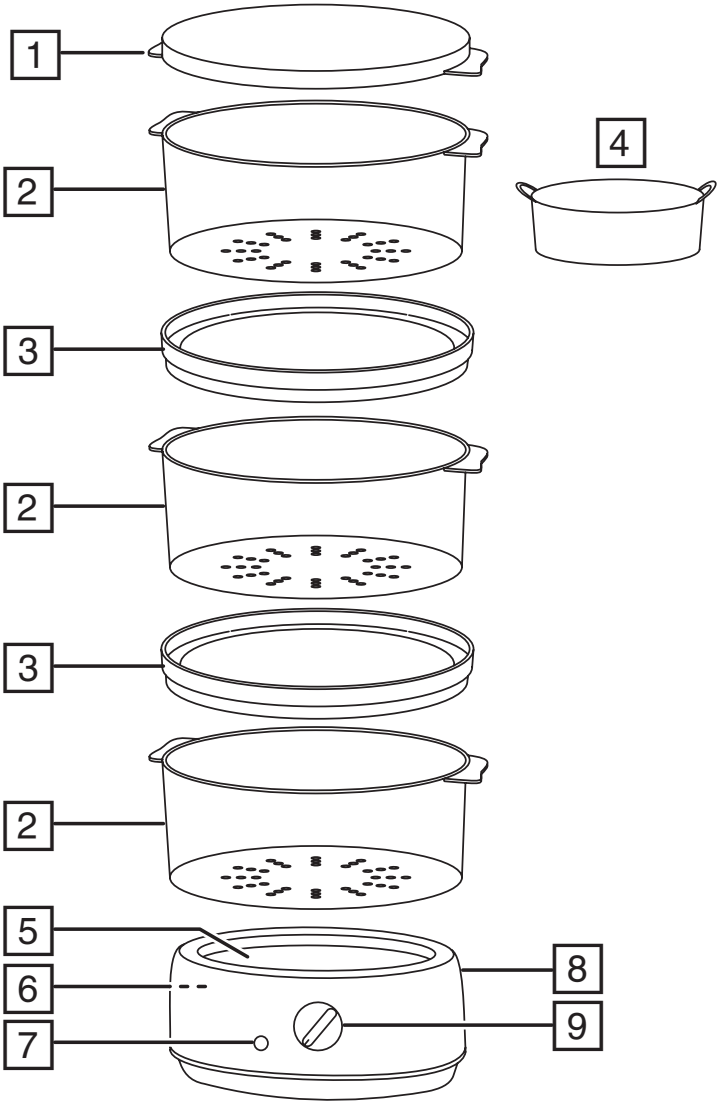
Russell Hobbs

26530-56

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


1
2
4
3
2
3
2
5
6
7
8
9

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

GB

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

1. Lid
2. Basket
3. Mount
4. Rice bowl
5. Reservoir
6. Level markings
7. Light
8. Base unit
9. Timer

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

ASSEMBLY

1. Place your steamer on a flat, level, heat resistant surface. Allow adequate ventilation space on all sides to prevent damage to cabinets, walls, etc.
2. Sit one of the baskets on the base unit.
3. If you're using another basket, fit a mount to the top of the first basket, then sit the second basket on top of this.
4. If you're using the third basket, fit the other mount to the top of the second basket, then sit the third basket on top.
5. Place the lid on top of the uppermost steaming basket.

FILLING

Fill the reservoir to the MAX mark with 500ml (1 pint) of boiling water. This will give you at least 60 minutes steaming, enough time for most foods.

- Don't add anything to the water. Seasonings, marinades, etc. should be added to the food, not the steaming water. They will possibly damaging the surfaces of the reservoir and element.

USING YOUR STEAMER

1. Ensure the base unit is filled. Monitor the water level throughout steaming.
2. Plug in your steamer.
3. Turn the timer clockwise to the time required. The light will come on.
4. When the timer returns to 0, the element will switch off, and the light will go out.

- To stop steaming before the timer has finished, unplug the unit. **DO NOT try to turn the timer anticlockwise because this will damage it.**

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 gloves or similar to help protect against burns from hot steam.

BOILING DRY

In the event that all of the water has been used up during steaming, a protection device will switch your steamer off, but the light will remain lit (unless the timer has returned to 0).
The thermostat will cycle on and off till either:

- you add water,
- the timer switches the steamer off.

Unplug the base unit, let it cool for a few minutes, then fill it with boiling water and start again.

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

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
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 CLEANING

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Wash the lid, baskets, and mounts in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry.
3. Empty the base unit and wipe with a clean, damp cloth. DO NOT immerse the base unit in water.

- Don't put any part of the steamer in a dishwasher.

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. Steam for 25 minutes
3. Unplug the unit and allow it to cool completely.
4. Pour out the descaling solution.
5. Repeat steps 1–4 using water only. Repeat until all traces of descaler have been removed.
6. Wash all removable parts as described under CARE AND CLEANING.

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.

DE

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 Wartungsvertretung 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 ordnungsgemäßem 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

BESTANDTEILE

1. Deckel
2. Korb
3. Halterung
4. Reisschale
5. Wassertank
6. Wasserstandsanzeige
7. Kontroll-Lampe
8. Sockel
9. Timer

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

MONTAGE

1. Stellen Sie Ihren Dampfgarer auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche. Achten Sie auf ausreichend Abstand zu Schränken, Wänden etc., damit diese durch den austretenden Dampf nicht beschädigt werden.
2. Befestigen Sie einen der Körbe auf dem Sockel.
3. Möchten Sie mehrere Körbe nutzen, setzen Sie eine Halterung auf den ersten Korb und platzieren Sie dann darauf den zweiten Korb.
4. Möchten Sie den dritten Korb ebenfalls nutzen, setzen Sie die andere Halterung auf den zweiten Korb und platzieren Sie dann darauf den dritten Korb.
5. Setzen Sie den Deckel auf den obersten Dampfkorb.

AUFFÜLLEN

Befüllen Sie den Tank bis zur MAX Markierung mit 500ml kochendem Wasser. Damit kann der Dampfgarer mindestens 60 Minuten lang in Betrieb bleiben – also lange genug für die Zubereitung der meisten Lebensmittel.

- 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 sie lediglich im Tank ansammeln und möglicherweise die Flächen des Tanks und das Heizelement angreifen.

SO VERWENDEN SIE IHREN DAMPFGARER

1. Vergewissern Sie sich, dass der Sockel mit Wasser gefüllt ist. Achten Sie während der gesamten Zubereitung auf den Wasserstand.
2. Schließen Sie den Dampfgarer an das Stromnetz an.
3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Die Lampe leuchtet auf.
4. Sobald der Timer wieder auf 0 steht, schaltet sich das Gerät aus und die Lampe erlischt.

- Um die Zubereitung vor Ablauf des Timers zu beenden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. **Versuchen Sie NICHT, den Timer gegen den Uhrzeigersinn zurückzudrehen, denn dadurch beschädigen Sie ihn.**

ACHTUNG

Seien Sie beim Entnehmen der 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 einen ähnliches Schutz, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

WAS PASSIERT, WENN DAS GERÄT „TROCKENKOCHT"?

Ist das gesamte Wasser verkocht, wird er 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.

Sollte das gesamte Wasser während der Zubereitung verdampfen, wird Ihr Dampfgarer mittels einer integrierten Schutzfunktion ausgeschaltet, die Lampe leuchtet jedoch weiter (es sei denn, der Timer steht

wieder auf 0).
Der Temperaturregler leuchtet solange kreisförmig auf und erlischt wieder, bis Sie entweder:

- Wasser nachfüllen,
- oder der Dampfgarer durch die Timerfunktion ausgeschaltet wird.

Trennen Sie den Sockel vom Stromnetz, lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen, füllen Sie kochendes Wasser nach und starten Sie den Vorgang erneut.

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 Gefügel 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.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Reinigen Sie den Deckel, die Körbe und Halterungen in warmem Seifenwasser, spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie ab.
3. Leeren Sie den Sockel und wischen Sie ihn mit einem sauberen feuchten Tuch aus. Tauchen Sie den Sockel NICHT in Wasser.

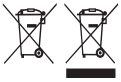
- Reinigen Sie keines der Teile des Dampfgarers in der Spülmaschine.

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. Lassen Sie das Gerät etwa 25 Minuten lang laufen.
3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
4. Gießen Sie die Entkalkungslösung aus.
5. Wiederholen Sie Schritt 1–3 mit reinem Wasser, bis der Entkalker restlos ausgespült ist.
6. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile so, wie im Abschnitt „INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG" beschrieben.

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.

DE

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

PIÈCES

1. Couvercle
2. Panier
3. Séparateur
4. Bol de riz
5. Réservoir
6. Marques de niveau
7. Voyant
8. Base
9. Minuterie

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

MONTAGE

FR

1. Placez votre cuiseur vapeur sur une surface plane, nivelée et résistant à la chaleur. Veillez à prévoir un espace d'aération suffisant sur tous les côtés de l'appareil pour éviter d'endommager les armoires, les murs, etc.
2. Placez l'un des paniers sur le bloc de base.
3. Si vous utilisez un autre panier, posez le séparateur sur la partie supérieure du premier panier et placez ensuite le deuxième panier sur celui-ci.
4. Si vous utilisez le troisième panier, posez l'autre séparateur sur la partie supérieure du deuxième panier et placez ensuite le troisième panier sur ce dernier.
5. Mettez le couvercle sur le panier à vapeur supérieur.

REMPLISSAGE

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque MAX en versant 500 ml d'eau bouillante. Cela permettra de générer de la vapeur pendant 60 minutes, soit suffisamment de temps pour la plupart des aliments.

- 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.

UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

1. Assurez-vous que le bloc de base est rempli. Surveillez le niveau d'eau pendant la cuisson à la vapeur.
2. Branchez votre cuiseur vapeur.
3. Faites pivoter la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la durée souhaitée. Le voyant lumineux s'allume.
4. Lorsque la minuterie revient à 0, l'élément chauffant est déconnecté et le voyant lumineux s'éteint.

- Pour arrêter la cuisson à la vapeur avant la fin de la minuterie, débranchez l'appareil. **N'ESSAYEZ PAS de tourner la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre étant donné que cela pourrait l'endommager.**

AVERTISSEMENT

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

ÉBULLITION À SEC

Dans l'éventualité où toute l'eau aurait été consommée pendant la cuisson à la vapeur, un dispositif de protection éteindra votre cuiseur vapeur, mais le voyant lumineux restera allumé (à moins que la minuterie ne soit revenue sur 0).

Le thermostat s'active et se désactive jusqu'à ce que :

- vous ajoutiez de l'eau,
- la minuterie éteigne le cuiseur vapeur.

Débranchez le bloc de base, laissez-le refroidir pendant quelques minutes, puis remplissez-le d'eau bouillante et redémarrez la cuisson.

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. Cuisez 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.

FR

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Lavez le couvercle, les paniers et les séparateurs dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment et laissez sécher.
3. Videz le bloc de base et essuyez-le avec un chiffon propre et humide. VEILLEZ À NE PAS PLONGER le bloc de base dans de l'eau.

- Ne placez aucun des éléments du cuiseur vapeur dans un lave-vaisselle.

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. Faites fonctionner le cuiseur à vapeur pendant 25 minutes
3. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
4. Videz la solution de détartrage.
5. Répétez les étapes 1 à 3 en utilisant uniquement de l'eau. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les résidus du produit détartrant aient été éliminés.
6. Lavez toutes les pièces amovibles comme décrit dans la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

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 VEILIGHEIDSMAATREGELEN

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

ONDERDELEN

1. Deksel
2. Stoomschaal
3. Bevestiging
4. Rijstkom
5. Reservoir
6. Niveaumarkeringen
7. Lampje
8. Basiseenheid
9. Timer

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

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

MONTAGE

1. Plaats uw stomer op een vlakke, vlakke, hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatieruimte aan alle kanten om schade aan kasten, muren enz te voorkomen.
2. Plaats een van de manden op de basiseenheid.
3. Als u een andere mand gebruikt, plaats dan een bevestiging op de bovenkant van de eerste mand en plaats vervolgens de tweede mand hierop.
4. Als u de derde mand gebruikt, plaatst u de andere bevestiging op de bovenkant van de tweede mand en plaatst u de derde mand bovenop.
5. Plaats het deksel op de bovenste stoommand.

VULLEN

Vul het reservoir tot de MAX-markering met 500 ml kokend water. Hiermee kunt u minimaal 60 minuten stomen, voldoende tijd voor de meeste voedingsmiddelen.

- Voeg niets toe aan het water. Kruiden, marinades e.d. dienen aan de etenswaren te worden toegevoegd, niet aan het stomende water. Ze circuleren niet met de stoom, maar concentreren zich in het reservoir, waardoor de oppervlakken van het reservoir en het verwarmingselement kunnen beschadigen.

UW STOMER GEBRUIKEN

1. Zorg dat de basiseenheid gevuld is. Houd het waterniveau tijdens het stomen in de gaten.
2. Sluit uw stomer aan.
3. Draai de timer rechtsom tot de gewenste tijd. Het lampje begint te branden.
4. Als de timer weer op 0 staat, wordt het element uitgeschakeld en gaat het lampje uit.

- Om te stoppen met stomen voordat de timer is afgelopen, haalt u de stekker uit het stopcontact.
  Probeer de timer NIET linksom te draaien, omdat deze hierdoor beschadigd raakt.

WAARSCHUWING

Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de manden. Verwijder nooit alle manden samen. Verwijder de manden één voor één, te beginnen met de bovenste. Gebruik ovenhandschoenen of iets dergelijks om u te beschermen tegen brandwonden door hete stoom.

DROOGKOKEN

In het geval dat al het water is opgebruikt tijdens het stomen, zal een beveiligingsapparaat uw stomer uitschakelen, maar het lampje blijft branden (tenzij de timer is teruggekeerd naar 0).

- De thermostaat gaat aan en uit tot:
- u water toevoegt,
- de timer de stomer uitschakelt.

Koppel de basiseenheid los, laat het een paar minuten afkoelen, vul het dan met kokend water en begin opnieuw.

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, panga enz.	3-4
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.
- Gelijkmatig 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 experimenten 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 druppen 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.

VERZORGING EN REINIGING

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen.
2. Was het deksel, de manden en bevestigingen in warm zeepsop, spoel ze daarna grondig af en droog ze af.
3. Leeg de basiseenheid en veeg deze af met een schone, vochtige doek. Dompel de basiseenheid niet in water onder.

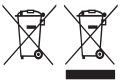
- Was geen enkel onderdeel van de stomer in de vaatwasser.

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. Stoom gedurende 25 minuten.
3. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
4. Giet de ontkalkingsoplossing af.
5. Herhaal stap 1-3 met schoon water. Herhaal tot alle sporen van ontkalken verwijderd zijn.
6. Was alle bewegende delen zoals beschreven onder VERZORGING EN REINIGING.

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 ani 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

PARTI

1. Coperchio
2. Cestello
3. Supporto
4. Ciotola per il riso
5. Serbatoio
6. Livello dell'acqua
7. Spia
8. Base
9. Timer

AL PRIMO UTILIZZO

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

ASSEMBLAGGIO

1. Posizionare la vaporiera su una superficie piana, livellata e resistente al calore. Assicurarsi che tutti i lati siano ben ventilati per prevenire danni a mobili, pareti, ecc.
2. Collocare uno dei cestelli sulla base.
3. Se si utilizza un altro cestello, collocare un supporto sul primo cestello, poi collocarvi il secondo cestello.
4. Se si utilizza il terzo cestello, collocare un ulteriore supporto sul secondo cestello, poi collocarvi il terzo.
5. Posizionare il coperchio sul cestello più alto.

IT

RIEMPIMENTO

Riempire il serbatoio fino alla scritta MAX con 500 ml di acqua bollente. Tale quantità permetterà 60 minuti d'utilizzo, sufficienti per la maggior parte dei cibi.

- 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.

UTILIZZO DELLA VAPORIERA

1. Assicurarsi che la base sia piena. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura a vapore.
2. Inserire la spina della vaporiera.
3. Girare il timer in senso orario a seconda del tempo richiesto. Si accenderà una spia luminosa.
4. Quando il tempo sarà finito, l'apparecchio e la luce si spegneranno.

- Per interrompere la cottura a vapore prima che scada il tempo, staccare la spina della vaporiera.
  NON provare a girare il timer in senso antiorario, potrebbe danneggiarlo.

ATTENZIONE

Prestare la massima attenzione durante la rimozione dei cestelli. Non rimuovere mai tutti i cestelli insieme. Rimuovere i cestelli uno alla volta, iniziando dal primo. Usare guanti o simili per proteggersi dalle bruciature del vapore caldo.

PUNTO DI EBOLLIZIONE A SECCO

Nel caso in cui sia stata utilizzata tutta l'acqua durante la cottura a vapore, un dispositivo di protezione spegnerà la vaporiera ma la luce resterà accesa (ammenoché il timer non sia arrivato allo 0).
Il termostato girerà se:

- si aggiunge dell'acqua,
- il timer spegne la vaporiera.

Scollegare la base e lasciarla raffreddare alcuni minuti, quindi riempirla con acqua bollente e ricominciare.

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/inflorescenze 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

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
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/inflorescenze 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
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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina del dispositivo e lasciarlo raffreddare.
2. Lavare il coperchio, i cestelli e i supporti con acqua calda e sapone, quindi risciacquare ed asciugare.
3. Svuotare la base e pulirla con un panno pulito e umido. NON immergere la base nell'acqua.

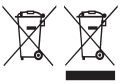
- Non introdurre nessun elemento della vaporiera nella lavastoviglie.

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. Far funzionare per 25 minuti.
3. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
4. Fare fuoriuscire la soluzione decalcificante.
5. Ripetere le fasi 1-3 utilizzando solo acqua. Ripetere fino a quando tutte le tracce di decalcificante sono state rimosse.
6. Lavare tutte le parti estraibili come descritto nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

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

PARTES

1. Tapa
2. Cesta
3. Soporte
4. Cubeta para arroz
5. Depósito
6. Indicadores de nivel
7. Luz
8. Base
9. Temporizador

ANTES DEL PRIMER USO

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

MONTAJE

1. Coloque la vaporera sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Deje suficiente espacio alrededor para evitar daños en armarios, paredes, etc.
2. Coloque una de las cestas sobre la unidad base.
3. Si utiliza otra cesta, monte un soporte en la parte superior de la primera cesta, y seguidamente coloque la segunda cesta encima de esta.
4. Si utiliza la tercera cesta, monte el otro soporte en la parte superior de la segunda cesta, y coloque la tercera cesta encima.
5. Coloque la tapa sobre la cesta de cocción superior.

LLENADO

Llene el depósito hasta la marca MAX con 500 ml de agua hirviendo. Esto le proporcionará un mínimo de 60 minutos de cocción al vapor; tiempo de cocción suficiente para la mayoría de los alimentos.

- 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.

USO DE LA VAPORERA

1. Asegúrese de que la unidad base esté llena. Controle el nivel de agua durante la cocción.
2. Enchufe la vaporera.
3. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo de cocción deseado. La luz de la vaporera se encenderá.
4. Una vez que el temporizador vuelva a 0, el aparato se desconectará y la luz se apagará.

- Para interrumpir la cocción antes de que el temporizador haya terminado, desenchufe el aparato. **NO intente girar el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj, ya que esto dañará su aparato.**

AVISO

Extreme las precauciones al retirar las cestas. En ningún caso extraiga todas las cestas a la vez. Retire las cestas de una en una, comenzando por la de arriba. Use guantes de horno o similar para protegerse de posibles quemaduras causadas por el vapor caliente.

HERVIDO EN SECO

En el caso de que se consuma toda el agua durante la cocción, la vaporera se apagará mediante un mecanismo de protección, pero la luz permanecerá encendida (a menos que el temporizador haya vuelto a 0).

El termostato se encenderá y apagará hasta que:

- añada agua, o
- el temporizador apague la vaporera.

Desenchufe la unidad base, dejando que se enfríe durante unos minutos, y seguidamente llénela con agua hirviendo y comience de nuevo.

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

ES

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Lave la tapa, las cestas y los soportes en agua tibia jabonosa y, seguidamente, aclárelas a fondo y séquelas.
3. Vacíe la unidad base y límpiela con un paño limpio humedecido. NO sumerja la unidad base en agua.

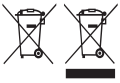
- No introduzca ningún componente de la vaporera en el lavavajillas.

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.

1. Prepare alrededor de 1 litro de solución desincrustante siguiendo las instrucciones del fabricante. Vierta la solución en el depósito de agua.
2. Deje la vaporera en funcionamiento durante 25 minutos.
3. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
4. Vacíe la solución desincrustante.
5. Repita los pasos 1-3 utilizando agua únicamente. Repetir hasta eliminar por completo todo rastro del desincrustante.
6. Lave todas las partes extraíbles como se describe en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.

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

PEÇAS

1. Tampa
2. Cesto
3. Suporte
4. Taça do arroz
5. Depósito
6. Marcações de nível
7. Luz
8. Base
9. Temporizador

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

MONTAGEM

1. Coloque o seu aparelho de cozedura a vapor sobre uma superfície plana, nivelada e resistente ao calor. Deixe um espaço de ventilação adequado em todos os lados para evitar danos em armários, paredes, etc.
2. Coloque um dos cestos na base.
3. Se for utilizar outro cesto, coloque um suporte sobre o primeiro cesto e, em seguida, coloque o segundo cesto sobre o suporte.
4. Se for utilizar o terceiro cesto, encaixe outro suporte sobre o segundo cesto e, em seguida, coloque o terceiro cesto sobre o suporte.
5. Coloque a tampa sobre o cesto para cozedura a vapor superior.

PT

ENCHER

Encha o reservatório até à marca MAX com 500 ml de água a ferver. Isto dar-lhe-á para pelo menos 60 minutos de cozedura a vapor, que é tempo suficiente para a maior parte dos alimentos.

- 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.

UTILIZAR O APARELHO DE COZEDURA A VAPOR

1. Certifique-se de que a base está cheia. Monitorize o nível da água durante a cozedura a vapor.
2. Ligue o aparelho de cozedura a vapor.
3. Rode o temporizador para a direita para selecionar o tempo necessário. A luz acende-se.
4. Quando o temporizador regressar a 0, a resistência desliga-se e a luz apaga-se.

- Para interromper a cozedura a vapor antes de o temporizador ter terminado, desligue a unidade da ficha. **NÃO tente rodar o temporizador para a esquerda, pois isto irá danificá-lo.**

AVISO

Tenha extremo cuidado ao remover os cestos. Nunca retire todos os cestos de uma só vez. Retire os cestos um de cada vez, começando pelo de cima. Use luvas de forno ou algo semelhante para ajudar a proteger contra queimaduras de vapor quente.

FERVURA EM SECO

No caso de toda a água ter sido utilizada durante a cozedura a vapor, um dispositivo de proteção desligará o aparelho, mas a luz permanecerá acesa (a menos que o temporizador tenha regressado a 0).
O termóstato irá ligar-se e desligar-se até:

- adicionar água ou
- o temporizador desligar o aparelho de cozedura a vapor.

Desligue a base, deixe-a arrefecer durante alguns minutos e, em seguida, encha-a com água a ferver e comece de novo.

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

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
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 e deixe que arrefeça.
2. Lave a tampa, cestos e suportes com água morna e detergente e, em seguida, enxague e seque totalmente.
3. Esvazie a base e limpe-a com um pano limpo e húmido. NÃO imerja a base em água.

- Não lave nenhuma parte do aparelho de cozedura a vapor na máquina de lavar louça.

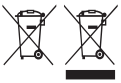
PT

DESCALCIFICAR A SUA PANELA 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. Coza a vapor durante 25 minutos
3. Desligue a unidade da corrente elétrica e deixe-a arrefecer na totalidade.
4. Retire a solução descalcificante.
5. Repita os passos 1-3 usando apenas água. Repita até que todos os vestígios de descalcificante sejam removidos.
6. Lave todas as peças removíveis conforme descrito na secção CUIDADOS E MANUTENÇÃO.

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.

Forket 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 dampkogeren – 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

DELE

1. Låg
2. Kurv
3. Mellemstykke
4. Risskål
5. Vandbeholder
6. Niveaumarkeringer
7. Indikator
8. Base
9. Timer

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

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

SAMLING

1. Stil damperen på en jævn, lige overflade, der tåler varme. For at undgå skader på skabe, vægge osv. skal der være tilstrækkelig plads til ventilation hele vejen omkring enheden.
2. Stil en af kurvene på basen.
3. Hvis du skal bruge endnu en kurv, sætter du et mellemstykke ovenpå den første kurv og derefter nummer to kurv ovenpå mellemstykket.
4. Hvis du skal bruge en tredje kurv, sætter du et mellemstykke ovenpå nummer to kurv og derefter den tredje kurv ovenpå mellemstykket.
5. Læg låget på den allerøverste dampkurv.

OPFYLDNING

Fyld vandbeholderen op til MAX med 500 ml kogende vand. Det giver dig mindst 60 minutters dampning, hvilket er nok til de fleste fødevarer.

- 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.

DK

BRUG AF DAMPEREN

1. Basen skal være fyldt med vand. Hold øje med vandniveauet under dampningen.
2. Sæt damperens stik i stikkontakten.
3. Drej timeren med uret til den ønskede tilberedningstid. Lampen lyser.
4. Når timeren er tilbage på 0, slukkes varmelegemet, og lampen går ud.

- Hvis du vil afbryde dampningen, før timeren er færdig, skal du tage stikket ud af stikkontakten.
  Timeren MÅ IKKE drejes mod uret, da den vil tage skade.

ADVARSEL

Du skal være ekstremt forsigtig, når du tager kurvene af. Tage aldrig alle kurvene af samtidigt. Tag én kurv af ad gangen, og begynd altid med den øverste kurv. Brug ovnhandsker eller lignende for at hjælpe med at beskytte mod forbrændinger fra varm damp.

HVIS DAMPEREN KOGER TØR

Hvis alt vandet er brugt op under dampningen, vil en beskyttelsesmekanisme slukke damperen, men lampen slukker ikke (medmindre timeren er tilbage på 0).
Termostaten vil skiftevis slukke og tænde, indtil

- du fylder mere vand på, eller
- timeren slukker damperen.

Tag basens stik ud af stikkontakten, lad den køle af i et par minutter, fyld den derefter med kogende vand, og start igen.

VEJLEDENDE DAMPNINGSTIDER

Disse fødevarer tilberedes bedst, hvis du bruger dampkogeren 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

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
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 dampkogeren 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 dampkogeren 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 ugennemsigtigt 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 RENGØRING

1. Tag enhedens stik ud, og lad den køle af.
2. Vask låg, kurve og mellemstykker i varmt sæbevand – skyl delene grundigt, og lad dem tørre.
3. Tøm basen og tør den af med en ren, fugtig klud. Basen MÅ IKKE nedsænkes i vand.

- Ingen af damperens dele tåler opvaskemaskine.

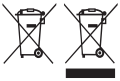
AFKALKNING

DK

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. Damp i 25 minutter.
3. Tag apparatets stik ud og lad det køle helt af.
4. Hæld afkalkningsblanding ud.
5. Gentag trin 1-3, men denne gang kun med vand. Gentag dette, indtil alle spor af afkalkningsprodukt er væk.
6. Vask alle aftagelige dele af som beskrevet i afsnittet PLEJE OG RENGØRING.

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 överlåter 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

DELAR

1. Lock
2. Korg
3. Ram
4. Risinsats
5. Vattenbehållare
6. Nivåmarkeringar
7. Basenhet
8. Signallampa
9. Timer

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

MONTERING

1. Placera ångkokaren på ett plant, jämnt och värmetåligt underlag. Lämna tillräckligt fritt utrymme runt apparaten för korrekt ventilation, för att undvika skador på köksskåp, väggar, etc.
2. Sätt en av korgarna på basenheten.
3. Om du ska använda fler än en korg placerar du en ram ovanpå den första korgen och sedan den andra korgen ovanpå den.
4. Om du ska använda den tredje korgen placerar du en till ram ovanpå den andra korgen och sedan den tredje korgen ovanpå den.
5. Sätt locket på den översta ångkokningskorgen.

FYLLA PÅ VATTEN

Fyll behållaren till MAX-markeringen med 500 ml kokande vatten. Detta räcker till minst 60 minuters ångkokning, vilket är tillräckligt för de flesta livsmedel.

- 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.

SE

ANVÄNDA DIN ÅNGKOKARE

1. Se till att basenheten är fylld. Övervaka vattennivån när du ångkokar.
2. Anslut ångkokaren till elnätet.
3. Vrid timern medurs till önskad tid. Lampan tänds.
4. När timern återgår till 0 stängs värmeelementet av och lampan släcks.

- För att stoppa ångkokningen innan timern är klar drar man ur apparatens sladd ur eluttaget. **Försök INTE att vrida timern moturs, den skadas då.**

VARNING

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

TORRKOKNING

Om allt vatten har använts under ångkokningen stänger en skyddsmekanism av ångkokaren, men lampan förblir tänd (om inte timern har återgått till 0).

Termostaten blinkar av och på tills:

- du antingen tillsätter vatten,
- eller timern stänger av avkokaren.

Dra ur basenhetens sladd och låt den svalna i några minuter. Fyll den sedan med kokande vatten och starta på nytt.

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

Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
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 vätska.
- 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.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

1. Dra ur apparatens sladd och låt den svalna.
2. Diska locket, korgarna och ramarna i varmt vatten med diskmedel. Skölj sedan noggrant och torka.
3. Töm basenheten och torka rent med en ren, fuktig trasa. Sänk INTE ned basenheten i vatten.

- Diska inte någon del av ångkokaren i diskmaskin.

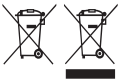
ATT AVKALKA DIN ÅNGKOKARE

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. Häll lösningen i vattenbehållaren.
2. Ångkoka i 25 minuter
3. Dra ut sladden på apparaten och låt den svalna helt.
4. Häll ut avkalkningslösningen.
5. Upprepa steg 1-3 med endast vatten. Upprepa tills alla spår av avkalkningslösning är borta.
6. Diska alla lösa delar enligt beskrivningen i UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.

SE

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

DELER

1. Deksel
2. Kurv
3. Holder
4. Risbolle
5. Beholder
6. Nivåmarkering
7. Lys
8. Baseenhet
9. Tidsbryter

FØR FØRSTE BRUKEN

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

MONTERING

1. Plasser dampkokeren på en flat, jevn, varmebestandig overflate. Sørg for god ventilasjon på alle sider for å unngå skader på skap, vegger, etc.
2. Plasser en av kurvene på hovedenheten.
3. Hvis du bruker en annen kurv, setter du en holder på toppen av den første kurven, deretter plasserer du den andre kurven på toppen av denne.
4. Hvis du bruker en tredje kurv, setter du den andre holderen på toppen av den andre kurven, deretter plasserer du den tredje kurven øverst.
5. Plasser lokket på toppen av den øverste dampkurven.

FYLLING

Fyll beholderen til MAX-merket med 500 ml med kokende vann. Dette gir minst 60 minutter med damp, nok til de fleste matretter.

- 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.

SLIK BRUKER DU DAMPKOKEREN

NO

1. Sørg for at hovedenheten er fylt. Hold øye med vannivået under dampingen.
2. Sett i kontakten til dampkokeren.
3. Skru timeren med klokken til ønsket tid. Lyset vil slå seg på.
4. Når timeren går tilbake til 0, slår elementet seg av og lyset slukker.

- For å stoppe dampingen før timeren er ferdig, trekker du ut kontakten til enheten. **IKKE PRØV å skru timeren mot klokken. Dette vil skade den.**

ADVA**RSEL**

Vær svært forsiktig når du tar av kurvene. Du må aldri ta av alle kurvene samlet. Ta av kurvene én etter én. Start med den øverste. Bruk stekevotter eller liknende for å beskytte deg mot brannskader fra varm damp.

TØRRKOKING

Hvis alt vannet er brukt opp under dampingen, vil en beskyttelsesmekanisme slå av dampkokeren, men lyset vil forbli tent (med mindre timeren har vendt tilbake til 0).
Termostaten vil slå seg på og av gjentatte ganger inntil du enten:

- tilsetter vann,
- timeren slår dampkokeren av.

Ta ut kontakten til hovedenheten, la den stå til avkjøling i noen minutter, og deretter fyller du på kokende vann og starter på nytt.

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

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
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 vannivåvinduet.
- 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, fjørfe, 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 RENGJØRING

1. Trekk ut kontakten på apparatet og la det stå til avkjøling.
2. Vask lokket, kurvene og holderne i varmt såpevann. Deretter skyller du godt og tørker.
3. Tøm hovedenheten og tørk med en ren fuktig klut. IKKE senk hovedenheten ned i vann.

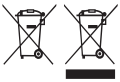
• Ikke legg noen av delene til dampkokeren i oppvaskemaskinen.

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. Dampkok i 25 minutter
3. Trekk ut ledningen og la den avjøle seg fullstendig.
4. Hell ut kalkfjerningsblandingen.
5. Gjenta trinn 1-3 bare med vann. Gjenta til alle spor av kalkfjerningen er borte.
6. Vask alle avtakbare deler som beskrevet under STELL OG RENGJØRING.

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 returssted for offentlig resirkulering/innsamling.

NO

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, aistienvarainen 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

OSAT

1. Kansi
2. Kori
3. Alusta
4. Riisikulho
5. Säiliö
6. Tasomerkinnät
7. Valo
8. Pohjaosa
9. Ajastin

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtele hyvin ja kuivaa.

KOKOAMINEN

1. Aseta höyrykeitin vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle. Jätä riittävästi tilaa kaikille sivuille ilmankiertoa varten, jotta vältät kaappien, seinien jne. vahingoittumisen.
2. Aseta yksi kori pääyksikön päälle.
3. Jos käytät kahta koria, kiinnitä alusta ensimmäisen korin päälle ja aseta toinen kori sen päälle.
4. Jos käytät kolmea koria, kiinnitä alusta toisen korin päälle ja aseta kolmas kori sen päälle.
5. Aseta kansi ylimmän höyrytyskorin päälle.

TÄYTTÖ

Täytä säiliöön 500 ml kiehuvaa vettä MAX-merkkiin asti. Tämä antaa sinulle vähintään 60 minuutin höyrytysajan, joka on riittävä useimmille ruoka-aineille.

- 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.

HÖYRYKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

1. Varmista, että pääyksikkö on täytetty. Seuraa veden tasoa höyryttämisen aikana.
2. Liitä höyrytin verkkovirtaan.
3. Käännä ajastinta myötäpäivään tarvittavan ajan kohdalle. Valo syttyy.
4. Kun ajastin palaa 0-asentoon, elementti kytkeytyy pois päältä ja valo sammuu.

- Jos haluat pysäyttää höyrytyksen ennen kuin ajastimen aika on päättynyt, irrota laite verkkovirrasta. **ÄLÄ yritä kääntää ajastinta vastapäivään, koska silloin se vioittuu.**

FI

VAROITUS

Ole erittäin varovainen koreja poistaessasi. Älä koskaan poista kaikkia koreja kerralla. Poista korit yksi kerrallaan alkaen kaikkein ylimmästä. Käytä patakintaita tai vastaavia suojaamaan palovammoilta.

KIEHUMINEN KUIVIIN

Jos kaikki vesi on käytetty loppuun höyrytyksen aikana, suojalaite katkaisee virran höyrykeittimestä, mutta valo jää palamaan (ellei ajastin ole palannut 0-asentoon).

Termostaatti kytkeytyy päälle ja pois, kunnes:

- lisäät vettä,
- ajastin kytkee höyrykeittimen pois päältä.

Irrota pääyksikkö verkkovirrasta, anna sen jäähtyä muutama minuutti, lisää sitten kiehuvaa vettä ja käynnistä uudelleen.

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

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minuutteja)
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-ainekset sisältävä(t) kori(t) varovasti valumisastian päälle käyttäen patakintaita tai vastaavia ja aloita ajastus.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minuutteja)
Keitetty kananmuna	Pehmeä / Keskikova / 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 höyrynkierron mahdollistamiseksi
- Varmista, että veden taso on aina veden tason ilmaisimen Min-merkin yläpuolella.
- Höyrytyskansi tulee pitää kiinni koko höyrytyksen ajan.
- Järjestele ruoka-ainekset yhteen kerrokseen.
- Samankokoisiksi leikatut palat höyrystyvät tasaisemmin.
- Sekoita ruoka-ainekset 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 PUHDISTUS

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Pese kansi, korit ja alustat lämpimällä saippuavedellä, huuhtele huolellisesti ja kuivaa.
3. Tyhjennä pääyksikkö ja pyyhi se puhtaalla, kostealla liinalla. ÄLÄ upota pääyksikköä veteen.

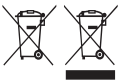
- Älä laita mitään höyrykeittimen osia astianpesukoneeseen.

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. Höyrytä 25 minuuttia
3. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
4. Kaada kalkinpoistoliuos pois.
5. Toista vaiheet 1–3 pelkällä vedellä. Toista, kunnes kaikki kalkinpoiston jäämät on poistettu.
6. Pese kaikki irrotettavat osat kuten kohdassa HOITO JA PUHDISTUS.

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.

FI

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

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

1. Крышка
2. Корзина
3. Подставка
4. Чаша для риса
5. Резервуар
6. Отметки уровня
7. Подсветка
8. Базовый блок
9. Таймер

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

СБОРКА

1. Установите пароварку на плоскую, ровную, термостойкую поверхность. Убедитесь, что вокруг устройства достаточно вентилируемого пространства, чтобы предотвратить повреждение шкафов, стен и т. п.
2. Установите одну из корзин на базовый блок.
3. Прежде чем устанавливать вторую корзину, поместите подставку сверху первой корзины, после чего поставьте на нее вторую корзину.
4. Прежде чем устанавливать третью корзину, поместите еще одну подставку сверху второй корзины, после чего поставьте на нее третью корзину.
5. Накройте крышкой самую верхнюю корзину для приготовления на пару.

ЗАПОЛНЕНИЕ ВОДОЙ

Заполните резервуар кипятком до отметки MAX, т. е. до уровня 500 мл. Такого количества воды хватит по меньшей мере на 60 минут. Этого времени достаточно для приготовления большинства продуктов.

- 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.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

1. Убедитесь, что базовый блок заполнен водой. Контролируйте уровень воды на протяжении всего процесса приготовления на пару.
2. Подключите пароварку к электросети.
3. Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время. Включится индикатор.
4. После того как таймер вернется к отметке 0, элемент и индикатор выключатся.

- Чтобы остановить приготовление на пару до истечения времени таймера, отключите устройство от электросети. **НЕ пытайтесь повернуть таймер против часовой стрелки, чтобы не повредить его.**

ОСТОРОЖНО!

Будьте предельно осторожны, когда снимаете корзины. Ни в коем случае не снимайте все корзины сразу. Снимайте корзины по одной, начиная с верхней. Используйте кухонные рукавицы, чтобы не получить ожог горячим паром.

ПОЛНОЕ ВЫКИПАНИЕ ВОДЫ

Когда вся вода выкипит в процессе приготовления на пару, защитное устройство отключит пароварку, при этом индикатор останется включенным (если таймер не вернулся к отметке 0). Термостат будет включаться и выключаться до тех пор, пока:

- вы не добавите воды;
- таймер не отключит пароварку.

Отключите базовый блок от сети, дайте ему остыть в течение нескольких минут, после чего долейте кипятка и вновь запустите устройство.

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
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:
  a) Не размещайте продукты в корзине слишком плотно.
  B) По возможности располагайте продукты в один слой.
  c) Оставляйте просветы между кусочками.
  d) 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 МЫТЬЕ

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Вымойте крышку, корзины и подставки теплой мыльной водой, тщательно ополосните и высушите.
3. Опорожните базовый блок и протрите его чистой влажной тканью. НЕ погружайте базовый блок в воду.
- Не кладите какие-либо части пароварки в посудомоечную машину.

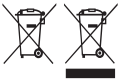
RU

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

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

1. Приготовьте примерно 1 литр раствора для удаления накипи, следуя инструкциям производителя. Залейте раствор в резервуар для воды.
2. Включите пар на 25 минут.
3. Отсоедините прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
4. Вылейте раствор для удаления накипи.
5. Повторите шаги 1—3, используя только воду. Повторяйте до полного удаления всех следов раствора для удаления накипи.
6. Вымойте все съемные части, как описано в разделе УХОД И МЫТЬЕ.

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 nedosáhly 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 nevkládejte 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 přídavné 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

ČÁSTI

1. Poklice
2. Koš
3. Mezikus
4. Mísa na rýži
5. Nádržka
6. Označení výšky hladiny
7. Kontrolka
8. Základní jednotka
9. Časovač

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

MONTÁŽ

1. Parní hrnec umístěte na plochý, rovný a tepelně odolný povrch. Ze všech stran musí být dostatečné množství volného prostoru, aby nedošlo k poškození skříněk, stěn atd.
2. Usaďte jednu z varných nádob na základnu.
3. Pokud chcete použít další varnou nádobu, nasaďte na horní část první nádoby mezikus a na něj pak druhou varnou nádobu.
4. Pokud chcete použít i třetí varnou nádobu, nasaďte na horní část druhé nádoby druhý mezikus a na něj pak třetí varnou nádobu.
5. Poklici umístěte až na nejvýše položenou varnou nádobu.

PLNĚNÍ

Do nádržky nalijte 500 ml vroucí vody po značku MAX. To vám zajistí páru alespoň na 60 minut vaření, což je dostatečná doba pro většinu potravin.

- Do vody nic nepřidávejte. Koření, marinády, atd. je třeba přidávat k potravinám a ne do vody. Přísady by se parou nepřenášely a jen by se usazovaly v nádržce, což by mohlo poškodit povrch nádržky i topného tělesa.

POUŽÍVÁNÍ PARNÍHO HRNCE

1. Ujistěte se, že je základna naplněná vodou. Během vaření hladinu vody sledujte.
2. Zapojte parní hrnec do sítě.
3. Otočte časovačem ve směru hodinových ručiček na požadovanou dobu. Rozsvítí se kontrolka.
4. Jakmile se časovač vrátí do polohy 0, topné těleso se vypne a kontrolka zhasne.

- Chcete-li vaření ukončit před uplynutím doby časovače, vypojte přístroj ze sítě. **NEPOKOUŠEJTE se otáčet časovačem proti směru hodinových ručiček, protože by došlo k jeho poškození.**

VAROVÁNÍ

Při snímání varných nádob dbejte zvýšené opatrnosti. Nikdy nesnímejte všechny varné nádoby najednou. Nádoby snímejte jednu po druhé, a začněte vždy horní varnou nádobou. Používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, abyste si horkou párou nezpůsobili popáleniny.

CZ

VAŘENÍ NA SUCHO

V případě, že se během vaření spotřebuje veškerá voda, ochranné zařízení parní hrnec vypne, ale kontrolka zůstane svítit (pokud se časovač nevrátil na 0).
Termostat se bude průběžně zapínat a vypínat až do té doby, dokud:

- přidáte vodu, anebo
- dokud časovač parní hrnec nevypne.

Základnu vypojte ze sítě a nechte ji několik minut vychladnout. Poté ji naplňte vroucí vodou a znovu zapněte.

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

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
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 hrnec generuje páru. Do koše (košů) vložte ingredience a přikryjte poklicí, ale koše na odkapávací tác nenasazujte, dokud se nezačne generovat pára. Až bude hrnec generovat páru, opatrně umístěte koš (koše) s potravinami na odkapávací tác - 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 steaky	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 potraviny vkládejte volně
  b) Pokud je to možné, vkládejte potraviny jen v jedné vrstvě
  c) Mezi jednotlivými kousky nechávejte mezery
  d) Při rozprostírání potravin do koše nechejte mezi jednotlivými kousky v každé vrstvě mezery, aby mohla pára cirkulovat napříč vrstvami.
- 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.
- Stejnoměrně 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 drůbežího 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 neotevřou. Ty, které se po vaření neotevřou, vyhoďte.
- 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 ČIŠTĚNÍ

1. Vypojte přístroj ze sítě a nechte jej vychladnout.
2. Poklici, varné nádoby i mezikusy umyjte v teplé mýdlové vodě, poté je důkladně opláchněte a osušte.
3. Vyprázdněte základnu a otřete ji čistým vlhkým hadříkem. Základnu NEPONOŘUJTE do vody.

- Žádnou část parního hrnce nevkládejte do myčky nádobí.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE Z PARNÍHO HRNCE

Časem se v parním hrnci usadí minerály, které mohou mít vliv na jeho výkon. Takovéto 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. Zapněte hrnec asi na 25 minut.
3. Přístroj vypojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.
4. Roztok na odstraňování vodního kamene vylijte.
5. Kroky 1–3 zopakujte, ale už jen s vodou. Opakujte, dokud všechny stopy prostředku na odstraňování vodního kamene nezmizí.
6. Veškeré snímatelné díly umyjte tak, jak je popsáno v kapitole PÉČE A ČIŠTĚNÍ.

CZ

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 prívodný 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 rúčky.
- 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

ČASTI

1. Vrchnák
2. Košík
3. Podložka
4. Nádoba na ryžu
5. Zásobník
6. Značky hladiny vody
7. Svetelná kontrolka
8. Základňa
9. Časovač

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

POSKLADANIE

1. Umiestnite parný hrniec na plochý, rovný a tepelne odolný povrch. Zabezpečte, aby bolo okolo neho dostatok miesta na odvetranie a nedošlo ku poškodeniu kuchynských skriniek, stien a pod.
2. Jeden z košíkov položte na základňu.
3. Ak chcete použiť ďalší košík, položte na prvý košík podložku a potom na ňu položte druhý košík.
4. Ak chcete použiť tretí košík, položte na druhý košík podložku a potom na ňu položte tretí košík.
5. Veko umiestnite na najvyššie umiestnený parný košík.

NAPĹŇANIE

Zásobník vody naplňte po značku MAX 500 ml vriacej vody. To umožní aspoň 60 minút naparovania, čo je dostatok času pre väčšinu jedál.

- 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.

POUŽÍVANIE PARNÉHO HRNCA

1. Dbajte o to, aby bola základňa naplnená vodou. Počas naparovania sledujte hladinu vody.
2. Parný hrniec zapojte do elektrickej siete.
3. Otočte časovačom doprava na požadovaný čas. Svetelná kontrolka sa rozsvieti.
4. Keď sa časovač vráti na 0, ohrievacie teleso sa vypne a svetelná kontrolka zhasne.

- Na zastavenie naparovania pred skončením časovača odpojte jednotku z elektrickej siete.
  NEPOKÚŠAJTE SA otočiť časovačom doľava, lebo ho poškodíte.

UPOZORNENIE

Pri odoberaní košíkov buďte nesmierne opatrní. Nikdy neodoberajte všetky košíky naraz. Odoberajte košíky jeden po druhom a začnite tým najvrchnejším. Používajte kuchynské chňapky alebo niečo podobné, aby ste sa chránili pred popálením.

SK

VYVARENIE VODY DOSUCHA

V prípade, že sa počas naparovania spotrebovala všetka voda, ochranná poistka parný hrniec vypne, ale svetelná kontrolka zostane svietiť (ak sa časovač nevrátil späť na 0).
Termostat sa bude striedavo zapínať a vypínať, až kým nenastane nasledovné:

- pridáte vodu,
- časovač parný hrniec vypne.

Základňu odpojte z elektrickej siete, nechajte ju niekoľko minút vychladnúť, potom ju naplňte vriacou vodou a začnite znovu.

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

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
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 odkvapkávaciu misku, pokiaľ sa nezačne tvoriť para. Keď sa začne tvoriť para, opatrne položte košík (košíky) s jedlom vo vnútri na odkvapkávaciu misku pomocou kuchynských chňapiek alebo podobných pomôcok a zapnite časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Vajce uvarené v škrupine	Namäkko/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
Ryby na steaky	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 kúskami medzery
  d) Pri tvorení vrstiev v košíku nechávajte medzery medzi kúskami 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 neotvoria a vyhoďte všetky, ktoré sa neotvoria 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 ČISTENIE

1. Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Veko, košíky a podložky umyte v teplej vode so saponátom, potom riadne opláchnite a vysušte.
3. Základňu vyprázdnite a utrite čistou, vlhkou utierkou. NEPONÁRAJTE základňu do vody.

- Žiadnu súčasť parného hrnca nedávajte do umývačky riadu.

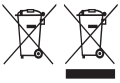
ODVÁPŇOVANIE PARNÉHO HRNCA

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 odvápňovacieho roztoku podľa návodu výrobcu. Roztok vlejte do zásobníka na vodu.
2. Naparujte 25 minút.
3. Odpojte jednotku zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.
4. Odvápňovací roztok vylejte.
5. Opakujte kroky 1–3 iba s použitím vody. Opakujte, kým sa neodstránia všetky zvyšky odvápňovača.
6. Umyte všetky odpojiteľné časti podľa návodu v časti STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.

SK

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 ścierki 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

CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Kosz
3. Taca
4. Miska na ryż
5. Zbiornik
6. Oznaczenia poziomu
7. Lampka
8. Jednostka bazowa
9. Regulator czasowy

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

MONTAŻ

1. Umieść parowar na płaskiej, równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zapewnij odpowiednią przestrzeń wentylacyjną ze wszystkich stron, aby zapobiec uszkodzeniu szafek, ścian itp.
2. Umieść jeden z koszy na podstawie urządzenia.
3. Jeśli używasz drugiego kosza, zamontuj tacę na górze pierwszego kosza, a następnie umieść na nim drugi kosz.
4. Jeśli używasz trzeciego kosza, zamontuj drugą tacę na górze drugiego kosza, a następnie umieść na nim trzeci kosz.
5. Umieść pokrywę na górnym koszu do gotowania na parze.

NAPEŁNIANIE

Napełnij zbiornik do znaku MAX (500ml) wrzącej wody. Zapewni to co najmniej 60 minut gotowania na parze, co jest wystarczającym czasem dla większości potraw.

- 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.

KORZYSTANIE Z PAROWARU

1. Upewnij się, że podstawa urządzenia jest napełniona. Sprawdzaj poziom wody podczas gotowania na parze.
2. Podłącz parowar do prądu.
3. Przekręć timer zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wymagany czas. Zapali się lampka kontrolna.
4. Gdy timer powróci do pozycji 0, grzałka wyłączy się, a lampka zgaśnie.

- Aby zatrzymać gotowanie na parze przed upływem czasu, należy odłączyć urządzenie od zasilania. **NIE próbuj obracać timera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ponieważ spowoduje to jego uszkodzenie.**

OSTRZEŻENIE

Podczas wyjmowania koszy należy zachować szczególną ostrożność. Nigdy nie wyjmować wszystkich koszy jednocześnie. Wyjmuj kosze pojedynczo, zaczynając od górnego. Używaj rękawic kuchennych lub podobnych, aby chronić się przed poparzeniami gorącą parą.

PL

GOTOWANIE NA SUCHO

W przypadku, gdy podczas gotowania na parze zostanie zużyta cała woda, urządzenie zabezpieczające wyłączy parowar, ale lampka kontrolna będzie się świecić (chyba że timer powróci do pozycji 0).
Termostat będzie się włączał i wyłączał do momentu, gdy:

- albo dolejesz wody,
- albo timer wyłączy parowar.

Odłącz podstawę od zasilania, pozostaw na kilka minut do ostygnięcia, następnie napełnij ją wrzącą wodą i uruchom ponownie.

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
Kalafior	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, plamiak, 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 skorupek. 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.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
2. Umyj pokrywę, kosze i tace w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz.
3. Opróżnij podstawę i wytrzyj czystą, wilgotną ściereczką. NIE WOLNO zanurzać podstawy w wodzie.

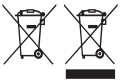
- Nie wkładaj żadnej części parowaru do zmywarki

ODKAMIENIANIE 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. Paruj przez 25 minut.
3. Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
4. Wylej roztwór odkamieniający.
5. Powtórz kroki 1 – 3 przy użyciu samej wody. Powtarzaj procedurę, aż znikną wszystkie ślady odkamieniacza.
6. Umyj wszystkie odłączane części w sposób opisany pod PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.

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.

PL

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 kuhalo 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.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

1. Poklopac
2. Košara
3. Nosač
4. Posuda za rižu
5. Spremnik
6. Oznake razine
7. Indikatorsko svjetlo
8. Postolje
9. Tajmer

PRIJE PRVE UPORABE

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

SASTAVLJANJE

1. Stavite vaše kuhalo na paru na ravnu, stabilnu površinu, otpornu na toplinu. Omogućite odgovarajući prostor za ventilaciju sa svih strana kako bi se izbjeglo oštećenje ormarića, zidova, itd.
2. Postavite jednu od košara na bazu.

3. Ako koristite još jednu košaru, postavite nosač na vrh prve košare, te namjestite drugu košaru na vrh njega.
4. Ako koristite treću košaru, postavite drugi nosač na vrh druge košare, te namjestite treću košaru na vrh njega.
5. Stavite poklopac na vrh košare za kuhanje na pari na najvišoj razini.

PUNJENJE

Napunite spremnik do oznake MAX s 500 ml kipuće vode To će vam pružiti najmanje 60 minuta kuhanja na pari, što je dovoljno vrijeme za većinu hrane.

- 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.

UPORABA KUHALA NA PARU

1. Uvjerite se da je baza napunjena. Provjeravajte razinu vode tijekom kuhanja na paru.
2. Ukopčajte utikač vašeg kuhala na paru u utičnicu.
3. Okrenite tajmer u smjeru kazaljke na satu na potrebno vrijeme. Svjetlo će se upaliti.
4. Kad se tajmer vrati na 0, element će se isključiti i svjetlo će se ugasiti.

- Za zaustavljanje kuhanja na paru prije završetka tajmera, iskopčajte jedinicu iz električne utičnice. **NEMOJTE pokušati okrenuti tajmer u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, jer će ga to oštetiti.**

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 opeklina uzrokovanih vrućom parom.

ISPARAVANJE VODE

U slučaju da se iskoristi sva voda tijekom kuhanja na paru, zaštitni uređaj isključit će kuhalo na paru, ali će svjetlo ostati upaljeno (osim ako se tajmer nije vratio na 0).
Termostat će se ciklično uključivati i isključivati dok:

- doda se voda, ili
- tajmer isključi kuhalo na paru.

Isključite bazu iz utičnice, ostavite da se ohladi nekoliko minuta, potom napunite spremnik kipućom vodom i ponovo počnite s radom.

HR

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	Cijele (promjera oko 2 cm)	13-15
Cvjetača	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	15-17

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Slatki kukuruz	Cijeli, na klipu	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, koljak, itd.	7-9
Plosnata bijela riba	Iverak, list, basa riba, itd.	3-4
Riblji 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 skuhaju 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 piletine 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. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Operite poklopac, košare, i nosače u toploj sapunici, temeljito isperite i osušite.
3. Ispraznite bazu i obrišite je čistom, vlažnom krpom. NEMOJTE uranjati bazu u vodu.

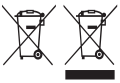
• Nemojte prati bilo koji dio kuhala na pari u perilici posuđa.

UKLANJANJE KAMENCA S VAŠEG KUHALA NA PARU

Tijekom vremena, naslage minerala mogu utjecati na učinkovitost kuhala 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. Kuhajte na pari 25 minuta
3. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
4. Izlijte otopinu za uklanjanje kamenca.
5. Ponovite korake 1-3 koristeći samo vodu. Ponovite radnju dok se ne uklone svi tragovi sredstva za uklanjanje kamenca.
6. Operite sve odvojive dijelove kao što je opisano u poglavlju ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

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.

HR

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

DELI

1. Pokrov
2. Košara
3. Spojni element
4. Posoda za riž
5. Posoda za vodo
6. Količinske oznake
7. Lučka
8. Osnovna enota
9. Časovnik

PRED PRVO UPORABO

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

SESTAVLJANJE

1. Soparnik položite na enakomerno ravno površino, ki je odporna proti vročini. Da preprečite poškodbe omaric, sten ipd., naj bo na vseh straneh izdelka dovolj prostora za pretok zraka.
2. Eno od košaric postavite na bazni element.
3. Če boste uporabili še eno košarico, namestite spojni element na vrh prve košarice in nato nanjo položite drugo.
4. Če boste uporabili še tretjo košarico, namestite spojni element na vrh druge košarice in nato nanjo položite tretjo.
5. Na najvišjo košarico namestite pokrov.

UPORABA VAŠEGA SOPARNIKA

Zbiralnik napolnite do oznake MAX s 500 ml vrele vode. Takšna količina vam bo omogočila vsaj 60 minut soparjenja, kar zadostuje za večino živil.

- 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.

KUHANJE

1. Preverite, ali je bazna enota napolnjena. Med soparjenjem spremljajte količino vode.
2. Vklopite soparnik.
3. Obrnite časovnik v smeri urnega kazalca in nastavite potreben čas. Zasvetila bo lučka.
4. Ko se časovnik vrne na 0, se bosta naprava in lučka izklopili.

- Da ustavite soparjenje pred potekom časa, enoto izklopite. **NE obračajte časovnika v nasprotni smeri urnega kazalca, saj ga boste s tem poškodovali.**

OPOZORILO

Pri odstranjevanju košaric bodite zelo previdni. Nikoli ne odstranite vseh hkrati. Odstranite eno za drugo, začnite z zgornjo. Za zaščito pred opeklinami zaradi vroče pare uporabite rokavice za peko ali podobno.

SUHO VRENJE

Če se med soparjenjem porabi vsa voda, varovalna naprava izklopi soparnik, vendar ostane pri tem lučka vklopljena (razen če se je časovnik vrnil na oznako 0).

Termostat se bo vklapljal in izklapljal, dokler:

- dodamo vodo;
- časovnik ne izklopi soparnika.

Izklopite bazno enoto, počakajte nekaj minut, da se ohladi, nato pa dolijte vrelo vodo in nadaljujte z uporabo.

SI

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-centimetrske cvetke/koščke	13-15
Zeleni fižol	Položite v košaro	13-15

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
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-centimetrske cvetke/koščke	15-17
Sladka koruza	Cela, na storžu	17-21
Krompir	Mladi krompir ali običajni krompir narežite na 1–2-centimetrske 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
Pošírano jajce	Dajte v ramekin ali majhno posodo	5-6
Piščančje 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.

SKRB IN ČIŠČENJE

1. Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi.
2. Umijte pokrov, košarice in spojne elemente s toplo milnico in jih nato temeljito sperite ter posušite.
3. Bazno enoto izpraznite in obrišite s čisto, vlažno krpo. Bazne enote NE potopite v vodo.

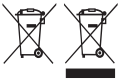
- Nobenega dela soparnika ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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. Kuhajte na pari 25 minut.
3. Enoto odklopite iz električnega omrežja in pustite, da se povsem ohladi.
4. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna izlijte iz posode.
5. Ponovite 1. – 3. korak in pri tem uporabite samo vodo. Ponavljajte tako dolgo, dokler ne odstranite vseh sledi raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
6. Vse odstranljive dele operite, kot je opisano v poglavju SKRB IN ČIŠČENJE.

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.

SI

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

ΜΕΡΗ

1. Καπάκι
2. Καλάθι
3. Στήριγμα
4. Κάδος ρυζιού
5. Δοχείο νερού
6. Σημάδια στάθμης
7. Λυχνία
8. Βασική μονάδα
9. Χρονοδιακόπτης

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα πάνω σε επίπεδη, ίσια, θερμοανθεκτική επιφάνεια. Αφήστε αρκετό χώρο για αερισμό σε όλες τις πλευρές, ώστε να αποτρέπεται τυχόν ζημιά σε ντουλάπια, τοίχους, κ.λπ.
2. Τοποθετήστε ένα από τα καλάθια πάνω στη μονάδα βάσης.
3. Για να χρησιμοποιήσετε άλλο καλάθι, τοποθετήστε ένα στήριγμα στο επάνω μέρος του πρώτου καλαθιού και έπειτα τοποθετήστε το δεύτερο καλάθι πάνω από αυτό.
4. Για να χρησιμοποιήσετε το τρίτο καλάθι, τοποθετήστε το άλλο στήριγμα στο επάνω μέρος του δεύτερου καλαθιού και έπειτα τοποθετήστε το τρίτο καλάθι από πάνω.
5. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το ανώτερο καλάθι ατμού.

ΓΕΜΙΣΜΑ

Γεμίστε το δοχείο έως το σημάδι MAX με 500 ml βραστό νερό. Έτσι θα έχετε τουλάχιστον 60 λεπτά ατμό, που είναι αρκετός χρόνος για τα περισσότερα τρόφιμα.

- 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.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα βάσης είναι γεμάτη. Παρακολουθείτε τη στάθμη του νερού σε όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό.
2. Συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα.
3. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά, στον απαιτούμενο χρόνο. Η λυχνία θα ανάψει.
4. Όταν ο χρονοδιακόπτης επιστρέψει στο 0, το στοιχείο θα απενεργοποιηθεί και η λυχνία θα σβήσει.

- Για να σταματήσετε τον ατμό προτού ο χρονοδιακόπτης να τελειώσει, αποσυνδέστε τη μονάδα από την πρίζα. **ΜΗΝ επιχειρήσετε να στρέψετε τον χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά, καθώς έτσι θα υποστεί ζημιά.**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τα καλάθια. Ποτέ μην αφαιρείτε όλα τα καλάθια μαζί. Αφαιρέστε το κάθε καλάθι ξεχωριστά, ξεκινώντας από το ανώτερο. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή κάτι παρόμοιο ώστε να προστατευτείτε από τυχόν εγκαύματα λόγω του καυτού ατμού.

GR

ΠΛΗΡΗΣ ΕΞΑΤΜΙΣΗ

Στην περίπτωση που όλο το νερό έχει χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό, μια προστατευτική διάταξη θα απενεργοποιήσει τον ατμομάγειρα, αλλά η λυχνία θα παραμείνει αναμμένη (εκτός εάν ο χρονοδιακόπτης έχει επιστρέψει στο 0).

Ο θερμοστάτης θα συνεχίσει να ανοίγει και να κλείνει έως ότου:

- προσθέσετε νερό ή
- ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιήσει τον ατμομάγειρα.

Αποσυνδέστε τη μονάδα βάσης από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει για λίγα λεπτά, έπειτα γεμίστε τη με βραστό νερό και ξεκινήστε ξανά.

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	Μελάτο / 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 επιτρέπετε τη ροή του ατμού:
  a) τοποθετείτε τα τρόφιμα αραιά μέσα στα καλάθια
  b) όποτε είναι δυνατόν, χρησιμοποιείτε μονά στρώματα τροφίμων
  c) αφήνετε κενά ανάμεσα στα τεμάχια
  d) 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.
- Τα 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 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Πλύνετε το καπάκι, τα καλάθια και τα στηρίγματα με χλιαρό σαπουνόνερο, έπειτα ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε τα.
3. Αδειάστε τη μονάδα βάσης και σκουπίστε την με ένα καθαρό, υγρό πανί. ΜΗΝ βυθίζετε τη μονάδα βάσης στο νερό.
- Μην τοποθετείτε κανένα μέρος του ατμομάγειρα σε πλυντήριο πιάτων.

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. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία μαγειρέματος για 25 λεπτά
3. Αποσυνδέστε τη μονάδα και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.
4. Αδειάστε την από το διάλυμα αφαλάτωσης.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1-3 χρησιμοποιώντας μόνο νερό. Επαναλάβετε μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα ίχνη του διαλύματος αφαλάτωσης.
6. Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη όπως περιγράφεται στην ενότητα ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.

GR

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 tálcát. 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

ALKATRÉSZEK

1. Fedél
2. Kosár
3. Párolótálca
4. Rizsestál
5. Tartály
6. Szintjelzések
7. Lámpa
8. Alapzat
9. Időzítő

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a párolót egy lapos, vízszintes, hőálló felületre. Mindkét oldalon hagyjon elegendő helyet a szellőzéshez, nehogy a szekrények, falak stb. megsérüljenek.
2. Tegye az egyik kosarat az alapzatra.
3. Ha még egy kosarat szeretne használni, helyezzen egy párolótálcát az első kosárra, majd helyezze rá a második kosarat.
4. Ha a harmadik kosarat is szeretné használni, helyezze a másik párolótálcát a második kosárra, majd helyezze rá a harmadik kosarat.
5. Tegye a fedelet a legfelső párolókosárra.

MEGTÖLTÉS

Töltse fel a tartályt forrásban lévő vízzel a MAXIMUM jelzésig (500 ml). Ez körülbelül 60 perc párolást tesz lehetővé, ami a legtöbb étel számára elég idő.

- 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.

A PÁROLÓ HASZNÁLATA

1. Ügyeljen arra, hogy az alapzat fel legyen töltve vízzel. Figyeljen a vízszintre a párolás teljes ideje alatt.
2. Dugja be a párolót.
3. A szükséges idő beállításához fordítsa el az időzítőt az óramutató járásával egyező irányba. A lámpa kigyullad.
4. Amikor az időzítő a 0-hoz ér, a főzőelem kikapcsol és a lámpa kialszik.

- Ha az időzítő leállása előtt szeretné leállítani a párolást, húzza ki a készüléket. **NE próbálja az óramutató járásával ellentétesen forgatni, mert eltörik.**

FIGYELEM

A kosarak kivételekor 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 párolás során elfogyna a víz, a biztonsági készülék kikapcsolja a párolót, de a lámpa továbbra is világít (ha az időzítő nem ér a 0-hoz).

A termosztát addig kapcsol ki és be, amíg Ön:

- fel nem tölti vízzel,
- az időzítő ki nem kapcsolja a párolót.

Húzza ki a készüléket és néhány percig hagyja lehűlni, majd töltse fel a tartályt forrásban lévő vízzel és kezdje újra.

HU

JAVASOLT PÁROLÁSI IDŐK

Az alábbi élelmiszereket legjobban hideg állapotból lehet elkészíteni a párolóval. Töltse 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

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
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	Újburgonya 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 csepptálcára, amíg a készülék nem fejleszt gőzt. Amikor megindul a gőz, óvatosan tegye a kosarat vagy kosarakat az étellel a csepptálcára 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	Tőkehalfélék stb.	7-9
Lapos fehér hal	Lepényhal, nyelvhal, pangasius stb.	3-4
Steakhal	Tonhal, kardhal stb.	7-9
Kagylók	Félkész állapotáig kevergesse	8-10
Garnéla, királyrák	Pucolja meg. Párolja 2-3 percig, 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 szaft 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 ropogósságukat. Ha a főzés után jeges vízbe meríti, leállítja a főzési folyamatot.

A TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
2. Mossa meg a fedelet, a kosarakat és a párolótálcákat meleg, tisztítószeres vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg őket.
3. Ürítse ki az alapzatot és törölje el egy tiszta, nedves ronggyal. Az alapzatot NE merítse vízbe.

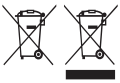
- Ne tegye a pároló egyik részét sem mosogatógépbe.

A PÁROLÓ VÍZKŐTELENÍTÉSE

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

1. Készítsen kb. 1 liter vízkőtelenítő oldatot a gyártó utasításai szerint. Töltse az oldatot a víztartályba.
2. Indítsa el a párolást 25 percre.
3. Húzza ki a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni.
4. Öntse ki a vízkőtelenítő oldatot.
5. Ismételje meg az 1–3. lépést csak vízzel. Addig ismételje, amíg a vízkőtelenítő teljesen eltűnik a készülékből.
6. A TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS dokumentumban leírtak szerint mosson el minden eltávolítható alkatrészt.

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.

HU

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

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyumsal 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 çözdürün.
- 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 IÇI KULLANIM

PARÇALAR

1. Kapak
2. Sepet
3. Altlık
4. Pilav kasesi
5. Hazne
6. Seviye işaretleri
7. Lamba
8. Taban ünitesi
9. Zamanlayıcı

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

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

MONTAJ

1. Buharlı pişiricinizi sabit, düz, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Dolaplara, duvarlara vb. zarar gelmesini önlemek için her yanda yeterli havalandırma boşluğu bırakın.
2. Sepetlerden birini taban ünitesine yerleştirin.

3. Başka bir sepet kullanıyorsanız, ilk sepetin üzerine bir altlık takın ve ardından, ikinci sepeti bunun üzerine yerleştirin.
4. Üçüncü sepeti kullanıyorsanız, diğer altlığı ikinci sepetin üzerine takın ve ardından, üçüncü sepeti üzerine yerleştirin.
5. Kapağı en üstteki buhar sepetinin üzerine yerleştirin.

DOLUM

Hazneyi MAX işaretine kadar 500 ml kaynar su ile doldurun. Bu, size (çoğu yiyecek için yeterli süre olan) en az 60 dakika buharda pişirme olanağı sağlayacaktır.

- Suya herhangi bir madde eklemeyin. Çeşniler, marine malzemeleri, vb. yiyeceğe eklenmelidir, buharı oluşturacak suya değil. Buharla sirküle olmadıklarından, sadece haznede yoğunlaşacak ve muhtemelen haznenin yüzeyinde ve ısıtma devresinde hasar meydana getireceklerdir.

BUHARLI PİŞİRİCİNİZİ KULLANMA

1. Taban ünitesinin dolu olduğundan emin olun. Tüm buharla pişirme sürecinde su seviyesini izleyin.
2. Buharlı pişiricinizin fişini elektrik prizine takın.
3. Zamanlayıcıyı gereken zamana kadar saat yönünde döndürün. Lamba yanacaktır.
4. Zamanlayıcı 0'a geri döndüğünde, işlev kapanacak ve lamba sönecektir.

- Zamanlayıcı bitmeden buharı durdurmak için ünitenin fişini elektrik prizinden çıkarın. **Hasar göreceğinden, zamanlayıcıyı saatin aksi yönünde döndürmeye ÇALIŞMAYIN.**

UYARI

Sepetleri çıkarırken son derece dikkatli olun. Tüm sepetleri asla birlikte çıkarmayın. Sepetleri en üstten başlayarak teker teker çıkarın. Sıcak buhar yanıklarına karşı korunmaya yardımcı olması için fırın eldiveni veya benzeri bir koruyucu kullanın.

KURU KAYNATMA

Buharla pişirme sırasında tüm suyun tükenmesi durumunda, bir koruma cihazı buharlı pişiricinizi kapatacak, ancak (zamanlayıcı 0'a geri dönmediği takdirde) lamba yanmaya devam edecektir.
Termostat aşağıdaki durumlarda açılacak ve kapanacaktır:

- su eklediğinizde,
- zamanlayıcı buharlı pişiriciyi kapattığında.

Taban ünitesinin fişini elektrik prizinden çıkarın, birkaç dakika soğumasını bekleyin, ardından kaynar suyla doldurun ve yeniden çalıştırın.

ÖNERILEN BUHARDA PIŞIRME SÜRELERI

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

TR

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
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 başlayıncaya 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 matlaşıncaya dek pişirin.
- Lifli sebzeleri, yeşil ve diri kalmaları için mümkün olduğunca az pişirmelisiniz. Bunları buzlu suya daldırmak, pişirme sürecini durduracaktır.

BAKIM VE TEMİZLİK

1. Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın ve soğumasını bekleyin.
2. Kapağı, sepetleri ve altlıkları ılık, sabunlu suda yıkayın, ardından iyice durulayın ve kurutun.
3. Taban ünitesini boşaltın ve temiz, nemli bir bezle silin. Taban ünitesini suya DALDIRMAYIN.

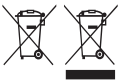
- Buharlı pişiricinin herhangi bir parçasını bulaşık makinesine koymayın.

BUHARDA PIŞIRME CIHAZINIZI KIREÇTEN 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. 25 dakika buharda pişirin
3. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
4. Kireç giderme solüsyonunu dökün.
5. Adım 1–3'ü sadece su kullanarak tekrarlayın. Kireç sökücünün tüm izleri kaybolunca dek işlemi tekrarlayın.
6. Çıkarılabilir tüm parçaları BAKIM VE TEMİZLİK bölümünde açıklanan şekilde 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.

TR

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

PĂRȚI COMPONENTE

1. Capac
2. Coș
3. Separator
4. Bol pentru orez
5. Rezervor
6. Marcaje nivel
7. Bec
8. Unitate de bază
9. Temporizator

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

ANSAMBLU

1. Puneți aburitorul pe o suprafață plată, nivelată, și rezistentă la căldură. Permiteți un spațiu adecvat de ventilare pe toate părțile pentru a preveni stricăciuni la dulapuri, pereți etc.
2. Așezați unul dintre coșuri pe unitatea de bază.
3. Dacă folosiți alt coș, potriviți un separator în partea de sus a primului coș, după care așezați al doilea coș deasupra lui.
4. Dacă folosiți al treilea coș, potriviți alt separator deasupra celui de al doilea coș, după care așezați al treilea coș deasupra.
5. Așezați capacul deasupra celui mai de sus coș aburitor.

UMPLEREA

Umpleți rezervorul la marcajul MAX de 500ml cu apă fierbinte. Aceasta vă va oferi cel puțin 60 de minute de aburire, timp suficient pentru majoritatea mâncărurilor.

- 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.

FOLOSIND ABURITORUL DVS.

1. Asigurați-vă că baza este plină. Monitorizați nivelul apei prin aburire.
2. Conectați la curent aburitorul dvs.
3. Potriviți cronometrul în sens orar la timpul necesar. Se va aprinde lumina.
4. Atunci când cronometrul ajunge la 0, dispozitivul se va opri, și lumina se va stinge.

- Pentru a opri aburirea înainte ca cronometrul să ajunga la zero, decuplați unitatea. **NU încercați să rotiți cronometrul în sens anti-orar deoarece se va strica.**

ATENȚIE

Folosiți cu grijă atunci când îndepărtați coșurile. Niciodată să nu îndepărtați coșurile împreună. Îndepărtați coșurile unul câte unul începând cu cel de sus. Folosiți mănuși de cuptor sau ceva similar.

FIERBERE USCATĂ

În cazul în care toată apa a fost folosită în timpul aburirii, un dispozitiv de protecție va opri aburitorul dvs., dar lumina va rămâne aprinsă (în afară de cazul în care cronometrul a ajuns la 0).

Termostatul se va porni și opri până când:

- adăugați apă,
- cronometrul oprește aburitorul.

Decuplați de la curent unitatea de bază, lăsați să se răcească câteva minute, după care să o umpleți cu apă fierbinte și porniți din nou.

TIMPI DE PREPARARE SUGERAȚI

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

RO

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

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Varză (creață)	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 aburul să circule:
  e) Ambalați alimentele în coșuri, lăsând spațiu între ele.
  f) Dacă este posibil, așezați alimentele în straturi unice.
  g) Lăsați spațiu între bucăți.
  h) 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 timpi de preparare mai lungi trebuie așezate în coșurile cu aburi inferioare.
- Așezați alimentele care necesită o preparare mai ușoară sau timpi de preparare mai scurți 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, puiul 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 ŞI CURĂȚARE

1. Decuplați de la curent aparatul și lăsați să se răcească.
2. Spălați capacul, coșurile, și separatoarele în apă caldă și cu detergent, după care clătiți complet și lăsați să se usuce.
3. Goliți unitatea de bază și ștergeți cu o cârpă curată, umedă. NU puneți unitatea de bază în apă.

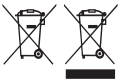
- Nu puneți nici o parte a aburitorului în mașina de spălat vase.

DETARTRAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI

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

1. Faceți o soluție de aproximativ 1 litru de soluție de detartrare, urmând instrucțiunile producătorului. Turnați soluția în rezervorul pentru apă.
2. Lăsați la aburi timp de 25 de minute
3. Scoateți unitatea din priză și lăsați-o să se răcească complet.
4. Vărsați soluția de detartrare.
5. Repetați pașii 1-3, folosind doar apă. Repetați până când au fost îndepărtate toate urmele de detartrant.
6. Spălați toate componentele detaşabile, conform descrierii din secțiunea ÎNGRIJIRE ŞI CURĂȚARE.

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.

RO

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 наглеждани/инструктирани 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 шкафове 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

ЧАСТИ

1. Капак
2. Кошница
3. Тавичка – стойка
4. Съд за ориз
5. Резервоар
6. Маркировка за ниво
7. Лампичка
8. Основен уред
9. Таймер

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

МОНТАЖ

1. Поставете уреда за готвене на пара върху равна, нивелирана, топлоустойчива повърхност. За да предотвратите повреда на шкафовете, стените и др., осигурете достатъчно пространство за вентилация от всички страни.
2. Поставете една от кошниците основния модул.
3. Ако използвате друга кошница, поставете тавичката – стойка върху първата кошница, след което поставете втората кошница върху нея.
4. Ако използвате третата кошница, поставете другата тавичка – върху втората кошница, след което поставете третата кошница отгоре.
5. Поставете капака върху най-горната кошница за готвене на пара.

ПЪЛНЕНЕ

Напълнете резервоара до маркировката MAX с 500 ml вряла вода. Това ще осигури 60 минути готвене на пара, достатъчно време за повечето храни.

- 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

1. Уверете се, че основният модул е напълнен. По време на готвенето следете нивото на водата.
2. Включете уреда за готвене на пара.
3. Изберете нужното време, като завъртите таймера по посока на часовниковата стрелка. Светлинният индикатор ще светне.
4. Когато таймерът се върне на 0, ще се изключи и светлинният индикатор ще изгасне.

- За да спрете отделянето на пара, преди да изтече зададеното време на таймера, изключете уреда от контакта на захранващата мрежа. **НЕ се опитвайте да въртите таймера обратно на часовниковата стрелка, защото това ще го повреди.**

ВНИМАНИЕ

Бъдете изключително внимателни, когато изваждате кошниците. Никога не сваляйте всички кошници заедно. Сваляйте кошниците една по една, започвайки от горната. За да се предпазите от изгаряния от горещата пара, използвайте кухненски ръкавици или пособни предпазни средства.

СУХО КИПЕНЕ

Ако по време на готвенето на пара е била изразходвана цялата вода в резервоара, защитно устройство ще изключи уреда, но светлинният индикатор ще продължи да свети (освен ако таймерът не се върне на 0).

Термостатът ще се включва и изключва, докато:

- не добавите вода;
- таймерът не изключи уреда за готвене на пара.

Изключете основния модул от контакта, оставете го да се охлади за няколко минути, след това го напълнете с вряла вода и започнете отново.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

BG

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 cm	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) Оставяйте разстояние между парчетата.
  d) Когато слагате няколко пласта храна в кошницата, оставяйте 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.
- Разбъркайте 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 изхвърлете 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 гответи, докато месото добие непрозрачен вид.
- Листните зеленчуци трябва да се гответ възможно най-малко, за да се запазят зелени и хрупкави. Ако ги изсипете в ледена вода, ще спрете процеса на готвене.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Измийте капака, кошниците и тавичките – стойки в топла сапунена вода, след това изплакнете обилно и подсушете.
3. Изпразнете водата от основния модул и избършете с чиста, влажна кърпа. НЕ потапяйте основния модул във вода.

- Не поставяйте никоя част от уреда за готвене на пара в съдомиялна машина.

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. Пуснете парата да работи 25 минути.
3. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
4. Излейте разтвора за декалциране.
5. Повторете стъпки 1 – 3 само с вода. Повтаряйте, докато се премахнат всички следи от препарат за декалциране.
6. Измийте всички подвижни части, както е описано в раздела ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.

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.

BG

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 нахиляйтеся 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

ДЕТАЛІ

1. Кришка
2. Корзина
3. Підставка
4. Чаша для рису
5. Резервуар
6. Відмітки рівня
7. Індикатор
8. Базовий блок
9. Таймер

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

СКЛАДАННЯ

1. Поставте пароварку на пласку, рівну, термостійку поверхню. Переконайтеся, що з усіх боків навколо пристрою є достатній простір для вентиляції, щоб уникнути пошкодження шаф, стін тощо.
2. Установіть один із кошиків на базовий блок.
3. Перш ніж установлювати наступний кошик, розташуйте підставку зверху першого кошика, після чого поставте на неї другий кошик.
4. Перш ніж установлювати третій кошик, розташуйте ще одну підставку зверху другого кошика, після чого поставте на неї третій кошик.
5. Накрийте кришкою самий верхній кошик для приготування на парі.

ЗАПОВНЕННЯ

Заповніть резервуар окропом до позначки MAX, тобто до рівня 500 мл. Цієї кількості води вистачить щонайменше на 60 хвилин приготування на парі. Цього часу достатньо для приготування більшості продуктів.

- Нічого не додавайте в воду. Приправи, маринади та ін. слід додавати в продукти, але не в воду, призначену для пароутворення. Добавки не виходитимуть разом з парою, а залишаться в резервуарі, що може привести до руйнування його поверхонь і до пошкодження елемента.

ВИКОРИСТАННЯ ПАРОВАРКИ

1. Переконайтеся, що базовий блок заповнено. Контролюйте рівень води протягом усього процесу приготування на парі.
2. Підключіть пароварку до мережі живлення.
3. Поверніть таймер за годинниковою стрілкою, установивши необхідний час. Увімкнеться світловий індикатор.
4. Коли таймер повернеться до позначки 0, елемент і світловий індикатор вимкнуться.

- Щоб зупинити приготування на парі до закінчення часу таймера, від'єднайте пристрій від мережі. **НЕ намагайтеся повернути таймер проти годинникової стрілки, оскільки це спричинить його пошкодження.**

ОБЕРЕЖНО!

Будьте дуже обережні під час виймання кошиків. У жодному разі не виймайте всі кошики разом. Виймайте кошики по черзі, починаючи із самого верхнього. Використовуйте кухонні рукавички або аналогічні засоби, щоб захиститися від опіків унаслідок дії гарячої пари.

ПОВНЕ ВИПАРОВУВАННЯ ВОДИ

Коли вся вода випариться під час приготування, захисний пристрій вимкне пароварку, але індикатор залишиться ввімкненим (якщо таймер не повернувся до позначки 0).

Термостат умикатиметься й вимикатиметься, доки:

- ви не додасте води;
- таймер не вимкне пароварку.

Від'єднайте базовий блок від мережі, дайте йому охолонути протягом кількох хвилин, після чого заповніть його окропом і почніть усе спочатку.

UA

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
Камбалові	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:
  a) Не розміщуйте продукти в кошику занадто щільно.
  b) За можливості розміщуйте продукти в один шар.
  c) Залишайте просвіти між шматочками.
  d) 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 рідини 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. Від'єднайте пристрій від мережі й дайте йому охолонути.
2. Вимийте кришку, кошики й підставки в теплій мильній воді, після чого ретельно промийте їх і залиште сушитися.
3. Випорожніть базовий блок і протріть його чистою вологою тканиною. НЕ занурюйте базовий блок у воду.
- Не кладіть жодних частин пароварки в посудомийну машину.

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. Увімкніть пар на 25 хвилин.
3. Від'єднайте прилад від мережі і дайте йому повністю охолонути.
4. Вилийте розчин для видалення накипу.
5. Повторіть кроки 1-3, використовуючи тільки воду. Повторюйте до повного видалення всіх слідів розчину для видалення накипу.
6. Вимийте всі знімні частини теплою мильною водою.

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.

UA

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 الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب إلا 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 ساخنًا 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.
- افصل الجهاز عن التيارعند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء

1. الغطاء
2. سلة
3. حامل التثبيت
4. وعاء الأرز
5. خزان
6. علامات المستوى
7. لمبة
8. الوحدة الأساسية
9. جهاز التوقيت

قبل الاستخدام لأول مرة

اغسل الأجزاء القابلة للفك في ماء صابوني دافئ واشطفها جيداً وجففها.

التجميع

1. ضعي آنية الطهي بالبخار على سطح مسطح، ومستو، ومقاوم للحرارة. يجب التحقق من وجود فراغ كافي للتهوية على كافة الجوانب وذلك للحيلولة دون تلف خزانات المطبخ والجدران، إلخ.
2. ضعي إحدى السلال على الوحدة الأساسية.
3. إذا كنتِ تستخدمين سلة أخرى، فيُرجى إحكام وضع حامل التثبيت أعلى السلة الأولى، ثم ضعي السلة الثانية على فوقها.

4. إذا كنتِ تستخدمين السلة الثالثة، فيُرجى إحكام وضع حامل التثبيت الآخر أعلى السلة الثانية، ثم ضعي السلة الثالثة فوقها.
5. ضعي الغطاء فوق السلة العلوية للطهي بالبخار.

الملء

يُرجى ملء الخزان إلى علامة الحد الأقصى MAX بـ 500 مل (نصف لتر) من الماء المغلي. هذا سيمنحك 60 دقيقة على الأقل للتبخير، وهو وقت كافٍ لمعظم الأطعمة.

- لا تضف 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.

استخدام آنية الطهي بالبخار

1. يُرجى التأكد من ملء الوحدة الأساسية. ينبغي مراقبة مستوى الماء في جميع أنحاء آنية الطهي بالبخار.
2. وصلي آنية الطهي بالبخار بالكهرباء.
3. يُرجى إدارة المؤقت في اتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب. ستضيء اللمبة.
4. عندما يعود المؤقت إلى 0، سيتم إيقاف تشغيل عنصر التسخين، وستنطفئ اللمبة.

- للتوقف عن التبخير قبل انتهاء زمن المؤقت، افصلي الوحدة. **لا تحاولي إدارة المؤقت في عكس اتجاه عقارب الساعة لأن ذلك سيؤدي إلى إتلافه.**

تحذير

توخى الحذر الشديد عند رفع سلال الطهي بالبخار. لا ترفعي سلال الطهي بالبخار مرة واحدة. ارفعي سلة واحدة في كل مرة بداية من الآنية العلوية. استخدمي قفازات الفرن أو ما يماثلها لحمايتك من الحروق بسبب البخار الساخن.

الغليان حتى الجفاف

في حالة استخدام كل الماء أثناء التبخير، سيوقف جهاز حماية آنية الطهي بالبخار، لكن ستظل اللمبة مضاءة (ما لم يعود المؤقت إلى الوضع 0).

ستضيء لمبة الثرموستات وتنطفئ بالتناوب حتى يحدث أحد أمرين:

- إضافة الماء،
- قيام المؤقت بإيقاف تشغيل آنية الطهي بالبخار.

افصلي وحدة القاعدة عن الكهرباء واتركيها تبرد لبضع دقائق ثم املئيها بالماء المغلي وابدأي من جديد.

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.

(الطعام (طازج	ملاحظات	(الوقت (بالدقيقة
بروكلي	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 2-1 سم	13-15
فاصوليا خضراء	توضع مسطحة على السلة	13-15
جزر	تقطع إلى شرائح سمكها ½ سم تقريبًا	17-19
(الكرنب (الملفوف	تبشر أو تقطع إلى قطع	11-13
نبات الهليون	توضع مسطحة على السلة	11-13
الكوسة الصغيرة	تقطع إلى شرائح سمكها ½ سم تقريبًا	9-11
الكرنب الصغير	(صحيحة (على ألا يزيد قطرها عن 2 سم بحد أقصى	13-15
قرنبيط	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 2-1 سم	15-17
الذرة الحلوة	صحيحة على الكوز	17-21
البطاطس	البطاطس الصغيرة أو البطاطس المقطعة إلى قطع 2-1 سم	21-23

تصبح الأطعمة التالية مطهوة ما أن ينبعث البخار من آنية الطهي بالبخار. أضيفي المكونات إلى السلة (السلال) وضعي الغطاء

AE

ولكن لا تضعي السلال على صينية التقطير حتى ينبعث البخار. ما أن ينبعث البخار، ضعي السلة (السلال) بعناية وبداخلهم الطعام على صينية التقطير باستخدام قفازات الفرن أو ما يشابهها وابدأي تشغيل الوقت.

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

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:
  a) قم بوضع الطعام بشكل فضفاض في السلال.
  b) استخدم طبقات طعام مفردة كلما كان ذلك ممكنا.
  c) اترك مسافات بين قطع الطعام.
  d) عند وضع طبقات الطعام في سلة، اترك مسافات بين القطع في كل طبقة للسماح بتدوير البخار خلال الطبقات.
- تحققي من بقاء مستوى الماء فوق علامة الحد الأدنى في نافذة مستوى الماء.
- ينبغي وضع غطاء آنية 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.
- سيستلزم الأمر بعض التجربة لتصلي إلى زمن الطهي الذي يتوافق مع أكلاتك والمزيج المفضل لديك.
- استخدمي وعاء الأرز لطهي 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 نافذ.

• يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء وغضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

محاذير وصيانة

1. افصلي الجهاز واتركيه يبرد.
2. اغسلي الغطاء والسلال وحوامل التثبيت بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفيها جيدًا وجففيها.
3. قومي بتفريغ الوحدة الأساسية وامسحيها بقطعة قماش مبللة نظيفة. لا تغمري القطعة القاعدية في الماء.
4. لا تضعي أي جزء من آنية الطهي بالبخار في غسالة الصحون.

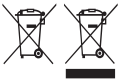
• إزالة القشور عن آنية الطهي بالبخار

إزالة القشور عن آنية الطهي بالبخار

بمرور الوقت، قد تظهر التراكمات المعدنية والتي قد تؤثر على أداء آنية الطهي بالبخار. ولذلك يوصى بإزالة التراكمات (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. شغلي آنية الطهي بالبخار لمدة 25 دقيقة
3. افصلي الوحدة عن الكهرباء، واتركيها تبرد تمامًا.
4. صبي محلول إزالة القشور.
5. كرري الخطوات 3-1 باستخدام الماء فقط. كرري العملية حتى يتم إزالة أي آثار قشور.
6. اغسلي الأجزاء التي يمكن فكها بالماء الدافئ والصابون.

دة 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.

AE

T22-9002425

26530-56 220-240V~50/60Hz 400Watts

26530-56 220-240В~50/60Гц 400 Вт