat aralıklı olarak çalışmaya devam edecektir.

1. Taban ünitesinin fişini prizden çekin, birkaç dakika soğumasını bekleyin, sonra hazneyi suyla doldurun ve tekrar çalıştırın.
2. Gerekli süreyi hesaplarken, pişirme işlemi haznedeki su tükendiğinde anında sona ermeyeceğinden, buharda pişirmeye harcanan sürenin tamamı ile suyun tükenmesi ve pişirmeye yeniden başlama arasındaki süreyi dikkate alın.

ÖNERİLEN BUHARDA PIŞIRMA SÜRELERİ

Bu yiyecekler buhar makinenizi soğuktan başlayarak kullandığınızda en iyi şekilde pişerler. Hazneyi soğuk suyla doldurun, malzemeleri ekleyin ve zamanlayıcıyı tabloya göre ayarlayın.

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
Brokoli	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	13-15
Taze Fasulye	Sepete düz şekilde yatırın	13-15
Havuç	Yaklaşık ½ cm kalınlığında dilimleyin	17-19
Lahana (Kara)	Parçalara kesin veya doğrayın	11-13
Kuşkonmaz	Sepete düz yatırın	11-13
Sakız kabağı	Yaklaşık ½ cm kalınlığında dilimleyin	9-11
Brüksel lahanası	Bütün (yaklaşık 2 cm çapında)	13-15
Karnabahar	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	15-17
Tatlı mısır	Bütün, ekmek parçası üzerinde	17-21
Patates	1-2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş patates veya taze patates	21-23

Aşağıdaki yiyecekler buhar makineniz buhar üretmeye başladığında pişirilmeye başlanmalıdır.

Malzemeleri sepet(ler)e yerleştirin ve kapağını kapatın; ancak sepetleri buhar üretilmeye başlayınca dek damlama tepsisinin üzerine yerleştirmeyin. Buhar verilmeye başladığında, içinde yiyecekler bulunan sepet(ler)i damlama tepsisinin üzerine fırın eldivenlerini veya benzer bir ürünü kullanarak dikkatle yerleştirin ve zamanlamayı başlatın.

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
Boiled egg	Yumuşak / Orta / Sert / İyi pişmiş	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Isıya dayanıklı bir fırın kabına veya küçük bir tabağa yerleştirin	5-6
Chicken breast	Balığı keserek iki yana açın veya 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın	12-14
Salmon/round fish	Morina, Mezgit vb.	7-9
Flat white fish	Pisi balığı, Dil balığı vb.	3-4
Steak fish	Ton balığı, Kılıç balığı vb.	7-9
Mussels	Pişirme süresinin ortasında karıştırın	8-10
King prawns	Kabukları çıkarın. 2-3 dakika boyunca veya karidesler tamamen pişinceye dek buharda pişirin. Pişirme süresinin ortasında karıştırın.	

PÜF NOKTALARI, İPUÇLARI VE GIDA GÜVENLİĞİ

- Fazla pişirme konusunda çok endişelenmeyin – buharda pişirme oldukça hassas bir pişirme yöntemidir ve fazladan birkaç dakika, genellikle sorun olmayacaktır.

- 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.
- Su seviyesinin her zaman su seviye penceresindeki Min işaretinin üzerinde olmasına dikkat edin.
- Buhar verme sırasında buhar kapağı her zaman kapalı tutulmalıdır.
- Yiyeceği tek bir kat halinde yerleştirin.
- Eşit şekilde kesilmiş yiyecekler daha eşit şekilde pişecektir.
- Buharda daha da eşit şekilde pişmesini sağlamak için, yiyecekleri uzun süreli pişirme işlemlerinin ortasında karıştırın.
- Daha uzun pişirme süresi gerektiren yiyecekler alt buhar sepetlerine yerleştirilmelidir.
- Hafif buhar veya daha kısa pişirme süresi gerektiren yiyecekleri daha üst sepetlere yerleştirin.
- En sevdiğiniz yemeklere ve yiyecek kombinasyonlarına uygun pişirme sürelerini bulmak için denemeler yapmanız gerekecektir.
- Bir sos veya sıvı içindeki herhangi bir yiyeceği pişirmek için pirinç kasesini kullanın.
- Kümes hayvanlarının veya balıkların özsuları damlayabilir ve lezzetlerin akmasına neden olabilir. Bunu önlemek için bu tür yiyecekleri folyoya sarın.
- Pişirmeden önce açık durumda olan midyeleri kullanmayın. Kabuklar tamamen açılana dek buharda pişirin ve pişirdikten sonra açılmayanları atın.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- Lifli sebzeleri, yeşil ve diri kalmaları için mümkün olduğunca az pişirmelisiniz. Bunları buzlu suya daldırmak, pişirme sürecini durduracaktır.



TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
 2. Taban ünitesinin içini ve dışını temiz, nemli bir bezle silin.
 3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
-  Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

BUHARDA PIŞIRME CİHAZINIZI KİREÇTEN ARINDIRMA

Zaman içinde, mineral kalıntıları buharlı pişiricinizin performansını etkileyebilir. Bu kalıntıların her 3 ayda bir giderilmesi (veya cihazın kireçten arındırılması) önerilir.

1. Üreticisinin talimatlarını takip ederek yaklaşık 1 litre kireç giderme solüsyonu hazırlayın. Solüsyonu su haznesine dökün.
2. Buhar kılavuzunu, damlama tepsisini, bir buhar sepetini ve kapağı takın.
3. 25 dakika buharda pişirin
4. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
5. Kireç giderme solüsyonunu dökün.
6. Adım 1–4'ü sadece su kullanarak tekrarlayın. Kireç sökücünün tüm izleri kayboluncaya dek işlemi tekrarlayın.
7. Çıkarılabilir tüm parçaları ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

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:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți unitatea de bază în lichid.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

 Suprafețele aparatului se vor încinge. Căldura reziduală va păstra suprafețele fierbinți după utilizare.

- Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongelați înainte de utilizare.
- 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.
- Nu vă aplecați deasupra aparatului și feriți mâinile, brațele, fața etc. de aburul care iese din vas.
- 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.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- A. Capac
- B. Bol pentru orez
- C. Coș
- D. Tavă
- E. Tub abur
- F. Element

- G. Rezervor
- H. Unitate de bază
- I. Bec
- J. Temporizator



Se poate spăla în mașina de spălat vase



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine și lăsați la uscat.

UMPLERE

1. Umpleți rezervorul la max (1,2 l). Veți avea aproximativ 60 de minute la dispoziție, suficient timp pentru gătirea majorității alimentelor.
2. 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.

MONTARE

1. Montați tubul pentru aburi în jurul elementului, astfel încât elementul să fie în centru.
2. Așezați tava pe unitatea de bază. Tava se potrivește doar într-o direcție, pentru a permite accesul la panoul de control. Previne accesul sucurilor din alimente la element și rezervor.
3. 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. Puneți alimentele în coș.
 - b) Montați coșul 2 peste coșul 1. Puneți alimentele în coș.
 - c) Montați coșul 3 peste coșul 2. Puneți alimentele în coș.
 - d) Montați capacul.

PREPARAREA

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Rotiți temporizatorul în sensul acelor de ceasornic, reglând timpul dorit. Nu încercați să îl rotiți în sensul opus acelor de ceasornic; se va defecta.
3. Becul se va aprinde.
4. Aburul va începe să pătrundă în coșuri.
5. Când temporizatorul revine la 0, un clopoțel va suna, iar mașina de gătit cu aburi se va opri.
6. Dacă doriți să opriți mai devreme aparatul, scoateți-l din priză.

UMPLEREA

1. Turnați încet apă într-unul dintre orificiile de pe laturile tăvii.
2. Fiți atenți la nivelul apei - nu lăsați apa să treacă de **max**.

GĂTIREA OREZULUI

1. Adăugați orezul uscat și apa în bolul pentru orez, conform instrucțiunilor de pe pachet.
2. Așezați bolul pentru orez în coșul cu aburi inferior.
3. Montați capacul pe coșul cu aburi.
4. Orezul se gătește în 15 - 20 minute, în funcție de tipul, cantitatea și gustul personal.
5. Verificați dacă orezul este gătit cum că place. Dacă nu, ajustați timpul de gătit.
- Dacă puneți orez sub alte alimente, sucurile din aceste alimente vor afecta aroma orezului, iar lichidul suplimentar îl poate terciui.

GATA?

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Așezați capacul pe o farfurie sau tavă.
3. Scoateți coșurile și așezați-le pe farfurii sau tavă.
4. Scoateți tava cu grijă - sucurile vor fi fierbinți și pot păta dacă se varsă.
5. Goliți rezervorul printr-una din buzele de turnare de pe laturi.

AVERTISMENT

Fiți extrem de atenți când scoateți coșurile. Nu scoateți niciodată toate coșurile o dată. Scoateți coșurile pe rând, începând cu cel de sus. Folosiți mănuși de bucătărie sau ceva similar pentru a vă proteja de arsurile produse de aburul fierbinte.

FIERBERE FĂRĂ APĂ

Dacă aparatul fierbe fără apă, termostatul va întrerupe alimentarea electrică a elementului. Becul se va stinge, însă temporizatorul va rămâne activ. Termostatul se va porni și opri intermitent pentru a vă reaminti să adăugați apă, sau până când temporizatorul revine la 0 și se oprește.

1. Scoateți din priză unitatea de bază, lăsați-o să se răcească câteva minute, apoi umpleți rezervorul cu apă și începeți din nou.
2. 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.

TIMPI DE PREPARARE SUGERAȚI

Aceste alimente sunt cel mai bine găsite folosind aparatul de gătit cu aburi la început cu apă rece. Umpleți rezervorul cu apă rece, adăugați ingredientele și setați temporizatorul conform tabelului.

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Broccoli	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	13-15
Fasole verde	Așezați în coș	13-15
Morcovi	Feliați în felii de aprox. ½ cm grosime	17-19
Varză (creță)	Mărunțiți sau tăiați în bucăți	11-13
Asparagus	Așezați în coș	11-13
Dovlecel	Feliați în felii de aprox. ½ cm grosime	9-11
Varză de Bruxelles	Întregi (cu un diametru de aprox. 2 cm)	13-15
Conopidă	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	15-17
Porumb zaharat	Întreg, pe știulete	17-21
Cartofi	Cartofi noi sau cartofi tăiați în bucăți de 1-2 cm	21-23

Următoarele alimente trebuie preparate după ce aparatul dvs. de gătit cu aburi a produs aburi. Adăugați ingredientele în coș(uri) și acoperiți cu capacul, însă nu puneți coșul pe tava pentru stropi până când se produc aburi. După ce s-au produs aburi, puneți cu grijă coșul(rile) cu alimentele în ele pe tava pentru stropi, folosind mănuși de bucătărie sau ceva similar și porniți cronometrul.

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Ouă fierte	Moale / Mediu / Tare / Bine făcut	5-6/7-8/9-10/11-12
Ouă ochiuri	Așezați în forme sau farfurii mici	5-6
Piept de pui	Tăiați în formă de fluture sau în bucăți de 1-2 cm	12-14
Somon/pește întreg	Cod, eglefin etc.	7-9
Pește alb plat	Cambula, calcan, pangasius etc.	3-4
Friptură de pește	Ton, pește sabie etc.	7-9
Midii	Amestecați la mijlocul timpului de preparare	8-10
Langustine	Scoateți cochiliile. Gătiți 2-3 minute sau până când langustinele s-au făcut complet. Amestecați la mijlocul timpului de preparare.	



INDICII, SFATURI ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Nu vă îngrijorați prea mult dacă o faceți – gătirea la abur este o metodă destul de delicată și câteva minute în plus nu vor conta.
- Pentru a permite aburului să circule:
 - c) Ambalați alimentele în coșuri, lăsând spațiu între ele.
 - d) Dacă este posibil, așezați alimentele în straturi unice.
 - e) Lăsați spațiu între bucăți.
 - f) Când așezați alimentele în straturi în coș, lăsați spațiu între bucăți, pe fiecare strat, pentru a permite aburului să circule prin straturi.
- Asigurați-vă că nivelul apei rămâne întotdeauna peste semnul Min al ferestrei de nivel al apei.
- Capacul pentru aburi trebuie să fie pus pe toată durata preparării.
- Aranjați alimentele pe un singur strat.
- Alimentele tăiate uniform se vor prepara mai uniform.
- Amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare în cazul ciclurilor mai lungi, pentru o gătire mai uniformă.
- Alimentele care necesită timp de preparare mai lungi trebuie așezate în coșurile cu aburi inferioare.
- Așezați alimentele care necesită o preparare mai ușoară sau timp de preparare mai scurt în coșurile superioare.
- Va trebui să exersați pentru a descoperi timpii potriviți pentru alimentele dvs. și combinațiile de alimente favorite.
- Folosiți coșul pentru orez pentru a prepara orice alimente în sos sau lichid.
- Zeama produsă de carnea de pui sau pește poate picura și transfera arome. Pentru a preveni acest lucru, înfășurați alimentele în folie.
- 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.
- Gătiți carnea, puilul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- 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.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
 2. Ștergeți unitatea de bază, în interior și exterior, cu o cârpă curată umedă.
 3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

DETARTAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI

În timp, depunerile minerale pot afecta performanța aparatului de gătit cu aburi. Îndepărtarea acestor depuneri (sau detartarea) este recomandată o dată la 3 luni.

1. Faceți o soluție de aproximativ 1 litru de soluție de detartare, urmând instrucțiunile producătorului. Turnați soluția în rezervorul pentru apă.
2. Montați dispozitivul de ghidare aburi, tava pentru stropi, un coș cu aburi și capacul.
3. Lăsați la aburi timp de 25 de minute
4. Scoateți unitatea din priză și lăsați-o să se răcească complet.
5. Vărsați soluția de detartare.

6. Repetați pașii 1-4, folosind doar apă. Repetați până când au fost îndepărtate toate urmele de detartrant.
7. Spălați toate componentele detașabile cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



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:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструтирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

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.

 Не слагайте основата на уреда в течност.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи. Остатъчната топлина ще поддържа повърхностите нагорещени след употреба.

- Не слагайте замразено месо или птиче месо в близост до съда за готвене на пара - размразете напълно преди употреба.
- Не докосвайте горещата повърхност на основния съд, капака, кошниците, купата за ориз или тавата. Използвайте ръкавици за фурна или кърпа и ги повдигайте само за дръжките.
- Не посягайте към уреда и пазете дланите, ръцете, лицето и др. от излизащата пара.
- Парата излиза. Не слагайте уреда в близост до завеси, под рафтове или шкафови или близо до нещо, което може да бъде повредено от излизащата пара.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- A. Капак
- B. Съд за ориз
- C. Кошница
- D. Тава
- E. Тръба за пара
- F. Елемент

- G. Резервоар
- H. Основен уред
- I. Лампичка
- J. Таймер
-  Пригоден за миене в съдомиялна машина

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Измийте разглобяемите части в топла сапунена вода, след което изплакнете добре и подсушете.

ПЪЛНЕНЕ

1. Напълнете резервоара с максималното количество (1.2л). Това ще осигури пара за 60 мин. достатъчно за приготвяне на повечето видове храни.
2. 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.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Поставете тръбата за парата около елемента, така че той да е в центъра.
2. Поставете тавата в основния уред. 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.
3. Дръжките на кошниците са отбелязани 1, 2 и 3. Можете да използвате 1, 2 или 3 кошници едновременно.
 - a) Поставете кош 1 най-отгоре на тавата. Сложете храна в кошницата.
 - b) Сложете кошница 2 върху кошница 1. Сложете храна в кошницата.
 - c) Сложете кошница 3 върху кошница 2. Сложете храна в кошницата.
 - d) Сложете капака.

ГОТВЕНЕ

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време. Не се опитвайте да го въртите обратно на часовниковата стрелка, защото ще го счупите.
3. Лампичката ще светне.
4. Кошницата ще започне да се изпълва с пара.
5. Когато таймерът е на 0, ще прозвучи звънец и съдът за готвене на пара ще се изключи.
6. Ако искате да изключите уреда по-рано, направете го от контакта.

ДОПЪЛВАНЕ

1. Бавно напълнете вода през един от отворите от страни на тавата.
2. Нагледжайте нивото на водата - не трябва да е над обозначеното максимално количество.

ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

1. Поставете сухия ориз и водата в купата за ориз в съотношение съгласно указанията на опаковката.
2. Поставете купата за ориз в долната кошница за готвене на пара.
3. Поставете капака на кошницата за готвене на пара.
4. Оризът се готви около 15-20 мин., в зависимост от вида, количеството и предпочитанията.
5. Проверете дали оризът е сготвен според вкуса ви. Ако не е, регулирайте времето за готвене на пара.
- Ако сложите ориза под друг вид храна, съветите ще променят вкуса му, а допълнителното количество течност може да го направи лепкав.

ГОТОВО?

1. Изключете уреда от захранването.
2. Сложете капака върху чиния или тава.
3. Вдигнете кошниците и ги поставете върху чинии или тава.



4. Внимателно махнете тавата – сосовете са горещи и могат да оставят петна, ако се разляят.
5. Изпразнете резервоара посредством отворите за наливане, които се намират отстрани.

ВНИМАНИЕ

Бъдете изключително внимателни, когато сваляте кошниците. Никога не сваляйте всички кошници заедно. Сваляйте кошниците една по една, започвайки с най-горната. Използвайте ръкавици за фурна или подобни, за да се предпазите от изгаряния с гореща пара.

Препоръчително време за готвене на пара

Тези продукти е най-добре да се готвят с вашия уред за готвене на пара студени. Напълнете резервоара със студена вода, добавете съставките и настройте таймера както е посочено в таблицата.

Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Броколи	Нарежете на розички/парчета от 1 - 2 см	13-15
Зелен боб	Разположете равномерно в кошницата	13-15
Картофи	Нарежете на парчета с дебелина около ½ см	17-19
Зеле (савойско)	Настържете или нарежете на парчета	11-13
Аспержи	Разположете равномерно в кошницата	11-13
Тиквички	Нарежете на парчета с дебелина около ½ см	9-11
Брюкселско зеле	Цели (диаметър около 2 см)	13-15
Карфиол	Нарежете на розички/парчета от 1 - 2 см	15-17
Сладка царевица	Цели, кочани	17-21
Картофи	Пресни картофи или картофи, нарязани на парчета от 1 - 2 см	21-23

Следните продукти следва да се готвят след като уредът за готвене на пара започне да образува пара. Добавете съставките в кошницата или кошниците и покрийте с капака, но не поставяйте кошниците върху тавичката за оттичане, докато не започне да се образува пара. Когато се появи пара, внимателно поставете кошницата или кошниците с продуктите в тях върху тавичката за оттичане, използвайки ръкавици за фурна или подобни, и започнете отчитането на времето.

Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Варено яйце	Меко/ Средно/ Твърдо/ Добре сварено	5-6/7-8/9-10/11-12
Поширано яйце	Поставете в керамична купичка или малък съд	5-6
Пилешки гърди	Филетирайте или нарежете на парчета по 1 - 2 см	12-14
Сьомга/ друга риба с изключение на плоски риби	Треска и др.	7-9
Плоски бели риби	Писия, морски език, костур и др.	3-4
Рибна пържола	Риба тон, риба-меч и др.	7-9
Миди	Разбъркайте след като изтече половината време за готвене	8-10
Кралски скариди	Обелете. Гответе на пара 2 - 3 минути или докато скаридите се сготвят. Разбъркайте след като изтече половината време за готвене.	

СЪВЕТИ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Не се тревожете за прегаряне – готвенето на пара е сравнително нежен начин за готвене и няколко минути повече не са от значение.
- За да позволите на парата да циркулира:
 - a) Не препълвайте кошниците.
 - b) Ако е възможно, слагайте само по един пласт храна.
 - c) Оставете разстояние между парчетата.

- d) Когато слагате няколко пласта храна в кошницата, оставайте разстояние между парчетата във всеки пласт, за да позволите на парата да циркулира.
- Внимавайте нивото на водата винаги да е над маркировката Min на прозореца за ниво на водата.
 - Капакът за готвене на пара следва да е поставен постоянно по време на готвене на пара.
 - Подреждайте продуктите на един слой.
 - Равномерно нарязаните продукти се сготвят по-равномерно на пара.
 - Разбърквайте ястието след като изтече половината време при по-дългите цикли за по-равномерно готвене на пара.
 - Ястията, които се нуждаят от повече време за готвене, следва да се поставят в по-ниските кошници за готвене на пара.
 - Поставяйте ястията, които се нуждаят от щадящо готвене на пара или по-кратко време за готвене, в по-високите кошници.
 - Ще трябва да експериментирате, за да откриете времето, което подхожда на любимите ви храни и комбинации.
 - Използвайте купата за ориз за готвене на всякакви ястия, които са в сос или течност.
 - Соковете от птици или риба могат да се стекат и да пренесат вкуса. За да предотвратите това, ги увивайте във фолио.
 - Не използвайте миди, които са отворени преди готвене. Гответе на пара, докато се отворят напълно и изхвърлите тези, които не са се отворили.
 - 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.
 - Листните зеленчуци трябва да се готвят възможно най-малко, за да се запазят зелени и хрупкави. Ако ги изсипете в ледена вода, ще спрете процеса на готвене.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. Избършете основния уред отвън и отвътре с чиста, навлажнена кърпа.
3. Измийте сменяемите части.



Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ПОЧИСТВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК ОТ УРЕДА ВИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

С времето минералните отлагания могат да се отразят на работата на вашия уред за готвене на пара. Препоръчва се премахването им (или декалциране) на всеки 3 месеца.

1. Пригответе около 1 литър разтвор за декалциране, като следвате указанията на производителя. Налейте разтвора в резервоара за вода.
2. Поставете водача за пара, тавичката за оттичане, една кошница за готвене на пара и капака.
3. Пуснете парата да работи 25 минути.
4. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
5. Излейте разтвора за декалциране.
6. Повторете стъпки 1 – 4 само с вода. Повтаряйте, докато се премахнат всички следи от препарат за декалциране.
7. Мийте всички подвижни части с топла вода със сапун или на горния рафт на миялна машина.



РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, збережіть їх. При передачі, супроводьте прилад інструкцією. Перед застосуванням виробу, зніміть з нього упаковку.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Якщо кабель пошкоджено, для попередження небезпеки, його має замінити компанія-виробник, її агент з обслуговування або інша не менш кваліфікована особа.

 Не занурюйте базовий блок в рідину.

Неправильне використання приладу може призвести до травмування.

 Поверхні пристрою нагріваються. За рахунок залишкового тепла поверхні будуть залишатися гарячими після використання.

- НЕ кладіть в пароварку заморожене м'ясо або птицю - перед використанням повністю продукти потрібно розморожувати.
- НЕ торкайтеся до гарячих поверхонь базового блоку, кришки, корзин, чаші для рису або піддону. Використовуйте кухонні рукавиці або ганчірку, і беріться тільки за ручки.
- НЕ нахилийтеся над пристроєм і остерігайтеся попадання гарячої пари на обличчя, руки та інші частини тіла.
- Можливий викид пару. Не розміщуйте свій пристрій біля занавісок, під полицями або настінними шафками, а також поблизу від будь-яких предметів, які можуть бути пошкоджені викидом пари.
- НЕ накривайте прилад і не розміщуйте нічого на його поверхні.
- Використовуйте лише приладдя та насадки від виробника.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, що описані в цих інструкціях.
- НЕ використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ЧАСТИНИ

- A. Кришка
- B. Чаша для рису
- C. Корзина
- D. Піддон
- E. Трубка для пару
- F. Елемент

- G. Резервуар
- H. Базовий блок
- I. Індикатор
- J. Таймер
-  Можна мити в посудомийній машині

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Промийте всі знімні деталі теплою мильною водою, як слід сполосніть і просушіть.

ЗАПОВНЕННЯ

1. Заповніть резервуар до максимального рівня (1,2 л). Цієї кількості води вистачить на 60 хвилин, що цілком достатньо для приготування більшості продуктів.
2. Нічого не додавайте в воду. Приправи, маринади та ін. слід додавати в продукти, але не в воду, призначену для пароутворення. Додавки не виходитимуть разом з паром, а залишаться в резервуарі, що може привести до руйнування його поверхонь і до пошкодження елемента.

ПОЧАТОК РОБОТИ

1. Встановіть парову трубку навколо елемента, так щоб елемент опинився в центрі.
2. Встановіть піддон на базовий блок. Піддон має лише одне положення встановлення, що дає доступ до панелі управління. Піддон перешкоджає потраплянню харчових соків на елемент або в резервуар.
3. Ручки кошиків пронумеровані цифрами 1, 2 і 3. Ви можете використовувати 1, 2 або 3 кошика одночасно.
 - a) Встановіть кошик 1 зверху на піддон. Покладіть продукти в кошик.
 - b) Встановіть кошик 2 зверху на кошик 1. Покладіть продукти в кошик.
 - c) Встановіть кошик 3 зверху на кошик 2. Покладіть продукти в кошик.
 - d) Закрийте кришкою.

ГОТУВАННЯ

1. Вставте вилку в розетку.
2. Поверніть таймер за годинниковою стрілкою, встановивши необхідний час. Не намагайтеся повернути його проти годинникової стрілки - так ви можете зламати таймер.
3. Увімкнеться індикатор.
4. Пар почне заповнювати кошик.
5. Коли таймер повернеться на **0**, пролунає дзвінок, і пароварка вимкнеться.
6. Для екстреної зупинки пристрою його необхідно відключити від розетки.

ДОЛИВАННЯ ВОДИ

1. Повільно налийте воду в один з отворів з боків лотка.
2. Слідкуйте за рівнем води - не дозволяйте їй перевищувати позначку MAX.

ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

1. Насипте рис і налейте воду в чашу для рису в пропорціях, зазначених в інструкції на упаковці.
2. Помістіть чашу для рису в нижню парову корзину.
3. Накрийте кошик кришкою.
4. Рис готується від 15 до 20 хвилин, залежно від сорту, кількості і особистого смаку.
5. Готуйте рис на свій смак. За необхідності змініть час приготування.
- Якщо ви поставите рис під іншими продуктами, з них може стекти сік, що змінить смак і аромат рису, а надлишок рідини зробить його занадто розваристим.

ЗАКІНЧИЛИ?

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Покладіть кришку на тарілку або піднос.
3. Витягніть кошики і поставте їх на тарілки або підноси.
4. Обережно витягніть піддон – за потрапляння на шкіру його гарячий вміст може викликати опік.
5. Злийте резервуар через один зі зливних носиків збоку.

УВАГА!

Максимально обережно виймайте парові кошики. Не виймайте всі кошики відразу. Знімайте кошики по одному, починаючи з верхнього. Використовуйте прихватки або рукавиці, щоб уникнути опіків від гарячої пари.

ПОВНЕ ВИКИПАННЯ ВОДИ

Якщо вода в пристрої повністю википає, термостат відключає живлення елемента. Індикатор погасне, але таймер продовжить роботу. Термостат буде періодично вмикатись і вимикатись до тих пір, поки ви не додасте води, або поки таймер не повернеться на **0** і вимкнеться.

1. Вимкніть базовий блок з мережі, дайте йому охолонути кілька хвилин, потім долийте в резервуар води і знову запустіть пристрій.
2. Розраховуючи необхідний час, візьміть до уваги вже минулий час готування на пару і додайте ще деякий час, оскільки процес готування не припиняється відразу ж після того як википить вся вода.

ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Наступні продукти починають готувати після заливання холодної води. Наповніть резервуар холодною водою, додайте продукти і встановіть таймер згідно з таблицею.

Продукти (свіжі)	Примітка	Час (хвилини)
Броколі	Розділити на шматочки / гілочки розміром 1-2 см	13-15
Зелена квасоля	Рівномірно розподілити в кошику	13-15
Морква	Нарізати скибочками завтовшки близько 0,5 см	17-19
Савойська капуста	Нашаткувати або нарубати дрібними шматочками	11-13
Спаржа	Рівномірно розподілити в кошику	11-13
Цукіні	Нарізати скибочками завтовшки близько 0,5 см	9-11
Брюссельська капуста	Цілком (приблизно 2 см в діаметрі)	13-15
Цвітна капуста	Розділити на шматочки / гілочки розміром 1-2 см	15-17
Цукрова кукурудза	Цілий початок	17-21
Картопля	Молода або зріла картопля скибочками завтовшки 1-2 см	21-23

Наступні продукти починають готувати після подачі пару. Покладіть продукти в кошик / кошики і накрийте кришкою, але не ставте кошики на піддон до тих пір, поки не піде пар. Після подачі пару візьміть прихватки або рукавиці, обережно покладіть кошик / кошики з продуктами на піддон і встановіть час приготування.



Продукти (свіжі)	Примітка	Час (хвилини)
Варені яйця	Некруто / в мішечок / круто / повна готовність	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйця пашот	Помістити в формочку або невелику миску	5-6
Куряча грудка	Нарізати тонкими шарами або кубиками по 1-2 см	12-14
Лосось / кругла риба	Тріска, пікша і т. д.	7-9
Камбалаві	Камбала, палтус, пангасіус і т. д.	3-4
Рибні стейки	Тунець, меч-риба і т. д.	7-9
Мідії	В середині приготування перемішати.	8-10
Королівські креветки	Видалити панцир. Потримати креветки на пару протягом 2-3 хвилин або до повної готовності. В середині приготування перемішати.	

РЕКОМЕНДАЦІЇ, ПОРАДИ І ХАРЧОВА БЕЗПЕКА

- Не турбуйтеся про те, що страва може бути перевареною - варіння на пару є відносно м'яким способом готування.
- Щоб забезпечити циркуляцію пари:
 - а) Не розміщуйте продукти в кошику занадто щільно.
 - б) За можливості розміщуйте продукти в один шар.
 - в) Залишайте просвіти між шматочками.
 - г) Укладаючи продукти шарами, залишайте в кожному шарі проміжки між шматочками, щоб забезпечити циркуляцію пари між шарами.
- Слідкуйте за тим, щоб рівень води завжди був вищим за відмітку Min біля віконця рівня води.
- Ніколи не знімайте кришку під час роботи пароварки.
- Викладайте продукти в один шар.
- Нарізка продуктів на однакові шматки забезпечує більш рівномірну обробку парою.
- При довгому приготуванні перемішайте продукти в середині циклу для більш рівномірної обробки парою.
- Продукти, які вимагають більше часу для приготування, слід помістити в нижні кошики.
- Продукти, які вимагають більш слабкої обробки парою або менше часу для приготування, слід помістити в верхні кошики.
- Найбільш вдалий час для приготування ваших улюблених продуктів або поєднань продуктів визначається дослідним шляхом.
- Для приготування продуктів у соусі або в рідині використовуйте чашу для рису.
- З птиці або риби може капати сік, передаючи запахи. Щоб уникнути цього завертайте шматки м'яса в фольгу.
- Не використовуйте вже розкриті мідії. Готуйте на пару до повного розкриття, а ті, що не розкрилися викидайте.
- Готуйте м'ясо, птицю та продукти їх переробки (фарш, рублені біфштекси і т. д.) до тих пір, поки сік, що виділяється не стане прозорим. Готуйте рибу до тих пір, поки м'якуш не стане повністю матовим.
- Листові овочі повинні готуватися мінімальний час, щоб залишатися свіжими і хрусткими. Процес приготування овочів можна зупинити шляхом їх занурення в крижану воду.

ДОГЛЯД ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути перед чищенням або зберіганням.
2. Витріть зовнішню і внутрішню поверхню блоку вологою тканиною.
3. Знімні деталі слід мити вручну.



Ці деталі можна мити в посудомийній машині.

Екстремальне середовище всередині приладу може впливати на покриття. Пошкодження можуть бути тільки зовнішніми, що не впливають на роботу приладу.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

З часом на пароварці можуть утворитися мінеральні відкладення, які погіршують її роботу.

Рекомендується видаляти цю накип кожні 3 місяці.

1. Приготуйте приблизно 1 літр розчину для видалення накипу, слідуючи інструкціям виробника. Залийте розчин у резервуар для води.
2. Встановіть парову трубку, піддон, одну корзину і кришку.
3. Увімкніть пар на 25 хвилин.
4. Від'єднайте прилад від мережі і дайте йому повністю охолонути.
5. Вилийте розчин для видалення накипу.
6. Повторіть кроки 5-8, використовуючи тільки воду. Повторюйте до повного видалення всіх слідів розчину для видалення накипу.
7. Вимийте всі знімні частини теплою мильною водою або в посудомийній машині на верхній решітці.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

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:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن. لا تغمر الجهاز في سائل.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة. سيظل سطح عنصر التسخين ساخناً لبعض الوقت بعد الاستخدام.

- لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز – قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- لا تقترب من أعلى الجهاز وحافظ على اليدين والذراعين والوجه وما إلى ذلك خالية من البخار المتسرب.
- فصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|---------------|------------------------|
| 1. الغطاء | 7. خزان |
| 2. وعاء الأرز | 8. الوحدة الأساسية |
| 3. سلة | 9. لمبة |
| 4. صينية | 10. جهاز التوقيت |
| 5. أنبوب بخار | الرف العلوي لغسالة صحن |
| 6. العنصر | |

قبل الاستخدام لأول مرة

اغسل الأجزاء القابلة لللفك في ماء صابوني دافئ واشطفها جيدا وجففها.

الملء

1. املا الخزان لحد علامة(1.2 MAX لتر). سوف يمنحك ذلك 60 دقيقة على الأقل من التبخير وهو وقت كاف بالنسبة لمعظم الأطعمة.
2. 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.

التجميع

1. قم بتركيب أنبوب البخار حول العنصر وهكذا يكون العنصر في وسطها.
2. ضع الصينية على وحدة القاعدة. لا تتركب الصينية إلا في اتجاه واحد لترك مكان للوحة التحكم. وهي تمنع عصائر الأطعمة من الوصول للعنصر والخزان.
3. يتم التعليم على مقابض السلة بالأرقام 1 و 2 و 3. ويمكنك استخدام السلال 1 أو 2 أو 3 في كل مرة.
 - (a) قم بتركيب السلة 1 فوق الصينية. ضع الطعام في السلة.
 - (b) قم بتركيب السلة 2 فوق السلة 1. ضع الطعام في السلة.
 - (c) قم بتركيب السلة 3 فوق السلة 2. ضع الطعام في السلة.
 - (d) قم بتركيب الغطاء.

الطبخ

1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. أدر جهاز التوقيت في اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت الذي تريده. لا تحاول تشغيله عكس اتجاه عقارب الساعة وإلا ستكسره.
3. سوف تضئ اللمبة.
4. سوف يبدأ البخار في ملء السلال.
5. عندما يرجع جهاز التوقيت إلى 0، سوف يدق جرس ويتوقف القدر البخاري.
6. إذا كنت تريد إيقاف الجهاز مبكراً، افصله.

استكمال الملء

1. قم بصب الماء ببطء في أحد الثقوب الموجودة على جانبي الصينية.
 2. راقب مستوى الماء – لا تدعه يزيد عن الحد الأقصى
- ### طهو الأرز
1. ضيفي الأرز الجاف والماء إلى وعاء الأرز بالنسبة والتناسب حسب الإرشادات الموجودة على العبوة.
 2. ضعي وعاء الأرز على القاعد السفلية لسلة الطهي بالبخار.
 3. ضعي الغطاء على سلة الطهي بالبخار.
 4. يجب أن يستغرق الأرز من 15 إلى 20 دقيقة حسب الكمية والنوع والذوق الشخصي.
 5. تأكدي من طهي الأرز حسبما تفضلين. ويمكنك ضبط زمن الطهي بالبخار إذا لم يكن كذلك.
 - وإذا وضعت الأرز تحت أطعمة أخرى، ستغير العصائر نكهة الأرز وقد يجعله السائل الإضافي طرياً.

هل انتهيت؟

1. افصل الجهاز.
 2. ارفع السلال وضعها على صواني أو صينية.
 3. أخرج الصينية بعناية – ستكون العناصر ساخنة وقد تلتطخ إذا انسكبت.
 4. أفرغ الخزان عبر أحد شفا الصب على الجانبين.
- حذير**
توخى الحذر الشديد عند رفع سلال الطهي بالبخار. لا ترفعي سلال الطهي بالبخار مرة واحدة. ارفعي سلة واحدة في كل مرة بداية من الأنبة العلوية. استخدم قفازات الفرن أو ما يماثلها لحمايتك من الحروق بسبب البخار الساخن.

الغلي حتى الجفاف

إذا كان الجهاز يغلي حتى الجفاف، سيقطع الترموستات الكهربائي عن العنصر. سوف تنطفئ اللبنة ولكن جهاز التوقيت سوف يستمر. سوف يقوم الترموستات بالتشغيل والإيقاف إلى أن تتذكر إضافة الماء أو إلى أن يرجع جهاز التوقيت إلى 0 ويتوقف.

1. افصل وحدة القاعدة واتركها تبرد لبضع دقائق ثم املا الخزان بالماء وابدأ من جديد.
2. 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.

لأوقات المقترحة للطهي على البخار

يفضل طهي هذه الأطعمة باستخدام وعاء الطهي بالبخار من مرحلة البرودة. املئي الخزان بالماء البارد، وأضيفي المكونات واضبطي الوقت حسب الجدول.

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
13-15	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	بروكلي
13-15	توضع مسطحة على السلة	فاصوليا خضراء
17-19	تقطع إلى شرائح سمكها 1/2 سم تقريباً	جزر
11-13	تبشر أو تقطع إلى قطع	الكرنب (الملفوف)
11-13	توضع مسطحة على السلة	نبات الهليون
9-11	تقطع إلى شرائح سمكها 1/2 سم تقريباً	الكوسة الصغيرة
13-15	صحيحة (على ألا يزيد قطرها عن 2 سم بحد أقصى)	الكرنب الصغير
15-17	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	قرنبيط
17-21	صحيحة على الكوز	الذرة الحلوة
21-23	البطاطس الصغيرة أو البطاطس المقطعة إلى قطع 1-2 سم	البطاطس

تصبح الأطعمة التالية مطهوه ما أن ينبعث البخار من أنبة الطهي بالبخار. أضيفي المكونات إلى السلة (السلال) وضعي الغطاء ولكن لا تضعي السلال على صينية التقطير حتى ينبعث البخار. ما أن ينبعث البخار، ضع السلة (السلال) بعناية وبداخلهم الطعام على صينية التقطير باستخدام قفازات الفرن أو ما يشابهها وابدأي تشغيل الوقت.

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
5-6/7-8/9-10/11-12	طهو خفيف / متوسط / جيد / كامل تمامًا	الببيض المسلووق
5-6	ضعيه في وعاء الرامكين أو طبق صغير	الببيض المطهو في الماء الساخن
12-14	قطعي الدجاج بتقنية الفراشة أو على شكل مكعبات 1-2 سم	صدور الدجاج
7-9	سمك القد، الحادوق، إلخ.	السلمون / السمك المستدير
3-4	سمك البلایس، موسى (الصول)، الباسا، إلخ.	السمك الأبيض المسطح
7-9	التونا، سمكة السيف، إلخ.	سديك السمك
8-10	قلبي في منتصف زمن الطهي	القریدس
انزعي القشور. اطهي الروبيان على البخار لمدة تتراوح ما بين 2-3 دقائق أو حتى يستوي تمامًا. قلبيه في منتصف زمن الطهي.		الروبيان الكبير

بعض التلميحات، والنصائح، وسلامة الطعام

- لا تقلق كثيرا بخصوص الطبخ الزائد - التبخير طريقة لطيفة نسبيا للطبخ وعموما لا تؤثر بضع دقائق إضافية.
- للسماح للبخار بالتدوير:
 - قم بوضع الطعام بشكل فضفاض في السلال.
 - استخدم طبقات طعام مفردة كلما كان ذلك ممكنا.
 - اترك مسافات بين قطع الطعام.
 - عند وضع طبقات الطعام في سلة، اترك مسافات بين القطع في كل طبقة للسماح بتدوير البخار خلال الطبقات.
- تحقق من بقاء مستوى الماء فوق علامة الحد الأدنى في نافذة مستوى الماء.
- ينبغي وضع غطاء أنية الطهي بالبخار في كل وقت أثناء الطهي بالبخار.
- رصي الطعام في طبقة واحدة فقط.
- الأطعمة المقطوعة بذات الشكل والحجم سوف تطهى بالبخار على نحو متجانس.
- قلبي الطعام في منتصف زمن الطهي في دورات الطهي بالبخار الطويلة لضمان اكتمال النضج.
- الأطعمة التي تتطلب زمن طهي أكبر ينبغي أن توضع في سلال الطهي بالبخار السفلية.
- ضعي الأطعمة التي تتطلب الطهي بالبخار برفق أو التي تحتاج إلى زمن طهي أقصر في السلال العلوية.
- سيسلزم الأمر بعض التجربة لتوصلي إلى زمن الطهي الذي يتوافق مع أكلاتك والمزيج المفضل لديك.
- استخدم وعاء الأرض طهي الأطعمة التي تكون في صوص أو في سائل.
- قد تتساقط عصارات الدجاج أو السمك وتنقل النكهات. للحيلولة دون ذلك، قومي بلفهم في ورق الفويل.
- لا تستخدم بلح البحر المفتوح قبل الطهي. قم بالتبخير إلى أن تنفتح القشور تماما وتجاهل أي قشور غير مفتوحة بعد الطهي.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافت.
- يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء و غضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز واتركه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.
 2. اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.
 3. امسح وحدة القاعدة من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة نظيفة. 
- ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحن. وإذا كنت تستخدم غسالة صحن، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحن على التشطيبات السطحية. يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
- ### إزالة القشور عن أنية الطهي بالبخار

بمرور الوقت، قد تظهر التراكومات المعدنية والتي قد تؤثر على أداء أنية الطهي بالبخار. ولذلك يوصى بإزالة التراكومات (أو إزالة القشور) مرة كل 3 أشهر.

1. قومي بإعداد 1 لتر من محلول إزالة القشور بإتباع تعليمات المصنع. صبي المحلول في خزان الماء.
2. ضعي موجه البخار، وصينية التقطير وسلّة واحدة من سلال الطهي بالبخار والغطاء.
3. شغلي أنية الطهي بالبخار لمدة 25 دقيقة
4. افصلي الوحدة عن الكهرباء، واتركيها تبرد تمامًا.
5. صبي محلول إزالة القشور.
6. كرري الخطوات 1-4 باستخدام الماء فقط. كرري العملية حتى يتم إزالة أي آثار قشور.
7. اغسلي الأجزاء التي يمكن فكها بالماء الدافئ والصابون أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.

دلة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

