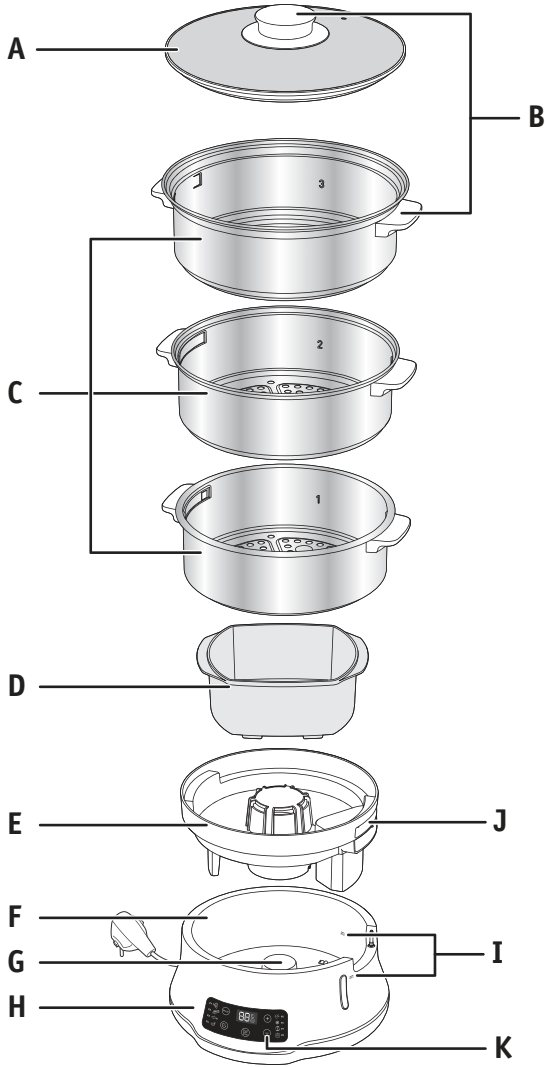
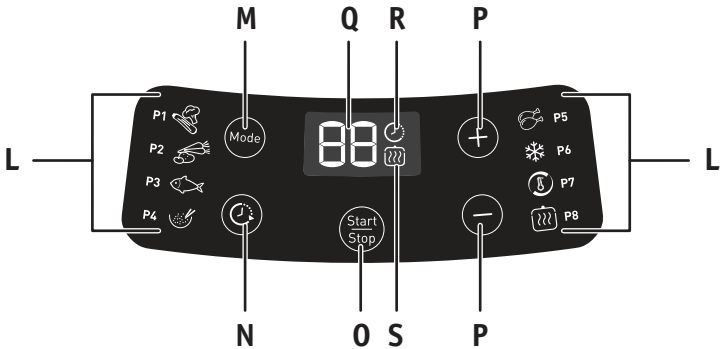
Convenient Series Deluxe

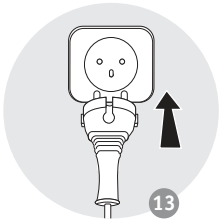
EN
FR
NL
DE
IT
ES
PT
EL
RU
KK
UK
CS
SK
HU
RO
BG
HR
SL
SR
BS
PL
ET
LT
LV

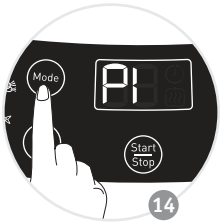
EN ..... p. 08 – 16
FR ..... p. 17 – 25
NL ..... p. 26 – 34
DE ..... p. 35 – 43
IT ..... p. 44 – 52
ES ..... p. 53 – 61
PT ..... p. 62 – 70
EL ..... p. 71 – 79
RU ..... p. 80 – 88
KK ..... p. 89 – 97
UK ..... p. 98 – 106
CS ..... p. 107 – 115
SK ..... p. 116 – 124
HU ..... p. 125 – 133
RO ..... p. 134 – 142
BG ..... p. 143 – 151
HR ..... p. 152 – 160
SL ..... p. 161 – 169
SR ..... p. 170 – 178
BS ..... p. 179 – 187
PL ..... p. 188 – 196
ET ..... p. 197 – 205
LT ..... p. 206 – 214
LV ..... p. 215 – 223

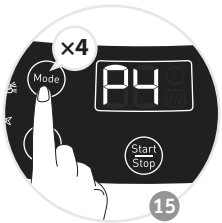


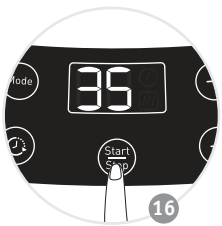


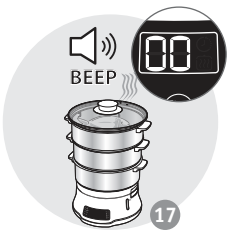
(1) Eau - Water - Wasser - Acqua - Agua - Agua - νερό - воды - Су - вода - Voda - Voda - víz - Apă - вода - Voda - Voda - вода - Vode - Woda - Vesi - Vandens - Ūdens

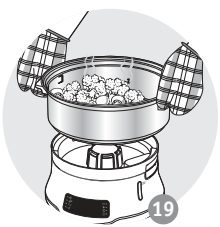


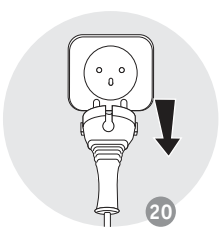


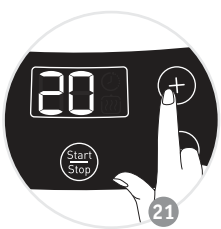


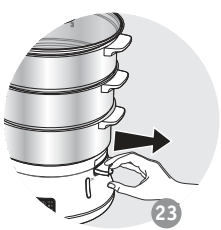


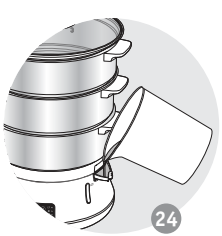


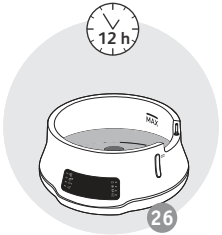


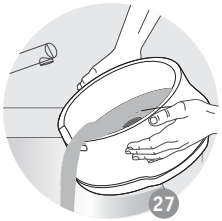


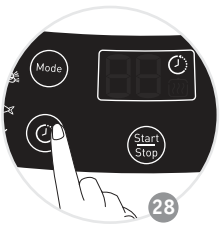


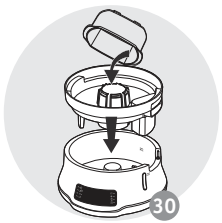


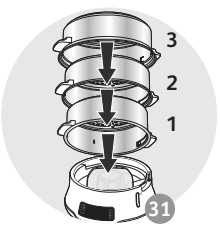


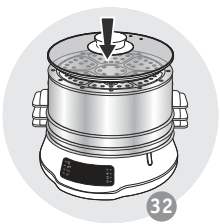


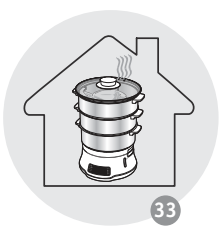


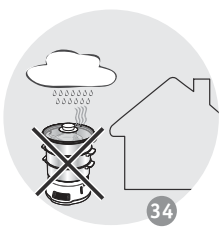












(1) Eau - Water - Wasser - Acqua - Agua - Agua - νερό - воды - Су - вода - Voda - Voda - víz - Apă - вода - Voda - Voda - вода - Vode - Woda - Vesi - Vandens - Ūdens

(2) Vinaigre blanc - Witte azijn - Weißweinessig - Aceto bianco - Vinagre blanco - Vinagre branco - λευκό ξύδι - белый уксус - Ақ сірке суы - білий оцет - Bílý ocet - Biely ocot - Fehér ecet - oțet alb - бял оцет - Bijeli ocat - Beli kis - Бело сирђе - Bijelo sirće - Biały ocet - Valge äädikas - Baltas actas - Baltais etiķis

DESCRIPTION

A Lid
B Handles
C Steam baskets
D Rice bowl
E Juice collector
F Water tank
G Heating element
H Base
I Water level indicator
J Water-refilling drawer
K Control panel
L Programs
M "Mode" touchpad
N "Delayed Start" touchpad
O Start/Stop touchpad
P +/- touchpads
Q Display
R Indicator for Delayed start
S Indicator for Keep warm

PROGRAMMES

P1 Short-time cooking vegetables
P2 Long-time cooking vegetables
P3 Fish
P4 Rice Cereals Legumes
P5 White meat
P6 Defrosting
P7 Reheating
P8 Keep warm

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before first use

- **Remove the protective sticker from the screen.**
- Clean the water tank and the base using a damp, non-abrasive sponge.
- Wash all removable parts using warm water and washing up liquid, rinse and dry - fig. 1-5 or in the dishwasher.
- Fill the tank with water to the maximum (1.2L) level - fig. 6.
- Position the juice collector on the water tank - fig. 7.
- Place the bowls 1, 2 and 3 and the lid, putting the lid so that the steam outlets are at the rear of the product - fig. 12.
- Plug the appliance - fig. 13, and launch a cooking cycle of 10 minutes, with no ingredients inside.
- At the end of the cycle, empty the water tank and rinse it.
- **Never immerse the electric base unit in water or any other liquid. - fig 4.**

2. Use of the appliance

Do not use seasoning, herbs or any liquid other than water in the water tank. Ensure that the water tank is filled with water to the maximum level before using the steamer.

- With a jug, pour water into the water tank up to the maximum level - fig. 6.
- Use fresh water for each use and check the water tank is filled to the maximum level.
- Prepare the food and place it in the bowls - fig. 8
- Place the bowls in the right order.
- To cook eggs, place them in the built-in egg holders in the bowl 1- fig. 11.
- Place the lid on the bowl - fig 12.
- Plug in the appliance - fig. 13. A beep sounds.

NOTE : Never use the appliance on a hotplate or any hot surface

3. Choose the automatic cooking modes

- To select the cooking mode, press the Mode touchpad until the required mode (P1 to P8) is displayed - fig. 14&15.
- You can adjust the cooking time using +/- touchpads. (refer to the cooking tables or recipes)
- Press the Start/Stop touchpad to start cooking - fig. 16.
- The symbol ≀≀≀ appears on the screen.

4. Choose the time manually

- Set the cooking time in minutes by using the +/- touchpads - fig. 21 & 22. (refer to the cooking tables or recipes).
- Press the Start/Stop touchpad to start cooking.
- The symbol ≀≀≀ appears on the screen.

NOTE:

- The remaining time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only the time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- touchpads.
- A long press on the + or – touchpads allows you to increase or decrease the cooking time more quickly.
- During the selection, a long press on Start/Stop cancels the time and program settings.

5. During cooking

- **The appliance remains hot. Do not touch hot surfaces of the product during cooking. Use the handles.**
- If the water tank is empty, the appliance stops heating. During cooking, if necessary, add water through the water-refilling drawer. – fig. 23&24.
- The appliance can be paused by briefly pressing Start/Stop. Use the handles if you handle the bowls during the cooking. Press again Start/Stop to restart the cooking.
- If you need to move the appliance during cooking, transport it flat with oven gloves to prevent water spillage.
- During cooking, make sure not to open the lid. Also make sure not to obstruct the steam outlets on the lid.

DELAYED START

- Select a cooking program with the “Mode” touchpad or set up the time manually with the +/- touchpads before scheduling the delayed start.
- Press the touchpad - fig. 28. The symbol flashes on the screen.
- Select the delayed start time using the +/- touchpads - fig. 29. You can increase it by 15 minute intervals and then by the hour.
- Press Start Stop and the delayed start timer will begin to count down. The appliance will automatically start the cooking cycle when the delayed start timer reaches 00.

To change the delayed start time, press for a long time the Start Stop touchpad. Repeat the steps mentioned above to set the delayed start timer.

Warning : make sure the tank is sufficiently filled with water.

DEFROSTING

- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- Select program P6 by pressing the Mode touchpad until P6 is displayed on the screen.
- Press Start Stop to launch the program
- The preset time is 10 minutes. You can adjust this timing using the +/- touchpads.

KEEP WARM FUNCTION

- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- To activate the « Keep warm » function, select program P8 by pressing the Mode touchpad until P8 is displayed on the screen.
- Press Start Stop to launch the program. The symbol appears on the screen.
- The preset time is 30 minutes. You can adjust this timing using the +/- touchpads.

REHEATING

- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- You can reheat food by selecting P7 program by pressing the Mode touchpad until P7 is displayed on the screen.
- Press Start Stop to launch the program.
- The preset time is 10 minutes. You can adjust this timing using the +/- touchpads.

END OF COOKING

- Once cooking is completed, the appliance stops automatically.
- The timer beeps and 00 is displayed on the screen - fig. 17.
- To voluntarily stop the appliance, press Start Stop for a long time.
- Check the food.
- If the food is not ready yet, make sure the water tank is full of water and restart the cooking.
- Remove the lid by the handle - fig. 18.
- Remove the bowls using the handles - fig. 19.
- Use oven gloves to handle the lid, the bowls, the rice bowl and the juice collector.
- Serve the food.
- Unplug the appliance - fig. 20.
- Let the appliance cool down for 20 minutes and check that the juice collector is cold enough before removing it.
- **WARNING! Carry the lid carefully when you lift it. The steam condensation causes the formation of water droplets - fig. 18.**

Download the recipe book

TABLE OF COOKING TIMES

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food and individual preferences.
Adjust the cooking time according to the quantities.
For food with different cooking times: place the food that requires longest time in the lower basket. During cooking, add the second basket with the food that requires less cooking time, and if needed, add the third basket with the food that cooks the quickest.
Use oven gloves to handle the baskets and lid during cooking.

Vegetables

Food	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
Asparagus	Fresh	500 g	30-35 min	P2	
Aubergine	Fresh	400 g	15-20 min	P1	Sliced (1 cm)
Brocolis	Fresh	500 g	25-30 min	P2	Small florets
Carotts	Fresh	300 g	22-27 min	P1	Thinly sliced (3 mm)
Cabbage	Fresh	600 g	30-35 min	P2	Removing the leaves
Cauliflower	Fresh	1 medium	40-45 min	P2	Small florets
Courgette	Fresh	600 g	20 min	P1	Sliced be careful, juice could overflow if the quantity is greater than 1.5 kg.
Chicory	Fresh	4	20-25 min	P1	cut in 2
Green beans	Fresh	450 g	35-40 min	P2	
	Frozen	400 g	30-35 min	P2	
Leeks	Fresh	500 g	35-40 min	P2	
Mushrooms	Fresh	500 g	15-20 min	P1	Sliced
Peas	Frozen	300 g	30-35 min	P2	Use the rice bowl.
Potatoes	Fresh	600 g	35-40 min	P2	Cut into slices (0.5 to 1 cm)
Spinach	Fresh	300 g	15-20 min	P1	
	Frozen	300 g	20-25 min	P1	
Sweet peppers	Fresh	250 g	20-25 min	P1	Cut into quarters

Fish - Shellfish

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
Fish fillets (cod, haddock, plaince, sole...)	Fresh	550 g	15-20 min	P3	
	Frozen	400 g	15-20 min	P3	
Salmon fillet	Fresh	600 g	15-20 min	P3	
Prawns	Fresh	200 g	15-20 min	P3	
Shrimps	Fresh	200 g	20-25 min	P3	

Meat - Poultry

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
Chicken thighs	Fresh	3	30-35 min	P5	
Chicken breasts (boneless)	Fresh	300 g	20-25 min	P5	About 2.5 cm thickness
Chicken drumsticks	Fresh	450 g	25-30 min	P5	

Eggs

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
Hard eggs	-	6	15-20 min	-	
Soft-boiled eggs	-	6	12 min	-	

Rice - Cereals - Legumes

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
White long grain or basmati rice		125 g + 200 ml of water	35-40 min	P4	Wash rice well before cooking. Place rice and water in the rice bowl.
Semolina	Medium grains	125 g + 200 ml of water	10-15 min	P1	Use the rice bowl.

Fruits

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Recommendations
Apples	Fresh	4	25 min	-	Cut in quarters
Bananas	Fresh	4	10-15 min	-	Whole

STEAMING TIPS AND TECHNIQUES

- Do not pack food too tightly in the steam baskets. Leave some space for steam to circulate as much as possible.
- For best results, use pieces of food of approximately the same size (such as potatoes, vegetables and chicken breasts) so that they cook at the same time. The size and thickness of the food will alter the cooking time.
- Avoid lifting the lid to check on the cooking progress too often, as this allows loss of steam and can lengthen the cooking time.
- If recipes require the use of cling film, always use the all purpose type suitable for use in microwave ovens. Cling film is often used to prevent condensation forming and spoiling delicates foods such as egg custards. Avoid using foil as this tends to increase the steaming time.
- When choosing food for steaming, select suitable size food to fit the steaming basket, especially if it is cooked whole such as fish.
- Subtle flavour can be given to steamed food with the addition of fresh herbs, slices of lemon or orange, garlic and onion. These may be placed either directly underneath or on top of the food in the steaming basket.
- To give meat, poultry and fish a delicious flavour plus make then moist and tender, marinade for a few hours before steaming. The marinade can be as simple as a blend of wine and fresh herbs, or it can be a spicy barbecue or tandoori mix.
- Frozen vegetables can be steamed without defrosting before. All shellfish, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time, more than 45 minutes, you will need to top up with more cold water during steaming using the water-refilling drawer.
- Always use oven gloves when handling the lid, baskets or rice bowl during or after cooking.

MAINTENANCE AND CLEANING

Cleaning the steamer

- Unplug the appliance.
- Allow it to cool completely before cleaning.
- Check that the appliance has cooled down sufficiently before emptying the juice collector and the water tank.
- Clean the water tank and the base using a damp, non-abrasive sponge.
- Wash all removable parts using warm water and washing-up liquid or in the dishwasher, rinse and dry - fig. 1-5
- Do not immerse the electric base unit in water or any other liquid
- Do not use abrasive cleaning products.

Removing scale build-up from the steamer

For best results, descale the steamer after every 8 uses.
To do this :

- Remove the juice collector.
- Pour 150 ml of white vinegar in the tank - fig. 25. (available from hardware stores)
- Complete by adding cold water into the water tank until the MAX level - fig. 25.
- Leave it to descale overnight - fig. 26.
- Empty the water and vinegar - fig. 27.
- Rinse out the inside of the water tank several times using warm water.
- Do not use other scale removing products.

Note : It is essential to descale your appliance regularly in order for it to function correctly.

Storing the steamer

- Make sure all parts are clean and dry.
- Fit the juice collector on the water tank.
- The rice bowl should be turned over on the juice collector - fig. 30.
- Place bowl 1 upside down on the product base - fig. 31.
- Place bowl 2 upside down on bowl 1.
- Place bowl 3 upside down on bowl 2 - fig. 31.
- Place the lid on top - fig. 32.
- Store in a dry, clean and stable place.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged properly.	Make sure that the appliance is properly plugged into a main power socket.
The appliance is not heating.	You have not pressed the start/ stop button.	Press the START/STOP touchpad (Start Stop). The symbol ⌇⌇⌇ will be displayed on the screen.
	The tank is not filled with water.	Fill the tank with water up to the maximum level.
The screen lights up but the appliance does not heat up.	Fault in the heating element.	Contact our after-sales service.
The food is not cooked.	There is no water or not enough water in the tank.	Before and during the cooking, check the water level. If there is no more water during cooking, the appliance will not produce steam anymore and will no longer continue to cook the food.
	The cooking time is too short compared to the amount of food.	Extend the cooking time.
Water is coming out of the body.	There might be a water leak around the heating element.	Take the appliance to an approved Service Centre.
Steam escapes along the sides of the appliance.	The bowls are not fitted together properly.	Check that the bowls are fitted together properly and in the right order.
	Water-refilling drawer is open.	Check it is correctly closed.
The food takes longer to cook than usual.	Heating element has scale build-up.	Remove scale build-up from the heating element. See section « Maintenance and cleaning ».

DESCRIPTION

A Couvercle
B Poignées
C Bols
D Bol à riz
E Récupérateur à jus
F Réservoir à eau
G Elément chauffant
H Base électrique
I Indicateur de niveau d'eau
J Tiroir de remplissage en cours de cuisson
K Panneau de contrôle
L Programmes
M Touche Mode
N Touche "Départ différé"
O Touche Start/Stop
P Touches de réglages +/-
Q Ecran d'affichage
R Indication de fontion "Départ différé"
S Indicateur de fonction "Maintien au chaud"

PROGRAMMES

P1 Légumes à cuisson courte
P2 Légumes à caisson longue
P3 Poisson
P4 Riz Céréales Légumineuses
P5 Viande blanche
P6 Décongélation
P7 Réchauffage
P8 Maintien au chaud

UTILISATION

1. Avant la première utilisation

- Retirez le film de protection de l'écran.
- Passez une éponge non-abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau, et la base.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez – fig. 1-5. ou au lave-vaisselle.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX (1,2L) fig. 6.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig. 7.
- Placez le bol 1,2 et 3 et le couvercle, en plaçant le couvercle de façon à ce que les trous d'évacuation se trouvent à l'arrière du produit - fig. 12.
- Branchez l'appareil – fig. 13 et lancez un cycle de cuisson à vide de 10 minutes.
- A la fin du cycle, videz l'eau du réservoir et rincez.
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide – fig. 4.**

2. Cuisson

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir. Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.

- Versez de l'eau dans le réservoir grâce à un pichet jusqu'au niveau MAX - fig 6.
- Renouvelez l'eau à chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX.
- Préparez les aliments et les disposez dans les bols - fig. 8.

- Respectez l'ordre de placement des bols.
- Pour la cuisson des oeufs, vous pouvez les placer dans les emplacements prévus à cet effet dans le bol 1- fig. 11.
- Posez le couvercle sur le bol - fig 12.
- Branchez l'appareil - fig. 13, un bip retentit.

REMARQUE : N'utilisez jamais l'appareil sur une plaque de cuisson en marche ou toute surface chaude.

3. Sélectionnez les programmes de cuisson automatiques

- Appuyez sur la touche Mode jusqu'à ce que le programme souhaité (P1 à P8) s'affiche - fig. 14 & 15.
- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en utilisant les touches +/- (se reporter aux tableaux de cuisson et aux recettes).
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche Start/Stop - fig. 16.
- Le symbole ⌇⌇⌇ s'affiche sur l'écran.

4. Sélectionnez le temps manuellement

- Programmez le temps de cuisson en utilisant les touches +/- - fig. 21 & 22. (se reporter aux tableaux de cuisson et aux recettes).
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche Start/Stop.
- Le symbole ⌇⌇⌇ s'affiche sur l'écran.

REMARQUES:

- Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Le temps est affiché en minutes, seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.
- Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les touches +/-.
- Un appui prolongé sur la touche + ou - vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement le temps de cuisson.
- Pendant la sélection, un appui prolongé sur la touche Start/Stop annule les réglages de temps et programmes.

5. Pendant la cuisson

- **L'appareil reste chaud. Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'appareil pendant la cuisson. Utilisez les poignées pour toute manipulation.**
- Si le réservoir d'eau est vide, l'appareil n'émet plus de vapeur. Pendant la cuisson, si vous devez remplir le réservoir d'eau, ajoutez l'eau dans le tiroir de remplissage en cours de cuisson - fig.23 & 24.
- L'appareil peut être mis en pause en effectuant un appui court sur Start/Stop. Utilisez les poignées si vous devez manipuler les bols lors de la cuisson. Appuyez de nouveau sur Start/Stop pour relancer la cuisson.
- Si vous êtes obligé de déplacer l'appareil pendant la cuisson, transportez-le à plat avec une manique ou une protection afin d'éviter le renversement de l'eau.
- Pendant la cuisson, veillez à ne pas ouvrir le couvercle. Veillez également à ne pas obstruer les trous d'évacuation qui se trouvent sur le couvercle.

DÉPART DIFFÉRÉ

- Choisissez le programme de cuisson avec la touche Mode ou réglez le temps de cuisson avant de programmer le départ différé.
- Appuyez sur la touche - fig. 28. Le symbole clignote sur l'écran.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les touches +/- – fig. 29. Le temps se règle par intervalle de 15 minutes puis ensuite par heure.
- Appuyez sur Start/Stop. Le compte à rebours sera lancé et la cuisson commencera une fois que la minuterie aura atteint 00.

Pour modifier le temps du départ différé, appuyez longtemps sur la touche Start/Stop. Renouvelez les étapes mentionnées ci-dessus pour régler le temps de départ différé.

ATTENTION: Assurez-vous que le réservoir est suffisamment rempli d'eau.

DÉCONGÉLATION

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Sélectionnez le programme P6 ❄ en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P6 apparaisse sur l'écran.
- Appuyez sur Start/Stop pour lancer le programme.
- La durée programmée est de 30 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

MAINTIEN AU CHAUD

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Pour activer la fonction « Maintien au chaud », sélectionnez le programme P8 ⌇⌇⌇ en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P8 apparaisse sur l'écran.
- Appuyez sur Start/Stop pour lancer le programme.
- Le symbole ⌇⌇⌇ s'affiche sur l'écran.
- La durée programmée est de 30 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

RÉCHAUFFAGE

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Vous pouvez réchauffer les aliments en lançant le programme P7 en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P7 s'affiche sur l'écran.
- La durée programmée est de 10 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

FIN DE LA CUISSON

- Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 – fig. 17.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, exercez un appui long sur la touche (Start Stop).
- Vérifiez la cuisson.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vérifiez que le réservoir a suffisamment d'eau, ajustez le niveau d'eau si nécessaire, et relancez la cuisson.
- Retirez le couvercle par sa poignée - fig. 18.
- Retirez les bols à l'aide des poignées - fig. 19.
- Utilisez des protections pour manipuler le couvercle, les bols, le bol à riz et le récupérateur à jus.
- Servez les aliments.
- Débranchez l'appareil – fig. 20.
- Laissez refroidir l'appareil 20 minutes et vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.
- **ATTENTION! Manipulez le couvercle avec précaution lorsque vous le retirez. La condensation de vapeur provoque la formation de gouttes d'eau - fig. 18.**

TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON

FR

Les temps sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités et du goût de chacun.
Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés.

Pour cuire des aliments aux temps de cuisson différents: placez l'aliment qui requiert le temps de cuisson le plus long dans le bol du bas. Pendant la cuisson, ajoutez le 2e bol avec l'aliment qui requiert un temps de cuisson plus court, puis si besoin le 3e panier avec l'aliment qui se cuit le plus rapidement. Utilisez toujours des protections pour manipuler le couvercle et les bols pendant la cuisson.

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Asperges	fraîches	500 g	30-35 min	P2	
Aubergines	fraîches	400 g	15-20 min	P1	En rondelles (1 cm)
Brocolis	frais	500 g	25-30 min	P2	Coupé en fleurettes
Carottes	fraîches	300 g	22-27 min	P1	Émincées finement (3 mm)
Choux	frais	600 g	30-35 min	P2	En détachant les feuilles
Choux-fleur	frais	1 moyen	40-45 min	P2	Coupé en fleurettes
Courgettes	fraîches	600 g	20 min	P1	Attention du jus pourrait déborder si la quantité est supérieure à 1.5 kg
Endives	fraîches	4	20-25 min	P1	Coupées en 2
Haricots verts	frais	450 g	35-40 min	P2	
	surgelés	400 g	30-35 min	P2	
Poireaux	frais	500 g	35-40 min	P2	
Champignons	frais	500 g	15-20 min	P1	Émincés
Petits pois	surgelés	300 g	30-35 min	P2	Utilisez le bol à riz
Pommes de terre	fraîches	600 g	35-40 min	P2	Coupées en rondelles (0.5 à 1 cm)
Epinards	frais	300 g	15-20 min	P1	
	surgelés	300 g	20-25 min	P1	
Poivrons	frais	250 g	20-25 min	P1	Coupés en quartiers

Télécharger le livre de recettes

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Filets de poisson	Frais	550 g	15-20 min	P3	
	Surgelés	400 g	15-20 min	P3	
Filets de saumon	Frais	600 g	15-20 min	P3	
Gambas	Fraîches	200 g	15-20 min	P3	
Crevettes	Fraîches	200 g	20-25 min	P3	

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Cuisses de poulet	Fraîches	3	30-35 min	P5	
Escalopes de volaille	Fraîches	300 g	20-25 min	P5	environ 2.5 cm d'épaisseur
Pilons de poulet	Frais	450 g	25-30 min	P5	

Oeufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Œufs durs	-	6	15-20 min	-	
Œufs à la coque	-	6	12 min	-	

Riz - Céréales - Légumineuses

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Riz blanc basmati		125 g + 200 ml eau	35-40 min	P4	Lavez bien le riz avant cuisson. Placez le riz et l'eau dans le bol à riz.
Semoule	Semoule moyenne	125 g + 200 ml eau	10-15 min	P1	Utilisez le bol à riz.

Fruits

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Recommandations
Pommes	Fraîches	4	25 min	-	Coupées en quartiers
Bananes	Fraîches	4	10-15 min	-	Entières

CONSEILS ET TECHNIQUES

FR

- Ne serrez pas trop les aliments dans les paniers vapeur. Laissez de l'espace pour que la vapeur circule le plus possible.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des morceaux d'aliments approximativement de la même taille (comme comme les pommes de terre, les légumes et les poitrines de poulet) pour qu'ils cuisent à la même vitesse. La taille et l'épaisseur des aliments modifient le temps de cuisson.
- Evitez de soulever le couvercle pour vérifier trop souvent la progression de la cuisson, car cela entraîne une perte de vapeur et peut allonger le temps de cuisson.
- Si les recettes nécessitent l'utilisation de film alimentaire, utilisez toujours celui qui résiste à la chaleur et est compatible cuisson, comme pour une utilisation dans les fours à micro-ondes. Le film alimentaire est souvent utilisé pour empêcher la formation de condensation et la détérioration des aliments délicats tels que les crèmes aux œufs. Évitez d'utiliser du papier d'aluminium car cela a tendance à augmenter le temps de cuisson à la vapeur.
- Lorsque vous choisissez des aliments à cuire à la vapeur, sélectionnez des aliments de taille appropriée pour le panier vapeur, surtout s'ils sont cuits entiers comme du poisson.
- Une touche de saveur peut être donnée aux aliments cuits à la vapeur avec l'ajout d'herbes fraîches, de tranches de citron ou d'orange, d'ail et d'oignon. Ceux-ci peuvent être placés directement en dessous ou au-dessus des aliments dans le panier vapeur.
- Pour donner à la viande, à la volaille et au poisson une saveur délicieuse et les rendre moelleux et tendre, les faire mariner quelques heures avant de cuire à la vapeur. La marinade peut être aussi simple qu'un mélange de vin et d'herbes fraîches, un mélange d'épices pour barbecue ou tandoori.
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation préalable. Tous les coquillages, volailles et viandes doivent être complètement décongelés avant d'être cuits à la vapeur.
- Pour certaines recettes avec un temps de cuisson long, de plus de 45 minutes, vous devrez rajouter de l'eau froide pendant la cuisson par le tiroir de remplissage d'eau.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle, les paniers ou le bol à riz pendant ou après la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil est suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir d'eau.
- Passez une éponge non-abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau, et la base.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle, rincez et séchez – fig. 1 - 5.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.

Détartrez l'appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez votre appareil après 8 utilisations.
Pour cela:

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 150 ml vinaigre blanc dans le réservoir – fig. 25.
- Complétez avec de l'eau jusqu'au niveau MAX – fig. 25.
- Laissez agir à froid pendant la nuit - fig. 26.
- Videz le réservoir contenant l'eau et le vinaigre – fig. 27.
- Rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau tiède
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.

Remarque : Il est nécessaire de détartrer régulèrement l'appareil afin d'avoir un bon fonctionnement de celui-ci.

Rangez l'appareil

- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Placez le récupérateur à jus sur la base du produit.
- Rangez le bol à riz retourné dans le récupérateur à jus – fig. 30.
- Placez le bol 1 retourné sur la base du produit – fig. 31.
- Placez le bol 2 retourné sur le bol 1 – fig. 31.
- Placez le bol 3 retourné sur le bol 2 – fig. 31.
- Posez le couvercle au-dessus – fig. 32.
- Rangez dans un endroit sec, propre et stable.

TABLEAU DE LOCALISATION DES PANNES

Panne	Raison	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
L'appareil ne chauffe pas.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP.	Appuyez sur la touche START/STOP (Start Stop) . Le symbole ⌇⌇⌇ s'affiche
	Le réservoir d'eau n'est pas rempli.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au MAX.
L'écran s'allume mais l'appareil ne chauffe pas.	Défaut de l'élément chauffant.	Contactez notre service après-vente.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il n'y a pas d'eau ou pas assez d'eau dans le réservoir.	Avant et pendant la cuisson, vérifiez le niveau d'eau du réservoir. S'il n'y a plus d'eau pendant la cuisson, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuira pas les aliments.
	Le temps de cuisson est trop court par rapport à la quantité d'aliments.	Prolongez le temps de cuisson.
De l'eau coule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Contactez notre service après vente.
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit.	Les bols sont mal enclenchés entre eux.	Vérifiez le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition.
	Le tiroir de remplissage est ouvert.	Vérifiez que le tiroir de remplissage est fermé.
La cuisson dure plus longtemps que d'habitude.	L'élément chauffant est entartré.	Procédez au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).

OMSCHRIJVING

A Deksel
B Handgrepen
C Stoommanden
D Rijstkom
E Sapopvangbak
F Waterreservoir
G Verwarmingselement
H Basis
I Waterpeilaanduiding
J Waterbijvullade
K Bedieningspaneel
L Programma's
M Knop 'Modus'
N Knop 'Uitgestelde start'
O Knop 'Start/Stop'
P +/- knoppen
Q Display
R Indicator voor uitgestelde start
S Indicator voor warm houden

PROGRAMMA'S

P1 Groenten met korte bereidingstijd
P2 Groenten met lange bereidingstijd
P3 Vis
P4 Rijst/granen/groenten
P5 Wit vlees
P6 Ontdooien
P7 Opwarmen
P8 Warm houden

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Voor het eerste gebruik

- **Haal de beschermende sticker van het scherm.**
- Reinig het waterreservoir en de basis met een vochtige, niet-schurende spons.
- Was alle afneembare onderdelen af in warm water met afwasmiddel, spoel ze af en laat ze drogen. - afb. 1-5. Vul het reservoir met water tot het maximumniveau (1,2 l) - afb. 6.
- Plaats de sapopvangbak op het waterreservoir - afb. 7.
- Plaats de kommen 1, 2 en 3 en het deksel en plaats het deksel zo dat de stoomuitlaten zich aan de achterkant van het product bevinden - afb. 12.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact - afb. 13 en start een kookcyclus van 10 minuten zonder ingrediënten.
- Leeg aan het einde van de cyclus het waterreservoir en spoel het schoon.
- **Dompel de basis NOOIT onder in water of een andere vloeistof! - afb. 8.**

2. Gebruik van het apparaat

Gebruik geen peper, zout, kruiden of andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir. Zorg ervoor dat het waterreservoir tot het maximumniveau is gevuld met water voordat u de stomer gebruikt.

- Giet met een kan water in het waterreservoir tot het maximumniveau - afb. 6.
- Gebruik voor elk gebruik vers water en controleer of het waterreservoir tot het maximumniveau is gevuld.

- Bereid de etenswaren voor en plaats deze in de kommen - afb. 8.
- Plaats de kommen in de juiste volgorde.
- Als u eieren wilt bereiden, plaatst u ze in de ingebouwde eierhouders in kom 1 - afb. 11.
- Plaats het deksel op de kom - afb. 12.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact - afb. 13. Er klinkt een pieptoon.

OPMERKING: Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of een heet oppervlak.

3. De automatische kookmodi selecteren

- Om de kookmodus te selecteren, drukt u op de Modus-knop totdat de gewenste modus (P1 tot P8) wordt weergegeven - afb. 14 en 15.
- U kunt de bereidingstijd aanpassen met de +/- knoppen. (Raadpleeg de bereidingstabellen of recepten)
- Druk op de knop Start/Stop om de bereiding te starten - afb. 16.
- Het symbool ⌇⌇⌇ verschijnt op het scherm.

4. Tijd handmatig instellen

- Stel de bereidingstijd in minuten in met de +/- knoppen - afb. 21 en 22. (Raadpleeg de bereidingstabellen of recepten).
- Druk op de knop Start/Stop om de bereiding te starten.
- Het symbool ⌇⌇⌇ verschijnt op het scherm.

OPMERKING:

- De resterende tijd wordt weergegeven en het aftellen van de minuten begint. De tijd wordt geselecteerd en weergegeven in minuten. Alleen de resterende tijd van minder dan 1 minuut wordt weergegeven in seconden.
- De tijd kan op elk moment tijdens de bereiding worden gewijzigd met de +/- knoppen.
- Door de + of - knoppen lang in te drukken, kunt u de bereidingstijd sneller verlengen of verkorten.
- Als u tijdens de selectie lang op Start/Stop drukt, worden de tijd en de programma-instellingen geannuleerd.

5. Tijdens het koken

- **Het apparaat blijft heet. Raak hete oppervlakken van het product niet aan tijdens het koken. Gebruik de handgrepen.**
- Als het waterreservoir leeg is, stopt het apparaat met verwarmen. Voeg tijdens het koken zo nodig water toe via de waterbijvullade - afb. 23 en 24.
- U kunt het apparaat onderbreken door kort op Start/Stop te drukken. Gebruik de handgrepen als u de kommen tijdens het koken vastpakt. Druk nogmaals op Start/Stop om het koken opnieuw te starten.
- Als u het apparaat tijdens het koken moet verplaatsen, draag het dan plat met ovenhandschoenen om morsen van water te voorkomen.
- (Voeg een nieuw opsommingsteken toe) Zorg ervoor dat u tijdens het koken het deksel niet opent. Zorg er ook voor dat de stoomopeningen op het deksel niet worden geblokkeerd.

VERTRAAGDE START

- Selecteer een kookprogramma met de Modus-knop of stel de tijd handmatig in met de +/- knoppen voordat u de uitgestelde start instelt.
- Druk op de knop - afb. 28. Het symbool knippert op het scherm.
- Selecteer de uitgestelde starttijd met behulp van de +/- knoppen - afb. 29. U kunt de waarde met intervallen van 15 minuten en vervolgens met het uur verhogen.
- Druk op en de timer voor uitgestelde start begint af te tellen. Het apparaat zal de bereidingscyclus automatisch starten wanneer de timer voor uitgestelde start 00 bereikt.

Als u de uitgestelde starttijd wilt wijzigen, drukt u lang op de . Herhaal de bovenstaande stappen om de timer voor uitgestelde start in te stellen.

Waarschuwing: zorg ervoor dat het reservoir voldoende is gevuld met water.

ONTDOOIEN

- Zorg ervoor dat het reservoir vol met water is voordat u het programma start.
- Selecteer programma P6 door op de Modus-knop te drukken totdat P6 op het scherm wordt weergegeven.
- Druk op om het programma te starten.
- De ingestelde tijd is 10 minuten. U kunt deze tijdsduur aanpassen met de +/- knoppen.

HOUD WARM FUNCTIE

- Zorg ervoor dat het reservoir vol met water is voordat u het programma start.
- Om de warmhoudfunctie te activeren, selecteert u programma P8 door op de Modus-knop te drukken totdat P8 op het scherm wordt weergegeven.
- Druk op om het programma te starten. Het symbool verschijnt op het scherm.
- De ingestelde tijd is 30 minuten. U kunt deze tijdsduur aanpassen met de +/- knoppen.

OPWARMEN

- Zorg ervoor dat het reservoir vol met water is voordat u het programma start.
- U kunt etenswaren opnieuw opwarmen door het P7-programma te selecteren (afb. P7).
- Druk op om het programma te starten.
- De ingestelde tijd is 10 minuten. U kunt deze tijdsduur aanpassen met de +/- knoppen.

EINDE VAN HET KOKEN

- Zodra de bereiding is voltooid, stopt het apparaat automatisch.
- De timer piept en 00 wordt weergegeven op het scherm - afb. 17.
- Druk op om het apparaat handmatig te stoppen.
- Controleer of het gerecht gereed is.
- Als het gerecht nog niet klaar is, zorg er dan voor dat het waterreservoir vol is en zet het apparaat opnieuw aan.
- Verwijder het deksel aan het handvat - afb. 18.
- Verwijder de kommen met behulp van de handgrepen - afb. 19.
- Gebruik ovenhandschoenen om het deksel, de kommen, de rijstkom en de sapopvangbak vast te pakken.
- Serveer het gerecht.
- Haal de stekker uit het stopcontact - afb. 20.
- Laat het apparaat 20 minuten afkoelen en controleer of de sapopvangbak koud genoeg is voordat je het verwijdert.
- **WAARSCHUWING: Draag het deksel voorzichtig wanneer u het optilt. De condensatie van stoom veroorzaakt hete waterdruppels.**

Download het receptenboek

TABEL MET KOOKTIJDEN

Bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de etenswaren, de ruimte tussen de etenswaren, de hoeveelheid eten en individuele voorkeur.
Pas de bereidingstijd aan de hoeveelheden aan. Voor etenswaren met verschillende bereidingstijden: plaats de etenswaren met de langste bereidingstijd in de onderste mand. Voeg tijdens het koken de tweede mand toe met de etenswaren die een kortere bereidingstijd nodig hebben en voeg indien nodig de derde mand toe met de etenswaren die het snelst koken.
Gebruik ovenhandschoenen om de manden en het deksel vast te houden tijdens het koken.

Groenten

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
Asperges	Vers	500 g	30-35 min	P2	
Aubergine	Vers	400 g	15-20 min	P1	Plakken (1 cm)
Broccoli	Vers	500 g	25-30 min	P2	Kleine roosjes
Wortel	Vers	300 g	22-27 min	P1	In dunne plakjes (3 mm)
Kool	Vers	600 g	30-35 min	P2	De bladeren verwijderd
Bloemkool	Vers	1 middelgrote	40-45 min	P2	Kleine roosjes
Courgette	Vers	600 g	20 min	P1	Voorzichtig met plakjes, het sap kan overstromen als de hoeveelheid meer is dan 1,5 kg.
Witlof	Vers	4	20-25 min	P1	Doormidden gesneden
Sperziebonen	Vers	450 g	35-40 min	P2	
	Bevroren	400 g	30-35 min	P2	
Prei	Vers	500 g	35-40 min	P2	
Champignons	Vers	500 g	15-20 min	P1	In plakjes
Erwten	Bevroren	300 g	30-35 min	P2	Gebruik de rijstkom.
Aardappelen	Vers	600 g	35-40 min	P2	In plakjes gesneden (0,5 cm tot 1 cm)
Spinazie	Vers	300 g	15-20 min	P1	
	Bevroren	300 g	20-25 min	P1	
Paprika	Vers	250 g	20-25 min	P1	In vieren gesneden

NL

Vis - Schelpdieren

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
Visfilets (kabeljauw, schelvis, schol of tong)	Vers	550 g	15-20 min	P3	
	Bevroren	400 g	15-20 min	P3	
Zalmfilet	Vers	600 g	15-20 min	P3	
Gamba's	Vers	200 g	15-20 min	P3	
Garnalen	Vers	200 g	20-25 min	P3	

Vlees - Gevogelte

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
Kippendijen	Vers	3	30-35 min	P5	
Kipfilets (zonder bot)	Vers	300 g	20-25 min	P5	Ca. 2,5 cm dikte
Kipdrumsticks	Vers	450 g	25-30 min	P5	

Eieren

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
Hardgekookte eieren	-	6	15-20 min	-	
Zachtgekookte eieren	-	6	12 min	-	

Rijst - Granen - Peulvruchten

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
witte langkorrelige rijst of basmatirijst		125 g + 200 ml water	35-40 min	P4	Spoel de rijst goed af voordat u deze kookt. Doe de rijst en water in de rijstkom.
Griesmeel	Middelfijne griesmeel	125 g + 200 ml water	10-15 min	P1	Gebruik de rijstkom.

Fruit

Soorten	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Aanbevelingen
Appels	Vers	4	25 min	-	In vieren gesneden
Bananen	Vers	4	10-15 min	-	Heel

TIPS EN TECHNIEKEN VOOR STOMEN

- Vul de stoommanden niet te strak. Laat wat ruimte vrij om stoom zoveel mogelijk te laten circuleren.
- Gebruik voor het beste resultaat stukken etenswaren van ongeveer dezelfde grootte (zoals aardappelen, groenten en kipfilets), zodat ze tegelijkertijd garen. De grootte en dikte van de etenswaren zijn van invloed op de bereidingstijd.
- Til het deksel niet te vaak op om de bereiding te controleren. Hierdoor kan er stoom verloren gaan en kan de bereidingstijd langer worden.
- Als voor recepten plasticfolie moet worden gebruikt, gebruik dan altijd het type dat geschikt is voor gebruik in magnetrons. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming te voorkomen en om kwetsbare voedingsmiddelen zoals custard te beschermen tegen bederven. Gebruik geen aluminiumfolie, omdat dit de stoomtijd kan verlengen.
- Wanneer u etenswaren kiest om te stomen, kies dan de juiste grootte voor de stoommand, vooral als het in zijn geheel wordt gegaard, zoals vis.
- Gestoomde etenswaren krijgen een subtiele smaak met verse kruiden, schijfjes citroen of sinaasappel, knoflook en ui. Deze kunnen direct onder of bovenop de etenswaren in de stoommand worden geplaatst.
- Om vlees, gevogelte en vis een heerlijke smaak te geven en ze vochtig en mals te houden, marineert u ze een paar uur voordat u ze gaat stomen. De marinade kan een eenvoudige mix zijn van wijn en verse kruiden, of bijvoorbeeld een pittige barbecue of tandoori-marinade.
- Bevroren groenten kunnen worden gestoomd zonder ze eerst te ontdooien. Alle schelpdieren, gevogelte en vlees moeten volledig zijn ontdooid voordat u ze gaat stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd van meer dan 45 minuten, moet u tijdens het stomen meer koud water bijvullen met de waterbijvullade.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de dekselmanden of rijstkom vastpakt tijdens of na het koken.

ONDERHOUD EN REINIGING

De stomer schoonmaken

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat volledig afkoelen alvorens te reinigen.
- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u de sapopvangbak en het waterreservoir leegt.
- Maak het waterreservoir en de basis schoon met een vochtig, niet-schurend sponsje.
- Was alle verwijderbare onderdelen af met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Spoel af en laat drogen - afb. 1-5.
- Dompel de basis NOOIT onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

De kalkaanslag van de stomer verwijderen

Ontkalk de stomer na elke 8 keer gebruik voor de beste resultaten.
Dit doet u als volgt:

- Verwijder de sapopvangbak.
- Giet 150 ml (blanke) natuurazijn in het reservoir - afb. 25. (Verkrijgbaar bij de supermarkt)
- Vul het waterreservoir aan met koud water tot het maximumniveau - afb. 25.
- Laat het apparaat een nacht ontkalken - afb. 26.
- Giet het water en de azijn eruit - afb. 27.
- Spoel de binnenkant van het waterreservoir enkele malen uit met warm water.
- Gebruik geen andere producten om kalkaanslag te verwijderen.

Opmerking: Het is belangrijk dat u uw apparaten regelmatig ontkalkt om ze goed te laten functioneren.

De stomer opbergen

- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Plaats de sapopvangbak op het waterreservoir. Draai de rijstkom om boven de sapopvangbak - afb. 30.
- Plaats kom 1 ondersteboven op de basis - afb. 31.
- Plaats kom 2 ondersteboven op kom 1.
- Plaats kom 3 ondersteboven op kom 2 - afb. 31.
- Plaats het deksel erop - afb. 32.
- Bewaar op een droge, schone en stabiele plaats.

GIDS VOOR TECHNISCHE PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet goed aangesloten.	Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een stopcontact.
Het apparaat verwarmt niet.	U hebt niet op de Start/Stop-knop gedrukt.	Druk op de Start/Stop-knop. (Start Stop). Het symbool ⌇⌇⌇ wordt weergegeven op het scherm.
	Het reservoir is niet gevuld met water.	Vul het reservoir met water tot het maximumniveau.
Het display gaat aan, maar het apparaat warmt niet op.	Storing in het verwarmingselement.	Neem contact op met onze klantenservice.
Het eten is niet gaar.	Er zit geen of niet genoeg water in het reservoir.	Controleer het waterniveau voor en tijdens het koken. Als er tijdens het koken geen water meer in het apparaat zit, produceert deze geen stoom meer en worden de etenswaren niet meer bereid.
	De bereidingstijd is te kort voor de hoeveelheid etenswaren.	Verleng de bereidingstijd.
Er loopt water uit de behuizing.	Er kan water lekken rond het verwarmingselement.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
Er ontsnapt stoom aan de zijkanten van het apparaat.	De kommen zijn niet goed op elkaar geplaatst.	Controleer of de kommen goed en in de juiste volgorde op elkaar zijn geplaatst.
	De waterbijvullade is open.	Controleer of deze goed is gesloten.
Het koken van de etenswaren duurt langer dan normaal.	Er zit kalkaanslag op het verwarmingselement.	Verwijder de kalkaanslag van het verwarmingselement. Zie het gedeelte 'Onderhoud en reiniging'.

BEZEICHNUNG

A Deckel
B Griffe
C Dampfeinsätze
D Reisschüssel
E Saftauffangbehälter
F Wassertank
G Heizelement
H Basis
I Wasserstandsanzeige
J Schublade zum Nachfüllen von Wasser
K Bedienfeld
L Programme
M Taste „Modus“
N Taste „Verzögerter Start“
O Taste „Start/Stopp“
P Tasten „+/-“
Q Anzeige
R Anzeige für verzögerten Start
S Anzeige für Warmhalten

DE

PROGRAMME

P1 Kurzzeitprogramm zur Zubereitung von Gemüse
P2 Langzeitprogramm zur Zubereitung von Gemüse
P3 Fisch
P4 Reis Getreide Hülsenfrüchte
P5 Weißes Fleisch
P6 Auftauen
P7 Aufwärmen
P8 Warmhalten

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch

- **Entfernen Sie die Schutzfolie von der Abdeckung.**
- Reinigen Sie den Wasserbehälter und die Basis mit einem feuchten, abriebfesten Schwamm.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen und trocknen Sie sie ab – Abb. 1-5.
- Füllen Sie den Tank bis zur Markierung für den maximalen Füllstand (1,2 l) mit Wasser – Abb. 6.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank – Abb. 7.
- Platzieren Sie die Schüsseln 1, 2 und 3 und den Deckel so, dass sich die Dampfauslässe an der Rückseite des Geräts befinden – Abb. 12.
- Schließen Sie das Gerät an – Abb. 13; und starten Sie einen Garzyklus von 10 Minuten ohne Zutaten.
- Leeren Sie nach Ablauf des Programms den Wassertank und spülen Sie ihn aus.
- **Tauchen Sie die elektrische Basiseinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Abb. 8.**

2. Verwendung des Geräts

Verwenden Sie keine Gewürze, Kräuter oder andere Flüssigkeiten als Leitungswasser im Wassertank. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit Wasser gefüllt ist, bevor Sie die Dampfeinheit verwenden.

- Gießen Sie mit einer Kanne bis zur maximalen Füllhöhe Wasser in den Wassertank – Abb. 6.

- Verwenden Sie jedes Mal frisches Wasser und überprüfen Sie, ob der Wassertank bis zum maximalen Füllstand gefüllt ist.
- Bereiten Sie die Speisen zu, und legen Sie sie in die Schüsseln – Abb. 8.
- Bringen Sie die Schüsseln in die richtige Reihenfolge.
- Zum Kochen von Eiern legen Sie sie in die integrierten Eierhalter in der Schüssel 1 – Abb. 11.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel – Abb. 12.
- Schließen Sie das Gerät an – Abb. 13. Es ertönt ein Piepton.

HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät niemals auf einer Kochplatte oder einer heißen Oberfläche.

3. Auswählen der automatischen Garmodi

- Um den Garmodus auszuwählen, drücken Sie die Modus-Taste, bis der gewünschte Modus (P1 bis P8) angezeigt wird – Abb. 14 und 15.
- Sie können die Garzeit mit den Tasten „+/-“ einstellen. (Siehe die Kochtabellen oder Rezepte)
- Drücken Sie die Taste (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten – Abb. 16.
- Das Symbol ⌇⌇⌇ wird auf dem Bildschirm angezeigt.

4. Die Zeit manuell einstellen

- Stellen Sie mithilfe der Tasten „+/-“ die Garzeit in Minuten ein, Abb. 21 und 22. (Siehe die Kochtabellen oder Rezepte)
- Drücken Sie die Taste (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten.
- Das Symbol ⌇⌇⌇ wird auf dem Bildschirm angezeigt.

HINWEIS:

- Die verbleibende Zeit wird angezeigt, und ein Countdown nach Minuten wird gestartet. Die Zeit wird ausgewählt und in Minuten angezeigt. Nur die verbleibende Zeit unter 1 Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Die Zeit kann jederzeit während des Garvorgangs mithilfe der Tasten „+/-“ geändert werden.
- Durch langes Drücken der Tasten „+“ oder „-“ können Sie die Garzeit schneller erhöhen oder verringern.
- Während der Auswahl werden durch langes Drücken auf (Start/Stop) die Zeit- und Programmeinstellungen gelöscht.

5. Während des Garens

- **Das Gerät bleibt heiß. Berühren Sie während des Garvorgangs keine heißen Oberflächen am Gerät. Verwenden Sie die Griffe.**
- Wenn der Wassertank leer ist, stoppt das Gerät den Heizvorgang. Füllen Sie während des Garvorgangs bei Bedarf Wasser über die Schublade zum Nachfüllen von Wasser nach – Abb. 23 und 24.
- Das Gerät kann durch kurzes Drücken von (Start/Stop) angehalten werden. Verwenden Sie die Griffe, wenn Sie die Schüsseln während des Garvorgangs handhaben. Drücken Sie erneut (Start/Stop), um den Garvorgang erneut zu starten.
- Wenn Sie das Gerät während des Garvorgangs bewegen müssen, transportieren Sie es flach mit Ofenhandschuhen, um ein Auslaufen von Wasser zu verhindern.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs keinesfalls den Deckel. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Dampfauslässe am Deckel nicht blockiert sind.

VERZÖGERTER START

- Wählen Sie mit der Taste „Modus“ ein Garprogramm aus, oder stellen Sie die Uhrzeit manuell mithilfe der Tasten „+/-“ ein, bevor Sie den verzögerten Start planen.
- Drücken Sie auf die Taste (⏲) – Abb. 28. Das Symbol ⏲ blinkt auf dem Bildschirm.
- Wählen Sie die verzögerte Startzeit mithilfe der Tasten „+/-“ aus – Abb. 29. Sie können sie in Intervallen von 15 Minuten und dann um jeweils eine Stunde erhöhen.
- Drücken Sie (Start/Stop), um den Timer für den verzögerten Start zu starten. Das Gerät wechselt automatisch in den Garzyklus, wenn der Timer für verzögerten Start 00 erreicht.

Um die verzögerte Startzeit zu ändern, drücken Sie lange auf (Start/Stop). Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für verzögerten Start einzustellen.

Warnung: Stellen Sie sicher, dass der Tank ausreichend mit Wasser gefüllt ist.

AUFTAUEN

- Stellen Sie sicher, dass der Tank voll ist, bevor Sie das Programm starten.
- Wählen Sie Programm P6 ❄, indem Sie die Taste „Modus“ so lange drücken, bis P6 auf dem Bildschirm angezeigt wird.
- Drücken Sie (Start/Stop), um das Programm zu starten.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Sie können diese Zeit mithilfe der Tasten „+/-“ einstellen.

WARMHALTEFUNKTION

- Stellen Sie sicher, dass der Tank voll ist, bevor Sie das Programm starten.
- Um die Funktion „Warmhalten“ zu aktivieren, wählen Sie Programm P8 ⌇⌇⌇, indem Sie die Taste „Modus“ drücken, bis P8 auf dem Bildschirm angezeigt wird.
- Drücken Sie (Start/Stop), um das Programm zu starten. Das Symbol ⌇⌇⌇ wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten. Sie können diese Zeit mithilfe der Tasten „+/-“ einstellen.

AUFWÄRMEN

- Stellen Sie sicher, dass der Tank voll ist, bevor Sie das Programm starten.
- Sie können Lebensmittel durch Auswahl des Programms P7 (🌡) wieder erwärmen.
- Drücken Sie (Start/Stop), um das Programm zu starten.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Sie können diese Zeit mithilfe der Tasten „+/-“ einstellen.

ENDE DES KOCHENS

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, stoppt das Gerät automatisch.
- Der Timer gibt einen Signalton aus, und auf dem Bildschirm wird 00 angezeigt – Abb. 17.
- Um das Gerät manuell anzuhalten, drücken Sie (Start stop).
- Überprüfen Sie die Speisen.
- Wenn die Speisen noch nicht fertig sind, vergewissern Sie sich, dass der Wassertank voll ist, und starten Sie den Garvorgang erneut.
- Nehmen Sie den Deckel am Griff ab – Abb. 18.
- Entfernen Sie die Schüsseln an den Griffen – Abb. 19.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Deckel, die Schüsseln, die Reisschale und den Saftauffangbehälter zu handhaben.
- Servieren Sie die Speisen.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose – Abb. 20.
- Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und prüfen Sie, ob der Saftauffangbehälter kalt genug ist bevor Sie es entfernen.
- **ACHTUNG! Tragen Sie den Deckel vorsichtig, wenn Sie ihn anheben. Die Dampfkondensation führt zur Bildung von Wassertropfen.**

Laden Sie das Rezeptbuch herunter

TABELLE DER GARZEITEN

Die Garzeiten sind ungefähre Angaben und können je nach Größe der Speisen, dem Platz zwischen den Speisen, der Menge der Speisen und den individuellen Vorlieben variieren.
Passen Sie die Garzeit entsprechend der Menge an.
Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten: Legen Sie die Lebensmittel, die die längste Garzeit erfordern, in den unteren Einsatz. Fügen Sie während des Garvorgangs den zweiten Einsatz mit den Nahrungsmitteln hinzu, die eine kürzere Garzeit erfordern, und bei Bedarf den dritten Korb mit den Nahrungsmitteln, die am schnellsten zubereitet werden.
Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Einsätze und den Deckel während des Garvorgangs zu handhaben.

DE

Gemüse

Nahrungsmittel	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Spargel	Frisch	500 g	30-35 Min.	P2	
Aubergine	Frisch	400 g	15-20 Min.	P1	Scheiben (1 cm)
Brokkoli	Frisch	500 g	25-30 Min.	P2	Kleine Röschen
Karotten	Frisch	300 g	22-27 Min.	P1	Dünne Scheiben (3 mm)
Kohl	Frisch	600 g	30-35 Min.	P2	Blätter entfernen
Blumenkohl	Frisch	1 mittelgroß	40-45 Min.	P2	Kleine Röschen
Zucchini	Frisch	600 g	20 Min.	P1	Scheiben, Vorsicht, Saft kann überlaufen, wenn die Menge 1,5 kg übersteigt.
Chicorée	Frisch	4	20-25 Min.	P1	In 2 geschnitten
Grüne Bohnen	Frisch	450 g	35-40 Min.	P2	
	Gefroren	400 g	30-35 Min.	P2	
Lauch	Frisch	500 g	35-40 Min.	P2	
Pilze	Frisch	500 g	15-20 Min.	P1	In Scheiben geschnitten
Erbsen	Gefroren	300 g	30-35 Min.	P2	Reisschüssel verwenden.
Kartoffeln	Frisch	600 g	35-40 Min.	P2	In Scheiben geschnitten (0,5 cm bis 1 cm)
Spinat	Frisch	300 g	15-20 Min.	P1	
Paprika	Gefroren	300 g	20-25 Min.	P1	
	Frisch	250 g	20-25 Min.	P1	In Viertel geschnitten

Fisch - Schalentiere

Zubereitung	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge ...)	Frisch	550 g	15-20 Min.	P3	
	Gefroren	400 g	15-20 Min.	P3	
Lachsfilet	Frisch	600 g	15-20 Min.	P3	
Garnelen	Frisch	200 g	15-20 Min.	P3	
Krabben	Frisch	200 g	20-25 Min.	P3	

Fleisch - Geflügel

Zubereitung	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Hähnchenschenkel	Frisch	3	30-35 Min.	P5	
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	Frisch	300 g	20-25 Min.	P5	Etwa 2,5 cm Dicke
Hähnchenkeule	Frisch	450 g	25-30 Min.	P5	

Eier

Zubereitung	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Hartgekochte Eier	-	6	15-20 Min.	-	
Weichgekochte Eie	-	6	12 Min.	-	

Reis - Getreide - Hülsenfrüchte

Zubereitung	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Weißer Langkornreis oder Basmatireis		125 g + 200 ml Wasser	35-40 Min.	P4	Reis vor dem Kochen gut waschen. Geben Sie Reis und Wasser in den Reisbehälter.
Grieß	Mittelgrobem Grieß.	125 g + 200 ml Wasser	10-15 Min.	P1	Verwenden Sie den Reisbehälter mit mittelgrobem Grieß.

Früchte

Zubereitung	Typ	Menge	Garzeit	Modus	Empfehlungen
Äpfel	Frisch	4	25 Min.	-	In Viertel geschnitten
Bananen	Frisch	4	10-15 Min.	-	Ganz

TIPPS UND TECHNIKEN ZUM DÄMPFEN

- Nicht zu fest in die Dampfeinsätze drücken. Lassen Sie etwas Platz, damit der Dampf möglichst gut zirkulieren kann.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Lebensmittel von ungefähr gleicher Größe (z. B. Kartoffeln, Gemüse und Hähnchenbrust), damit alles gleichzeitig gar wird. Die Größe und Dicke der Speisen beeinflussen die Garzeit.
- Heben Sie den Deckel nicht zu oft an, um den Garfortschritt zu überprüfen, da dies zu Dampfverlust führen und die Garzeit verlängern kann.
- Wenn Rezepte die Verwendung von Folie erfordern, verwenden Sie immer den Allzwecktyp, der für den Einsatz in Mikrowellenöfen geeignet ist. Folie wird häufig verwendet, um die Bildung von Kondenswasser und den Verderb empfindlicher Lebensmittel wie Eierpudding zu verhindern. Verwenden Sie keine Folie, da dies die Garzeit erhöht.
- Wenn Sie Lebensmittel für den Dampfgarvorgang auswählen, wählen Sie Lebensmittel in der richtigen Größe für den Dampfeinsatz aus, insbesondere wenn sie als Ganzes gegart werden, z. B. Fisch.
- Gedämpfte Speisen können mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauch und Zwiebeln dezent gewürzt werden. Diese können entweder direkt unter oder oben auf die Speisen im Dampfeinsatz gelegt werden.
- Um Fleisch, Geflügel und Fisch zusätzliches Aroma zu verleihen und sie saftig und zart zu machen, marinieren Sie sie vor dem Dampfgaren. Die Marinade kann einfach eine Mischung aus Wein und frischen Kräutern oder eine würzige Barbecue- oder Tandoori-Mischung sein.
- Tiefgefrorenes Gemüse kann ohne vorheriges Auftauen dampfgegart werden. Alle Meeresfrüchte, Geflügel und Fleisch müssen vor dem Dampfgaren vollständig aufgetaut sein.
- Bei einigen Rezepten mit einer langen Garzeit von mehr als 45 Minuten müssen Sie während des Dampfgarens mehr kaltes Wasser in die Schublade zum Nachfüllen von Wasser füllen.
- Verwenden Sie beim Umgang mit den Deckeleinsätzen oder der Reisschale während oder nach dem Garen stets Ofenhandschuhe.

Reinigen der Dampfeinheit

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Saftauffangbehälter und den Wassertank leeren.
- Reinigen Sie den Wassertank und die Basis mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine, spülen und trocknen Sie sie ab – Abb. 1-5.
- Tauchen Sie die elektrische Basiseinheit nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.

Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Dampfgarer

Entkalken Sie die Dampfeinheit nach jeweils acht Anwendungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die Saftauffangschale.
- Geben Sie 150 ml weißen Essig in den Tank – Abb. 25. (Erhältlich im Baumarkt)
- Füllen Sie dazu kaltes Wasser bis zur Markierung MAX in den Wassertank ein – Abb. 25.
- Lassen Sie ihn über Nacht entkalken – Abb. 26.
- Leeren Sie das Wasser und den Essig aus – Abb. 27.
- Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie keine anderen Produkte zur Kalkentfernung.

Bemerkung: Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihre Geräte regelmäßig entkalken, damit diese ordnungsgemäß funktionieren.

Dampfgarer aufbewahren

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank.
- Die Reisschale sollte über der Saftauffangschale umgedreht werden – Abb. 30.
- Stellen Sie Schüssel 1 kopfüber auf die Produktbasis – Abb. 31.
- Stellen Sie Schüssel 2 kopfüber auf Schüssel 1.
- Stellen Sie Schüssel 3 kopfüber auf Schüssel 2 – Abb. 31.
- Setzen Sie den Deckel obenauf – Abb. 32.
- An einem trockenen, sauberen und stabilen Ort aufbewahren.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine Steckdose angeschlossen ist.
Das Gerät heizt nicht.	Sie haben die Start/Stop -Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start/Stop -Taste. Das Symbol ⌇⌇⌇ wird auf dem Bildschirm angezeigt.
	Der Tank ist nicht mit Wasser gefüllt.	Füllen Sie den Tank bis zum maximalen Füllstand mit Wasser.
Der Bildschirm leuchtet, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Fehler im Heizelement.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Die Lebensmittel sind nicht richtig gar.	Es befindet sich kein oder nicht genug Wasser im Tank.	Überprüfen Sie vor und während des Garvorgangs den Wasserstand. Wenn während des Garvorgangs kein Wasser mehr vorhanden ist, erzeugt das Gerät keinen Dampf mehr und gart die Speisen nicht mehr.
	Die Garzeit ist im Verhältnis zur Menge der Speisen zu kurz	Verlängern Sie die Garzeit.
Wasser tritt aus dem Gehäuse aus.	Möglicherweise gibt es ein Wasserleck um das Heizelement.	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
An der Seite des Geräts tritt Dampf aus.	Die Schüsseln sind nicht richtig zusammengesetzt.	Prüfen Sie, ob die Schüsseln richtig und in der richtigen Reihenfolge zusammengesetzt sind.
	Schublade zum Nachfüllen von Wasser ist offen.	Prüfen Sie, ob sie korrekt geschlossen ist.
Die Zubereitung der Speisen dauert länger als gewöhnlich.	Das Heizelement weist Kalkablagerungen auf.	Entfernen Sie die Kalkablagerungen vom Heizelement. Siehe Abschnitt „Wartung und Reinigung“.

DESCRIZIONE

A Coperchio
B Maniglie
C Cestelli per cottura a vapore
D Recipiente per il riso
E Raccoglitore di succo
F Serbatoio dell'acqua
G Elemento riscaldante
H Base
I Indicatore del livello dell'acqua
J Cassetto per la ricarica dell'acqua
K Pannello di controllo
L Programmi
M Touchpad «Modalità»
N Touchpad «Avvio ritardato»
O Touchpad Avvio/Arresto
P Touchpad +/-
Q Display
R Indicatore di Avvio ritardato
S Indicatore di Mantenimento al caldo

PROGRAMMI

P1 Verdure a cottura breve
P2 Verdure a cottura lunga
P3 Pesce
P4 Riso Cereali Legumi
P5 Carni bianche
P6 Scongelamento
P7 Riscaldamento
P8 Mantenimento al caldo

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Prima del primo utilizzo

- **Rimuovere l'adesivo protettivo dallo schermo.**
- Pulire il serbatoio dell'acqua e la base utilizzando una spugna umida e non abrasiva.
- «Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare - Fig. 1-5.
- Riempire il serbatoio con acqua fino al livello massimo (1,2 l) - Fig. 6.»
- Posizionare il raccoglitore di succo sul serbatoio dell'acqua - Fig. 7.
- Collocare i recipienti 1, 2 e 3 e il coperchio, posizionando il coperchio in modo che i fori di uscita del vapore si trovino sul retro del prodotto - Fig. 12.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente - Fig. 13; quindi avviare un ciclo di cottura di 10 minuti, senza ingredienti all'interno.
- Al termine del ciclo, svuotare il serbatoio dell'acqua e risciacquarlo.
- **Non immergere mai la base elettrica in acqua o in altri liquidi - Fig. 8.**

2. Utilizzo dell'apparecchio

Non utilizzare condimenti, erbe o eventuali liquidi diversi dall'acqua nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino al livello massimo prima di utilizzare la vaporiera.

- Con una caraffa versare acqua nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo - Fig. 6.
- Usare acqua dolce per ogni utilizzo e controllare che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino al livello massimo.
- Preparare gli alimenti e metterli nei recipienti - Fig. 8.
- Disporre i recipienti nell'ordine corretto.
- Per cuocere le uova, posizionarle nei portauova incorporati nel recipiente 1 - Fig. 11.
- Posizionare il coperchio sul recipiente - Fig. 12.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente- Fig. 13. Viene emesso un segnale acustico.

NOTA: Non utilizzare mai l'apparecchio su una piastra o una superficie calda.

3. Scegliere le modalità di cottura automatica

- Per selezionare la modalità di cottura, premere il touchpad Modalità fino a visualizzare la modalità desiderata (da P1 a P8) - Fig. 14 e 15.
- È possibile regolare il tempo di cottura utilizzando i touchpad +/- (fare riferimento alle tabelle di cottura o alle ricette).
- Premere il touchpad Start/Stop per avviare la cottura - Fig. 16.
- Il simbolo ⌇⌇⌇ appare sullo schermo.

4. Scegliere manualmente il tempo di cottura

- Impostare il tempo di cottura in minuti utilizzando i touchpad +/- - Fig. 21 e 22 (fare riferimento alle tabelle di cottura o alle ricette).
- Premere il touchpad Start/Stop per avviare la cottura.
- Sullo schermo appare il simbolo ⌇⌇⌇.

NOTA:

- Viene visualizzato il tempo rimanente e inizia il conto alla rovescia minuto per minuto. Il tempo di cottura è selezionato e visualizzato in minuti. Solo il tempo rimanente inferiore a 1 minuto viene visualizzato in secondi.
- Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura utilizzando i touchpad +/-.
- Una pressione prolungata sui touchpad + o - consente di aumentare o diminuire il tempo di cottura più rapidamente.
- Durante la selezione, una pressione prolungata su Start/Stop annulla le impostazioni del tempo e del programma.

5. Durante la cottura

- **L'apparecchio rimane caldo. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante la cottura. Utilizzare le maniglie.**
- Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'apparecchio arresta il riscaldamento. Durante la cottura, se necessario, aggiungere acqua attraverso l'apposito cassetto per la ricarica - Fig. 23 e 24.
- L'apparecchio può essere messo in pausa premendo brevemente Start/Stop. Utilizzare le maniglie per maneggiare i recipienti durante la cottura. Premere nuovamente Start/Stop per riavviare la cottura.
- Se è necessario spostare l'apparecchio durante la cottura, trasportarlo in piano con guanti da forno per evitare fuoriuscite d'acqua.
- Durante la cottura, assicurarsi di non aprire il coperchio. Assicurarsi inoltre che i fori di uscita del vapore sul coperchio non siano ostruiti.

IT

PARTENZA RITARDATA

- Selezionare un programma di cottura con il touchpad “Modalità” o impostare il tempo manualmente con i touchpad +/- prima di programmare l’avvio ritardato.
- Premere il touchpad - Fig. 28. Il simbolo lampeggia sullo schermo.
- Selezionare il tempo di avvio ritardato tramite i touchpad +/- - Fig. 29. È possibile aumentarlo in intervalli di 15 minuti e quindi di un’ora.
- Premere per iniziare il conto alla rovescia del timer di avvio ritardato. L’apparecchio inizierà automaticamente il ciclo di cottura quando il timer di avvio ritardato raggiunge 00.

Per modificare il tempo di avvio ritardato, premere a lungo . Ripetere la procedura descritta sopra per impostare il timer di avvio ritardato.

Attenzione: assicurarsi che il serbatoio sia sufficientemente pieno d’acqua.

SCONGELAMENTO

- Assicurarsi che il serbatoio sia pieno d’acqua prima di avviare il programma.
- Selezionare il programma P6 premendo il touchpad Modalità finché sullo schermo non viene visualizzato P6.
- Premere per avviare il programma.
- Il tempo preimpostato è 10 minuti. È possibile regolare questo tempo utilizzando i touchpad +/-.

FUNZIONE MANTENIMENTO IN CALDO

- Assicurarsi che il serbatoio sia pieno d’acqua prima di avviare il programma.
- Per attivare la funzione “Mantenimento al caldo”, selezionare il programma P8 premendo il touchpad Modalità finché sullo schermo non viene visualizzato P8.
- Premere per avviare il programma. Il simbolo viene visualizzato sullo schermo.
- Il tempo preimpostato è 30 minuti. È possibile regolare questo tempo utilizzando i touchpad +/-.

RISCALDAMENTO

- Assicurarsi che il serbatoio sia pieno d’acqua prima di avviare il programma.
- È possibile riscaldare nuovamente gli alimenti selezionando il programma P7 .
- Premere per avviare il programma.
- Il tempo preimpostato è 10 minuti. È possibile regolare questo tempo utilizzando i touchpad +/-.

FINE COTTURA

- Al termine della cottura, l’apparecchio si arresta automaticamente.
- Il timer emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato 00 - Fig. 17.
- Per arrestare volontariamente l’apparecchio, premere .
- Controllare gli alimenti.
- Se gli alimenti non sono ancora pronti, assicurarsi che il serbatoio dell’acqua sia pieno e riavviare la cottura.
- Rimuovere il coperchio utilizzando la maniglia - Fig. 18.
- Rimuovere i recipienti utilizzando le maniglie - Fig. 19.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare il coperchio, i recipienti, il recipiente per il riso e il raccoglitore di succo.
- Servire gli alimenti.
- Scollegare l’apparecchio dalla presa di corrente - Fig. 20.
- Lasciare raffreddare l’apparecchio per 20 minuti e controllare che il raccoglitore di succo sia abbastanza freddo prima di rimuoverlo.
- **ATTENZIONE! Sollevare il coperchio con molta cautela. La condensa del vapore causa la formazione di goccioline d’acqua.**

Scarica il ricettario

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda delle dimensioni degli alimenti, dello spazio tra gli alimenti, della quantità di alimenti e delle preferenze individuali.
Regolare il tempo di cottura in base alle quantità.
Per alimenti con tempi di cottura diversi: posizionare gli alimenti che richiedono il tempo più lungo nel cestello inferiore. Durante la cottura, aggiungere il secondo cestello con gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e, se necessario, aggiungere il terzo cestello con gli alimenti che cuociono più rapidamente.
Utilizzare guanti da forno per maneggiare i cestelli e il coperchio durante la cottura.

Verdure

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
Asparagi	Fresco	500 g	30-35 min	P2	
Melanzane	Fresco	400 g	15-20 min	P1	Fette (1 cm)
Broccoli	Fresco	500 g	25-30 min	P2	Piccole cime
Carote	Fresco	300 g	22-27 min	P1	Fette sottili (3 mm)
Cavolo	Fresco	600 g	30-35 min	P2	Rimuovere le foglie
Cavolfiore	Fresco	1 grandezza media	40-45 min	P2	Piccole cime
Zucchine	Fresco	600 g	20 min	P1	Fette: fare attenzione, il succo potrebbe traboccare se la quantità è superiore a 1,5 kg.
Cicoria	Fresco	4	20-25 min	P1	tagliare in 2
Fagiolini	Fresco	450 g	35-40 min	P2	
	Surgelato	400 g	30-35 min	P2	
Porri	Fresco	500 g	35-40 min	P2	
Funghi	Fresco	500 g	15-20 min	P1	A fette
Piselli	Surgelato	300 g	30-35 min	P2	Utilizzare il recipiente per il riso.
Patate	Fresco	600 g	35-40 min	P2	Tagliare a fette (da 0,5 cm a 1 cm)
Spinaci	Fresco	300 g	15-20 min	P1	
	Surgelato	300 g	20-25 min	P1	
Peperoni	Fresco	250 g	20-25 min	P1	Tagliare in quarti

Pesce - Crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
Filetti di pesce (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola...)	Fresco	550 g	15-20 min	P3	
	Surgelato	400 g	15-20 min	P3	
Filetto di salmone	Fresco	600 g	15-20 min	P3	
Gamberi	Fresco	200 g	15-20 min	P3	
Gamberetti	Fresco	200 g	20-25 min	P3	

IT

Carne - Pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
Cosce di pollo	Fresco	3	30-35 min	P5	
Petti di pollo (disossati)	Fresco	300 g	20-25 min	P5	Circa 2,5 cm di spessore
Coscette di pollo	Fresco	450 g	25-30 min	P5	

Uova

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
Uova sode	-	6	15-20 min	-	
Uova alla coque	-	6	12 min	-	

Riso - Cereali - Legumi

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
bianco a chicchi lunghi o riso basmati		125 g + 200 ml di acqua	35-40 min	P4	Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Versare il riso e l'acqua nella ciotola per il riso.
Semolina	Aemolino media	125 g + 200 ml di acqua	10-15 min	P1	Utilizzare la ciotola per il riso.

Frutta

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Modalità	Raccomandazioni
Mele	Fresco	4	25 min	-	Tagliare in quarti
Banane	Fresco	4	10-15 min	-	Intero

SUGGERIMENTI E TECNICHE PER LA COTTURA A VAPORE

- Non ammassare troppo gli alimenti nei cestelli per la cottura a vapore. Lasciare spazio per far circolare il vapore il più possibile.
- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare alimenti in pezzi della stessa dimensione (ad esempio, patate, verdure e petti di pollo) in modo che possano cuocere contemporaneamente. La dimensione e lo spessore degli alimenti influiranno sul tempo di cottura.
- Evitare di sollevare troppo spesso il coperchio per controllare l'avanzamento della cottura, ciò fa disperdere il vapore e può allungare il tempo di cottura.
- Se le ricette richiedono l'uso di pellicole trasparenti, utilizzare sempre quelle di tipo multiuso adatto per forni a microonde. La pellicola trasparente viene spesso utilizzata per prevenire la formazione di condensa e il deterioramento di cibi delicati come le creme all'uovo. Evitare l'uso di foglio di alluminio poiché tende ad aumentare il tempo di cottura a vapore.
- Per la cottura a vapore, scegliere alimenti di dimensioni adatte per l'apposito cestello, soprattutto se vengono cotti interi, come il pesce.
- Il sapore dei cibi cotti al vapore può essere esaltato con l'aggiunta di erbe fresche, fette di limone o di arancia, aglio e cipolla. Questi possono essere posizionati direttamente sotto o sopra gli alimenti nel cestello per la cottura a vapore.
- Per rendere ancora più appetitosi carne, pollame e pesce, farli inumidire e intenerire marinandoli per qualche ora prima della cottura a vapore. La marinata può essere semplice come una miscela di vino ed erbe fresche oppure può essere una miscela piccante per barbecue o tandoori.
- Le verdure surgelate possono essere cotte a vapore senza scongelarle prima. Tutti i crostacei, il pollame e la carne devono essere scongelati completamente prima della cottura a vapore.
- Per alcune ricette con un tempo di cottura lungo, superiore a 45 minuti, è necessario rabboccare con acqua fredda durante la cottura a vapore utilizzando l'apposito cassetto di riempimento.
- Utilizzare sempre guanti da forno per maneggiare il coperchio, i cestelli o il recipiente per il riso durante o dopo la cottura.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire la vaporiera

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Verificare che l'apparecchio si sia raffreddato a sufficienza prima di svuotare il raccoglitore di succo e il serbatoio dell'acqua.
- Pulire il serbatoio dell'acqua e la base utilizzando una spugna umida e non abrasiva.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo per piatti oppure in lavastoviglie, sciacquare e asciugare - Fig. 1-5.
- Non immergere la base elettrica in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi.

Rimozione di depositi di calcare dal piroscafo

Per risultati ottimali, decalcificare la vaporiera ogni 8 utilizzi.
A tale scopo:

- Rimuovere il raccoglitore di succo.
- Versare nel serbatoio 150 ml di aceto bianco - Fig. 25 (disponibile presso i negozi di articoli casalinghi).
- Completare aggiungendo acqua fredda nel serbatoio fino al livello MAX - Fig. 25.
- Lasciare decalcificare per una notte - Fig. 26.
- Svuotare l'acqua e l'aceto - Fig. 27.
- Risciacquare più volte l'interno del serbatoio utilizzando acqua calda.
- Non utilizzare altri prodotti anticalcare.

Nota: Per un corretto funzionamento, è essenziale decalcificare regolarmente gli apparecchi.

Conservazione del piroscafo

- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Inserire il raccoglitore di succo nel serbatoio dell'acqua.
- Il recipiente per il riso deve essere capovolto sul raccoglitore di succo - Fig. 30.
- Posizionare il recipiente 1 capovolto sulla base del prodotto - Fig. 31.
- Posizionare il recipiente 2 capovolto sul recipiente 1.
- Posizionare il recipiente 3 capovolto sul recipiente 2 - Fig. 31.
- Posizionare il coperchio in cima a tutto- Fig. 32.
- Conservare in un luogo asciutto, pulito e stabile.

GUIDA TECNICA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato correttamente alla presa.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente a una presa di corrente.
L'apparecchio non si riscalda.	Non è stato premuto il touchpad (Start Stop).	Premere il touchpad (Start Stop). Il simbolo ≀≀≀ verrà visualizzato sullo schermo
	Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito.	Riempire il serbatoio con acqua fino al livello massimo.
Lo schermo si accende ma l'apparecchio non si riscalda.	Guasto nell'elemento riscaldante.	Contattare il nostro servizio di assistenza.
Il cibo non si cuoce.	Nel serbatoio non c'è acqua o non ce ne è abbastanza.	Prima e durante la cottura, controllare il livello dell'acqua. Se non c'è più acqua durante la cottura, l'apparecchio interromperà la produzione di vapore e il cibo non verrà più cotto.
	Il tempo di cottura è troppo breve rispetto alla quantità di alimenti	Aumentare il tempo di cottura.
L'acqua fuoriesce dal corpo dell'apparecchio.	Potrebbe esserci una perdita d'acqua intorno all'elemento riscaldante.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Lungo i lati dell'apparecchio fuoriesce del vapore.	I recipienti non sono stati inseriti insieme correttamente.	Controllare che i recipienti siano inseriti insieme nell'ordine corretto.
	Il cassetto per la ricarica dell'acqua è aperto.	Verificare che sia chiuso correttamente.
Gli alimenti impiegano più tempo del solito per cuocere.	L'elemento riscaldante presenta un accumulo di calcare.	Rimuovere l'accumulo di calcare dall'elemento riscaldante. Vedere la sezione "Manutenzione e pulizia".

DESCRIPCIÓN

A Tapa
B Asas
C Cestos de cocción al vapor
D Recipiente para arroz
E Colector de zumo
F Depósito de agua
G Resistencia
H Base
I Indicador del nivel de agua
J Cajón de llenado de agua
K Panel de control
L Programas
M Panel táctil «Modo»
N Panel táctil «Programación diferida»
O Panel táctil «Iniciar/Detener»
P Teclas táctiles +/-
Q Pantalla
R Indicador de Programación diferida
S Indicador de Mantener caliente

ES

PROGRAMAS

P1 Verduras de cocción corta
P2 Verduras de cocción larga
P3 Pescado
P4 Arroz, cereales, legumbres
P5 Carne blanca
P6 Descongelación
P7 Recalentar
P8 Mantener caliente

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes del primer uso

- **Retira el plástico protector de la pantalla.**
- Limpia el depósito de agua y la base con una esponja húmeda no abrasiva.
- "Lava todas las piezas desmontables con agua templada y jabón líquido lavavajillas, enjuágalas y sécalas (fig. 1-5).
- Llena el depósito con agua hasta el nivel máximo (1,2 L, fig. 6)."
- Coloca el colector de zumo en el depósito de agua (fig. 7).
- Coloca los recipientes 1, 2 y 3 y la tapa, situando la tapa de forma que las salidas de vapor queden en la parte posterior del producto (fig. 12).
- Enchufa el aparato (fig. 13) e inicia un ciclo de cocción de 10 minutos, sin ingredientes en el interior.
- Al final del ciclo, vacía el depósito de agua y enjuágalo.
- **No sumerjas nunca la base eléctrica en agua ni en ningún otro líquido (fig. 8).**

2. Uso del aparato

No utilices ningún condimento, hierbas o líquido que no sea agua en el depósito de agua. Comprueba que el depósito de agua está lleno hasta el nivel máximo antes de utilizar la vaporera.

- Con una jarra, vierte agua en el depósito hasta el nivel máximo (fig. 6).

- Utiliza agua limpia para cada uso y comprueba que el depósito de agua está lleno hasta el nivel máximo.
- Prepara los alimentos y colócalos en los recipientes (fig. 8).
- Coloca los recipientes en el orden correcto.
- Para cocinar huevos, colócalos en los soportes para huevos integrados en el recipiente 1 (fig. 11).
- Coloca la tapa en el recipiente (fig. 12).
- Enchufa el aparato (fig. 13). Oirás un pitido.

NOTA: Nunca use el aparato sobre una placa de cocción o cualquier superficie caliente.

3. Selecciona los modos de cocción automáticos

- Para seleccionar el modo de cocción, pulsa el panel táctil "Modo" hasta que aparezca el modo (P1 a P9) deseado (fig. 14 y 15).
- Puedes ajustar el tiempo de cocción con las teclas táctiles +/-. (consulta las tablas de cocción o las recetas)
- Pulsa el panel táctil (Start/Stop) para iniciar la cocción (fig. 16).
- En la pantalla aparece el símbolo ≀≀≀.

4. Selecciona la hora manualmente

- Ajusta el tiempo de cocción en minutos con las teclas táctiles +/- (fig. 21 y 22). (consulta las tablas de cocción o las recetas).
- Pulsa el panel táctil (Start/Stop) para iniciar la cocción.
- En la pantalla aparece el símbolo ≀≀≀.

NOTA:

- Se mostrará el tiempo restante y comenzará una cuenta atrás minuto a minuto. La hora se selecciona y se muestra en minutos. Solo se mostrará en segundos el tiempo restante inferior a 1 minuto.
- La hora se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción utilizando las teclas táctiles +/-.
- Una pulsación larga de las teclas táctiles +/- permite aumentar o reducir el tiempo de cocción con más rapidez.
- Durante la selección, una pulsación larga (Start/Stop) cancela los ajustes de la hora y el programa.

5. Durante la cocción

- **El aparato se mantiene caliente. No toques las superficies calientes del producto durante la cocción. Utiliza las asas.**
- Si el depósito de agua está vacío, el aparato deja de calentar. En caso necesario, añade agua durante la cocción mediante el cajón de llenado de agua (fig. 23 y 24).
- Puedes detener el aparato pulsando brevemente (Start/Stop). Usa las asas si manipulas los recipientes durante la cocción. Pulsa de nuevo (Start/Stop) para reiniciar la cocción.
- Si necesitas mover el aparato durante la cocción, muévelo en posición horizontal con guantes de horno para evitar que se derrame agua.
- Durante la cocción, asegúrate de no abrir la tapa. Comprueba también que no obstruyes las salidas de vapor de la tapa.

COMIENZO DEMORADO

- Selecciona un programa de cocción con el panel táctil "Modo" o ajusta la hora manualmente con las teclas táctiles +/- antes de programar el inicio diferido.
- Pulsa el panel táctil (⏲) (fig. 28). El símbolo ⏲ parpadea en la pantalla.
- Selecciona la hora de inicio programado en las teclas táctiles +/- (fig. 29). Puedes aumentarla en intervalos de 15 minutos y, después, por horas.
- Pulsa (Start/Stop) y el temporizador de inicio programado comenzará la cuenta atrás. El aparato iniciará automáticamente el ciclo de cocción cuando el temporizador de inicio programado llegue a 00.

Para cambiar la hora de inicio programado, mantén pulsado (Start/Stop). Repite los pasos anteriores para ajustar el temporizador de inicio programado.

Advertencia: Comprueba que el depósito está lo suficientemente lleno de agua.

ES

ANTIHIELO

- Comprueba que el depósito está lleno de agua antes de iniciar el programa.
- Selecciona el programa P6 ❄ pulsando el panel táctil "Modo" hasta que aparezca P6 en la pantalla.
- Pulsa (Start/Stop) para iniciar el programa.
- El tiempo preestablecido es de 10 minutos. Puedes ajustar este tiempo mediante las teclas táctiles +/-.

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

- Comprueba que el depósito está lleno de agua antes de iniciar el programa.
- Para activar la función Mantener caliente, selecciona el programa P8 ≀≀≀ pulsando el panel táctil "Modo" hasta que aparezca P8 en la pantalla.
- Pulsa (Start/Stop) para iniciar el programa. En la pantalla aparece el símbolo ≀≀≀.
- El tiempo preestablecido es de 30 minutos. Puedes ajustar este tiempo mediante las teclas táctiles +/-.

RECALENTAR

- Comprueba que el depósito está lleno de agua antes de iniciar el programa.
- Puedes recalentar los alimentos con el programa P7 (🌡).
- Pulsa (Start/Stop) para iniciar el programa.
- El tiempo preestablecido es de 10 minutos. Puedes ajustar este tiempo mediante las teclas táctiles +/-.

FIN DE COCCIÓN

- Una vez finalizada la cocción, el aparato se detiene automáticamente.
- El temporizador emite un pitido y aparece 00 en la pantalla (fig. 17).
- Para detener el aparato manualmente, pulsa Start Stop.
- Comprueba los alimentos.
- Si la comida no está lista, asegúrate de que el depósito de agua está lleno y reinicia la cocción.
- Quita la tapa sujetándola por el asa (fig. 18).
- Retira los recipientes sujetándolos por las asas (fig. 19).
- Usa guantes de cocina para manipular la tapa, los recipientes, el recipiente para arroz y el colector de zumo.
- Sirve la comida.
- Desenchufa el aparato (fig. 20).
- Deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos y compruebe que el recolector de jugo esté lo suficientemente frío. antes de quitarlo.
- **ADVERTENCIA Transporta la tapa con cuidado cuando la levantes. La condensación de vapor provoca que se formen gotas de agua.**

Descarga el libro de recetas

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, el espacio entre ellos, la cantidad y las preferencias individuales.
Ajusta el tiempo de cocción según las cantidades.
Para alimentos con diferentes tiempos de cocción: coloca los alimentos que necesiten más tiempo en el cesto inferior. Durante la cocción, añade el segundo cesto con los alimentos que requieran menos tiempo de cocción y, si es necesario, añade el tercer cesto con los alimentos que se cocinen más rápido.
Utiliza guantes de cocina para manipular los cestos y la tapa durante la cocción.

ES

Verduras

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Espárragos	Fresco	500 g	30-35 min	P2	
Berenjena	Fresco	400 g	15-20 min	P1	Rodajas (1 cm)
Brócoli	Fresco	500 g	25-30 min	P2	Ramilletes pequeños
Zanahorias	Fresco	300 g	22-27 min	P1	En rodajas finas (3 mm)
Repollo	Fresco	600 g	30-35 min	P2	Retirar las hojas
Coliflor	Fresco	1 mediano	40-45 min	P2	Ramilletes pequeños
Calabacín	Fresco	600 g	20 min	P1	Rodajas. Cuidado, el jugo podría desbordarse si la cantidad es superior a 1,5 kg.
Endibia	Fresco	4	20-25 min	P1	cortar en 2
Judías verdes	Fresco	450 g	35-40 min	P2	
	Congelado	400 g	30-35 min	P2	
Puerros	Fresco	500 g	35-40 min	P2	
Champiñones	Fresco	500 g	15-20 min	P1	En rodajas
Guisantes	Congelado	300 g	30-35 min	P2	Usa el recipiente para arroz.
Patatas	Fresco	600 g	35-40 min	P2	Cortar en rodajas (0,5 cm a 1 cm)
Espinacas	Fresco	300 g	15-20 min	P1	
	Congelado	300 g	20-25 min	P1	
Pimientos	Fresco	250 g	20-25 min	P1	Cortar en cuartos

Pescado - Marisco

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Filetes de pescado (bacalao, abadejo, platija, lenguado...)	Fresco	550 g	15-20 min	P3	
	Congelado	400 g	15-20 min	P3	
Filete de salmón	Fresco	600 g	15-20 min	P3	
Langostinos	Fresco	200 g	15-20 min	P3	
Gambas	Fresco	200 g	20-25 min	P3	

Carne - Aves de corral

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Muslos de pollo	Fresco	3	30-35 min	P5	
Pechugas de pollo (deshuesadas)	Fresco	300 g	20-25 min	P5	Aproximadamente 2,5 cm de espesor
Muslos de pollo	Fresco	450 g	25-30 min	P5	

Huevos

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Huevos duros	-	6	15-20 min	-	
Huevos pasados por agua	-	6	12 min	-	

Arroz / Cereales / Legumbres

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Arroz blanco de grano largo o basmati		125 g + 200 ml de agua	35-40 min	P4	Lava el arroz antes de cocinar. Coloca el arroz y el agua en el bol de arroz.
Sémola	Sémola media	125 g + 200 ml de agua	10-15 min	P1	Usa el bol de arroz.

Frutas

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Modo	Recomendaciones
Manzanas	Fresco	4	25 min	-	Cortar en cuartos
Plátanos	Fresco	4	10-15 min	-	Enteras

CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA COCINAR AL VAPOR

- No llenes demasiado el cesto de cocción al vapor. Deja un poco de espacio para que el vapor circule tanto como sea posible.
- Para obtener los mejores resultados, utiliza alimentos que tengan aproximadamente el mismo tamaño (como patatas, verduras y pechugas de pollo) para que se cocinen al mismo tiempo. El tamaño y el grosor de los alimentos modificarán el tiempo de cocción.
- Evita levantar la tapa para comprobar el progreso de la cocción con demasiada frecuencia. Hará que se pierda vapor y podría prolongarse el tiempo de cocción.
- Si las recetas requieren el uso de film transparente, usa siempre uno multiusos que sea apto para microondas. El film transparente se utiliza a menudo para que no se forme condensación y se estropeen los alimentos delicados, como el flan de huevo. No utilices papel de aluminio, ya que suele aumentar el tiempo de cocción.
- Cuando elijas alimentos para cocinar al vapor, selecciona los que tengan un tamaño adecuado para que quepan en el cesto de cocción al vapor, especialmente si se cocinan enteros, como el pescado.
- Se puede dar un sabor sutil a los alimentos cocinados al vapor si se añaden hierbas frescas, rodajas de limón o naranja, ajo y cebolla. Se pueden colocar directamente debajo o encima de los alimentos en el cesto de cocción al vapor.
- Para dar a la carne, aves y pescados un sabor delicioso y que queden jugosos y tiernos, marínalos durante unas horas antes de cocinarlos al vapor. El marinado puede ser tan sencillo como una mezcla de vino y hierbas frescas, o también una mezcla picante de barbacoa o tandoori.
- Las verduras congeladas se pueden cocer al vapor sin descongelar. Todos los mariscos, aves de corral y carnes deben descongelarse completamente antes de cocer al vapor.
- Para las recetas con un tiempo de cocción largo de más de 45 minutos, tendrás que añadir agua fría durante la cocción al vapor mediante el cajón de llenado de agua.
- Utiliza siempre guantes de horno al manipular la tapa de los cestos o del recipiente para arroz durante la cocción o al terminarla.

Limpieza de la vaporera

- Desenchufa el aparato.
- Deja que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Comprueba que el aparato se ha enfriado lo suficiente antes de vaciar el colector de zumo y el depósito de agua.
- Limpia el depósito de agua y la base con una esponja no abrasiva humedecida.
- Lava todas las piezas desmontables con agua templada y detergente líquido, o en el lavavajillas, enjuágalas y sécalas (fig. 1-5).
- No sumerjas nunca la unidad de base eléctrica en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilices productos de limpieza abrasivos.

Eliminar la acumulación de sarro del vaporizador

Para obtener resultados óptimos, elimina los depósitos de cal de la vaporera cada 8 usos.
Para ello:

- Retira el colector de zumo.
- Vierte 150 ml de vinagre blanco en el depósito (fig. 25). (disponible en ferreterías)
- Para terminar, añade agua fría al depósito de agua hasta el nivel “MAX” (fig. 25).
- Deja que se descalicifique durante la noche (fig. 26).
- Vacía el depósito de agua y de vinagre (fig. 27).
- Enjuaga el interior del depósito de agua varias veces con agua templada.
- No utilices otros productos descalcificantes.

Nota: Es esencial descalcificar los aparatos con frecuencia para que funcionen correctamente.

Almacenamiento de la vaporera

- Comprueba que todas las piezas están limpias y secas.
- Encaja el colector de zumo en el depósito de agua.
- Dale la vuelta al recipiente para arroz antes de colocarlo sobre el colector de zumo (fig. 30).
- Coloca el recipiente 1 boca abajo sobre la base del producto (fig. 31).
- Coloca el recipiente 2 boca abajo en el recipiente 1.
- Coloca el recipiente 3 boca abajo en el recipiente 2 (fig. 31).
- Coloca la tapa en la parte superior (fig. 32).
- Almacénala en un lugar seco, limpio y estable.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Asegúrate de que el aparato está enchufado correctamente a una toma de corriente.
El aparato no se calienta.	No has pulsado el panel táctil Start Stop.	Pulsa el panel táctil Start Stop. El símbolo ⌇⌇⌇ se mostrará en la pantalla.
	El depósito no está lleno de agua.	Llena el depósito de agua hasta el nivel máximo.
La pantalla se ilumina pero el aparato no se calienta.	Fallo en la resistencia.	Ponte en contacto con nuestro servicio postventa.
Los alimentos no están cocinados.	No hay agua en el depósito, o no hay suficiente.	Comprueba el nivel de agua del depósito antes de empezar y durante la cocción. Si se agota el agua durante la cocción, el aparato dejará de producir vapor y de cocinar los alimentos.
	El tiempo de cocción es demasiado corto en comparación con la cantidad de alimentos	Prolonga el tiempo de cocción.
El agua se sale del cuerpo del aparato.	Puede haber una fuga de agua alrededor de la resistencia.	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial.
Bolsas de vapor en los laterales del aparato.	Los recipientes no están bien ajustados.	Comprueba que los recipientes están bien montados y en el orden correcto.
	El cajón de llenado de agua está abierto.	Comprueba que esté cerrado correctamente.
Los alimentos tardan más de lo habitual en cocinarse.	La resistencia tiene depósitos de cal.	Descalcifica la resistencia. Consulta la sección “Mantenimiento y limpieza”.

DESCRIÇÃO

A Tampa
B Pegas
C Cestos de cozedura a vapor
D Taça de arroz
E Recipiente de recolha de sucos
F Depósito de água
G Elemento de aquecimento
H Base
I Indicador do nível de água
J Gaveta de reabastecimento de água
K Painel de controlo
L Programas
M Touchpad «Modo»
N Touchpad «Início diferido»
O Touchpad Iniciar/parar
P Touchpads +/-
Q Ecrã
R Indicador de início diferido
S Indicador de manter quente

PROGRAMAS

P1 Tempo de cozedura de legumes curto
P2 Tempo de cozedura de legumes longo
P3 Peixe
P4 Arroz, cereais e legumes
P5 Carnes brancas
P6 Descongelação
P7 Reaquecimento
P8 Manter quente

INSTRUÇÕES DE USO

1. Antes da primeira utilização

- **Retire o autocolante protetor do ecrã.**
- Limpe o depósito de água e a base utilizando uma esponja húmida e não abrasiva.
- Lave todas as peças amovíveis com água quente e detergente para a loiça, enxague e seque – fig. 1-5.
- Encha o depósito com água até ao nível máximo (1,2 L) – fig. 6.
- Posicione o recipiente de recolha de sucos no depósito de água – fig. 7.
- Coloque as taças 1, 2 e 3 e a tampa, colocando esta última de forma a que as saídas de vapor fiquem na parte traseira do produto – fig. 12.
- Ligue o aparelho – fig. 13; e inicie um ciclo de cozedura de 10 minutos, sem ingredientes no interior.
- No final do ciclo, esvazie o depósito de água e enxague-o.
- **Nunca mergulhe o corpo do aparelho elétrico em água ou qualquer outro líquido – fig. 8.**

2. Use of the appliance

Não utilize temperos, ervas aromáticas ou qualquer outro líquido que não água no depósito de água. Certifique-se de que o depósito de água está cheio com água até ao nível máximo antes de utilizar a panela a vapor.

- Com um jarro, verta água no depósito de água até ao nível máximo – fig. 6.
- Utilize água doce em cada utilização e verifique se o depósito de água está cheio até ao nível máximo.
- Prepare os alimentos e coloque-os nas taças – fig. 8.
- Coloque as taças pela ordem correta.
- Para cozinhar ovos, coloque-os nos suportes para ovos incorporados na taça 1 – fig. 11.
- Coloque a tampa sobre a taça – fig. 12.
- Ligue o aparelho à corrente – fig. 13. É emitido um sinal sonoro.

NOTA: Nunca use o aparelho sobre uma placa de aquecimento ou qualquer superfície quente.

3. Escolher os modos de cozedura automática

- Para selecionar o modo de cozedura, prima o touchpad "Modo" até ser apresentado o modo pretendido (P1 a P8) – fig. 14 e 15.
- Pode ajustar o tempo de cozedura utilizando os touchpads +/-. (consulte as receitas ou tabelas de cozedura)
- Prima o touchpad (Start/Stop) para iniciar a cozedura – fig. 16.
- O símbolo ≀≀≀ é apresentado no ecrã.

4. Escolher o tempo manualmente

- Defina o tempo de cozedura em minutos utilizando os touchpads +/- – fig. 21 e 22. (consulte as receitas ou tabelas de cozedura).
- Prima o touchpad (Start/Stop) para iniciar a cozedura.
- O símbolo ≀≀≀ é apresentado no ecrã.

NOTA:

- O tempo restante será apresentado e será iniciada uma contagem decrescente de minuto a minuto. O tempo é selecionado e apresentado em minutos. Apenas o tempo restante inferior a 1 minuto será apresentado em segundos.
- O tempo pode ser alterado a qualquer momento durante a cozedura, utilizando os touchpads +/-.
- Ao premir continuamente os touchpads + ou -, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozedura mais rapidamente.
- Durante a seleção, premir continuamente (Start/Stop) cancela as definições de tempo e programa.

5. Durante a cozedura

- **O aparelho permanece quente. Não toque nas superfícies quentes do produto durante a cozedura. Utilize as pegas.**
- Se o depósito de água estiver vazio, o aparelho para o aquecimento. Durante a cozedura, se necessário, adicione água através da gaveta de reabastecimento de água – fig. 23 e 24.
- O aparelho pode ser colocado em pausa premindo brevemente (Start/Stop). Utilize as pegas se manusear as taças durante a cozedura. Prima novamente (Start/Stop) para reiniciar a cozedura.
- Se precisar de mover o aparelho durante a cozedura, transporte-o de forma plana, com luvas de cozinha para evitar verter água.
- Durante a cozedura, certifique-se de que não abre a tampa. Certifique-se também de que não obstrui as saídas de vapor na tampa.

PT

INÍCIO ATRASADO

- Selecione um programa de cozedura com o touchpad «Modo» ou defina o tempo manualmente com o touchpad +/- antes de programar o início diferido.
- Prima o touchpad – fig. 28. O símbolo pisca no ecrã.
- Selecione a hora de início diferido utilizando o touchpad +/- – fig. 29. Pode aumentá-la em intervalos de 15 minutos e, depois, de 1 hora.
- Prima Start Stop e o temporizador de início diferido começará a contagem decrescente. O aparelho irá iniciar automaticamente o ciclo de cozedura quando o temporizador de início diferido atingir os 00.

Para alterar a hora de início diferido, prima continuamente Start Stop. Repita os passos acima para definir o temporizador de início diferido.
Aviso: certifique-se de que o depósito tem água suficiente.

DESCONGELANDO

- Certifique-se de que o depósito está cheio de água antes de iniciar o programa.
- Selecione o programa P6 premindo o touchpad "Modo" até P6 ser apresentado no ecrã.
- Prima Start Stop para iniciar o programa.
- O tempo predefinido é de 10 minutos. Pode ajustar o tempo utilizando os touchpads +/-.

MANTENHA A FUNÇÃO QUENTE

- Certifique-se de que o depósito está cheio de água antes de iniciar o programa.
- Para ativar a função "Manter quente", selecione o programa P8, premindo o touchpad "Modo" até P8 ser apresentado no ecrã.
- Prima Start Stop para iniciar o programa. O símbolo é apresentado no ecrã.
- O tempo predefinido é de 30 minutos. Pode ajustar o tempo utilizando os touchpads +/-.

REAQUECIMENTO

- Certifique-se de que o depósito está cheio de água antes de iniciar o programa.
- Pode reaquecer alimentos selecionando o programa P7.
- Prima Start Stop para iniciar o programa.
- O tempo predefinido é de 10 minutos. Pode ajustar o tempo utilizando os touchpads +/-.

FIM DE COZEDURA

- Assim que a cozedura estiver concluída, o aparelho para automaticamente.
- O temporizador emite um aviso sonoro e é apresentado 00 no ecrã – fig. 17.
- Para parar o aparelho voluntariamente, prima Start Stop.
- Verifique os alimentos.
- Se os alimentos ainda não estiverem prontos, certifique-se de que o depósito de água está cheio de água e reinicie a cozedura.
- Retire a tampa pela pega – fig. 18.
- Retire as taças utilizando as pegas – fig. 19.
- Utilize luvas de cozinha para manusear a tampa, as taças, a taça de arroz e o recipiente de recolha de sucos.
- Sirva os alimentos.
- Desligue o aparelho da corrente – fig. 20.
- Deixe o aparelho esfriar por 20 minutos e verifique se o coletor de suco está frio o suficiente antes de removê-lo.
- **AVISO! Transporte a tampa cuidadosamente quando a levantar. A condensação de vapor provoca a formação de gotas de água.**

Baixe o livro de receitas

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o tamanho dos alimentos, o espaço entre os mesmos, a sua quantidade e as preferências pessoais.
Ajuste o tempo de cozedura de acordo com as quantidades.
Para alimentos com tempos de cozedura diferentes: coloque os alimentos que requerem mais tempo no cesto inferior. Durante a cozedura, adicione o segundo cesto com os alimentos que requerem menos tempo de cozedura e, se necessário, adicione o terceiro cesto com os alimentos que cozem mais depressa.
Utilize luvas de cozinha para manusear os cestos e a tampa durante a cozedura.

Legumes

Alimentos	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Espargos	Fresco	500 g	30-35 min.	P2	
Beringela	Fresco	400 g	15-20 min.	P1	Rodelas (1 cm)
Brócolos	Fresco	500 g	25-30 min.	P2	Raminhos pequenos
Cenouras	Fresco	300 g	22-27 min.	P1	Rodelas finas (3 mm)
Couve	Fresco	600 g	30-35 min.	P2	Remoção das folhas
Couve-flor	Fresco	1 médio	40-45 min.	P2	Raminhos pequenos
Curgete	Fresco	600 g	20 min.	P1	Rodelas, tenha cuidado, os sucos podem transbordar se a quantidade for superior a 1,5 kg.
Chicória	Fresco	4	20-25 min.	P1	Cortados em 2
Feijão verde	Fresco	450 g	35-40 min.	P2	
	Congelado	400 g	30-35 min.	P2	
Alho-francês	Fresco	500 g	35-40 min.	P2	
Cogumelos	Fresco	500 g	15-20 min.	P1	Em rodelas
Ervilhas	Congelado	300 g	30-35 min.	P2	Utilize a taça de arroz.
Batatas	Fresco	600 g	35-40 min.	P2	Corte em rodelas (0,5 cm a 1 cm)
Espinafre	Fresco	300 g	15-20 min.	P1	
	Congelado	300 g	20-25 min.	P1	
Pimentos doces	Fresco	250 g	20-25 min.	P1	Corte em quartos

Peixe - Marisco

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Filetes de peixe (bacalhau, pescada, solha, linguado...)	Fresco	550 g	15-20 min.	P3	
	Congelado	400 g	15-20 min.	P3	
Lombo de salmão	Fresco	600 g	15-20 min.	P3	
Camarões-tigre	Fresco	200 g	15-20 min.	P3	
Camarões	Fresco	200 g	20-25 min.	P3	

PT

Carne - Aves

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Coxas de frango	Fresco	3	30-35 min.	P5	
Peitos de frango (desossados)	Fresco	300 g	20-25 min.	P5	Cerca de 2,5 cm de espessura
Perninhas de frango	Fresco	450 g	25-30 min	P5	

Ovos

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Ovos cozidos	-	6	15-20 min.	-	
Ovos quentes	-	6	12 min.	-	

Arroz - Cereais - Legumes

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Arroz agulha ou arroz basmati		125 g + 200 ml de água	35-40 min.	P4	Antes de cozinhar, lave bem o arroz. Coloque o arroz e a água na taça de arroz.
Sêmola	Sêmola de moagem média.	125 g + 200 ml de água	10-15 min.	P1	Utilize a taça de arroz.

Frutas

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Modo	Recomendações
Maçãs	Fresco	4	25 min.	-	Cortadas em quartos
Bananas	Fresco	4	10-15 min.	-	Inteiras

DICAS E TÉCNICAS FUMEGANTES

- Não encha demasiado os cestos de cozedura a vapor. Deixe algum espaço para que o vapor circule o mais possível.
- Para obter os melhores resultados, utilize pedaços de alimentos com aproximadamente o mesmo tamanho (como batatas, legumes e peitos de frango) para que cozinhem ao mesmo tempo. O tamanho e a espessura dos alimentos irão alterar o tempo de cozedura.
- Evite levantar a tampa para verificar o progresso da cozedura com demasiada frequência, uma vez que isto permite a perda de vapor e pode prolongar o tempo de cozedura.
- Se as receitas exigirem a utilização de uma película aderente, utilize sempre o tipo multiusos adequado para utilização em micro-ondas. A película aderente é frequentemente utilizada para evitar a formação de condensação e a danificação de alimentos delicados, como creme de ovo. Evite utilizar papel de alumínio, pois tende a aumentar o tempo de cozedura a vapor.
- Ao escolher alimentos para cozer a vapor, selecione alimentos de tamanho adequado para caber no cesto de cozedura a vapor, especialmente se forem cozidos inteiros, como o peixe.
- É possível adicionar um sabor subtil aos alimentos cozidos a vapor através da adição de ervas frescas, rodelas de limão ou laranja, alho e cebola. Estes podem ser colocados diretamente por baixo ou por cima dos alimentos no cesto de cozedura a vapor.
- Para adicionar um sabor delicioso à carne, às aves e ao peixe e para os tornar suculentos e tenros, marine-os durante algumas horas antes de cozinhar. A marinada pode ser tão simples como uma mistura de vinho e ervas frescas, ou um molho de barbecue picante ou mistura tandoori.
- Os legumes congelados podem ser cozidos a vapor sem necessidade de descongelarem antes. Todos os mariscos, aves e carnes têm de ser completamente descongelados antes de cozidos a vapor.
- Para algumas receitas com um tempo de cozedura longo, mais de 45 minutos, terá de adicionar mais água fria até ao nível máximo durante a cozedura a vapor, utilizando a gaveta de reabastecimento de água.
- Utilize sempre luvas de cozinha quando manusear os cestos com tampa ou a taça de arroz durante ou após a cozedura.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar a panela a vapor

- Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente.
- Deixe-o arrefecer completamente antes de limpar.
- Verifique se o aparelho arrefeceu o suficiente antes de esvaziar o recipiente de recolha de sucos e o depósito de água.
- Limpe o depósito de água e a base utilizando uma esponja húmida e não abrasiva.
- Lave todas as peças amovíveis com água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar a loiça, enxague e seque – fig. 1-5.
- Não mergulhe o corpo do aparelho elétrico em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

PT

Removendo incrustações de incrustação do vaporizador

Para obter os melhores resultados, descalcifique a panela a vapor após cada 8 utilizações.
Para tal:

- Retire o recipiente de recolha de sucos.
- Deite 150 ml de vinagre branco no depósito – fig. 25. (disponível em lojas de ferragens)
- Complete adicionando água fria no depósito de água até ao nível MÁX. – fig. 25.
- Deixe-o descalcificar durante a noite – fig. 26.
- Esvazie a água e o vinagre – fig. 27.
- Lave o interior do depósito de água várias vezes com água quente.
- Não utilize outros produtos de remoção de calcário.

Nota: é essencial descalcificar os seus aparelhos regularmente para que estes funcionem corretamente.

Armazenando o vaporizador

- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
- Instale o recipiente de recolha de sucos no depósito de água.
- A taça de arroz deve ser virada ao contrário no recipiente de recolha de sucos – fig. 30.
- Coloque a taça 1 ao contrário na base do produto – fig. 31.
- Coloque a taça 2 ao contrário na taça 1.
- Coloque a taça 3 ao contrário na taça 2 – fig. 31.
- Coloque a tampa por cima – fig. 32.
- Guarde num local seco, limpo e estável.

GUIA TÉCNICO DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está corretamente ligado à corrente.	Certifique-se de que o aparelho está corretamente ligado à tomada.
O aparelho não está a aquecer.	Não premiu o touchpad (Start Stop).	Prima o touchpad (Start Stop). O símbolo ≀≀≀ será exibido
	O depósito não está cheio de água.	Encha o depósito com água até ao nível máximo.
O ecrã acende-se, mas o aparelho não aquece.	Avaria no elemento de aquecimento.	Contacte o nosso Serviço de Assistência Técnica.
Os alimentos não estão cozidos.	Não há água ou não há água suficiente no depósito.	Antes e durante a cozedura, verifique o nível de água. Se não houver mais água durante a cozedura, o aparelho não produz mais vapor e deixará de cozinhar os alimentos.
	O tempo de cozedura é demasiado curto em comparação com a quantidade de alimentos	Prolongue o tempo de cozedura.
Está a sair água do corpo.	Pode existir uma fuga de água em redor do elemento de aquecimento.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Espaços de vapor nas laterais do aparelho.	As taças não estão devidamente colocadas.	Verifique se as taças estão devidamente encaixadas e na ordem correta.
	A gaveta de reabastecimento de água está aberta.	Verifique se está corretamente fechada.
Os alimentos demoram mais tempo a cozinhar do que o habitual.	O elemento de aquecimento tem acumulação de calcário.	Remova a acumulação de calcário do elemento de aquecimento. Consulte a secção “Manutenção e limpeza”.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Καπάκι
B Λαβές
C Καλάθια ατμού
D Κάδος ρυζιού
E Συλλέκτης χυμού
F Δοχείο νερού
G Θερμαντικό στοιχείο
H Βάση
I Ένδειξη στάθμης νερού
J Συρτάρι αναπλήρωσης νερού
K Πίνακας ελέγχου
L Προγράμματα
M Χειριστήριο αφής Λειτουργιών
N Χειριστήριο αφής Καθυστερημένης έναρξης
O Χειριστήριο αφής Έναρξης/Διακοπής
P Χειριστήρια αφής +/-
Q Οθόνη
R Ένδειξη για Καθυστερημένη έναρξη
S Ένδειξη για Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

EL

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

P1 Σύντομο μαγείρεμα λαχανικών
P2 Αργό μαγείρεμα λαχανικών
P3 Ψάρι
P4 Ρύζι Δημητριακά Όσπρια
P5 Λευκό κρέας
P6 Απόψυξη
P7 Ζέσταμα
P8 Διατήρηση θερμοκρασίας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Πριν από την πρώτη χρήση

- **Αφαιρέστε το προστατευτικό αυτοκόλλητο από την οθόνη.**
- Καθαρίστε το δοχείο νερού και τη βάση με ένα νωπό, μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα - εικ. 1-5.
- Συμπληρώστε το δοχείο με νερό έως τη μέγιστη στάθμη νερού (1,2 L) - εικ. 6.
- Τοποθετήστε τον συλλέκτη χυμού στο δοχείο νερού - εικ. 7.
- Τοποθετήστε τους κάδους 1, 2 και 3 και το καπάκι, τοποθετώντας το καπάκι με τέτοιο τρόπο, ώστε οι έξοδοι ατμού να βρίσκονται στο πίσω μέρος του προϊόντος - εικ. 12.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα - εικ. 13. Στη συνέχεια, πραγματοποιήστε έναν κύκλο μαγειρέματος 10 λεπτών χωρίς συστατικά.
- Στο τέλος του κύκλου, αδειάστε το δοχείο νερού και ξεπλύνετέ το.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα ηλεκτρικής βάσης σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό - εικ. 8.**

2. Χρήση της συσκευής

Μην τοποθετείτε μπαχαρικά, βότανα ή άλλα υγρά εκτός από νερό στο δοχείο νερού. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι πληρωμένο στη μέγιστη στάθμη, προτού χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα.

- Χρησιμοποιώντας μια κανάτα, ρίξτε νερό στο δοχείο νερού έως τη μέγιστη στάθμη - εικ. 6.

- Χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό για κάθε χρήση και ελέγξτε ότι το δοχείο νερού είναι πληρωμένο στη μέγιστη στάθμη.
- Ετοιμάστε το φαγητό και τοποθετήστε το στους κάδους - εικ. 8.
- Τοποθετήστε τους κάδους με τη σωστή σειρά.
- Για μαγείρεμα αυγών, τοποθετήστε τα στις ενσωματωμένες αυγοθήκες στον κάδο 1 - εικ. 11.
- Βάλτε το καπάκι στον κάδο - εικ. 12.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα - εικ. 13. Ακούγεται ένας ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εστία μαγειρέματος ή καυτή επιφάνεια.

3. Επιλογή των αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

- Για να επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας μαγειρέματος, πατήστε το χειριστήριο αφής Λειτουργιών μέχρι να εμφανιστεί η απαιτούμενη λειτουργία (P1 έως P8) - εικ. 14, 15.
- Μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος με τα χειριστήρια αφής +/-. (ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος ή στις συνταγές)
- Πατήστε το χειριστήριο αφής (Start/Stop) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα - εικ. 16.
- Το σύμβολο ⌇⌇⌇ εμφανίζεται στην οθόνη.

4. Επιλέξτε χειροκίνητα τον χρόνο

- Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα χειριστήρια αφής +/- - εικ. 21, 22. (ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος ή στις συνταγές).
- Πατήστε το χειριστήριο αφής (Start/Stop) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Το σύμβολο ⌇⌇⌇ εμφανίζεται στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί και θα ξεκινήσει μια αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος επιλέγεται και εμφανίζεται σε λεπτά. Μόνο ο υπολειπόμενος χρόνος κάτω του 1 λεπτού θα εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με τα χειριστήρια αφής +/-.
- Πατώντας παρατεταμένα τα χειριστήρια αφής + ή -, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος πιο γρήγορα.
- Κατά την επιλογή, εάν πατήσετε παρατεταμένα το (Start/Stop), ακυρώνονται οι ρυθμίσεις χρόνου και προγράμματος.

5. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

- **Η συσκευή παραμένει καυτή. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες του προϊόντος κατά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιείτε τις λαβές.**
- Εάν το δοχείο νερού είναι άδειο, η συσκευή σταματά να ζεσταίνεται. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, προσθέστε νερό μέσω του συρταριού αναπλήρωσης νερού, εάν είναι απαραίτητο - εικ. 23, 24.
- Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε παύση, πατώντας στιγμιαία το (Start/Stop). Χρησιμοποιείτε τις λαβές για τον χειρισμό των κάδων κατά το μαγείρεμα. Πατήστε ξανά το (Start/Stop) για επανεκκίνηση του μαγειρέματος.
- Εάν χρειάζεται να μετακινήσετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα, μεταφέρετέ την επίπεδη φορώντας προστατευτικά γάντια, ώστε να αποφευχθούν οι διαρροές νερού.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μην ανοίγετε το καπάκι. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζονται οι έξοδοι ατμού στο καπάκι.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος με το χειριστήριο αφής Λειτουργιών ή ορίστε χειροκίνητα τον χρόνο με τα χειριστήρια αφής +/- προτού προγραμματίσετε την καθυστερημένη έναρξη.
- Πατήστε το χειριστήριο αφής (⏲) - εικ. 28. Το σύμβολο ⏲ εμφανίζεται στην οθόνη.
- Επιλέξτε τον χρόνο καθυστερημένης έναρξης με τα χειριστήρια αφής +/- - εικ. 29. Μπορείτε να τον αυξήσετε σε βήματα των 15 λεπτών και μετά ανά ώρα.
- Πατήστε το χειριστήριο αφής (Start/Stop) και θα ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης καθυστερημένης έναρξης. Η συσκευή θα εκκινήσει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος, όταν ο χρονοδιακόπτης καθυστερημένης έναρξης φτάσει στην ένδειξη 00.

Για να αλλάξετε τον χρόνο καθυστερημένης έναρξης, πατήστε παρατεταμένα το χειριστήριο αφής (Start/Stop). Επαναλάβετε τα βήματα που αναφέρθηκαν παραπάνω για τον ορισμό του χρονοδιακόπτη καθυστερημένης έναρξης.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι επαρκώς γεμάτο με νερό.

EL

ΑΠΟΨΥΞΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο νερό προτού ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα P6 ❄ πατώντας το χειριστήριο αφής Λειτουργιών μέχρι να εμφανιστεί το P6 στην οθόνη.
- Πατήστε το (Start/Stop) για έναρξη του προγράμματος.
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτόν τον χρόνο με τα χειριστήρια αφής +/-.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο νερό προτού ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- Για ενεργοποίηση της Λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, επιλέξτε το πρόγραμμα P8 ⌇⌇⌇, πατώντας το χειριστήριο Λειτουργιών μέχρι να εμφανιστεί το P8 στην οθόνη.
- Πατήστε το (Start/Stop) για έναρξη του προγράμματος. Το σύμβολο ⌇⌇⌇ εμφανίζεται στην οθόνη.
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας είναι 30 λεπτά. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτόν τον χρόνο με τα χειριστήρια αφής +/-.

ΑΝΑΣΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι γεμάτο νερό προτού ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- Μπορείτε να ζεστάνετε φαγητό με το πρόγραμμα P7 (🍞).
- Πατήστε το (Start/Stop) για έναρξη του προγράμματος.
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας είναι 10 λεπτά. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτόν τον χρόνο με τα χειριστήρια αφής +/-.

ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή σταματά αυτόματα.
- Ο χρονοδιακόπτης ηχεί και εμφανίζεται η ένδειξη 00 στην οθόνη - εικ. 17.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, πατήστε το χειριστήριο αφής (Start Stop).
- Ελέγξτε το φαγητό.
- Εάν το φαγητό δεν είναι ακόμη έτοιμο, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο με νερό και ξεκινήστε ξανά το μαγείρεμα.
- Αφαιρέστε το καπάκι από τη λαβή - εικ. 18.
- Αφαιρέστε τους κάδους με τις λαβές - εικ. 19.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για τον χειρισμό των κάδων, του κάδου ρυζιού και του συλλέκτη χυμού.
- Σερβίρετε το φαγητό.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα - εικ. 20.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά και ελέγξτε ότι ο συλλέκτης χυμού είναι αρκετά κρύος πριν το αφαιρέσετε.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μεταφέρετε το καπάκι προσεκτικά, αφού το σηκώσετε. Η συγκέντρωση ατμού προκαλεί τον σχηματισμό υδρατμών.**

Κατεβάστε το βιβλίο συνταγών

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος του φαγητού, τον χώρο μεταξύ των τροφίμων, την ποσότητα φαγητού και τις ατομικές προτιμήσεις.
Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις ποσότητες.
Για φαγητά με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος: Τοποθετήστε το φαγητό που χρειάζεται περισσότερο χρόνο στο κάτω καλάθι. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, προσθέστε το δεύτερο καλάθι με το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο και, εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε και το τρίτο καλάθι με το φαγητό που μαγειρεύεται πιο γρήγορα.
Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για τον χειρισμό των καλαθιών και του καπακιού κατά το μαγείρεμα.

EL

Λαχανικά

Φαγητό	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Σπαράγγι	Φρέσκο	500 g	30-35 λεπτά	P2	
Μελιτζάνα	Φρέσκο	400 g	15-20 λεπτά	P1	Φέτες (1 cm)
Μπρόκολο	Φρέσκο	500 g	25-30 λεπτά	P2	Μικρά ανθύλια
Καρότο	Φρέσκο	300 g	22-27 λεπτά	P1	Ψιλοκομμένα (3 mm)
Λάχανο	Φρέσκο	600 g	30-35 λεπτά	P2	Αφαιρώντας τα φύλλα
Κουνουπίδι	Φρέσκο	1 μέτριο	40-45 λεπτά	P2	Μικρά ανθύλια
Κολοκύθι	Φρέσκο	600 g	20 λεπτά	P1	Φέτες προσοχή, ενδέχεται ο χυμός να υπερχειλίσει, εάν η ποσότητα είναι μεγαλύτερη από 1,5 kg.
Σικορέ	Φρέσκο	4	20-25 λεπτά	P1	κόψτε σε 2
Φασολάκια	Φρέσκο	450 g	35-40 λεπτά	P2	
	Κατεψυγμένο	400 g	30-35 λεπτά	P2	
Πράσα	Φρέσκο	500 g	35-40 λεπτά	P2	
Μανιτάρια	Φρέσκο	500 g	15-20 λεπτά	P1	Κομμένα σε φέτες
Αρακάς	Κατεψυγμένο	300 g	30-35 λεπτά	P2	Χρησιμοποιείτε τον κάδο ρυζιού.
Πατάτες	Φρέσκο	600 g	35-40 λεπτά	P2	Κόψτε σε φέτες (0,5 cm μέχρι 1 cm)
Σπανάκι	Φρέσκο	300 g	15-20 λεπτά	P1	
	Κατεψυγμένο	300 g	20-25 λεπτά	P1	
Πιπεριές	Φρέσκο	250 g	20-25 λεπτά	P1	Κόψτε σε τέταρτα

Ψάρια - Οστρακόδερμα

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Φιλέτο ψαριού (μπακαλιάρος, γάδος, χωματίδα, γλώσσα…)	Φρέσκο	550 g	15-20 λεπτά	P3	
	Κατεψυγμένο	400 g	15-20 λεπτά	P3	
Φιλέτο σολομού	Φρέσκο	600 g	15-20 λεπτά	P3	
Prawns	Φρέσκο	200 g	15-20 λεπτά	P3	
Γαρίδες	Φρέσκο	200 g	20-25 λεπτά	P3	

Κρέας – Πουλερικά

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Μπουτάκια κοτόπουλου	Φρέσκο	3	30-35 λεπτά	P5	
Στήθος κοτόπουλου (χωρίς κόκκαλο)	Φρέσκο	300 g	20-25 λεπτά	P5	Πάχος περίπου 2,5 cm
Κοπανάκι	Φρέσκο	450 g	25-30 min	P5	

Αυγά

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Σφιχτά αυγά	-	6	15-20 λεπτά	-	
Μελάτα αυγά	-	6	12 λεπτά	-	

Ρύζι – Δημητριακά – Όσπρια

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Λευκό ρύζι μακρύκοκκο ή ρύζι μπασμάτι		125 g + 200 ml νερού	35-40 λεπτά	P4	Φροντίζετε να πλένετε καλά το ρύζι πριν από το μαγείρεμα. Τοποθετήστε το ρύζι και το νερό στο μπολ ρυζιού.
Σιμιγδάλι	σιμιγδάλι μέτριου μεγέθους.	125 g + 200 ml νερού	10-15 λεπτά	P1	Χρησιμοποιείτε το μπολ ρυζιού.

Φρούτα

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία	Συστάσεις
Μήλα	Φρέσκο	4	25 min	-	Κομμένα σε τέταρτα
Μπανάνες	Φρέσκο	4	10-15 min	-	Ολόκληρα

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΤΜΟΥ

- Μην στριμώχνετε πολύ τα υλικά στα καλάθια ατμού. Αφήνετε λίγο χώρο, ώστε να κυκλοφορεί ατμός.
- Για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε τρόφιμα του ίδιου μεγέθους (όπως πατάτες, λαχανικά και στήθος κοτόπουλου), ώστε να μαγειρευτούν στον ίδιο χρόνο. Το μέγεθος και το πάχος του φαγητού επηρεάζουν τον χρόνο μαγειρέματος.
- Μην ανοίγετε συχνά το καπάκι για να ελέγχετε την πρόοδο του μαγειρέματος, καθώς έτσι χάνεται ατμός και επιμηκύνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Εάν οι συνταγές χρειάζονται πλαστική μεμβράνη, χρησιμοποιείτε πάντα τον τύπο για όλες τις χρήσεις, για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Η πλαστική μεμβράνη χρησιμοποιείται συχνά για την αποφυγή υγροποίησης και διαρροής τροφίμων, όπως είναι οι κάσταρντ αυγού. Αποφεύγετε τη χρήση αλουμινόχαρτου, καθώς αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Κατά την επιλογή τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό, επιλέγετε τρόφιμα κατάλληλου μεγέθους, ώστε να χωράνε στο καλάθι ατμού, ιδιαίτερα εάν το τρόφιμο μαγειρεύεται ολόκληρο, όπως π.χ. ένα ψάρι.
- Μπορείτε να δώσετε διακριτικές γεύσεις στο φαγητό στον ατμό με την προσθήκη φρέσκων βοτάνων, φετών λεμονιού ή πορτοκαλιού, σκόρδου και κρεμμυδιού. Τα συστατικά αυτά μπορούν να τοποθετηθούν κάτω ή πάνω από το φαγητό στο καλάθι ατμού.
- Για υπέροχη γεύση στο κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια, καθώς και για ζουμερή και τρυφερή υφή, μαρινάρετέ τα μερικές ώρες πριν το μαγείρεμα. Η μαρινάδα μπορεί να είναι απλή, με λίγο κρασί και φρέσκα βότανα, ή μια πικάντικη μίξη μπάρμπεκιου ή ταντούρι.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό χωρίς να έχουν ξεπαγώσει. Όλα τα οστρακοειδή, τα πουλερικά και το κρέας πρέπει να έχουν ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα στον ατμό.
- Για ορισμένες συνταγές με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, άνω των 45 λεπτών, θα χρειαστεί να συμπληρώσετε κρύο νερό κατά τη διαδικασία μαγειρέματος με ατμό, μέσω του συρταριού αναπλήρωσης νερού.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό των καπακιών των καλαθιών ή του κάδου ρυζιού κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του ατμομάγειρα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε την να κρυώσει τελείως πριν τον καθαρισμό.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει επαρκώς, προτού αδειάσετε τον συλλέκτη χυμού και το δοχείο νερού.
- Καθαρίστε το δοχείο νερού και τη βάση με ένα νωπό, μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα σε ζεστό νερό και υγρό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα - εικ. 1-5.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα ηλεκτρικής βάσης σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά προϊόντα.

Αφαίρεση συσσώρευσης αλάτων από τον ατμόπλοιο

Για καλύτερα αποτελέσματα, αφαλατώνετε τον ατμομάγειρα μετά από κάθε 8 χρήσεις.
Για να το κάνετε:

- Αφαιρέστε τον συλλέκτη χυμού.
- Ρίξτε 150 ml λευκό ξύδι στο δοχείο - εικ. 25. (διατίθεται σε καταστήματα ειδών εξοπλισμού)
- Ολοκληρώστε τη διαδικασία προσθέτοντας κρύο νερό στο δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη MAX - εικ. 25.
- Αφήστε το όλη τη νύχτα - εικ. 26.
- Αδειάστε το νερό και το ξύδι - εικ. 27.
- Ξεπλύνετε το εσωτερικό του δοχείου νερού αρκετές φορές με ζεστό νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα αφαλάτωσης.

Σημείωση: Είναι σημαντικό να αφαλατώνετε τις συσκευές σας τακτικά, ώστε να λειτουργούν φυσιολογικά.

Αποθήκευση του ατμόπλοιου

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
- Τοποθετήστε τον συλλέκτη χυμού στο δοχείο νερού.
- Ο κάδος ρυζιού πρέπει να είναι αναποδογυρισμένος στον συλλέκτη χυμού - εικ. 30.
- Τοποθετήστε τον κάδο 1 ανάποδα στη βάση του προϊόντος - εικ. 31.
- Τοποθετήστε τον κάδο 2 ανάποδα στον κάδο 1.
- Τοποθετήστε τον κάδο 3 ανάποδα στον κάδο 2 - εικ. 31.
- Βάλτε το καπάκι - εικ. 32.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε ξηρό, καθαρό και σταθερό χώρο.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε πρίζα που λειτουργεί.
Η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Δεν έχετε πατήσει το χειριστήριο αφής (Start Stop).	Πατήστε το χειριστήριο αφής (Start Stop). Το σύμβολο ⌇⌇⌇ θα εμφανιστεί στην οθόνη
	Το δοχείο δεν είναι επαρκώς πληρωμένο με νερό.	Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι τη μέγιστη στάθμη.
Η οθόνη ανάβει, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Σφάλμα στο θερμαντικό στοιχείο.	Απευθυνθείτε στις υπηρεσίες μετά την πώληση.
Το φαγητό δεν είναι μαγειρεμένο.	Δεν υπάρχει νερό ή το νερό στο δοχείο δεν αρκεί.	Ελέγχετε τη στάθμη νερού πριν και κατά το μαγείρεμα. Αν καταναλωθεί το νερό στη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή δεν θα παράγει ατμό και δεν θα μαγειρεύει τα τρόφιμα.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος σε σύγκριση με την ποσότητα φαγητού	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Τρέχει νερό από τη βάση.	Ενδέχεται να υπάρχει διαρροή στο θερμαντικό στοιχείο.	Μεταφέρετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Βγαίνει ατμός από τα πλαϊνά της συσκευής.	Οι κάδοι δεν είναι σωστά τοποθετημένοι.	Ελέγξτε ότι οι κάδοι έχουν τοποθετηθεί μαζί με τον σωστό τρόπο και με τη σωστή σειρά.
	Το συρτάρι αναπλήρωσης νερού είναι ανοιχτό.	Βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά.
Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το μαγείρεμα φαγητού σε σχέση με πριν.	Το θερμαντικό στοιχείο έχει άλατα.	Πραγματοποιήστε αφαλάτωση στο θερμαντικό στοιχείο. Βλ. ενότητα «Συντήρηση και καθαρισμός».

EL

ОПИСАНИЕ

A Крышка
B Ручки
C Паровая корзина
D Чаша для риса
E Поддон для сбора сока
F Резервуар для воды
G Нагревательный элемент
H Основание
I Индикатор уровня воды
J Отсек для добавления воды
K Панель управления
L Программы
M Сенсорная кнопка для выбора режима
N Сенсорная кнопка для настройки отложенного старта
O Сенсорная кнопка «Старт/стоп»
P Сенсорные кнопки «+/-»
Q Дисплей
R Индикатор функции отложенного старта
S Индикатор функции поддержания температуры

ПРОГРАММЫ

P1 Быстрое приготовления овощей
P2 Длительное приготовление овощей
P3 Рыба
P4 Рис, крупы, бобовые
P5 Белое мясо
P6 Разморозка
P7 Разогрев
P8 Функция поддержания температуры

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Перед первым использованием

- **Удалите защитную пленку с экрана.**
- Очистите резервуар для воды и основание с помощью влажной губки без абразивного покрытия.
- Промойте все съемные детали теплой водой с моющим средством, ополосните и высушите их (Рис. 1–5).
- Наполните резервуар водой до максимальной отметки (1,2 л) (Рис. 6).
- Установите поддон для сбора сока на резервуар для воды (Рис. 7).
- Установите чаши 1, 2, 3 и крышку; крышку расположите таким образом, чтобы отверстия для выхода пара находились с задней части изделия (Рис. 12).
- Подключите прибор к электросети (Рис. 13); затем запустите цикл приготовления на 10 минут без ингредиентов внутри чаши.
- В конце цикла опустошите резервуар для воды и ополосните его.
- **Никогда не погружайте электрическое основание прибора в воду или другую жидкость (Рис. 8).**

2. Использование прибора

Не используйте приправы,травы и не наливайте в резервуар для воды никакие жидкости, кроме воды. Перед использованием пароварки убедитесь, что резервуар для воды заполнен водой до максимальной отметки.

- Налейте воду в резервуар для воды до максимальной отметки (Рис. 6).
- Каждый раз используйте свежую воду. Убедитесь, что резервуар для воды заполнен до максимальной отметки.
- Подготовьте продукты и поместите их в чаши (Рис. 8).
- Расположите чаши в правильном порядке.
- Чтобы приготовить яйца, поместите их во встроенные держатели для яиц в чаше 1 (Рис. 11).
- Установите крышку на чашу (Рис. 12).
- Подключите прибор к электросети (Рис. 13). Раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте прибор на плите или любой горячей поверхности.

3. Выбор режимов автоматического приготовления

- Чтобы выбрать режим приготовления, нажимайте на сенсорную кнопку для выбора режима до тех пор, пока не появится нужный режим (P1–P8) (Рис. 14–15).
- Время приготовления можно регулировать с помощью сенсорных кнопок «+/-». (см. таблицы приготовления или рецепты)
- Нажмите на сенсорную кнопку (Start/Stop), чтобы начать приготовление (Рис. 16).
- На экране появится символ ⌇⌇⌇.

RU

4. Выбор времени вручную

- Установите время приготовления в минутах с помощью сенсорных кнопок «+/-» (Рис. 21–22). (см. таблицы приготовления или рецепты).
- Нажмите на сенсорную кнопку (Start/Stop), чтобы начать приготовление.
- На экране появится символ ⌇⌇⌇.

ПРИМЕЧАНИЕ.

- На дисплее появится оставшееся время и начнется поминутный обратный отсчет. Время выбирается и отображается в минутах. Когда оставшееся время будет составлять меньше 1 минуты, время будет отображаться в секундах.
- Время можно изменить в любой момент во время приготовления с помощью сенсорных кнопок «+/-».
- Длительное нажатие на сенсорные кнопки «+» или «-» позволяет увеличить или уменьшить время приготовления значительно быстрее.
- Во время выбора длительное нажатие на кнопку (Start/Stop) отменяет настройки времени и программы.

5. Во время приготовления

- **Температура прибора очень высокая. Во время приготовления не прикасайтесь к горячим поверхностям изделия. Используйте ручки.**
- Если резервуар для воды пуст, прибор прекращает нагрев. При необходимости во время приготовления добавьте воду через отсек для добавления воды(Рис. 23–24).
- Прибор можно поставить на паузу одним нажатием (Start/Stop). Используйте ручки, если вы беретесь за чаши во время приготовления. Нажмите еще раз (Start/Stop), чтобы возобновить процесс приготовления.
- Если во время приготовления необходимо переместить прибор, переносите его в горизонтальном положении в кухонных рукавицах, чтобы не допустить проливания воды.
- Во время приготовления не открывайте крышку. Также убедитесь, что ничто не мешает выходу пара через отверстия на крышке.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

- Выберите программу приготовления с помощью сенсорной кнопки для выбора режима или установите время вручную с помощью сенсорных кнопок «+/-» перед планированием отложенного старта.
- Нажмите сенсорную кнопку (Рис. 28). На экране замигает символ .
- Выберите время отложенного старта с помощью сенсорных кнопок «+/-» (Рис. 29). Вы можете увеличивать его с интервалом в 15 минут, а затем с интервалом в час.
- Нажмите Start/Stop, затем таймер отложенного старта начнет обратный отсчет. Прибор автоматически начнет цикл приготовления, когда таймер отложенного старта достигнет 00.
- Чтобы изменить время отложенного старта, выполните длительное нажатие на Start/Stop. Повторите действия выше, чтобы установить таймер отложенного старта.

Внимание! Убедитесь, что резервуар заполнен требуемым количеством воды.

РАЗМОРОЗКА

- Перед запуском программы убедитесь, что резервуар заполнен водой.
- Выберите программу P6 ❄ — нажимайте на сенсорную кнопку для выбора режима, пока на экране не появится P6.
- Нажмите Start/Stop, чтобы запустить программу.
- Предварительно установленное время составляет 10 минут. Время можно регулировать с помощью сенсорных кнопок «+/-».

СОХРАНИТЬ ТЕПЛО ФУНКЦИЯ

- Перед запуском программы убедитесь, что резервуар заполнен водой.
- Чтобы активировать функцию подогрева, выберите программу P8 ⌇⌇⌇ — нажимайте на сенсорную кнопку для выбора режима, пока на экране не появится P8.
- Нажмите Start/Stop, чтобы запустить программу. На экране появится символ ⌇⌇⌇.
- Предварительно установленное время составляет 30 минут. Время можно регулировать с помощью сенсорных кнопок «+/-».

РАЗОГРЕВ

- Перед запуском программы убедитесь, что резервуар заполнен водой.
- Вы можете разогреть блюдо, выбрав программу P7 .
- Нажмите Start/Stop, чтобы запустить программу.
- Предварительно установленное время составляет 10 минут. Время можно регулировать с помощью сенсорных кнопок «+/-».

КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- По завершении приготовления прибор автоматически прекращает работу.
- Таймер издаст звуковой сигнал, а на экране отобразится 00 (Рис. 17).
- Чтобы самостоятельно прекратить работу прибора, нажмите Start/Stop.
- Проверьте готовность блюда.
- Если блюдо еще не готово, убедитесь, что резервуар для воды заполнен водой, затем запустите приготовление блюда заново.
- Снимите крышку, потянув за ручку (Рис. 18).
- Снимите чаши, используя ручки (Рис. 19).
- Используйте кухонные рукавицы, когда снимаете крышку, чаши, чашу для риса и достаете поддон для сбора сока.
- Блюдо готово к подаче.
- Отключите прибор от электросети (Рис. 20).
- Дайте прибору остыть в течение 20 минут и убедитесь, что соковыжималка достаточно остыла. прежде чем удалить это.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Осторожно поднимайте крышку, когда открываете прибор. Конденсация пара приводит к образованию капель воды.**

RU

Скачать книгу рецептов

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления является приблизительным и может отличаться в зависимости от размера продуктов, пространства между ними, их количества и индивидуальных предпочтений.
Отрегулируйте время приготовления в соответствии с количеством продуктов.
Для продуктов с разным временем приготовления: продукты, которые требуется готовить дольше, следует поместить в нижнюю корзину. Во время приготовления добавьте во вторую корзину продукты, которые требуют меньшего времени приготовления, и при необходимости добавьте в третью корзину продукты, которые готовятся быстрее всего.
Во время приготовления используйте кухонные рукавицы, если вам нужно будет взять корзины или открыть крышку.

Овощи

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Спаржа	Свежий	500 г	30-35 мин	P2	
Баклажан	Свежий	400 г	15-20 мин	P1	Тонкие кусочки (1 см)
Брокколи	Свежий	500 г	25-30 мин	P2	Мелкие соцветия
Морковь	Свежий	300 г	22-27 мин	P1	Тонко нарезанные (3 мм)
Капуста	Свежий	600 г	30-35 мин	P2	Удаление листьев
Цветная капуста	Свежий	1 средн.	40-45 мин	P2	Мелкие соцветия
Кабачок	Свежий	600 г	20 мин	P1	Ломтики Будьте осторожны, сок может вытечь, если количество превышает 1,5 кг.
Цикорий	Свежий	4	20-25 мин	P1	Разрезанный на 2 части
Стручковая фасоль	Свежий	450 г	35-40 мин	P2	
	Замороженный	400 г	30-35 мин	P2	
Лук-порей	Свежий	500 г	35-40 мин	P2	
Грибы	Свежий	500 г	15-20 мин	P1	Нарезанный
Горох	Замороженный	300 г	30-35 мин	P2	Используйте чашу для риса.
Картофель	Свежий	600 г	35-40 мин	P2	Нарезать ломтиками (от 0,5 см до 1 см)
Шпинат	Свежий	300 г	15-20 мин	P1	
	Замороженный	300 г	20-25 мин	P1	
Сладкий перец	Свежий	250 г	20-25 мин	P1	Разрезать на четыре части

Рыба - Моллюски

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Рыбное филе (треска, пикша, камбала, палтус…)	Свежий	550 г	15-20 мин	P3	
	Замороженный	400 г	15-20 мин	P3	
Филе семги	Свежий	600 г	15-20 мин	P3	
Крупные креветки	Свежий	200 г	15-20 мин	P3	
Обычные креветки	Свежий	200 г	20-25 мин	P3	

Мясо - птица

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Куриные бедра	Свежий	3	30-35 мин	P5	
Куриные грудки (без костей)	Свежий	300 г	20-25 мин	P5	Толщина около 2,5 см
Куриные ножки	Свежий	450 г	25-30 мин	P5	

RU

Яйца

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Яйца вкрутую	-	6	15-20 мин	-	
Яйца всмятку	-	6	12 мин	-	

Рис - Злаки - Бобовые

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Белый длиннозерный рис или рис басмати		125 г + 200 мл воды	35-40 мин	P4	Тщательно промойте рис перед приготовлением. Поместите рис и воду в чашу для риса.
Манная крупа	манной крупы среднего размера.	125 г + 200 мл воды	10-15 мин	P1	Используйте чашу для риса.

Фрукты

Продукты	Вид	Количество	Время приготовления	Режим	Рекомендации
Яблоки	Свежий	4	25 мин	-	Разрезать на четыре части
Бананы	Свежий	4	10-15 мин	-	Целиком

СОВЕТЫ И МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- Не укладывайте продукты слишком плотно в паровые корзины. Оставьте как можно больше места для циркуляции пара.
- Для получения наилучшего результата используйте куски продуктов примерно одинакового размера (например, картофель, овощи и куриные грудки), чтобы они готовились одновременно. Размер и толщина продуктов влияют на время приготовления.
- Не поднимайте крышку слишком часто, чтобы проверить процесс приготовления, так как это приведет к потере пара и может увеличить время приготовления.
- Если рецепт подразумевает использование пищевой пленки, всегда используйте универсальную пленку, подходящую для приготовления в микроволновой печи. Использование пищевой пленки рекомендуется для предотвращения образования конденсата и защиты продуктов, требующих аккуратного обращения, например заварной крем. Старайтесь не использовать фольгу, так как это увеличивает время приготовления на пару.
- При выборе продуктов для приготовления на пару выбирайте продукты подходящего размера, чтобы они поместились в паровую корзину, особенно если они готовятся целиком, например рыба.
- Изысканный вкус блюдам, приготовленным на пару, можно придать с помощью свежей зелени, долек лимона или апельсина, чеснока и лука. Их можно добавить либо под, либо поверх продуктов в паровой корзине.
- Чтобы придать мясу, птице или рыбе восхитительный аромат, а также сделать их сочными и нежными, замаринуйте их на несколько часов перед приготовлением на пару. Маринад может быть простым, например смесь вина и свежей зелени, или это может быть острая смесь для барбекю или тандури.
- Замороженные овощи не требуют разморозки для приготовления на пару. Все морепродукты, птица и мясо должны быть полностью разморожены перед приготовлением на пару.
- Для некоторых рецептов с длительным временем приготовления более 45 минут вам потребуется добавить больше холодной воды во время приготовления на пару, используя отсек для добавления воды.
- Всегда используйте кухонные рукавицы когда взаимодействуете с корзинами с крышками или чашей для риса во время или после приготовления.

УХОД И ЧИСТКА

Очистка пароварки

- Отключите прибор от сети.
- Дайте ему полностью остыть перед очисткой.
- Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем очищать поддон для сбора сока и резервуар для воды.
- Очистите резервуар для воды и основание с помощью влажной губки без абразивного покрытия.
- Промойте все съемные детали теплой водой с моющим средством или в посудомоечной машине, ополосните и высушите их (Рис. 1–5).
- Не погружайте электрическое основание прибора в воду или другую жидкость (Рис. 8).
- Не используйте абразивные чистящие средства.

Удаление накипи из пароварки

RU

Для получения наилучшего результата очищайте пароварку от накипи после каждого 8 использования.

Для этого:

- Снимите поддон для сбора сока.
- Налейте в резервуар 150 мл белого уксуса (Рис. 25). (можно приобрести в хозяйственном магазине)
- Добавьте холодную воду в резервуар для воды до отметки MAX (Рис. 25).
- Оставьте прибор на ночь для удаления накипи (Рис. 26).
- Вылейте воду и уксус (Рис. 27).
- Несколько раз ополосните внутреннюю поверхность резервуара теплой водой.
- Не используйте другие средства для удаления накипи.

Примечание. Для обеспечения правильной работы приборов необходимо регулярно удалять накипь.

Хранение пароварки

- Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.
- Установите поддон для сбора сока на резервуар для воды.
- Чашу с рисом следует перевернуть на поддон для сбора сока (Рис. 30).
- Поместите чашу 1 вверх дном на основание изделия (Рис. 31).
- Поместите чашу 2 вверх дном на чашу 1.
- Поместите чашу 3 вверх дном на чашу 2 (Рис. 31).
- Сверху установите крышку (Рис. 32).
- Хранить в сухом, чистом и устойчивом месте.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не подключен к электросети должным образом.	Убедитесь, что прибор правильно подключено к розетке сети питания.
Прибор не нагревается.	Вы не нажали на сенсорную кнопку Start Stop.	Нажмите сенсорную кнопку Start Stop. Символ ⌇⌇⌇ отображается на экране
	Резервуар не заполнен водой.	Заполните резервуар для воды до максимальной отметки.
Экран горит, но прибор не нагревается.	Неисправность в нагревательном элементе.	Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Продукты не готовятся.	Резервуар не заполнен водой или ее недостаточно.	Перед приготовлением и во время него проверяйте уровень воды. Если во время приготовления не будет воды, прибор не будет вырабатывать пар и прекратит приготовление пищи.
	Время приготовления слишком маленькое по сравнению с количеством продуктов	Увеличьте время приготовления.
Вода вытекает из корпуса.	Возможна утечка воды вокруг нагревательного элемента.	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
Пар распространяется по боковым частям прибора.	Чаши не фиксируются друг с другом должным образом.	Убедитесь, что чаши установлены должным образом и в правильном порядке.
	Отсек для добавления воды открыт.	Проверьте, правильно ли он закрыт.
Блюда готовятся дольше, чем обычно.	На нагревательном элементе образовалось скопление накипи.	Удалите скопление накипи с нагревательного элемента. См. раздел «Обслуживание и очистка».

СИПАТТАМАСЫ

A Қақпақ
B Тұтқалар
C Бу себеттері
D Күріш құтысы
E Шырын жинағыш
F Су құтысы
G Қыздыру элементі
H База
I Су деңгейінің индикаторы
J Су толтыру тартпасы
K Басқару тақтасы
L Бағдарламалар
M «Mode» (Режим) сенсорлық тақтасы
N «Delayed Start» (Кейін қосу) сенсорлық тақтасы
O Қосу/өшіру сенсорлық тақтасы
P +/- сенсорлық тақталары
Q Дисплей
R Кейін қосу индикаторы
S Жылы ұстау индикаторы

БАҒДАРЛАМАЛАР

P1 Көкөністерді жылдам пісіру
P2 Көкөністерді ұзақ пісіру
P3 Балық
P4 Күріш Дәнді Бұршақты
P5 Ақ ет
P6 Еріту
P7 Қайта қыздыру
P8 Жылы ұстау

KK

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

1. Бірінші рет пайдаланар алдында

- **Экраннан қорғағыш жапсырманы алыңыз.**
- Су ыдысы мен түпті дымқыл, қырмайтын губкамен тазалаңыз.
- «Барлық алынбалы бөлшекті жуғыш сұйықтықпен жылы суда жуыңыз, шайып құрғатыңыз. 1-5 сур.
- Құтыға суды максималды (1,2 л) деңгейге дейін құйыңыз. 6-сур.»
- Шырын жинағышты су құтысына орнатыңыз. 7-сур.
- 1, 2 және 3-құтыларды, сондай-ақ қақпақты орнына салыңыз, сонда бу шығатын тесіктер өнімнің артында болады. 12-сур.
- Құрылғыны ток көзіне қосыңыз (13-сур); ішіне ингредиенттер салмай, 10 минуттық пісіру циклін іске қосыңыз.
- Цикл біткенде, су құтысын босатып шайыңыз.
- **Электр базаны ешқашан суға не басқа сұйықтықтарға салмаңыз. 8-сур.**

2. Құрылғыны пайдалану

Су құтысында судан басқа дәмдеуіштер, шөптер немесе басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. Буқазанды пайдаланбай тұрып, су құтысына су максималды деңгейге дейін құйылғанын тексеріңіз.

- Құмырамен су құтысына суды максималды деңгейге дейін құйыңыз. 6-сур.

- Әр қолданыс үшін таза су қолданып, су құтысы максималды деңгейге дейін құйылғанына көз жеткізіңіз.
- Тамақты дайындап, құтыларға салыңыз. 8-сур.
- Құтыларды дұрыс ретпен қойыңыз.
- Жұмыртқа пісіру үшін оны 1-құты ішіне орнатылған жұмыртқа ұстағышқа салыңыз. 11-сур.
- Құтының қақпағын жабыңыз. 12-сур.
- Құрылғыны ток көзіне қосыңыз. 13-сур. Дыбыстық сигнал беріледі.

ЕСКЕРТПЕ : Құралды ешқашан ыстық плитада немесе кез келген ыстық бетке қолданбаңыз.

3. Автоматты пісіру режимдерін таңдау

- Пісіру режимін таңдау үшін қажетті режим (P1 - P8) көрсетілгенше, «Режим» сенсорлық тақтасын басыңыз. 14 және 15-сур.
- Пісіру уақытын +/- сенсорлық тақтасы арқылы реттеуге болады. (ас пісіру кестелерін не рецептілерді қараңыз)
- Пісіруді бастау үшін (Start/Stop) түймесін басыңыз. 16-сур.
- Экранда таңба ⌇⌇⌇ экранда көрсетіледі.

4. Уақытты қолмен таңдау

- +/- сенсорлық тақталарын пайдаланып, пісіру уақытын минутпен орнатыңыз. 21 және 22-сур. (ас пісіру кестелерін не рецептілерді қараңыз).
- Пісіруді бастау үшін (Start/Stop) түймесін басыңыз.
- Экранда таңба ⌇⌇⌇ көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ:

- қалған уақыт көрсетіліп, минут кері санала бастайды. Уақыт минутпен таңдалады және көрсетіледі. 1 минуттан аз уақыт қана секундпен көрсетіледі.
- Уақытты пісіру кезінде кез келген уақытта +/- сенсорлық тақталарын басып өзгертуге болады.
- + не - сенсорлы тақталарын ұзақ басу пісіру уақытын тезірек арттыруға немесе азайтуға мүмкіндік береді.
- Таңдау кезінде (Start/Stop) түймесін ұзақ басу уақытты және бағдарлама баптауларын өшіреді.

5. Пісіру кезінде

- **Құрылғы ыстық болады. Пісіру кезінде өнімнің ыстық беттерін ұстамаңыз. Тұтқаларынан ұстаңыз.**
- Су құтысы бос болса, құрылғы қызбайды. Пісіру кезінде су толтыру тартпасын ашып, қажетінше су қосыңыз. 23 және 24-сур.
- (Start/Stop) түймесін жылдам басып, құрылғыны кідіртуге болады. Пісіру кезінде құтыларды жылжыту үшін тұтқаларынан ұстаңыз. Пісіруді жалғастыру үшін қайтадан (Start/Stop) түймесін басыңыз.
- Пісіру кезінде құрылғыны жылжыту керек болса, су төгілмеуі үшін пеш қолғаптарын киіп, оны көлденеңінен қозғалтыңыз.
- Пісіру кезінде қақпақты ашуға болмайды! Сондай-ақ қақпақтағы бу шығатын тесіктерді жаппаңыз.

КЕШІКТІРІЛГЕН БАСТАУ

- Кідіріспен іске қосуды жоспарламай тұрып, «Mode» (Режим) сенсорлық тақтасымен пісіру бағдарламасын таңдаңыз немесе +/- сенсорлық тақтасымен уақытты қолмен орнатыңыз.
- Сенсорлық тақтаны (⏲) басыңыз. 28-сур. Экранда таңба (⏲) жыпылықтап тұрады.
- +/- сенсорлық тақтасымен кідіртілген басталу уақытын таңдаңыз. 29-сур. Оны 15 минуттық, содан кейін бір сағаттық аралықпен арттыруға болады.
- Сенсорлық тақтаны (Start/Stop) басқанда, кідіріспен іске қосу таймері кері санай бастайды. Кідіріспен іске қосу таймері 00 болғанда, құрылғы автоматты түрде пісіруді бастайды.

Кідіріспен іске қосу уақытын өзгерту үшін сенсорлық тақтаны (Start/Stop) ұзақ басып тұрыңыз. Кідіріспен іске қосу таймерін орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.

Ескерту: құтыда су жеткілікті екенін тексеріңіз.

ЖІБІТУ

- Бағдарламаны бастамай тұрып, құтыда су толы екенін тексеріңіз.
- P6 бағдарламасын ❄ таңдаңыз, ол үшін P6 экранда көрсетілгенше, «Mode» (Режим) сенсорлық тақтасын басып тұрыңыз.
- Бағдарламаны бастау үшін сенсорлық тақтаны (Start/Stop) басыңыз.
- Алдын ала орнатылған уақыт — 10 минут. Бұл уақытты +/- сенсорлық тақталары арқылы реттеуге болады.

ЖЫЛЫ САҚТАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Бағдарламаны бастамай тұрып, құтыда су толы екенін тексеріңіз.
- Жылы ұстау функциясын қосу үшін P8 бағдарламасын ⌇⌇⌇ таңдаңыз, ол үшін экранда P8 көрсетілгенше, «Mode» (Режим) сенсорлық тақтасын басып тұрыңыз.
- Бағдарламаны бастау үшін сенсорлық тақтаны (Start/Stop) басыңыз. Таңба ⌇⌇⌇ экранда көрсетіледі.
- Алдын ала орнатылған уақыт — 30 минут. Бұл уақытты +/- сенсорлық тақталары арқылы реттеуге болады.

ҚАЙТА ҚЫЗЫТУ

- Бағдарламаны бастамай тұрып, құтыда су толы екенін тексеріңіз.
- P7 бағдарламасын (🌡) таңдап, тамақта қайтадан қыздыруға болады.
- Бағдарламаны бастау үшін сенсорлық тақтаны (Start/Stop) басыңыз.
- Алдын ала орнатылған уақыт — 10 минут. Бұл уақытты +/- сенсорлық тақталары арқылы реттеуге болады.

ПІСІРУДІҢ АЯҚТАУЫ

- Пісіру аяқталғанда, құрылғы автоматты түрде өшеді.
- Таймер дыбыстық сигнал беріп, экранда 00 көрсетіледі. 17-сур.
- Құрылғыны өзіңіз тоқтату үшін (Start Stop) сенсорлық тақтасын басыңыз.
- Тамақты тексеріңіз.
- Тамақ әлі піспеген болса, су құтысында су толы екенін тексеріп, пісіруді қайтадан бастаңыз.
- Тұтқасынан ұстап, қақпақты ашыңыз. 18-сур.
- Тұтқаларынан ұстап, құтыларды алыңыз. 19-сур.
- Қақпақты, құтыларды, күріш құтысын және шырын жинағышты ұстау үшін пеш қолғаптарын киіңіз.
- Тамақты тартыңыз.
- Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз. 20-сур.
- Құралды 20 минут суытыңыз және шырын жинағыштың жеткілікті салқын екенін тексеріңіз алып тастамас бұрын.
- **ЕСКЕРТУ! Көтергенде қақпақты абайлап ұстаңыз. Будың конденсациялануы су тамшыларының түзілуіне алып келеді.**

Рецепттер кітабын жүктеп алыңыз

ПІСІРУ УАҚЫТТАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Пісіру уақыттары шамамен берілген және тамақтың көлеміне, тамақтың арасындағы қашықтыққа, тамақтың мөлшеріне және жеке қажеттіліктерге байланысты өзгеше болады. Пісіру уақытын мөлшерге сәйкес бейімдеңіз.
Пісіру уақыттары әр түрлі тамақ үшін: ең ұзақ пісетін тамақты ең астыңғы себетке салыңыз. Пісіру кезінде тезірек пісетін екінші себетті қосыңыз және ең жылдам пісетін тамағы бар үшінші себетті қажетінше қосыңыз.
Пісіру кезінде себеттер мен қақпақты пеш қолғабымен ұстаңыз.

Көкөністер

Тамақ	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Қояншөп	Балғын	500 г	30-35 мин	P2	
Баялды	Балғын	400 г	15-20 мин	P1	Тілімдер (1 см)
Брокколи	Балғын	500 г	25-30 мин	P2	Кішкентай бөліктер
Сәбіз	Балғын	300 г	22-27 мин	P1	Жұқа кесілген (3 мм)
Орамжапырақ	Балғын	600 г	30-35 мин	P2	Жапырақтарын алып тастау
Түрлі түсті орамжапырақ	Балғын	1 орташа	40-45 мин	P2	Кішкентай бөліктер
Асқабақ	Балғын	600 г	20 мин	P1	Абай болыңыз, мөлшері 1,5 кг асса шырыны ағып кетуі мүмкін.
Цикорий	Балғын	4	20-25 мин	P1	2-ге бөлінген
Жасыл үрмебұршақ	Балғын	450 г	35-40 мин	P2	
	Мұздатылған	400 г	30-35 мин	P2	
Пияз	Балғын	500 г	35-40 мин	P2	
Саңырауқұлақ	Балғын	500 г	15-20 мин	P1	Тілімделген
Бұршақ	Мұздатылған	300 г	30-35 мин	P2	Күріш құтысын пайдаланыңыз.
Картоп	Балғын	600 г	35-40 мин	P2	Тілімдерге кесілген (0,5 см - 1 см)
Бақша асжапырағы	Балғын	300 г	15-20 мин	P1	
	Мұздатылған	300 г	20-25 мин	P1	
Тәтті бұрыш	Балғын	250 г	20-25 мин	P1	Төртке бөлінген

Балық - ұлулар

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Балық сүбесі (нәлім, теңіз алабұғасы, камбала, бір...)	Балғын	550 г	15-20 мин	P3	
	Мұздатылған	400 г	15-20 мин	P3	
Арқан балық сүбесі	Балғын	600 г	15-20 мин	P3	
Асшаяндар	Балғын	200 г	15-20 мин	P3	
Ұсақ асшаяндар	Балғын	200 г	20-25 мин	P3	

Ет - Құс еті

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Тауық сандары	Балғын	3	30-35 мин	P5	
Тауық кеудесі (сүйексіз)	Балғын	300 г	20-25 мин	P5	Қалыңдығы шамамен 2,5 см
Тауық аяқтары	Балғын	450 г	25-30 мин	P5	

Жұмыртқа

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Қатты пісірілген жұмыртқа	-	6	15-20 мин	-	
Шала пісірілген жұмыртқа	-	6	12 мин	-	

Күріш - жарма - бұршақ

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Ақ ұзын дәнді немесе басмати күріші		125 г + 200 мл су	35-40 мин	P4	Күрішті пісірер алдында жақсылап жуыңыз. Күріш ыдысына күрішті салып, су құйыңыз.
Ұнтақ жарма	Күріш ыдысында пайдаланыңыз.	125 г + 200 мл су	10-15 мин	P1	Күріш ыдысында орташа жармалы күріш пайдаланыңыз.

Жемістер

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты	Режим	Ұсыныстар
Алмалар	Балғын	4	25 мин	-	Төрт бөлікке бөлінген
Банандар	Балғын	4	10-15 мин	-	Бүтін

БУМЕН ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР МЕН ӘДІСТЕР

- Бу себеттеріне ингредиенттерді тым тығыз орнатпаңыз. Бу айналымы үшін барынша көп орын қалдырыңыз.
- Оңтайлы нәтиже алу үшін өлшемдері шамамен бірдей тамақты (мысалы, картоп, көкөністер және тауық кеуделері) пайдаланыңыз, сонда олар бір уақытта піседі. Тамақтың өлшемі мен қалыңдығы пісу уақытын өзгертеді.
- Пісу барысын тексеру үшін қақпақты жиі ашпаңыз, бұл будың шығып кетуіне, соның салдарынан пісіру уақытының артуына алып келуі мүмкін.
- Рецепті бойынша ас үлдірін пайдалану қажет болса, әрдайым қысқа толқынды пеш үшін жарамды әмбебап үлдірді пайдаланыңыз. Ас үлдірі көбінесе конденсаттың түзілуіне жол бермеу, жұмыртқа кремі сияқты деликатесті бүлдірмеу үшін пайдаланылады. Жұқалтырды пайдаланбаған дұрыс, одан бумен пісіру уақыты артады.
- Бумен пісірілетін тамақты таңдағанда, бу себетіне сыйатын өлшемді (әсіресе балық сияқты бүтін пісірілетін) таңдаңыз.
- Балғын шөптер, лимон не апельсин тілімдерін, сарымсақ және пияз қосып бумен пісірілетін тағамдарға хош иіс беруге болады. Оларды бу себетінде бірден тамақтың астына немесе үстіне қоюға болады.
- Етке, құс етіне мен балыққа керемет дәм беру және оны жұмсақ ету үшін оларды бумен пісірмей тұрып бірнеше сағат маринадтаңыз. Маринад шарап пен шөптердің қоспасы сияқты қарапайым болуы немесе ашшы барбекью немесе тандури қоспасы болуы мүмкін.
- Мұздатылған көкөністерді жібітпей, бірден бумен пісіруге болады. Бумен пісірмей тұрып барлық ұлуды, құс еті мен етті толық еріту керек.
- Пісіру уақыты ұзақ, яғни 45 минуттан асатын кейбір рецептілерде су толтыру тартпасы арқылы қосымша салқын су қосу керек болады.
- Пісіру кезінде немесе одан кейін себет қақпағын немесе күріш құтысын әрдайым пеш қолғабымен ұстаңыз.

Буқазанды тазалау

- Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламай тұрып, толық салқындатып алыңыз.
- Шырын жинағыш пен су құтысын босатпай тұрып, құрылғы толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Ылғал, қырмайтын губканы пайдаланып, су құтысын тазалаңыз.
- Барлық алынбалы бөлшекті жылы суда жуғыш сұйықтықпен не ыдыс жуатын машинада жуыңыз, шайып құрғатыңыз. 1-5 сур.
- Электр базаны суға не басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Абразивті тазалау өнімдерін пайдалануға болмайды.

Бумен пісіргіштегі қақтың жиналуын жою

Оңтайлы нәтиже үшін буқазанды әр 8 қолданыстан кейін қақтан тазалаңыз.
Ол үшін:

- Шырын жинағышты тазалаңыз.
- Құтыға 150 мл ақ сірке су құйыңыз. 25-сур. (жабдық дүкенінде қолжетімді)
- Су құтысына MAX деңгейіне дейін салқын су құйыңыз. 25-сур.
- Қақ жібуі үшін бір түнге қалдырыңыз. 26-сур.
- Су мен сіркесуды төгіңіз. 27-сур.
- Су құтысының ішін бірнеше рет жылы сумен шайыңыз.
- Басқа қақты кетіретін өнімдер пайдаланбаңыз.

Ескертпе: дұрыс жұмыс істеуі үшін құрылғының қағын жүйелі түрде тазалап тұру маңызды болып табылады.

Бумен пісіргішті сақтау

- Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
- Шырын жинағышты су құтысына орнатыңыз.
- Күріш құтысын шырын жинағыштың үстіне аудару керек. 30-сур.
- 1-құтыны өнімнің базасына төңкеріп қойыңыз. 31-сур.
- 2-құтыны 1-құтының үстіне төңкеріп қойыңыз.
- 3-құтыны 2-құтының үстіне төңкеріп қойыңыз. 31-сур.
- Қақпақты үстіне қойыңыз. 32-сур.
- Құрғақ, таза әрі дірілдемейтін жерге қойыңыз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді.	Құрылғы ток көзіне дұрыс жалғанбаған.	Құрылғы розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
Құрылғы қыздырмайды.	Сіз (Start/Stop) сенсорлық тақтасын басқан жоқсыз.	(Start/Stop) сенсорлы тақтасын басыңыз. Таңба ⌇⌇ экранда көрсетіледі
	Құтыға су құйылмаған.	Құтыға максималды деңгейге дейін су құйыңыз.
Экран жанады, бірақ құрылғы қызбайды.	Қыздыру элементінде ақау бар.	Сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тағам дұрыс піспеген.	Құтыда су жоқ не жеткіліксіз.	Пісіру алдында және кезінде су деңгейін тексеріңіз. Пісіру кезінде су таусылып қалса, құрылғы бу шығармайды, сондықтан тағамды пісірмейді.
	Тамақтың мөлшерімен салыстырғанда пісіру уақыты қысқа	Пісіру уақытын арттырыңыз
Корпустан су шығады.	Қыздыру элементінен су жылыстауы мүмкін.	Құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.
Құрылғының шеттерінен бу шығады.	Құтылар бір-біріне дұрыс орнатылмаған.	Құтылар бір-біріне дұрыс және тиісті ретпен орнатылғанын тексеріңіз.
	Су толтыру тартпасы ашық.	Оның дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
Тағам әдеттегіден ұзағырақ піседі.	Қыздыру элементіне қақ түзілген.	Қыздыру элементінде түзілген қақты тазалаңыз. «Техникалық қызмет көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

KK

ОПИС

A Кришка
B Ручки
C Кошики для приготування на парі
D Чаша для рису
E Ємність для збирання соків
F Резервуар для води
G Нагрівальний елемент
H Основа
I Індикатор рівня води
J Висувний контейнер для доливання води
K Панель керування
L Програми
M Сенсорна клавіша «Режим»
N Сенсорна клавіша «Запуск із затримкою»
O Сенсорна клавіша «Запуск/зупинка»
P Сенсорні клавіші «+» і «–»
Q Екран
R Індикатор запуску із затримкою
S Індикатор функції збереження тепла

ПРОГРАМИ

P1 Овочі швидкого приготування
P2 Овочі тривалого приготування
P3 Риба
P4 Рис / Крупи / Бобові
P5 Біле м'ясо
P6 Розморожування
P7 Розігрівання
P8 Збереження тепла

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед першим використанням

- **Зніміть із дисплея захисну плівку.**
- За допомогою вологої губки з неабразивного матеріалу очистьте резервуар для води й основу.
- «Вимийте всі знімні частини в теплій воді з миючим засобом, прополощіть і витріть їх насухо (рис. 1–5).
- Наповніть резервуар для води до позначки максимального (1,2 л) рівня (рис. 6).»
- Установіть ємність для збирання соків на резервуар для води (рис. 7).
- Помістіть чаші 1, 2 і 3 і кришку так, щоб отвори для пари на кришці були в задній частині приладу (рис. 12).
- Підключіть шнур живлення приладу в розетку (рис. 13) і, не додаючи будь-які інгредієнти, запустіть цикл приготування тривалістю 10 хвилин.
- Після завершення циклу випорожніть і сполосніть резервуар для води.
- **У жодному разі не занурюйте електричну основу приладу у воду чи будь-яку іншу рідину (див. рис. 8).**

2. Використання приладу

У резервуар для води заборонено додавати спеції, трави або будь-яку рідину, крім води. Перш ніж почати роботу з пароваркою, переконайтеся, що резервуар для води заповнений до позначки максимального рівня.

- Чашкою налийте воду в резервуар до позначки максимального рівня (рис. 6).
- Щоразу використовуйте свіжу воду, наливаючи її до позначки максимального рівня.
- Підготуйте інгредієнти та помістіть їх у чаші (рис. 8).
- Складіть чаші в правильній послідовності.
- Щоб приготувати яйця, помістіть їх у спеціальні тримачі в чаші 1 (рис. 11).
- Закрийте чашу кришкою (рис. 12).
- Підключіть шнур живлення приладу в розетку (рис. 13) Пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте прилад на плиті або будь-якій гарячій поверхні

3. Вибір автоматичного режиму приготування страв

- Щоб вибрати режим приготування страви, натискайте сенсорну клавішу «Режим», доки не відобразиться потрібний режим (P1–P8) (рис. 14 і 15).
- Щоб скоригувати тривалість приготування, скористайтеся сенсорними клавішами «+»/«–». (Див. таблиці приготування страв або рецепти.)
- Щоб почати процес приготування, натисніть сенсорну клавішу Start/Stop (рис. 16).
- На екрані відобразиться символ ⌇⌇⌇.

4. Вибір тривалості вручну

- Натискаючи сенсорні клавіші «+»/«–» (рис. 21, 22), установіть тривалість приготування у хвилинах. (Див. таблиці приготування страв або рецепти.)
- Щоб почати процес приготування, натисніть сенсорну клавішу Start/Stop.
- На екрані відобразиться символ ⌇⌇⌇.

ПРИМІТКА.

- На екрані відображається час, що залишився, і запускається хвилинний таймер зворотного відліку. Тривалість приготування вибирається і відображається у хвилинах. Лише відлік інтервалу менше 1 хвилини здійснюється в секундах.
- Під час приготування страви її тривалість можна змінити в будь-який час натисканням сенсорної клавіші «+» або «–».
- Тривале натискання сенсорної клавіші «+» або «–» дозволяє швидше збільшувати або відповідно зменшувати значення тривалості на екрані.
- Тривале натискання Start/Stop під час вибору скасовує значення тривалості та налаштування програми.

5. Під час приготування страви

- **Прилад залишається гарячим. Під час приготування страви не торкайтеся його поверхонь. Тримайте прилад за ручки.**
- Прилад припиняє нагрівання, якщо резервуар для води порожній. Щоб у разі потреби додати воду під час приготування, налийте потрібну кількість, скориставшись висувним контейнером для доливання води (рис. 23 і 24).
- Щоб призупинити роботу приладу, швидко натисніть Start/Stop. У разі роботи з чашами під час приготування страви використовуйте ручки. Щоб відновити процес приготування, знову натисніть Start/Stop.
- Щоб перемістити прилад під час приготування страви, надягніть кухонні рукавиці та посуньте його, стежачи за тим, щоб не розлити воду.
- Під час приготування страви не відкривайте кришку. Також стежте за тим, щоб отвори для пари на кришці завжди були відкритими.

UK

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

- Перш ніж запланувати запуск із затримкою, за допомогою сенсорної клавіші «Режим» виберіть програму приготування страви або, скориставшись сенсорною клавішею «+» або «–», вручну встановіть тривалість приготування.
- Натисніть сенсорну клавішу (рис. 28). На екрані почне світитися символ .
- Скориставшись сенсорною клавішею «+» або «–» (рис. 29), виберіть час запуску із затримкою. Час можна збільшувати з кроком 15 хвилин, а потім із кроком в одну годину.
- Щоб запустити таймер відліку затримки до запуску, натисніть сенсорну клавішу Start/Stop. Прилад автоматично почне цикл приготування, коли таймер відліку затримки відобразить «00».
- Щоб змінити час запуску із затримкою, натисніть і утримуйте сенсорну клавішу Start/Stop. Щоб налаштувати таймер запуску із затримкою, повторіть наведені вище кроки.

Увага! Переконайтеся, що в резервуарі достатній рівень води.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

- Перш ніж запустити програму, переконайтеся, що резервуар заповнено водою.
- Виберіть програму P6 ❄, натискаючи сенсорну клавішу «Режим», доки на екрані не відобразиться P6.
- Щоб запустити програму, натисніть Start/Stop.
- Тривалість розморожування за замовчуванням становить 10 хвилин. Щоб скоригувати налаштування, скористайтеся сенсорними клавішами «+» і «–».

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМУВАННЯ

- Перш ніж запустити програму, переконайтеся, що резервуар заповнено водою.
- Щоб запустити функцію збереження тепла, виберіть програму P8 ≀≀≀, натискаючи сенсорну клавішу «Режим», доки на екрані не відобразиться P8.
- Щоб запустити програму, натисніть Start/Stop. На екрані відобразиться символ ≀≀≀.
- Тривалість розморожування за замовчуванням становить 30 хвилин. Щоб скоригувати налаштування, скористайтеся сенсорними клавішами «+» і «–».

ПОВТОРНИЙ НАГРІВ

- Перш ніж запустити програму, переконайтеся, що резервуар заповнено водою.
- Щоб розігріти страву, виберіть програму P7 .
- Щоб запустити програму, натисніть Start/Stop.
- Тривалість розморожування за замовчуванням становить 10 хвилин. Щоб скоригувати налаштування, скористайтеся сенсорними клавішами «+» і «–».

КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Завершивши приготування страви, прилад припиняє роботу автоматично.
- Лунає звуковий сигнал таймера, на якому відображається «00» (рис. 17).
- Щоб зупинити пристрій, натисніть сенсорну клавішу Start/Stop.
- Перевірте готовність страви.
- Якщо вона не приготувалася, заповніть резервуар для води та перезапустіть процес приготування.
- Зніміть кришку, тримаючи її за ручку (рис. 18).
- Вийміть чаші, тримаючи їх за ручки (рис. 19).
- Для роботи з кришкою, чашами, чашею для рису та ємністю для збирання соків надягайте кухонні рукавиці.
- Подайте страву.
- Витягніть шнур живлення приладу з електричної розетки (рис. 20).
- Дайте приладу охолонути протягом 20 хвилин і перевірте, чи достатньо холодний соковідбірник перед видаленням.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Обережно переносьте зняту кришку. Унаслідок конденсації пари утворюються краплі води.**

Завантажити книгу рецептів

UK

ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Наведений час приготування є приблизним і може змінюватися залежно від розміру порції, вільного місця між продуктами, їх кількості та індивідуальних уподобань.
Відрегулюйте час приготування відповідно до кількості інгредієнтів.
У разі використання продуктів з різною тривалістю приготування: помістіть продукти, які готуються найдовше, у нижній кошик. Під час роботи приладу установіть другий кошик із продуктами, які потребують менше часу на приготування, і в разі потреби додайте третій кошик з інгредієнтами, які готуються найшвидше.»
Для роботи з кошиками під час приготування страви надягайте кухонні рукавиці.

Овочі

Продукт	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Спаржа	Свіжий	500 г	30-35 хв	P2	
Баклажан	Свіжий	400 г	15-20 хв	P1	Скибочки (1 см)
Броколі	Свіжий	500 г	25-30 хв	P2	Невеликі суцвіття
Морква	Свіжий	300 г	22-27 хв	P1	Тонко нарізані скибочки (3 мм)
Капуста	Свіжий	600 г	30-35 хв	P2	Без листя
Цвітна капуста	Свіжий	1 середній	40-45 хв	P2	Невеликі суцвіття
Кабачок	Свіжий	600 г	20 хв	P1	Нарізаючи скибочками, пам'ятайте, що кількість понад 1,5 кг може призвести до переливання соку.
Цикорій	Свіжий	4	20-25 хв	P1	Переріжте навпіл
Зелена квасоля	Свіжий	450 г	35-40 хв	P2	
	Заморожений	400 г	30-35 хв	P2	
Цибуля-порей	Свіжий	500 г	35-40 хв	P2	
Гриби	Свіжий	500 г	15-20 хв	P1	Наріжте скибочками
Горошок	Заморожений	300 г	30-35 хв	P2	Використовуйте чашу для рису.
Картопля	Свіжий	600 г	35-40 хв	P2	Наріжте скибочками (0,5–1 см)
Шпинат	Свіжий	300 г	15-20 хв	P1	
	Заморожений	300 г	20-25 хв	P1	
Солодкий перець	Свіжий	250 г	20-25 хв	P1	Наріжте четвертинками

Риба - Молюски

Приготування	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Рибне філе (тріска, пікша, камбала, палтус…)	Свіжий	550 г	15-20 хв	P3	
	Заморожений	400 г	15-20 хв	P3	
Філе лосося	Свіжий	600 г	15-20 хв	P3	
Великі креветки	Свіжий	200 г	15-20 хв	P3	
Мілкі креветки	Свіжий	200 г	20-25 хв	P3	

М'ясо - Птиця

Приготування	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Курячі стегна	Свіжий	3	30-35 хв	P5	
Куряча грудка (без кісток)	Свіжий	300 г	20-25 хв	P5	Товщина: приблизно 2,5 см
Курячі гомілки	Свіжий	450 г	25-30 хв	P5	

UK

яйця

Приготування	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Варені круті яйця	-	6	15-20 хв	-	
Варені некруті яйця	-	6	12 хв	-	

Рис - Крупи - Бобові

Приготування	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Білий довгозернистий рис або басматі		125 г + 200 мл води	35-40 хв	P4	Перед приготуванням добре промийте рис. У чашу для рису насипте рис і додайте воду.
Манна крупа	манної крупи середнього помелу	125 г + 200 мл води	10-15 хв	P1	Використовуйте чашу для рису для приготування.

Фрукти

Приготування	Тип	Кількість	Час приготування	Режим	Рекомендації
Яблука	Свіжий	4	25 хв	-	Розріжте на четвертинки
Банани	Свіжий	4	10-15 хв	-	Цілий фрукт

ПОРАДИ ТА ТЕХНІКИ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

- Не щільно закладайте продукти в кошики для приготування на парі. У кошику має залишатися простір для належної циркуляції пари.
- Щоб отримати оптимальні результати, використовуйте шматочки (наприклад, картоплі, овочів, курячого філе) приблизно однакового розміру, щоб вони приготувалися одночасно. Розмір і товщина закладених продуктів впливають на тривалість приготування.
- Не намагайтеся занадто часто піднімати кришку, щоб перевірити процес готування страви, оскільки це призведе до зменшення кількості пари та збільшення тривалості приготування.
- Якщо за рецептом потрібно використання харчової плівки, обов'язково вибирайте універсальну плівку, придатну для мікрохвильових печей. Плівка часто застосовується для запобігання утворенню конденсату і псуванню чутливих продуктів, як-от яєчний заварний крем. Не заміняйте плівку на фольгу, оскільки це призводить до збільшення тривалості приготування на парі.
- Для приготування на парі вибирайте продукти відповідного розміру, щоб вони могли поміститися в кошик, зокрема ті продукти, які готуються без поділу на частини, наприклад, риба.
- Надати тонкого аромату страві, приготованій на парі, можна шляхом додавання свіжої зелені, скибочок лимона або апельсина, часнику й цибулі. Їх можна покласти на дно кошика для приготування на парі або безпосередньо на продукти.
- Щоб надати чудового смаку, соковитості й ніжності м'ясу, птиці або рибі, замаринуйте продукт на кілька годин перед приготуванням на парі. Можна зробити простий маринад, змішавши вино та свіжу зелень, або використати пряну суміш для барбекю або тандурі.
- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед приготуванням на парі. Усі види морепродуктів, птиця і м'ясо мають бути повністю розмороженими перед приготуванням на парі.
- Для рецептів, тривалість приготування за якими перевищує 45 хвилин, під час приготування на парі потрібно доливати холодну воду у висувний контейнер для доливання води.
- Щоб виконати будь-які дії з кришкою кошиків або чашею для рису під час або після приготування, обов'язково надягайте кухонні рукавиці.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Чищення пароварки

- Відключіть прилад від електричної мережі.
- Перед чищенням дочекайтеся повного охолодження приладу.
- Перш ніж випорожнити ємність для збирання соків і резервуар для води, переконайтеся, що прилад достатньо охолонув.
- За допомогою вологої губки з неабразивного матеріалу очистьте резервуар для води й основу.
- Вимийте всі знімні частини в теплій воді з миючим засобом, сполосніть і витріть їх насухо (рис. 1–5).
- Не занурюйте електричну основу приладу у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Видалення накипу з пароварки

Для забезпечення оптимальних результатів видаляйте накип після кожного восьмого використання приладу.

Виконайте наведені далі дії.

- Витягніть ємність для збирання соків.
- Налийте в резервуар для води 150 мл білого оцту (рис. 25). (Продається в господарських магазинах.)
- Туди ж долийте холодну воду до позначки максимального рівня (рис. 25).
- Залиште на ніч для видалення накипу (рис. 26).
- Вилийте воду з оцтом (рис. 27).
- Кілька разів промийте резервуар для води теплою водою.
- Не використовуйте будь-які інші засоби для видалення накипу.

Примітка. Регулярне видалення накипу є запорукою правильної роботи приладу.

Зберігання пароварки

- Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.
- Установіть ємність для збирання соків на резервуар для води.
- Чашу для рису слід перевернути на ємності для збирання соку (рис. 30).
- Перевернувши чашу 1 дном догори, помістіть її на основу приладу (рис. 31).
- Перевернувши чашу 2 дном догори, помістіть її на чашу 1.
- Перевернувши чашу 3 дном догори, помістіть її на чашу 2 (рис. 31).
- Зверху накрийте кришкою (рис. 32).
- Зберігайте в сухому, чистому та захищеному від вібрацій місці.

UK

ТЕХНІЧНИЙ ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Коригувальні дії
Прилад не працює.	Прилад неправильно підключений до електромережі.	Переконайтеся, що прилад належним чином під'єднано до електричної розетки.
Прилад не нагрівається.	Не натиснуто сенсорну клавішу (Start Stop).	Натисніть сенсорну клавішу (Start Stop). На екрані ⌇⌇⌇ відобразиться символ
	Резервуар не заповнено водою.	Наповніть резервуар водою до позначки максимального рівня.
Екран світиться, але прилад не нагрівається.	Несправність нагрівального елемента.	Зверніться в службу гарантійного та післягарантійного обслуговування.
Страва не повністю приготувалася.	У резервуарі немає чи недостатньо води.	Перевіряйте рівень води в резервуарі перед запуском приладу та під час приготування. Якщо рівень води під час приготування буде недостатнім для утворення пари, прилад не зможе продовжувати готувати страву.
	Кількість продуктів завелика для вибраної тривалості приготування.	Збільшите час приготування.
З корпусу приладу витікає вода.	Навколо нагрівального елемента може утворитися витікання води.	Передайте прилад в авторизований сервісний центр.
З боків приладу виходить пара.	Чаші неправильно встановлені одна на одну.	Переконайтеся, що чаші встановлені належним чином і в правильній послідовності.
	Відкрито висувний контейнер для доливання води.	Переконайтеся, що висувний контейнер закритий правильно.
Страва готується довше, ніж зазвичай.	На нагрівальному елементі утворився накип.	Видаліть накип із нагрівального елемента. Див. розділ «Обслуговування і чищення».

POPIS

A Víko
B Rukojeti
C Napařovací košíky
D Miska na rýži
E Nádobka na šťávu
F Nádržka na vodu
G Topné těleso
H Základna
I Ukazatel hladiny vody
J Zásuvka pro doplňování vody
K Ovládací panel
L Programy
M Dotykový ovladač „Režim“
N Dotykový ovladač „Odložené spuštění“
O Dotykový ovladač Start / Stop
P Dotykový ovladač + / -
Q Displej
R Ukazatel odleženého spuštění
S Ukazatel udržování teploty

PROGRAMY

P1 Krátkodobé vaření zeleniny
P2 Dlouhodobé vaření zeleniny
P3 Ryby
P4 Rýže, obiloviny, luštěniny
P5 Bílé maso
P6 Rozmrazování
P7 Ohřívání
P8 Udržování teploty

CS

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Před prvním použitím

- **Odstraňte z obrazovky ochrannou nálepku. Vyčistěte nádržku na vodu a základnu pomocí navlhčené neabrazivní houbičky.”**
- Omyjte všechny vyjímatelné části teplou vodou a saponátem, poté je opláchněte a osušte – obr. 1–5. Naplňte nádržku vodou na maximální hladinu (1,2 l) – obr. 6.
- Umístěte nádobku na šťávu na nádržku na vodu – obr. 7.
- Umístěte misky 1, 2 a 3 a víko tak, aby se otvory pro výstup páry nacházely na zadní části výrobku – obr. 12.
- Připojte spotřebič – obr. 13. Zahajte 10minutový cyklus vaření bez přidaných ingrediencí.
- Na konci cyklu vyprázdněte nádržku na vodu a vypláchněte ji.
- **Základní elektrickou jednotku nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny – obr. 8. - fig 4.**

2. Použití spotřebiče

Do nádržky na vodu nesypte koření ani nenalévejte jinou tekutinu než vodu. Před použitím napařovače se ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna vodou po maximální hladinu..

- Pomocí konvice nalijte vodu do nádržky na vodu až po maximální hladinu – obr. 6.
- Při každém použití použijte čerstvou vodu a zkontrolujte, zda je nádržka na vodu naplněna po maximální hladinu.

- Připravte jídlo a vložte je do misek – obr. 8.
- Umístěte misky ve správném pořadí.
- Chcete-li vařit vejce, umístěte je do vestavěných držáků v misce 1 – obr. 11.
- Nasaďte víko na misku – obr. 12.
- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky – obr. 13. Ozve se pípnutí.

POZNÁMKA: Nikdy nepoužívejte spotřebič na plotýnce nebo jiném horkém povrchu.

3. Výběr automatických režimů vaření

- Chcete-li vybrat režim vaření, stiskněte a podržte dotykový ovladač pro volbu režimu, dokud se nezobrazí požadovaný režim (P1 až P8) – obr. 14 a 15.
- Dobu vaření můžete upravit pomocí dotykových ovladačů + / -. (viz tabulky pro přípravu pokrmů nebo recepty)
- Stisknutím dotykového ovladače (Start/Stop) zahajte vaření – obr. 16.
- Na obrazovce se zobrazí symbol ⌇⌇⌇.

4. Ruční nastavení času

- Nastavte dobu vaření v minutách pomocí dotykových ovladačů + / – obr. 21 a 22. (viz tabulky pro přípravu pokrmů nebo recepty).
- Stisknutím dotykového ovladače (Start/Stop) zahajte vaření.
- Na obrazovce se zobrazí symbol ⌇⌇⌇.

POZNÁMKA:

- Zobrazí se zbývající čas a začne odpočítávání minut. Čas se vybírá a zobrazuje v minutách. V sekundách se zobrazí pouze zbývající doba pod 1 minutu.
- Čas lze kdykoli během vaření změnit pomocí dotykových ovladačů + / -.
- Dlouhým stisknutím dotykového ovladače + / - můžete zvyšovat či zkracovat dobu vaření rychleji.
- Během výběru dlouhým stisknutím tlačítka (Start/Stop) zrušíte nastavení doby vaření a programu.

5. Během vaření

- **Spotřebič zůstává horký. Během vaření se nedotýkejte horkých povrchů výrobku. Používejte rukojeti.**
- Pokud je nádržka na vodu prázdná, spotřebič přestane ohřívat. Během vaření, je-li to nutné, přidejte vodu do zásuvky pro doplňování vody – obr. 23 a 24.
- Spotřebič lze krátce pozastavit stisknutím tlačítka (Start/Stop). Při manipulaci s miskami během vaření používejte rukojeti. Opětovným stisknutím tlačítka (Start/Stop) vaření znovu zahájíte.
- Pokud potřebujete spotřebič během vaření přemístit, použijte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k rozlití vody.
- (přidat novou odrážku) Během vaření neotevírejte víko. Také se ujistěte, že nejsou zakryté otvory pro výstup páry na víku.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΝΑΡΞΗ

- Před naplánováním odloženého spuštění vyberte program vaření pomocí dotykového ovladače „Režim“ nebo ručně nastavte čas pomocí dotykového ovladače + / -.
- Stiskněte dotykový ovladač – obr. 28. Na obrazovce zabliká symbol .
- Pomocí dotykových ovladačů + / - vyberte dobu odloženého spuštění – obr. 29. Můžete ji zvyšovat o 15minutové intervaly a pak o hodinu.
- Stiskněte tlačítko (Start/Stop) a časovač odloženého spuštění začne odpočítávat. Jakmile časovač odloženého spuštění dosáhne hodnoty 00, spotřebič automaticky nastaví cyklus vaření.

Chcete-li změnit čas odloženého spuštění, stiskněte na dlouhou dobu tlačítko (Start/Stop). Opakováním výše uvedených kroků nastavte časovač odloženého spuštění.

Upozornění: Zkontrolujte, zda je nádržka dostatečně naplněna vodou.

ROZMRAZOVÁNÍ

- Před spuštěním programu se ujistěte, že je nádržka plná vody.
- Vyberte program P6 ❄ stisknutím dotykového ovladače Režim, dokud se na obrazovce nezobrazí P6.
- Stisknutím tlačítka (Start/Stop) spusťte program.
- Doba je přednastavená na 10 minut. Můžete ji však nastavit pomocí ovládacích ovladačů + / -.

CS

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLA

- Před spuštěním programu se ujistěte, že je nádržka plná vody.
- Chcete-li aktivovat funkci „Udržování teploty“, vyberte program P8 ⌇⌇⌇ stisknutím dotykového ovladače Režim, dokud se na obrazovce nezobrazí P8.
- Stisknutím tlačítka (Start/Stop) spusťte program. Na obrazovce se zobrazí symbol ⌇⌇⌇.
- Doba je přednastavená na 30 minut. Můžete ji však nastavit pomocí ovládacích ovladačů + / -.

OHŘÍVÁNÍ

- Před spuštěním programu se ujistěte, že je nádržka plná vody.
- Potraviny můžete ohřívat výběrem programu P7 .
- Stisknutím tlačítka (Start/Stop) spusťte program.
- Doba je přednastavená na 10 minut. Můžete ji však nastavit pomocí ovládacích ovladačů + / -.

KONEC VAŘENÍ

- Po dokončení vaření se spotřebič automaticky zastaví.
- Časovač zapípá a na obrazovce se zobrazí hodnota 00 – obr. 17.
- Chcete-li spotřebič zastavit, stiskněte tlačítko (Start Stop).
- Zkontrolujte pokrm.
- Pokud pokrm ještě není připraven, zkontrolujte, zda je nádržka na vodu plná vody, a znovu spusťte vaření.
- Sejměte víko pomocí rukojeti – obr. 18.
- Vyjměte misky pomocí rukojetí – obr. 19.
- K manipulaci s víkem, miskami, nádobou na rýži a nádobou na šťávu použijte kuchyňské chňapky.
- Podávejte pokrm.
- Odpojte spotřebič ze sítě – obr. 20.
- Nechte přístroj 20 minut vychladnout a zkontrolujte, zda je nádoba na šťávu dostatečně studená před jeho odstraněním.
- **VAROVÁNÍ! Víko zvedejte opatrně. Kondenzace páry vytváří kapičky vody.**

Stáhněte si knihu receptů

TABULKA ČASŮ VAŘENÍ

Doba přípravy je přibližná a může se lišit v závislosti na velikosti pokrmu, prostoru mezi jídlem, množství jídla a individuálních preferencích.
Upravte dobu přípravy podle množství. V případě potravin s různou dobou přípravy: potraviny, které vyžadují k přípravě nejdelší dobu, umístěte do spodního koše. Během přípravy přidejte druhý košík s potravinami, které vyžadují k přípravě kratší dobu, a v případě potřeby přidejte třetí košík s potravinami, které je možné připravit nejrychleji.
K manipulaci s košíky a víkem během přípravy používejte kuchyňské chňapky.

Zelenina

Potravina	Typ	Množství	Doba přípravy	Režim	Doporučení
chřest	Čerstvé	500 g	30-35 min	P2	
lilek	Čerstvé	400 g	15-20 min	P1	Plátky (1 cm)
brokolice	Čerstvé	500 g	25-30 min	P2	Malé růžičky
mrkev	Čerstvé	300 g	22-27 min	P1	Nakrájené na tenké plátky (3 mm)
zelí	Čerstvé	600 g	30-35 min	P2	Zbavení se listů
květák	Čerstvé	1 střední	40-45 min	P2	Malé růžičky
cuketa	Čerstvé	600 g	20 min	P1	Při krájení plátků buďte opatrní, šťáva by mohla přetéct, pokud množství přesáhne 1,5 kg.
čekanka	Čerstvé	4	20-25 min	P1	Nakrájet na půl
zelené fazole	Čerstvé	450 g	35-40 min	P2	
	Zmrazené	400 g	30-35 min	P2	
pórek	Čerstvé	500 g	35-40 min	P2	
houby	Čerstvé	500 g	15-20 min	P1	Nakrájené
hrách	Zmrazené	300 g	30-35 min	P2	Použijte nádobu na rýži.
brambory	Čerstvé	600 g	35-40 min	P2	Nakrájet na plátky (0,5–1 cm)
špenát	Čerstvé	300 g	15-20 min	P1	
	Frozen	300 g	20-25 min	P1	
nepálivé papriky	Čerstvé	250 g	20-25 min	P1	Nakrájet na čtvrtky

CS

Ryby - měkkýši

Příprava	Typ	Množství	Doba přípravy	Režim	Doporučení
Rybí filé (treska obecná, treska jednoskvrnná, platýs, mořský jazyk...)	Čerstvé	550 g	15-20 min	P3	
	Zmrazené	400 g	15-20 min	P3	
Filé z lososa	Čerstvé	600 g	15-20 min	P3	
Krevety	Čerstvé	200 g	15-20 min	P3	
Garnát	Čerstvé	200 g	20-25 min	P3	

Maso - drůbež

Příprava	Typ	Množství	Doba vaření:	Režim	Doporučení
Kuřecí stehna	Čerstvé	3	30-35 min	P5	
Kuřecí prsa (vykostěná)	Čerstvé	300 g	20-25 min	P5	About 2.5 cm thickness
Kuřecí paličky	Čerstvé	450 g	25-30 min	P5	

Vejce

Příprava	Typ	Množství	Doba vaření:	Režim	Doporučení
Vejce natvrdo	-	6	15-20 min	-	
Vejce vařená naměkko	-	6	12 min	-	

Rýže - Obiloviny - Luštěniny

Příprava	Typ	Množství	Doba přípravy	Režim	Doporučení
Bílá dlouhozrnná nebo rýže Basmati		125 g + 200 ml of vody	35-40 min	P4	Před vařením rýži důkladně omyjte. Nasypte rýži do nádoby na rýži.
Semolina	středně hrubou semolinou.	125 g + 200 ml of vody	10-15 min	P1	Použijte nádobu na rýži

Ovoce

Příprava	Typ	Množství	Doba přípravy	Režim	Doporučení
Jablka	Čerstvé	4	25 min	-	Nakrájet na čtvrtky
Banány	Čerstvé	4	10-15 min	-	Celé

TIPY A TECHNIKY NAPAŘOVÁNÍ

- Nedávejte do napařovacích košíků příliš mnoho potravin. Ponechte dostatek místa pro co největší cirkulaci páry.
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte kousky potravin přibližně stejné velikosti (jako brambory, zelenina a kuřecí prsa), aby vaření probíhalo rovnoměrně. Velikost a tloušťka potraviny má vliv na dobu přípravy.
- Vyvarujte se častému zvedání víka a kontrole průběhu přípravy, protože tak dochází ke ztrátě páry a prodloužení doby přípravy.
- Pokud recept vyžaduje použití potravinové fólie, vždy používejte univerzální typ vhodný pro použití v mikrovlnných troubách. Potravinová folie se často používá k zabránění tvorby kondenzace a zkažení choulostivých potravin, jako jsou vaječné krémy. Nepoužívejte potravinovou fólii, protože tak dojde k prodloužení doby napařování.
- V případě napařování vybírejte vhodnou velikost potravin, aby se vešly do napařovacího košíku, zejména pokud jsou vcelku, jako například ryby.
- Potravinám připravovaným v páře lze dodat jemnou chuť přidáním čerstvých bylinek, plátků citronu nebo pomeranče, česneku a cibule. Ty lze do napařovacího košíku umístit buď přímo pod potravinu, nebo na ni.
- Chcete-li dodat masu, drůbeži a rybám lahodnou chuť a připravit je měkké a šťavnaté, naložte je na několik hodin před napařováním do marinády. Marinádu může klidně tvořit jen směs vína a čerstvých bylin, nebo pikantní grilovací koření nebo směs tandoori.
- Zmrazenou zeleninu lze napařovat před předešlého rozmrazování. Měkkýše, drůbež a maso je však před napařováním nutné zcela rozmrazit.
- U některých receptů s dobou přípravy delší než 45 minut bude nutné během napařování doplnit do patřičné zásuvky studenou vodu.
- Při manipulaci s víkem a košíky nebo nádobou na rýži během přípravy či po ní vždy používejte kuchyňské chňapky.

Čištění napařovače

- Spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Před vyprázdněním nádobky na šťávu a nádržky na vodu zkontrolujte, zda spotřebič dostatečně vychladl.
- Vyčistěte nádržku na vodu a základnu pomocí vlhké neabrazivní houbičky.
- Omyjte všechny vyjímatelné části teplou vodou a saponátem nebo pomocí myčky a poté je opláchněte a osušte – obr. 1–5.
- Základní elektrickou jednotku neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky.

Odstranění usazenin vodního kamene z parního hrnce

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud napařovač po každých 8 použitích zbavíte vodního kamene.

Postup:

- Vyjměte nádobku na šťávu.
- Do nádržky nalijte 150 ml bílého octa – obr. 25. (k dispozici v obchodech s hardwarem)
- Nakonec nalijte studenou vodu do nádržky až po maximální hladinu – obr. 25.
- Nechte přes noc odstranit vodní kámen – obr. 26.
- Vyprázdněte vodu a ocet – obr. 27.
- Vnitřní část nádržky na vodu několikrát opláchněte teplou vodou.
- Nepoužívejte jiné produkty pro odstraňování vodního kamene.

Poznámka: Aby mohl spotřebič správně fungovat, je nutné jej pravidelně zbavovat vodního kamene.

Uložení parníku

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.
- Nasaďte nádobku na šťávu na nádržku na vodu. Nádoba na rýži by se měla přetočit na nádobku na šťávu – obr. 30.
- Umístěte nádobu 1 vzhůru nohama na základnu produktu – obr. 31.
- Umístěte nádobu 2 vzhůru nohama na nádobu 1.
- Umístěte nádobu 3 vzhůru nohama na nádobu 2 – obr. 31.
- Umístěte víko na horní část – obr. 32.
- Skladujte na suchém, čistém a stabilním místě.

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není správně připojen k elektrické síti.	Ujistěte se, že je spotřebič řádně zapojen do zásuvky.
Spotřebič se neohřívá.	Nestiskli jste dotykový ovladač Start / Stop.	Stiskněte dotykový ovladač Start / Stop (Start Stop). Na obrazovce se zobrazí symbol ⌇⌇⌇
	V nádržce není voda.	Naplňte nádržku na vodu vlažnou vodou po maximální hladinu.
Obrazovka se rozsvítí, ale přístroj se nezahřívá.	Problém s topným tělesem.	Obraťte se na poprodejní servis.
Pokrm není uvařen.	V nádržce není voda nebo jí je nedostatek.	Před vařením a během něj zkontrolujte hladinu vody. Pokud během vaření dojde voda, spotřebič nebude produkovat áru a jídlo se přestane připravovat.
	Doba přípravy je příliš krátká s ohledem na množství jídla.	Prodlužte dobu přípravy.
Z těla vychází voda.	Kolem topného tělesa může docházet k úniku vody.	Dejte spotřebič do autorizovaného servisního střediska.
Ze strany spotřebiče uniká pára.	Nádoby nejsou na sobě správně nasazené.	Zkontrolujte, zda jsou nádoby nasazené správně a ve správném pořadí.
	Zásuvka pro doplňování vody je otevřená.	Zkontrolujte, zda je správně zavřená.
Příprava jídla trvá déle než obvykle.	Na topném tělesu jsou usazeniny.	Odstraňte usazeniny z topného tělesa. Viz část „Údržba a čištění“.

CS

POPIS

A Veko
B Rukoväti
C Naparovacie košíky
D Misa na ryžu
E Zberná nádobka na šťavu
F Nádržka na vodu
G Ohrevné teleso
H Základňa
I Indikátor hladiny vody
J Výsuvný diel na doplnenie vody
K Ovládací panel
L Programy
M Dotykové pole „Režim“
N Dotykové pole „Odložené spustenie“
O Dotykové pole Štart/stop
P Dotykové polia +/-
Q Displej
R Indikátor odloženého spustenia
S Indikátor udržiavania v teple

PROGRAMY

P1 Krátka príprava zeleniny
P2 Dlhá príprava zeleniny
P3 Ryba
P4 Ryža Obilniny Strukoviny
P5 Biele mäso
P6 Rozmrazovanie
P7 Zohrievanie
P8 Udržiavanie v teple

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

1. Pred prvým použitím

- **Odstráňte ochrannú nálepku z obrazovky.**
- Všetky oddeliteľné časti umyte teplou vodou a čistiacim prostriedkom, opláchnite a vysušte – obr. 1-5. Nádrž naplňte vodou po maximálnu úroveň (1,2 l) – obr. 6.
- Zbernú nádobku na šťavu umiestnite na nádržku na vodu – obr. 7.
- Misu 1, 2 a 3 umiestnite spolu s vekom tak, aby boli výstupné otvory pary v zadnej časti produktu – obr. 12.
- Spotrebič zapojte do elektrickej siete – obr. 13 a spustite 10-minútový cyklus prípravy bez prísad vnútri.
- Na konci cyklu nádržku na vodu vylejte a opláchnite.
- **Elektrickú základňu nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny – obr. 8.**

2. Používanie spotrebiča

V nádržke na vodu nepoužívajte dochucovadlá, bylinky ani iné kvapaliny než vodu z vodovodu. Pred použitím parného hrnca skontrolujte, či je nádržka na vodu naplnená vodou po maximálnu úroveň..

- Krčahom nalejte vodu do nádržky až po maximálnu úroveň – obr. 6.
- Pri každej príprave jedla použite čerstvú vodu a skontrolujte, či je nádržka na vodu naplnená po maximálnu úroveň.
- Pripravte si potraviny a vložte ich do mís – obr. 8.

- Misy umiestnite v správnom poradí.
- Ak chcete variť vajcia, umiestnite ich do zabudovaného držiaka na vajcia v mise 1 – obr. 11.
- Na misu nasaďte veko – obr. 12.
- Zapojte spotrebič do elektrickej siete – obr. 13. Budete počuť pípnutie.

POZNÁMKA: Spotrebič nikdy nepoužívajte na varnej doske alebo na horúcom povrchu

3. Výber režimov automatickej prípravy jedla

- Na výber režimu prípravy jedla stláčajte dotykové pole Režim, až kým sa nezobrazí požadovaný režim (P1 až P8) – obr. 14 a 15.
- Čas prípravy jedla môžete upraviť pomocou dotykových polí +/-. (Pozri tabuľky prípravy alebo recepty)
- Stlačením dotykového poľa (Start/Stop) spustíte prípravu jedla – obr. 16.
- Na displeji sa zobrazí symbol ⌇⌇⌇.

4. Manuálny výber času

- Čas prípravy jedla nastavte v minútach pomocou dotykových polí +/- – obr. 21 a 22. (Pozri tabuľky prípravy alebo recepty).
- Stlačením dotykového poľa (Start/Stop) spustite prípravu jedla.
- Na displeji sa zobrazí symbol ⌇⌇⌇.

POZNÁMKA:

- Zobrazí sa zostávajúci čas a začne sa odpočítavanie po minútach. Zvolí sa čas a zobrazí sa v minútach. Len zostávajúci čas pod 1 minútu sa bude zobrazovať v sekundách.
- Čas je možné kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť pomocou dotykových polí +/-.
- Dlhým stlačením dotykových polí + alebo - môžete čas prípravy jedla zvýšiť alebo znížiť rýchlejšie.
- Počas výberu dlhým stlačením poľa (Start/Stop) zrušíte nastavenia času a programu.

5. Počas prípravy jedla

- **Spotrebič zostáva horúci. Počas prípravy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Použite rukoväti.**
- Spotrebič zostáva horúci. Počas prípravy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Použite rukoväti.
- Ak je nádržka na vodu prázdna, spotrebič prestane hriať. Ak je počas prípravy jedla potrebné pridať vodu, urobte to prostredníctvom výsuvného dielu na doplnenie vody – obr. 23 a 24.
- Spotrebič je možné pozastaviť krátkym stlačením poľa (Start/Stop). Ak potrebujete manipulovať s misami počas prípravy jedla, použite rukoväti. Opätovným stlačením (Start/Stop) znova spustíte prípravu jedla.
- Ak potrebujete počas prípravy jedla spotrebič presunúť, premiestite ho naplocho pomocou kuchynských rukavíc, aby ste zabránili rozliatiu vody.
- (Pridať novú odrážku) Počas prípravy jedla dávajte pozor, aby sa neotvorilo veko. Taktiež dajte pozor, aby neboli zablokované výstupné otvory pary na veku.

SK

ONESKORENÝ ŠTART

- Pred naprogramovaním odloženého spustenia vyberte program prípravy pomocou dotykového poľa „Režim“ alebo manuálne nastavte čas pomocou dotykových polí +/-.
- Stlačte dotykové pole – obr. 28. Na displeji zabliká symbol .
- Čas odloženého spustenia zvolte pomocou dotykových polí +/- – obr. 29. Môžete ho zvyšovať v 15-minútových intervaloch a následne o hodinu.
- Stlačte Start/Stop a časovač odloženého spustenia začne odpočítavať. Spotrebič automaticky spustí cyklus prípravy jedla, keď bude na časovači odloženého spustenia hodnota 00.

Ak chcete zmeniť čas odloženého spustenia, dlho stlačte Start/Stop. Na nastavenie časovača automatického spustenia zopakujte kroky vyššie.
Varovanie: skontrolujte, či je v nádržke dostatok vody.

ROZMRAZOVANIE

- Pred spustením programu sa presvedčte, že je nádržka plná vody.
- Zvoľte program P6 ❄ stláčaním dotykového poľa Režim, až kým sa na displeji nezobrazí P6.
- Stlačením Start/Stop spustíte program.
- Predvolené nastavenie času je 10 minút. Tento čas môžete upraviť pomocou dotykových polí +/-.

FUNKCIA UDRŽIAVANIE TEPLA

- Pred spustením programu sa presvedčte, že je nádržka plná vody.
- Ak chcete aktivovať funkciu „Udržiavanie v teple“, zvoľte program P8 ≀≀≀ stláčaním dotykového poľa Režim, až kým sa na displeji nezobrazí P8.
- Stlačením Start/Stop spustíte program. Na displeji sa zobrazí symbol ≀≀≀.
- Predvolené nastavenie času je 30 minút. Tento čas môžete upraviť pomocou dotykových polí +/-.

OHRIEVANIE

- Pred spustením programu sa presvedčte, že je nádržka plná vody.
- Jedlo si môžete zohriať pomocou programu P7 .
- Stlačením Start/Stop spustíte program.
- Predvolené nastavenie času je 10 minút. Tento čas môžete upraviť pomocou dotykových polí +/-.

KONIEC VARENIA

- Po dokončení prípravy jedla sa spotrebič automaticky zastaví.
- Časovač zapípa a na displeji sa zobrazí hodnota 00 – obr. 17.
- Ak chcete zámerne spotrebič zastaviť, stlačte Start/Stop.
- Skontrolujte jedlo.
- Ak jedlo ešte nie je hotové, presvedčte sa, že je nádržka plná vody a opätovne spustite prípravu jedla.
- Pomocou rukoväti odstráňte veko – obr. 18.
- Pomocou rukovätí odoberte misy – obr. 19.
- Na manipuláciu s vekom, misami, misou na ryžu a zbernou nádobkou na šťavu použite kuchynské rukavice.
- Môžete servírovať jedlo.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete – obr. 20.
- Nechajte prístroj 20 minút vychladnúť a skontrolujte, či je nádoba na šťavu dostatočne studená pred jeho odstránením.
- **VAROVANIE! Po nadvihnutí veka s ním manipulujte opatrne. Kondenzácia pary spôsobuje vytváranie kvapiek vody.**

Stiahnite si knihu receptov

SK

TABUĽKA ČASOV VARENIA

Časy prípravy jedál sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti potravín, miesta medzi jednotlivými potravinami, množstvom potravín a individuálnych preferencií.
Čas prípravy jedla upravte podľa množstva. V prípade jedál s rôznymi časmi prípravy: potraviny, ktoré si vyžadujú najdlhšiu prípravu, umiestnite do spodného košíka. Počas prípravy jedla pridajte druhý košík s potravinami, ktoré si vyžadujú kratšiu prípravu a v prípade potreby následne pridajte tretí košík s potravinami, ktorých príprava je najrýchlejšia.
Počas prípravy jedla používajte na manipuláciu s košíkmi a vekom kuchynské rukavice.

Zelenina

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Špargľa	Čerstvé	500 g	30-35 min	P2	
Baklažán	Čerstvé	400 g	15-20 min	P1	Plátky (1 cm)
Brokolica	Čerstvé	500 g	25-30 min	P2	Malé ružičky
Mrkva	Čerstvé	300 g	22-27 min	P1	Tenké plátky (3 mm)
Kapusta	Čerstvé	600 g	30-35 min	P2	Odstráňte listy
Karfiol	Čerstvé	1 stredne veľký	40-45 min	P2	Malé ružičky
Cuketa	Čerstvé	600 g	20 min	P1	Pri plátkoch buďte opatrní, ak je množstvo väčšie ako 1,5 kg. šťava by mohla pretiecť.
Čakanka	Čerstvé	4	20-25 min	P1	Rozkrojte na 2
Zelené fazuľky	Čerstvé	450 g	35-40 min	P2	
	Mrazené	400 g	30-35 min	P2	
Pór	Čerstvé	500 g	35-40 min	P2	
Huby	Čerstvé	500 g	15-20 min	P1	Nakrájané na plátky
Hrášok	Mrazené	300 g	30-35 min	P2	Použite misu na ryžu.
Zemiaky	Čerstvé	600 g	35-40 min	P2	Nakrájajte na plátky (0,5 cm až 1 cm)
Špenát	Čerstvé	300 g	15-20 min	P1	
	Mrazené	300 g	20-25 min	P1	
Paprika	Čerstvé	250 g	20-25 min	P1	Nakrájajte na štvrtiny

Ryby - Mäkkýše

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Rybie filety (treska, treska jednoškvrnitá, platesa, morský jazyk...)	Čerstvé	550 g	15-20 min	P3	
	Mrazené	400 g	15-20 min	P3	
Filet lososa	Čerstvé	600 g	15-20 min	P3	
Krevety	Čerstvé	200 g	15-20 min	P3	
Garnáty	Čerstvé	200 g	20-25 min	P3	

Mäso - Hydina

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Kuracie stehná	Čerstvé	3	30-35 min	P5	
Kuracie prsia (bez kosti)	Čerstvé	300 g	20-25 min	P5	About 2.5 cm thickness
Kuracie dolné stehná	Čerstvé	450 g	25-30 min	P5	

Vajcia

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Vajcia natvrdo	-	6	15-20 min	-	
Vajcia namäkko	-	6	12 min	-	

SK

Ryža - Obilniny - Strukoviny

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Biela dlhozrnná alebo basmati ryža		125 g + 200 ml vody	35-40 min	P4	Pred varením ryžu dôkladne prepláchnite. Do misky na ryžu vložte ryžu a vodu.
Semolina	stredne veľkou krupicou	125 g + 200 ml vody	10-15 min	P1	Použite misku na ryžu

Ovocie

Potravina	Typ	Množstvo	Čas prípravy jedla	Režim	Odporúčania
Jablká	Čerstvé	4	25 min	-	Nakrájajte na štvrtiny
Banány	Čerstvé	4	10-15 min	-	Celé

TIPY A TECHNIKY NAPAROVANIA

- Do naparovacieho košíka nevkladajte potraviny príliš natesno. Nechajte miesto, aby para mohla čo najviac cirkulovať.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte potraviny približne rovnakej veľkosti (ako napr. zemiaky, zelenina a kuracie prsia), aby príprava trvala rovnaký čas. Veľkosť a hrúbka potravín má vplyv na čas prípravy.
- Nedvíhajte veko príliš často na kontrolu stavu prípravy, pretože tým uniká para a môže sa predĺžiť čas prípravy.
- Ak je podľa receptu potrebné použiť potravinársku fóliu, vždy používajte univerzálnu fóliu vhodnú do mikrovlnných rúr. Potravinárska fólia sa často používa na zabránenie tvorby kondenzácie a pokazenie delikátnych jedál, ako sú vaječné krémy. Nepoužívajte alobal, pretože zvykne predĺžiť čas parenia.
- Pri výbere potravín na parenie vyberajte vhodnú veľkosť, aby sa tieto potraviny zmestili do naparovacieho košíka, obzvlášť ak sa pripravuje vcelku, ako napríklad ryba.
- K jedlu pripravovanému v pare je možné pridať jemnú príchuť pomocou čerstvých byliniek, plátkov citrónu alebo pomaranča, cesnaku a cibule. Môžete ich položiť buď priamo pod jedlo, alebo navrch jedla v naparovacom košíku.
- Ak mäso, hydinu a rybu naložíte pred prípravou v pare do marinády, dodá im to lahodnú chuť a mäso bude šťavnaté a jemné. Marinádu môžete pripraviť jednoducho zmiešaním vína a čerstvých byliniek, prípadne môžete použiť pikantnú barbecue zmes alebo tandoori zmes.
- Mrazenú zeleninu môžete pripravovať v pare bez predchádzajúceho rozmrazenia. Všetky mäkkýše, hydina a mäso sa musia pred prípravou v pare úplne rozmraziť.
- Pri niektorých receptoch s dlhým časom prípravy (viac ako 45 minút) bude potrebné počas prípravy v pare doplniť studenú vodu pomocou výsuvného dielu na doplnenie vody.
- Pri manipulácii s vekom, košíkmi alebo misou na ryžu alebo po dokončení prípravy vždy používajte kuchynské rukavice.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Čistenie parného hrnca

- Odpojte spotrebič od napájania.
- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Pred vyprázdnením zbernej nádobky na šťavu a nádržky na vodu skontrolujte, či spotrebič dostatočne vychladol.
- Vyčistite nádržku na vodu a základňu pomocou navlhčenej, neabrazívnej špongie.
- Všetky oddeliteľné časti umyte teplou vodou a čistiacim prostriedkom, prípadne v umývačke riadu, opláchnite a vysušte – obr. 1-5.
- Elektrickú základňu neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Odstraňovanie nánosov vodného kameňa z naparovača

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odstraňujte vodný kameň z parného hrnca každých 8 použití.

Postup:

- Odstráňte zbernú nádobku na šťavu.
- Do nádržky nalejte 150 ml bieleho octu – obr. 25. (Dostupný v železiarstvach)
- Doplňte doliatím studenej vody do nádržky až po úroveň MAX – obr. 25.
- Nechajte odvápniť cez noc – obr. 26.
- Vylejte vodu a ocot – obr. 27.
- Vnútro nádržky na vodu opláchnite niekoľkokrát teplou vodou.
- Nepoužívajte iné produkty na odstraňovanie vodného kameňa. .

Poznámka: Ak chcete, aby vaše spotrebiče správne fungovali, je nevyhnutné odstraňovať vodný kameň pravidelne.

SK

Uloženie parného hrnca

- Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.
- Zbernú nádobku na šťavu umiestnite na nádržku na vodu. Misu na ryžu obráťte dnom hore na zbernú nádobku na šťavu – obr. 30.
- Misu 1 umiestnite dnom hore na základňu produktu – obr. 31.
- Misu 2 umiestnite dnom hore na misu 1.
- Misu 3 umiestnite dnom hore na misu 2 – obr. 31.
- Navrch nasaďte veko – obr. 32.
- Skladujte na suchom, čistom a stabilnom mieste.

TECHNICKÝ SPRIEVODCA RIEŠENÍM PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je riadne pripojený k elektrickej sieti.	Uistite sa, že spotrebič je riadne zapojený do elektrickej zásuvky.
Spotrebič nehreje.	Nestlačili ste dotykové pole Štart/stop.	Stlačte dotykové pole Štart/stop (Start Stop). Na obrazovke sa zobrazí symbol ⌇⌇⌇
	V nádržke nie je voda.	Naplňte nádržku vodou po maximálnu úroveň.
Displej sa rozsvieti, ale spotrebič sa nerozohreje.	Chyba ohrevného telesa.	Obráťte sa na náš popredajný servis.
Jedlo nie je uvarené.	V nádržke na vodu nie je žiadna voda alebo je tam málo vody.	Pred prípravou vody a počas neho kontrolujte hladinu vody. Ak sa počas prípravy jedla minie voda v nádržke, spotrebič už nebude vytvárať paru a pripravovať jedlo.
	Čas prípravy jedla je v porovnaní s množstvom potravín príliš krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Z tela spotrebiča vyteká voda.	Môže dochádzať k úniku vody v oblasti ohrevného telesa.	Spotrebič odneste do schváleného servisného strediska.
Para uniká z bočných strán spotrebiča.	Misy nie sú k sebe riadne pripojené.	Skontrolujte, či sú misy navzájom riadne pripojené a v správnom poradí.
	Výsuvný diel na doplnenie vody je otvorený.	Skontrolujte, či je správne zasunutý.
Príprava jedla trvá dlhšie ako obvykle.	Na ohrevnom telese je nahromadený vodný kameň.	Odstráňte z ohrevného telesa nahromadený vodný kameň. Pozri časť „Údržba a čistenie“.

LEÍRÁS

A Fedél
B Fogantyúk
C Párolókosarak
D Rizsestál
E Légyűjtő
F Víztartály
G Fűtőelem
H Alap
I Vízszintjelző
J Víztöltőnyílás
K Kezelőpanel
L Programok
M „Mode” (Üzemmód) érintőpárna
N „Delayed Start” (Késleltetett indítás) érintőpanel
O Start/stop érintőpárna
P +/- érintőpárnák
Q Kijelző
R A késleltetett indítás jelzője
S Melegen tartás jelzője

PROGRAMOK

P1 Rövid idejű főzés zöldségekhez
P2 Hosszú főzés zöldségekhez
P3 Hal
P4 Rizs, magvak, hüvelyesek
P5 Fehér hús
P6 Kiolvasztás
P7 Újramelegítés
P8 Melegen tartás

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

1. Teendők az első használat előtt

- **Húzza le a védőfóliát a képernyőről.**
- Tisztítsa meg a víztartályt és az alapot nedves, nem karcoló szivaccsal.
- Mosson le minden levehető alkatrészt meleg, mosogatószeres vízzel, majd öblítse le és szárítsa meg ezeket (1-5. ábra).
- Töltse fel a víztartályt a maximális szintig (1,2 l) (6. ábra).
- Helyezze a légyűjtőt a víztartályra (7. ábra).
- Helyezze rá az 1., 2. és 3. edényt és a fedelet úgy, hogy a gőzkimenetek a készülék hátoldala felé legyenek (12. ábra).
- Csatlakoztassa a készüléket (13. ábra), és indítson el egy 10 perces főzési ciklust anélkül, hogy hozzávalókat tenne a gépbe.
- A ciklus végén ürítse ki a víztartályt, és öblítse ki.
- **Soha ne merítse az elektromos alapegységet vízbe vagy egyéb folyadékba (8. ábra)!**

2. A készülék használata

A víztartályban ne használjon fűszert, fűszernövényeket vagy vízen kívül más folyadékot. A pároló használata előtt ellenőrizze, hogy a víztartály a maximális szintig fel van-e töltve vízzel.

- Kancsóval öntsön vizet a víztartályba a maximális szintig (6. ábra).

- Minden használat előtt használjon friss vizet, és ellenőrizze, hogy a víztartály a maximális szintig fel van-e töltve.
- Készítse elő az ételt, és helyezze a tálakba (8. ábra).
- Helyezze be a tálakat a megfelelő sorrendben.
- Tojás főzéséhez helyezze a tojásokat a beépített tojástartóba, az 1. tálba (11. ábra).
- Helyezze a fedelet a tálra (12. ábra).
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz (13. ábra). Hangjelzés lesz hallható.

MEGJEGYZÉS: Soha ne használja a készüléket főzőlapon vagy bármilyen forró felületen.

3. Válassza ki az automatikus főzési üzemmódokat

- A főzési üzemmód kiválasztásához nyomja meg a „Mode” (Üzemmód) érintőpárnát, amíg a kívánt üzemmód (P1–P8) meg nem jelenik (14-15. ábra).
- A főzési időt a +/- érintőpárnákkal állíthatja be. (Lásd a főzési táblázatokat vagy recepteket.)
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát (16. ábra).
- A képernyőn megjelenik a ⌇⌇⌇ szimbólum.

4. Válassza ki kézileg az időt

- Állítsa be a főzési időt percekben a +/- érintőpárnákkal (21-22. ábra). (Lásd a főzési táblázatokat vagy recepteket.)
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát.
- A képernyőn megjelenik a ⌇⌇⌇ szimbólum.

MEGJEGYZÉS:

- Megjelenik a hátralévő idő, és megkezdődik a visszaszámlálás percről percre. Az idő kiválasztása és megjelenítése percekben történik. Csak az 1 percnél kevesebb hátralévő idő jelenik meg másodpercben.
- Az idő főzés közben bármikor módosítható a +/- érintőpárnákkal.
- A + vagy - érintőpárnák hosszú megnyomásával gyorsabban növelheti vagy csökkentheti a főzési időt.
- A kiválasztás során a Start/Stop gomb hosszú megnyomásával az idő és a program beállításai törlődnek.

5. Főzés közben

- **A készülék végig forró. Használat közben ne érintse meg a készülék forró felületeit. Használja a fogantyúkat.**
- Ha a víztartály üres, a készülék abbahagyja a melegítést. Főzés közben szükség esetén töltsön hozzá vizet a víztöltőnyíláson keresztül (23-24. ábra).
- A készülék működése a gomb rövid megnyomásával szüneteltethető Start/Stop. Használja a fogantyúkat, ha hozzá szeretne érni a tálakhoz sütés közben. A főzés újrakezdéséhez nyomja meg ismét a Start/Stop érintőgombot.
- Ha főzés közben kell mozgatnia a készüléket, a víz kifröccsenésének elkerülése érdekében kesztyűben, egyenletesen mozgatva helyezze át.
- Sütés közben ne nyissa fel a fedelet. Ügyeljen arra is, hogy ne takarja el a fedélen lévő párakivezetéseket.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

- Válasszon ki egy főzési programot a „Mode” (Üzemmód) érintőpárnával, vagy állítsa be manuálisan az időt a +/- érintőpárnákkal, mielőtt ütemezni kezdené a késleltetett indítást.
- Nyomja meg az ⏲ érintőpárnát (28. ábra). A képernyőn megjelenik a ⏲ szimbólum
- Válassza ki a késleltetett indítási időt a +/- érintőpárnákkal (29. ábra). 15 perces intervallumokkal, majd órákkal növelheti az értéket.
- Nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát, és a késleltetett indítás időzítője elkezd visszaszámolni. A készülék automatikusan elindítja a főzési ciklust, amikor a késleltetett indítás időzítője eléri a 00-át.

A késleltetett indítási idő módosításához nyomja meg hosszan a Start/Stop érintőpárnát. A késleltetett indítás időzítőjének beállításához ismételje meg a fenti lépéseket.

Figyelem: ellenőrizze, hogy a tartály megfelelően fel van-e töltve vízzel.

LEOLVASZTÁS

- A program megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a tartály tele van vízzel.
- Válassza ki a P6 ❄ programot: nyomogassa a „Mode” érintőpárnát addig, amíg a P6 megjelenik a képernyőn.
- A program indításához nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát.
- Az alapértelmezett beállítás 10 perc. Ezt az időzítést a +/- érintőpárnákkal állíthatja be.

MELEG TARTÁS FUNKCIÓ

- A program megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a tartály tele van vízzel.
- A Melegen tartás funkció aktiválásához válassza ki a P8 programot ⌇⌇⌇ Ehhez nyomogassa a „Mode” érintőpárnát addig, amíg a P8 megjelenik a képernyőn.
- A program indításához nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát. A képernyőn megjelenik a szimbólum ⌇⌇⌇.
- Az alapértelmezett beállítás 30 perc. Ezt az időzítést a +/- érintőpárnákkal állíthatja be.

MELEGÍTÉS

- A program megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a tartály tele van vízzel.
- A P7 program 🌡 kiválasztásával újramelegítheti az ételt.
- A program indításához nyomja meg a Start/Stop érintőpárnát.
- Az alapértelmezett beállítás 10 perc. Ezt az időzítést a +/- érintőpárnákkal állíthatja be.

HU

A FŐZÉS VÉGE

- A főzés befejeztével a készülék automatikusan leáll.
- Az időzítő sípol, és a 00 felirat jelenik meg a képernyőn (17. ábra).
- A készülék önkéntes leállításához nyomja meg a (Start Stop) érintőpárnát.
- Ellenőrizze az ételt.
- Ha az étel még nem készült el, ellenőrizze, hogy a víztartály tele van-e vízzel, és kezdje újra a főzést.
- A fedelet fogantyújával vegye le (18. ábra).
- A tálakat a fogantyújukkal vegye le (19. ábra).
- A fedél, a tálak, a rizsestál és a légyűjtő megfogásához használjon kesztyűt.
- Tálalja az ételt.
- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból (20. ábra).
- Hagyja lehűlni a készüléket 20 percig, és ellenőrizze, hogy a légyűjtő kellően hideg-e mielőtt eltávolítaná.
- **FIGYELMEZTETÉS! A fedelet óvatosan emelje fel és mozgassa! A párakicsapódás vízcseppek kialakulását okozza.**

Töltse le a receptkönyvet

FŐZÉSI IDŐK – ÖSSZEFOGLALÁS

A főzési idő hozzávetőleges érték, és az étel méretétől, mennyiségétől, az ételek közötti távolságtól és az egyéni ízléstől függően változhat.
A főzési időt a mennyiségeknek megfelelően állítsa be.
Különböző elkészítési idejű ételek esetében: a leghosszabb időt igénylő ételt helyezze az alsó kosárba. Főzés közben helyezze be a második kosarat a rövidebb főzési időt igénylő ételtel, és ha szükséges, ezután adja hozzá a harmadik kosarat a leggyorsabb főzést igénylő ételtel.
Főzés közben használjon sütőkesztyűt a kosarak és a fedél megfogásához.

Zöldségek

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Üzemmód	Javaslatok
Spárga	Nyers	500 g	30-35 perc	P2	
Padlizsán	Nyers	400 g	15-20 perc	P1	Szeletek (1 cm)
Brokkoli	Nyers	500 g	25-30 v	P2	Kis rózsák
Répa	Nyers	300 g	22-27 v	P1	Vékonyan szeletelve (3 mm)
Káposzta	Nyers	600 g	30-35 perc	P2	Levelek nélkül
Karfiol	Nyers	1 közepes	40-45 perc	P2	Kis rózsák
Cukkini	Nyers	600 g	20 perc	P1	Szeletelve Óvatosan, mert a lé túlcsordulhat, ha a mennyiség meghaladja az 1,5 kg-ot.
Cikória	Nyers	4	20-25 perc	P1	Félbevágva
Zöld bab	Nyers	450 g	35-40 perc	P2	
	Fagyasztott	400 g	30-35 perc	P2	
Póréhagyma	Nyers	500 g	35-40 perc	P2	
Gomba	Nyers	500 g	15-20 perc	P1	Szeletelve
Borsó	Fagyasztott	300 g	30-35 perc	P2	Használja a rizsestálat.
Burgonya	Nyers	600 g	35-40 perc	P2	Szeletekre vágva (0,5–1 cm)
Spenót	Nyers	300 g	15-20 perc	P1	
	Fagyasztott	300 g	20-25 perc	P1	
Csemegepaprika	Nyers	250 g	20-25 perc	P1	Negyedelve

HU

Hal - Kagyló

Előkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Üzemmód	Javaslatok
Halfilé (közönséges tőkehal, foltos tőkehal, lepényhal, nyelvhal…)	Nyers	550 g	15-20 perc	P3	
	Fagyasztott	400 g	15-20 perc	P3	
Lazacfilé	Nyers	600 g	15-20 perc	P3	
Koktélrák	Nyers	200 g	15-20 perc	P3	
Garnélarák	Nyers	200 g	20-25 perc	P3	

Hús - baromfi

Előkészítés	Típus	Mennyiség	Sütési idő	Üzemmód	Javaslatok
Csirkecomb	Nyers	3	30-35 perc	P5	
Csirkemell (csont nélkül)	Nyers	300 g	20-25 perc	P5	2,5 cm vastag
Csirke alsócomb	Nyers	450 g	25-30 perc	P5	

Tojás

Előkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Üzemmód	Javaslatok
Keménytojás	-	6	15-20 perc	-	
Lágytojás	-	6	12 perc	-	

Rizs – Gabonafélék – Hüvelyesek

Előkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Üzemmód	Javaslatok
Fehér hosszúszemű vagy basmati rizs		125 g + 200 ml víz	35-40 perc	P4	A főzés előtt mossa át a rizst. Helyezze a rizst és vizet a rizsestálba.
Búzadara	közepes búzadarával.	125 g + 200 ml víz	10-15 perc	P1	Használja a rizsestálat közepes búzadarával.

Gyümölcsök

Előkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Üzemmód	Javaslatok
Alma	Nyers	4	25 perc	-	Negyedelve
Banán	Nyers	4	10-15 perc	-	Egészben

GŐZÖLÉSI TIPPEK ÉS TECHNIKÁK

- Ne helyezzen túl sok dolgot a párolókosarakba. Hagyjon egy kis helyet, hogy a pára a lehető legnagyobb mértékben keringhessen.
- A legjobb eredmény érdekében használjon körülbelül azonos méretű ételdarabokat (például burgonyát, zöldségeket és csirkemellet), hogy egyszerre elkészülhessenek. Az étel mérete és vastagsága megváltoztatja a főzési időt.
- Ne emelje fel a fedelet túl gyakran az étel átfőlésének ellenőrzéséhez, mivel ez páraveszteséget okozhat, és megnövelheti a főzési időt.
- Ha a receptekhez folpack használata szükséges, mindig a mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas univerzális típust használja. A folpackot gyakran használják a kondenzáció kialakulásának megelőzésére, ami elronthatja a tojásos sodóhoz hasonló kényes ételeket. Kerülje a fólia használatát, mivel ez növeli a párolási időt.
- A párolókosárnak megfelelő méretű ételt válasszon, különösen akkor, ha egészben főzi meg, mint a halat.
- A párolt ételek finom ízét friss fűszernövények, citrom- vagy narancsszeletek, fokhagyma és hagyma hozzáadásával kaphatja meg. Ezek közvetlenül a párolókosárban lévő étel alá vagy a tetejére helyezhetők.
- A finom, szaftos és puha hús, baromfi és hal elkészítéséhez a párolás előtt pár órán át pácolja azokat. A páclé lehet akár olyan egyszerű is, mint a bor és a friss fűszernövények keveréke, vagy barbecue vagy tandoori fűszerkeverék.
- A fagyasztott zöldségek párolhatók kiolvasztás nélkül. Párolás előtt minden kagylót és tenger gyümölcseit, baromfit és húst teljesen ki kell olvasztani.
- Egyes, 45 percnél hosszabb főzési idejű receptek esetében a víztöltőnyílás használatával több hideg vizet kell öntenie a készülékbe a párolás közben.
- Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor főzés közben vagy után megérinti a fedelet, a kosarakat vagy a rizsestálat.

HU

A pároló tisztítása

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni.
- Mielőtt kiürítené a légyűjtőt és a víztartályt, ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően lehűlt-e.
- Tisztítsa meg a víztartályt és az alapot egy nedves, nem karcoló szivaccsal.
- Mosson le minden levehető alkatrészt meleg, mosogatószeres vízzel vagy a mosogatógépben, majd öblítse le és szárítsa meg ezeket (1-5. ábra).
- Soha ne merítse az elektromos alapegységet vízbe vagy egyéb folyadékba!
- Ne használjon dörzsölő hatású termékeket.

A vízkő eltávolítása a gőzölőről

A legjobb eredmény érdekében minden 8. használat után vízkőmentesítse a párolót.
Ennek elvégzéséhez:

- Távolítsa el a légyűjtőt.
- Öntsön 150 ml háztartási ecetet a tartályba (25. ábra). (szak- vagy háztartási üzletekben kapható)
- Öntsön hideg vizet a víztartályba a maximális szintig (25. ábra).
- Hagyja egész éjjel vízkőmentesíteni (26. ábra).
- Ürítse ki a vizet és az ecetet (27. ábra).
- Öblítse le néhányszor meleg vízzel a víztartály belsejét.
- Ne használjon egyéb vízkőeltávolító terméket.

Megjegyzés: A megfelelő működés érdekében fontos rendszeresen vízkőmentesíteni a készülékeket.

A gőzölő tárolása

- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
- Helyezze a légyűjtőt a víztartályra.
- A rizsestálat meg kell fordítani a légyűjtőn (30. ábra).
- Helyezze az 1. tálat fejjel lefelé az alapegységre (31. ábra).
- Helyezze a 2. tálat fejjel lefelé az 1. tálra.
- Helyezze a 3. tálat fejjel lefelé a 2. tálra (31. ábra).
- Helyezze a fedelet legfelülre (32. ábra).
- Száraz, tiszta és stabil helyen tárolja.

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs rendesen az áramforráshoz csatlakoztatva.	Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően csatlakozik egy aljzathoz.
A készülék nem melegedik.	Nem nyomta meg a Start/Stop érintőpárnát.	Nyomja meg a Start/Stop. érintőpárnát. A szimbólum ⌇⌇⌇ megjelenik a képernyőn
	A tartály nincs feltöltve vízzel.	Töltse fel a víztartályt vízzel a maximális szintig.
A kijelző világít, de a készülék nem melegszik fel.	A fűtőelem meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
Az étel nem főtt meg.	Nincs víz, vagy nincs elég víz a tartályban.	Főzés előtt és közben ellenőrizze a vízszintet. Ha főzés közben elfogy a víz, a készülék nem termel párát, és nem tudja megfőzni az ételt.
	A főzési idő túl rövid az étel mennyiségéhez képest.	Hosszabbítsa meg a főzési időt.
Víz folyik ki a gépházból.	Előfordulhat, hogy a fűtőelem körül víz szivárog.	Vigye el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.
Pára szökik el a készülék oldalán.	A tálak nincsenek megfelelően összeillesztve.	Ellenőrizze, hogy a tálak megfelelően és a megfelelő sorrendben vannak-e egymáshoz illesztve.
	A víztöltőnyílás nyitva van.	Ellenőrizze, hogy megfelelően le van-e csukva.
Az étel főzése tovább tart, mint általában.	A fűtőelemen vízkő rakódott le.	Távolítsa el a vízkövet a fűtőelemről. Lásd a „Karbantartás és tisztítás” című fejezetet.

HU

DESCRIERE

A Capac
B Mânere
C Coșuri pentru abur
D Bol pentru orez
E Vas pentru suc
F Rezervor de apă
G Element de încălzire
H Bază
I Indicator al nivelului de apă
J Compartiment de reumplere cu apă
K Panou de comandă
L Programe
M Touchpad „Mod”
N Touchpad „Pornire întârziată”
O Touchpad Start/Stop
P Touchpad-uri +/-
Q Afișaj
R Indicator pentru Pornire întârziată
S Indicator pentru Menținere la cald

PROGRAME

P1 Gătire rapidă legume
P2 Gătire lungă legume
P3 Pește
P4 Orez, cereale, leguminoase
P5 Carne albă
P6 Dezghețare
P7 Reîncălzire
P8 Menținere la cald

INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE

1. Înainte de prima utilizare

- **Îndepărtați autocolantul de protecție de pe ecran.**
- Curățați rezervorul de apă și baza folosind un burete umed neabraziv.
- Spălați toate piesele detașabile cu apă caldă și detergent lichid de spălat vase, clătiți-le și uscați-le - fig. 1-5.
- Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim (1,2 l) - fig. 6.
- Așezați vasul pentru suc pe rezervorul de apă - fig. 7.
- Așezați bolurile 1, 2 și 3 și capacul astfel încât orificiile pentru abur să se afle în partea din spate a produsului - fig. 12.
- Conectați aparatul (fig. 13) și lansați un ciclu de gătire de 10 minute, fără ingrediente în interior.
- La sfârșitul ciclului, goliți rezervorul de apă și clătiți-l.
- **Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid - fig. 8.**

2. Folosirea aparatului

Nu introduceți condimente, ierburi aromatice sau alte lichide în afară de apă în rezervorul de apă. Verificați dacă rezervorul de apă este umplut cu apă până la nivelul maxim înainte să folosiți vasul de gătit cu abur.

- Cu o cană, turnați apa în rezervor până la nivelul maxim - fig. 6.
- Folosiți apă proaspătă pentru fiecare utilizare și verificați dacă rezervorul de apă este umplut până la nivelul maxim.
- Pregătiți alimentele și așezați-le în boluri - fig. 8.
- Așezați bolurile în ordinea corectă.
- Pentru a găti ouă, așezați-le în suporturile pentru ouă încorporate în bolul 1 - fig. 11.
- Așezați capacul pe bol - fig. 12.
- Conectați aparatul la priză - fig. 13. Se aude un semnal sonor.

NOTĂ: Nu utilizați niciodată aparatul pe o plită sau pe orice suprafață fierbinte

3. Alegeți modurile de gătire automată

- Pentru a selecta modul de gătire, apăsați pe touchpad-ul Mod până când se afișează modul necesar (P1 - P8) - fig. 14 și 15.
- Puteți regla timpul de gătire folosind touchpad-urile +/-. (consultați tabelele de gătire sau rețetele)
- Apăsați pe touchpad-ul (Start/Stop) pentru a începe să gătiți - fig. 16.
- Simbolul ⌇⌇⌇ apare pe ecran.

4. Alegeți timpul manual

- Setați timpul de preparare în minute, folosind touchpad-urile +/- - fig. 21 și 22. (consultați tabelele de gătire sau rețetele).
- Apăsați pe touchpad-ul (Start/Stop) pentru a începe gătirea.
- Simbolul ⌇⌇⌇ apare pe ecran.

NOTĂ:

- Timpul rămas se va afișa și va începe numărătoarea inversă a minutelor. Ora este selectată și afișată în minute. Numai timpul rămas sub 1 minut va fi afișat în secunde.
- Puteți schimba timpul oricând pe durata gătirii dacă apăsați touchpad-urile +/-.
- O apăsare lungă pe touchpad-urile + sau - vă permite să măriți sau să reduceți timpul de preparare mai rapid.
- În timpul selecției, o apăsare lungă pe (Start/Stop) anulează setările pentru timp și program.

5. În timpul gătirii

- **Aparatul rămâne fierbinte. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul gătirii. Folosiți mânerele.**
- Dacă rezervorul de apă este gol, aparatul nu se mai încălzește. În timpul preparării, dacă este necesar, adăugați apă prin compartimentul de reumplere cu apă - fig. 23 și 24.
- Aparatul poate fi oprit dacă apăsați scurt pe (Start/Stop). Utilizați mânerele dacă manevrați bolurile în timpul preparării. Apăsați din nou pe (Start/Stop) pentru a reporni gătirea.
- Dacă trebuie să deplasați aparatul în timpul preparării, transportați-l fără a-l înclina, folosind mănuși de bucătărie, pentru a preveni vărsarea apei.
- În timpul preparării, aveți grijă să nu deschideți capacul. De asemenea, nu obstrucționați orificiile de evacuare a aburului de pe capac.

RO

START INTARZIAT

- Selectați un program de gătire cu ajutorul touchpad-ului „Mod” sau setați ora manual, cu ajutorul touchpad-urilor +/-, înainte de a programa pornirea întârziată.
- Apăsați pe touchpad - fig. 28. Simbolul va apărea intermitent pe ecran.
- Selectați ora pornirii întârziate apăsând pe touchpad-urile +/- - fig. 29. Puteți să o măriți cu intervale de 15 minute și apoi cu câte o oră.
- Apăsați pe Start/Stop și temporizatorul pornirii întârziate va începe numărătoarea inversă. Aparatul va porni automat ciclul de preparare când temporizatorul pornirii întârziate ajunge la 00.

Pentru a modifica ora pornirii întârziate, apăsați lung pe Start/Stop. Repetați pașii menționați mai sus pentru a seta temporizatorul de pornire întârziată.
Avertisment: asigurați-vă că rezervorul este umplut suficient cu apă.

DEZGHEȚARE

- Verificați dacă rezervorul este plin cu apă înainte de a porni programul.
- Selectați programul P6 ❄ apăsând pe touchpad-ul Mod până când pe ecran se afișează P6.
- Apăsați pe Start/Stop pentru a lansa programul.
- Timpul presetat este de 10 minute. Puteți regla timpul folosind touchpad-urile +/-.

FUNCȚIA DE PĂSTRARE LA CALDE

- Verificați dacă rezervorul este plin cu apă înainte de a porni programul.
- Pentru a activa funcția „Menținere la cald”, selectați programul P8 ⌇⌇⌇ apăsând pe touchpad-ul Mod până când pe ecran se afișează P8.
- Apăsați pe Start/Stop pentru a lansa programul. Simbolul ⌇⌇⌇ apare pe ecran.
- Timpul presetat este de 30 minute. Puteți regla timpul folosind touchpad-urile +/-.

REÎNCĂLZIRE

- Verificați dacă rezervorul este plin cu apă înainte de a porni programul.
- Puteți reîncălzi alimentele selectând programul P7 .
- Apăsați pe Start/Stop pentru a lansa programul.
- Timpul presetat este de 10 minute. Puteți regla timpul folosind touchpad-urile +/-.

SFÂRȘIT DE GĂTIRE

- După ce gătirea s-a încheiat, aparatul se oprește automat.
- Temporizatorul emite un semnal sonor și pe ecran se afișează 00 - fig. 17.
- Pentru a opri în mod voluntar aparatul, apăsați pe Start/Stop.
- Verificați alimentele.
- Dacă alimentele nu sunt încă gata, verificați dacă rezervorul de apă este plin și reîncepeți prepararea.
- Luați capacul, ținându-l de mâner - fig. 18.
- Scoateți bolurile, ținându-le de mânere - fig. 19.
- Utilizați mănuși de bucătărie pentru a manevra capacul, bolurile, bolul de orez și vasul pentru suc.
- Serviți preparatul.
- Scoateți aparatul din priză - fig. 20.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de minute și verificați dacă colectorul de suc este suficient de rece înainte de a-l scoate.
- **AVERTISMENT! Transportați capacul cu grijă atunci când îl ridicați. Condensul aburului cauzează formarea de picături de apă.**

Descărcați cartea de rețete

RO

TABEL CU TIMPII DE PREPARARE

Duratele de preparare sunt aproximative și pot varia în funcție de dimensiunea alimentelor, de spațiul dintre ele, de cantitatea de hrană și de preferințele individuale.
Reglați timpul de preparare în funcție de cantități.
Pentru alimentele cu durate de preparare diferite, așezați alimentele care necesită cel mai lung timp în coșul inferior. În timpul preparării, adăugați al doilea coș cu alimentele care necesită mai puțin timp de preparare și, dacă este necesar, adăugați al treilea coș cu alimentele care se gătesc cel mai repede.
Utilizați mănuși de bucătărie pentru a manevra coșurile și capacul în timpul gătirii.

Legume

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de preparare	Mod	Recomandări
Sparanghel	Proaspăt	500 g	30-35 min	P2	
Vânătă	Proaspăt	400 g	15-20 min	P1	Felii (1 cm)
Broccoli	Proaspăt	500 g	25-30 min	P2	Buchețele mici
Morcovi	Proaspăt	300 g	22-27 min	P1	Tăiate în felii subțiri (3 mm)
Varză	Proaspăt	600 g	30-35 min	P2	Îndepărtând frunzele
Conopidă	Proaspăt	1 medie	40-45 min	P2	Buchețele mici
Dovlecel	Proaspăt	600 g	20 min	P1	Felii Fiți atenți, sucul se poate revărsa dacă această cantitate este mai mare de 1,5 kg.
Andivă	Proaspăt	4	20-25 min	P1	Tăiați în 2
Păstăi de fasole	Proaspăt	450 g	35-40 min	P2	
	Congelat	400 g	30-35 min	P2	
Praz	Proaspăt	500 g	35-40 min	P2	
Ciuperci	Proaspăt	500 g	15-20 min	P1	Tăiat felii
Mazăre	Congelat	300 g	30-35 min	P2	Utilizați bolul pentru orez.
Cartofi	Proaspăt	600 g	35-40 min	P2	Tăiați felii (0,5 - 1 cm)
Spanac	Proaspăt	300 g	15-20 min	P1	
	Congelat	300 g	20-25 min	P1	
Ardei gras	Proaspăt	250 g	20-25 min	P1	Tăiați în sferturi

Pește - Scoici

Pregătire	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Mod	Recomandări
Fileuri de pește (cod, eglefin, limbă-de-mare…)	Proaspăt	550 g	15-20 min	P3	
	Congelat	400 g	15-20 min	P3	
File de somon	Proaspăt	600 g	15-20 min	P3	
Creveți	Proaspăt	200 g	15-20 min	P3	
Caride	Proaspăt	200 g	20-25 min	P3	

Carne - Pasare

Pregătire	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Mod	Recomandări
Pulpe de pui	Proaspete	3	30-35 min	P5	
Piept de pui (dezosat)	Proaspete	300 g	20-25 min	P5	Grosime de aproximativ 2,5 cm
Copane de pui	Proaspete	450 g	25-30 min	P5	

Ouă

Pregătire	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Mod	Recomandări
Ouă fierte tare	-	6	15-20 min	-	
Ouă fierte moi	-	6	12 min	-	

RO

Orez / Cereale / Leguminoase

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Mod	Recomandări
Orez alb cu bob lung sau basmati		125 g + 200 ml de apă	35-40 min	P4	Spălați bine orezul înainte de a-l găti. Puneți orezul și apa în bolul pentru orez.
Griș	Griș de grâu mediu.	125 g + 200 ml de apă	10-15 min	P1	Folosiți bolul pentru orez cu griș de grâu mediu.

Fructe

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Mod	Recomandări
Mere	Proaspete	4	25 min	-	Tăiate în sferturi
Banane	Proaspete	4	10-15 min	-	Întregi

SFATURI ȘI TEHNICI DE ABURIRE

- Nu puneți prea multe ingrediente în coșurile pentru abur. Lăsați puțin spațiu pentru ca aburul să circule cât mai mult posibil.
- Pentru rezultate optime, utilizați bucăți de alimente de aproximativ aceeași dimensiune (cum ar fi cartofi, legume și piept de pui), astfel încât să se gătească în același timp. Dimensiunea și grosimea alimentelor vor modifica timpul de preparare.
- Evitați să ridicați prea des capacul pentru a verifica preparatele, deoarece acest lucru duce la pierderea aburului și poate prelungi timpul de gătire.
- Dacă rețetele necesită utilizarea foliei de plastic, folosiți întotdeauna tipul universal adecvat pentru utilizare în cuptoare cu microunde. Folia de plastic este adesea utilizată pentru a preveni formarea condensului și alterarea alimentelor delicate, cum ar fi cremele de ou. Evitați utilizarea foliei de aluminiu, deoarece aceasta tinde să mărească durata de preparare la abur.
- Atunci când alegeți alimente pentru prepararea la abur, selectați alimente de dimensiuni adecvate coșului de preparare la abur, în special dacă sunt gătite întregi, cum ar fi peștele.
- Puteți conferi o aromă subtilă alimentelor preparate la abur dacă adăugați plante aromatice proaspete, felii de lămâie sau portocală, usturoi și ceapă. Acestea pot fi adăugate chiar dedesubt sau peste alimente în coșul pentru abur.
- Pentru a da cărnii albe, celei roșii și peștelui o aromă delicioasă și a le face suculente și fragede, marinați-le câteva ore înainte de a le prepara la abur. Marinata poate fi un amestec simplu de vin și ierburi aromatice proaspete sau o combinație barbecue ori tandoori picantă.
- Legumele congelate pot fi preparate la abur fără a le dezgheța înainte. Fructele de mare, carnea roșie și cea albă trebuie dezghețate complet înainte de a le găti.
- Pentru unele rețete cu un timp de preparare lung, de peste 45 de minute, va trebui să completați cu apă rece în timpul preparării la abur, utilizând compartimentul de reumplere cu apă.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când manipulați coșurile sau bolul pentru orez în timpul sau după preparare.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Curățarea vasului de gătit cu abur

- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit suficient înainte de a goli vasul pentru suc și rezervorul de apă.
- Curățați rezervorul de apă și baza folosind un burete umed, neabraziv.
- Spălați toate piesele detașabile cu apă caldă și detergent lichid de spălat vase sau în mașina de spălat vase, clătiți-le și uscați-le - fig. 1-5.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive.

Îndepărtarea depunerilor de calcar de pe vaporizatorul

Pentru rezultate optime, înlăturați calcarul de pe vas la fiecare 8 utilizări.
Pentru aceasta:

- Îndepărtați vasul pentru suc.
- Turnați 150 ml de oțet alb în rezervor - fig. 25. (disponibil în magazinele de bricolaj)
- Adăugați apă rece în rezervorul de apă până la nivelul MAX - fig. 25.
- Lăsați-l la dizolvat peste noapte - fig. 26.
- Scurgeți apa și oțetul - fig. 27.
- Clătiți interiorul rezervorului de apă de mai multe ori cu apă caldă.
- Nu folosiți alte produse de înlăturare a calcarului.

Notă: Este esențial să eliminați calcarul periodic, pentru ca aparatele să funcționeze corect.

Depozitarea aburii

- Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
- Potriviți vasul pentru suc pe rezervorul de apă.
- Bolul pentru orez trebuie răsturnat pe vasul pentru suc - fig. 30.
- Puneți bolul 1 cu susul în jos pe baza produsului - fig. 31.
- Puneți bolul 2 cu susul în jos pe bolul 1.
- Puneți bolul 3 cu susul în jos pe bolul 2 - fig. 31.
- Așezați capacul deasupra - fig. 32.
- Depozitați într-un loc curat, uscat și stabil.

GHID TEHNIC DE DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat corect la priză.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la o priză de la rețeaua principală.
Aparatul nu se încălzește.	Nu ați apăsat pe touchpad-ul (Start Stop).	Apăsați pe touchpad-ul (Start Stop). Simbolul ⌇⌇⌇ va fi afișat pe ecran
	Rezervorul nu este plin cu apă.	Umpleți rezervorul cu apă până la nivelul maxim.
Ecranul se aprinde, dar aparatul nu se încălzește.	Există o problemă cu elementul de încălzire.	Contactați serviciul post-vânzare.
Mâncarea nu este preparată.	Nu este apă (suficientă) în rezervor.	Înainte și în timpul preparării, verificați nivelul de apă. Dacă nu mai există apă în timpul preparării, aparatul nu va mai produce abur și nu va mai prepara mâncarea.
	Timpul de gătire este prea scurt comparativ cu cantitatea de mâncare.	Extindeți timpul de gătire.
Din aparat iese apă.	Există o scurgere în jurul elementului de încălzire.	Duceți aparatul la un centru de service autorizat.
Pe marginea aparatului iese abur.	Bolurile nu sunt așezate corespunzător.	Verificați dacă bolurile sunt montate corect și în ordinea potrivită.
	Compartimentul de reumplere cu apă este deschis.	Verificați dacă este corect închis.
Prepararea alimentelor durează mai mult decât de obicei.	Elementul de încălzire are depuneri de calcar.	Înlăturați depunerile de calcar de pe elementul de încălzire. Consultați secțiunea „Întreținere și curățare”.

ОПИСАНИЕ

A Капак
B Дръжки
C Кошници за пара
D Купа за ориз
E Колектор за сок
F Резервоар за вода
G Нагряващ елемент
H Основа
I Индикатор за нивото на водата
J Чекмедже за пълнене с вода
K Контролен панел
L Програми
M Тъчпад „Mode“ (Режим)
N Тъчпад „Delayed Start“ (Отложен старт)
O Тъчпад Start/Stop (Старт/стоп)
P Тъчпади +/-
Q Дисплей
R Индикатор за отложен старт
S Индикатор за поддържане на топлина

ПРОГРАМИ

P1 Зеленчуци с кратко време на приготвяне
P2 Зеленчуци с продължително време на приготвяне
P3 Риба
P4 Ориз Зърнени храни Бобови храни
P5 Бяло месо
P6 Размразяване
P7 Претопляне
P8 Поддържане на топлина

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Преди първа употреба

- **Отстранете защитното фолио от екрана.**
- Почистете резервоара за вода и основата чрез влажна неабразивна гъба.
- Измийте всички подвижни части чрез топла вода и препарат за миене на съдове, изплакнете и подсушете – фиг. 1 – 5.
- Напълнете резервоара с вода до максималното ниво (1,2 l) – фиг. 6.
- Поставете колектора за сок на резервоара за вода – фиг. 7.
- Сложете купите 1, 2 и 3 и капака, като капакът трябва да е поставен така, че изходите за пара да са от задната страна на продукта – фиг. 12.
- Включете уреда в контакта – фиг. 13; и стартирайте цикъл на готвене от 10 минути без сложени съставки.
- В края на цикъла изпразнете резервоара за вода и го изплакнете.
- **Никога не потапяйте електрическата основа във вода или друга течност – фиг. 8.**

2. Използване на уреда

В резервоара за вода не използвайте подправки, билки или друга течност освен вода. Уверете се, че резервоарът за вода е пълен с вода до максималното ниво, преди да използвате уреда за готвене на пара.

- С помощта на кана сипете вода в резервоара за вода до максималното ниво – фиг. 6.

BG

- Използвайте прясна вода при всяка употреба и проверявайте дали резервоарът за вода е напълнен до максималното ниво.
- Подгответе храната и я сложете в купите – фиг. 8.
- Сложете купите в правилния ред.
- За приготвяне на яйца ги сложете във вградената поставка за яйца в купа 1 – фиг. 11.
- Сложете капака на купата – фиг. 12.
- Включете уреда в контакта – фиг. 13. Прозвучава звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не използвайте уреда върху котлон или друга гореща повърхност.

3. Изберете автоматичните режими за готвене

- За избор на режим за готвене натиснете тъчпада Mode (Режим), докато се изведе исканият режим (от P1 до P8) – фиг. 14 и 15.
- Можете да регулирате времето за готвене чрез тъчпадите +/-. (направете справка с таблиците за готвене или рецептите)
- Натиснете тъчпада (Start/Stop) за стартиране на готвенето – фиг. 16.
- Символът ⌇⌇⌇ се появява на екрана.

4. Изберете времето ръчно

- Задайте времето за готвене в минути чрез тъчпадите +/- – фиг. 21 и 22. (направете справка с таблиците за готвене или рецептите).
- Натиснете тъчпада (Start/Stop) за стартиране на готвенето.
- Символът ⌇⌇⌇ се появява на екрана.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ще се изведе оставащото време и ще започне обратно отброяване минута по минута. Времето се избира и извежда в минути. Само времето, оставащо под 1 минута, ще се извежда в секунди.
- Времето може да бъде променено във всеки момент по време на готвенето чрез тъчпадите +/-.
- Можете да увеличите или намалите времето за готвене по-бързо чрез продължително натискане на тъчпадите + или -.
- При избора продължително натискане на (Start/Stop) отменя настройките за времето и програмата.

5. По време на готвене

- **Уредът остава горещ. Не докосвайте горещите повърхности на продукта по време на готвене. Използвайте дръжките.**
- Ако резервоарът за вода е празен, уредът спира да се нагрява. По време на готвене, ако е необходимо, добавете вода в чекмеджето за пълнене с вода – фиг. 23 и 24.
- Уредът може да бъде поставен на пауза чрез кратко натискане на (Start/Stop). Използвайте дръжките, ако трябва да хванете купите по време на готвене. Натиснете отново (Start/Stop) за рестартиране на готвенето.
- Ако трябва да преместите уреда по време на готвене, придвижете го в хоризонтално положение с готварски ръкавици, за да предотвратите разливане на вода.
- По време на готвене не отваряйте капака в никакъв случай. Също така не запушвайте изходите за пара на капака.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

- Изберете програма за готвене с тъчпада „Mode“ (Режим) или задайте времето ръчно с тъчпадите +/-, преди да планирате отложения старт.
- Натиснете тъчпада (⏲) – фиг. 28. Символът ⏲ светва на екрана.
- Изберете времето на отложен старт чрез тъчпадите +/- – фиг. 29. Можете да го увеличите с 15-минутни интервали и след това с час.
- Натиснете (Start/Stop) и таймерът за отложен старт ще започне обратно отброяване. Уредът автоматично ще стартира цикъла на готвене, когато таймерът за отложен старт достигне 00.

За промяна на времето на отложен старт натиснете продължително (тъчпад пиктограма (Start/Stop). Повторете стъпките, упоменати по-горе, за задаване на таймера за отложен старт.

Предупреждение: уверете се, че резервоарът е достатъчно напълнен с вода.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Уверете се, че резервоарът е пълен с вода, преди да стартирате програмата.
- Изберете програма P6 ❄ чрез натискане на тъчпада Mode (Режим), докато на екрана се изведе P6.
- Натиснете (Start/Stop) за стартиране на програмата.
- Предварително зададеното време е 10 минути. Можете да регулирате времето чрез тъчпадите +/-.

ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ

- Уверете се, че резервоарът е пълен с вода, преди да стартирате програмата.
- За активиране на функцията „Keep Warm“ (Поддържане на топлина)изберете програма P8 ⌇⌇⌇ чрез натискане на тъчпада Mode (Режим), докато P8 се изведе на екрана.
- Натиснете (Start/Stop) за стартиране на програмата. Символът ⌇⌇⌇ се извежда на екрана.
- Предварително зададеното време е 30 минути. Можете да регулирате времето чрез тъчпадите +/-.

BG

ПОДГРЕВАНЕ

- Уверете се, че резервоарът е пълен с вода, преди да стартирате програмата.
- Можете да претопляте храна, като изберете програма P7 (🌡).
- Натиснете (Start/Stop) за стартиране на програмата.
- Предварително зададеното време е 10 минути. Можете да регулирате времето чрез тъчпадите +/-.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

- Щом готвенето приключи, уредът спира автоматично.
- Таймерът издава звуков сигнал и на екрана се извежда 00 – фиг. 17.
- За доброволно спиране на уреда натиснете (Start Stop).
- Проверете храната.
- Ако храната все още не е готова, се уверете, че резервоарът за вода е пълен с вода, и рестартирайте готвенето.
- Отстранете капака, като използвате дръжката – фиг. 18.
- Отстранете купите чрез дръжките – фиг. 19.
- Използвайте готварски ръкавици, когато хващате капака, купите, купата за ориз и колектора за сок.
- Сервирайте храната.
- Изключете уреда от контакта – фиг. 20.
- Оставете уреда да се охлади за 20 минути и проверете дали колекторът за сок е достатъчно студен преди да го премахнете.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пренасяйте капака внимателно, когато го повдигнете. Кондензацията на пара води до образуване на водни капчици.**

Изтеглете книгата с рецепти

ТАБЛИЦА С ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Времената за готвене са приблизителни и може да варират в зависимост от размера на храната, отстоянието между хранителните продукти, количеството храна и индивидуалните предпочитания.
Регулирайте времето за готвене според количествата.
При храни с различни времена за готвене: сложете храната, която се нуждае от най-много време за готвене, в долната кошница. Докато се готви, добавете втората кошница с храната, която се нуждае от по-малко време за готвене, и ако е необходимо, добавете третата кошница с храната, която се готви най-бързо.
По време на готвене използвайте готварски ръкавици за захващане на кошниците и капака.

Плодове

Храна	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Аспержи	Пресни	500 g	30-35 мин.	P2	
Патладжан	Пресни	400 g	15-20 мин.	P1	Резени (1 cm)
Броколи	Пресни	500 g	25-30 мин.	P2	Малки розички
Моркови	Пресни	300 g	22-27 мин.	P1	Тънки резени (3 mm)
Зеле	Пресни	600 g	30-35 мин.	P2	Отстраняване на листата
Карфиол	Пресни	1 среден	40-45 мин.	P2	Малки розички
Тиквичка	Пресни	600 g	20 мин.	P1	Резени, внимавайте, може да има прекалено много сок, ако количеството е над 1,5 kg.
Цикория	Пресни	4	20-25 мин.	P1	разрежете на 2
Зелен фасул	Пресни	450 g	35-40 мин.	P2	
	Замразени	400 g	30-35 мин.	P2	
Праз	Пресни	500 g	35-40 мин.	P2	
Гъби	Пресни	500 g	15-20 мин.	P1	На резени
Грах	Замразени	300 g	30-35 мин.	P2	Използвайте купата за ориз.
Картофи	Пресни	600 g	35-40 мин.	P2	Нарежете на парчета (от 0,5 cm до 1 cm)
Спанак	Пресни	300 g	15-20 мин.	P1	
	Замразени	300 g	20-25 мин.	P1	
Сладки чушки	Пресни	250 g	20-25 мин.	P1	Нарежете на четвъртинки

BG

риба - миди

Подготовка	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Филета от риба (треска, пикша, писия, морски език…)	Пресни	550 g	15-20 мин.	P3	
	Замразени	400 g	15-20 мин.	P3	
Филе от сьомга	Пресни	600 g	15-20 мин.	P3	
Едри скариди	Пресни	200 g	15-20 мин.	P3	
Скариди	Пресни	200 g	20-25 мин.	P3	

месо-птиче месо

Подготовка	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Пилешки горни бутчета	Пресни	3	30-35 мин.	P5	
Пилешки гърди (без кост)	Пресни	300 g	20-25 мин.	P5	С дебелина около 2,5 cm
Пилешки долни бутчета	Пресни	450 g	25-30 мин.	P5	

яйца

Подготовка	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Твърдо сварени яйца	-	6	15-20 мин.	-	
Рохки яйца	-	6	12 мин.	-	

Ориз - Зърнени - Бобови

Подготовка	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Бял дълъг или ориз басмати		125 g + 200 ml вода	35-40 мин.	P4	Измийте добре ориза преди готвене. Сложете ориза и водата в купата за ориз.
Грис	среднозърнест грис.	125 g + 200 ml вода	10-15 мин.	P1	Използвайте купата за ориз със среднозърнест грис.

плодове

Подготовка	Тип	Количество	Време за готвене	Режим	Препоръки
Ябълки	Пресни	4	25 мин.	-	Нарежете на четвъртинки
Банани	Пресни	4	10-15 мин.	-	Цели

СЪВЕТИ И ТЕХНИКИ ЗА ПАРЕНЕ

- Не тъпчете кошниците за пара с прекалено много продукти. Оставете пространство между продуктите, за да може парата да циркулира възможно най-добре.
- Най-добри ще бъдат резултатите, ако парчетата храна са с приблизително еднакъв размер (например картофи, зеленчуци и пилешки гърди), за да може да се сготвят за едно и също време. Времето за готвене варира според размера и дебелината на храната.
- Избягвайте повдигането на капака, за да проверявате напредъка на готвенето, прекалено често, тъй като така парата излиза и времето за готвене може да се удължи.
- Ако рецептите изискват използването на фолио, винаги използвайте многофункционално, което е подходящо за употреба в микровълнови фурни. Фолиото се използва често за предотвратяване на кондензация и увреждане на по-деликатни продукти, като например яйчен крем. Избягвайте употребата на фолио, тъй като то може да увеличи времето за готвене на пара.
- Когато избирате храна за готвене на пара, избирайте подходящ размер на продуктите, които ще слагате в кошницата за готвене на пара, особено ако ще готвите цял продукт, като например риба.
- При готвене на пара можете да придадете на храната лек привкус, като добавите пресни билки, резени лимон или портокал, чесън или лук. Може да ги сложите директно под или най-отгоре върху храната в кошницата за готвене на пара.
- За да станат месото, птичите продукти и рибата вкусни и за да не са сухи и жилави, мариновайте за няколко часа, преди да ги сложите да се готвят на пара. Можете да направите проста марината, например с вино и пресни билки, или пък да направите пикантен микс за барбекю или тандури.
- Можете да готвите замразени зеленчуци на пара, без да ги размразявате предварително. Всички видове морски дарове, птичи продукти и месо трябва да бъдат напълно размразени преди готвене на пара.
- При някои рецепти с дълго време за готвене, повече от 45 минути, трябва да долеете студена вода по време на готвенето на пара през чекмеджето за пълнене с вода.
- Винаги използвайте готварски ръкавици, когато хващате капака, кошниците или купата за ориз по време на или след готвенето.

BG

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Почистване на уреда за готвене на пара

- Изключете уреда от контакта.
- Оставете го да изстине напълно, преди да го почиствате.
- Проверете дали уредът се е охладил достатъчно, преди да изпразните колектора за сок и резервоара за вода.
- Почистете резервоара за вода и основата чрез влажна неабразивна гъба.
- Измийте всички подвижни части с топла вода и препарат за миене на съдове или в съдомиялна, изплакнете и подсушете – фиг. 1 – 5.
- Не потапяйте електрическата основа във вода или друга течност.
- Не използвайте абразивни почистващи продукти.

Отстраняване на натрупания котлен камък от уреда за пара

За най-добри резултати премахвайте котления камък по уреда за готвене на пара след всеки 8 ползвания.

За да направите това:

- Отстранете колектора за сок.
- Сипете 150 ml бял оцет в резервоара – фиг. 25. (налично в железарските магазини)
- Довършете, като добавите студена вода в резервоара за вода до нивото MAX (МАКС.) – фиг. 25.
- Оставете препаратът да действа за премахване на котления камък през цялата нощ – фиг. 26.
- Излейте водата и оцета – фиг. 27.
- Изплакнете вътрешността на резервоара за вода няколко пъти с топла вода.
- Не използвайте други продукти за отстраняване на котлен камък.

Забележка: Важно е да премахвате котления камък по уредите редовно, за да функционират правилно.

Съхранение на парахода

- Уверете се, че всички части са чисти и сухи.
- Поставете колектора за сок на резервоара за вода.
- Купата за ориз трябва да бъде обърната върху колектора за сок – фиг. 30.
- Сложете купа 1 обърната надолу върху основата на продукта – фиг. 31.
- Сложете купа 2 обърната надолу върху купа 1.
- Сложете купа 3 обърната надолу върху купа 2 – фиг. 31.
- Сложете капака най-отгоре – фиг. 32.
- Съхранявайте на сухо, чисто и стабилно място.

ТЕХНИЧЕСКО РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен правилно в контакта.	Уверете се, че уредът е правилно включен в контакт, свързан с електрозахранващата мрежа.
Уредът не загрява.	Не сте натиснали тъчпада (Start/Stop).	Натиснете тъчпада (Start/Stop). Символът ⌇⌇⌇ ще се покаже на екрана
	Резервоарът не е напълнен с вода.	Напълнете резервоара с вода до максималното ниво.
Екранът светва, но уредът не загрява.	Неизправност в загряващия елемент.	Свържете се с нашите следпродажбени сервизи.
Храната не е сготвена.	В резервоара няма вода или тя не е достатъчна.	Преди и по време на готвенето проверявайте нивото на водата. Ако водата свърши по време на готвенето, уредът няма повече да произвежда пара и няма да може да продължи с приготвянето на храната.
	Времето за готвене е твърде кратко спрямо количеството храна	Удължете времето за готвене.
От корпуса излиза вода.	Вероятно има теч около загряващия елемент.	Занесете уреда в одобрен сервизен център.
От страничната част на уреда излиза пара.	Купите не са поставени правилно една спрямо друга.	Уверете се, че купите са поставени правилно и в правилния ред.
	Чекмеджето за пълнене с вода е отворено.	Уверете се, че е правилно затворено.
Готвенето на храната отнема повече време от обикновено.	По загряващия елемент се е натрупал котлен камък.	Отстранете натрупалия се котлен камък от загряващия елемент. Вижте раздел „Поддръжка и почистване“.

BG

OPIS

A Poklopac
B Ručke
C Košare za kuhanje na pari
D Posuda za rižu
E Sakupljač soka
F Spremnik za vodu
G Grijaći element
H Postolje
I Indikator razine vode
J Plitica za punjenje vode
K Upravljačka ploča
L Programi
M Dodirna ploča za način rada
N Dodirna ploča za odgođeno pokretanje
O Dodirna ploča za pokretanje/zaustavljanje
P Dodirne ploče +/-
Q Zaslon
R Indikator za odgođeno pokretanje
S Indikator za održavanje topline

PROGRAMI

P1 Kratko kuhanje povrća
P2 Dugo kuhanje povrća
P3 Riba
P4 Riža Žitarice Mahunarke
P5 Bijelo meso
P6 Odmrzavanje
P7 Podgrijavanje
P8 Održavanje topline

UPUTE ZA UPOTREBU

1. Prije prve uporabe

- **Skinite zaštitnu naljepnicu sa zaslona.**
- Očistite spremnik za postolje vlažnom, neabrazivnom spužvom.
- Sve uklonjive dijelove operite toplom vodom i tekućim sredstvom za pranje posuđa, isperite i osušite – slika 1 – 5.
- Napunite spremnik s vodom do maksimalne razine (1,2 l) – slika 6.
- Stavite posudu za skupljanje sokova na spremnik za vodu – slika 7.
- Stavite posude 1, 2 i 3 i poklopac, a poklopac stavite tako da se otvori za paru nalaze na stražnjoj strani proizvoda – slika 12.
- Ukopčajte uređaj – slika 13; i pokrenite ciklus pripreme hrane na 10 minuta bez namirnica u uređaju.
- Na kraju ciklusa ispraznite spremnik za vodu i isperite ga.
- **Električno postolje nikad nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu – slika 8.**

2. Uporaba uređaja

Ne rabite nikakve začine ili tekućine osim vode u spremniku za vodu. Povjerite je li spremnik za vodu napunjen vodom do maksimalne razine prije upotrebe uređaja za pripremu hrane na pari.

- S pomoću posude ulijte vodu u spremnik za vodu do maksimalne razine – slika 6.
- Rabite svježu vodu za svaku uporabu i provjerite je li spremnik za vodu napunjen do maksimalne razine.
- Pripremite hranu i stavite je u posude – slika 8.
- Posude stavite odgovarajućim redoslijedom.
- Za pripremu jaja stavite ih u ugrađene držače za jaja u posudi 1 – slika 11.
- Stavite poklopac na posudu – slika 12.
- Ukopčajte uređaj – slika 13. Oglasit će se zvučni signal.

NAPOMENA: Nikada nemojte koristiti uređaj na ringli ili bilo kojoj vrućoj površini.

3. Odabir automatskog načina pripreme hrane

- Za odabir načina pripreme hrane pritisnite dodirnu ploču za način pripreme dok se ne prikaže odgovarajući program (od P1 do P8) – slike 14 i 15.
- Vrijeme pripreme hrane možete namjestiti s pomoću dodirnih ploča +/-. (pogledajte tablice za pripremu hrane ili recepte)
- Pritisnite dodirnu ploču (Start/Stop) za početak pripreme – slika 16.
- Simbol ⌇⌇⌇ pojavit će se na zaslonu.

4. Ručni odabir vremena

- Postavite vrijeme pripreme u minutama s pomoću +/- dodirne ploče – slika 21 i 22. (pogledajte tablice za pripremu hrane ili recepte)
- Pritisnite dodirnu ploču (Start/Stop) za početak pripreme hrane.
- Simbol ⌇⌇⌇ pojavit će se na zaslonu.

NAPOMENA:

- Prikazat će se preostalo vrijeme i započet će odbrojavanje vremena u minutama. Vrijeme se odabire i prikazuje u minutama. Samo će se preostalo vrijeme manje od jedne minute prikazivati u sekundama.
- Vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja s pomoću dodirnih ploča +/-.
- Dugi pritisak na dodirne ploče + ili - omogućuje vam brže povećavanje ili smanjivanje vremena pripreme hrane.
- Tijekom odabira dugim pritiskom na (Start/Stop) poništava se postavka vremena i programa.

5. Tijekom kuhanja

- **Uređaj je vruć. Nemojte dirati vruće površine uređaja tijekom kuhanja. Rabite ručke.**
- Ako je spremnik za vodu prazan, uređaj se prestaje zagrijavati. Tijekom pripreme, ako je potrebno, dodajte vodu kroz pliticu za punjenje vode – slike 23 i 24.
- Uređaj se može zaustaviti kratkim pritiskom (Start/Stop). Držite ručke ako tijekom pripreme trebate rukovati posudama. Ponovno pritisnite (Start/Stop) kako biste ponovno pokrenuli pripremu hrane.
- Ako trebate pomaknuti uređaj tijekom pripreme hrane, premjestite ga s pomoću rukavica i držite ga ravno kako biste izbjegli izlijevanje vode.
- Tijekom kuhanja nemojte otvarati poklopac. Nemojte zatvoriti otvore za paru na poklopcu.

HR

ODGOĐENI POČETAK

- Odaberite program za pripremu hrane s pomoću dodirne ploče za način rada ili ručno postavite vrijeme s pomoću dodirne ploče +/- prije postavljanja odgođenog pokretanja.
- Pritisnite dodirnu ploču – slika 28. Simbol treperi na zaslonu.
- Odaberite vrijeme odgođenog pokretanja s pomoću +/- dodirne ploče – slika 29. Vrijeme možete povećavati u intervalima od 15 minuta, a zatim od sat vremena.
- Pritisnite Start Stop i mjerač vremena za odgođeno pokretanje započet će s odbrojavanjem. Uređaj će automatski započeti ciklus pripreme hrane kad mjerač vremena odgođenog pokretanja dođe na 00.

Za promjenu vremena odgođenog pokretanja dugo pritisnite Start Stop. Ponovite prethodne korake i postavite mjerač vremena za odgođeno pokretanje.

Upozorenje: provjerite je li spremnik dovoljno napunjen vodom.

ODMRZAVANJE

- Provjerite je li spremnik pun vode prije pokretanja programa.
- Odaberite program P6 ❄ pritiskom dodirne ploče za način pripreme dok se na zaslonu ne prikaže P6.
- Pritisnite Start Stop za pokretanje programa.
- Postavljeno vrijeme je 10 minuta. Vrijeme možete namjestiti s pomoću dodirne ploče +/-.

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOG

- Provjerite je li spremnik pun vode prije pokretanja programa.
- Kako biste aktivirali funkciju održavanja topline, odaberite program P8 ⌇⌇⌇ pritiskom dodirne ploče za način pripreme dok se na zaslonu ne prikaže P8.
- Pritisnite Start Stop za pokretanje programa. Na zaslonu se prikazuje simbol ⌇⌇⌇.
- Postavljeno vrijeme je 30 minuta. Vrijeme možete namjestiti s pomoću dodirne ploče +/-.

PODGRIJANJE

- Provjerite je li spremnik pun vode prije pokretanja programa.
- Hranu možete podgrijati odabirom programa P7 .
- Pritisnite Start Stop za pokretanje programa.
- Postavljeno vrijeme je 10 minuta. Vrijeme možete namjestiti s pomoću dodirne ploče +/-.

KRAJ KUHANJA

- Kad je priprema hrane dovršena, uređaj se automatski zaustavlja.
- Oglašava se mjerač vremena i na zaslonu se prikazuje 00 – slika 17.
- Kako biste dobrovoljno zaustavili uređaj, pritisnite Start Stop.
- Provjerite hranu.
- Ako hrana još uvijek nije skuhana, provjerite je li spremnik za vodu pun vode i ponovno pokrenite pripremu hrane.
- Skinite poklopac držeći ga za ručku – slika 18.
- Izvadite posude držeći ih za ručke – slika 19.
- Rabite rukavice za pećnicu za skidanje poklopca, posuda, posude za rižu i posude za skupljanje sokova.
- Poslužite hranu.
- Iskopčajte uređaj – slika 20.
- Ostavite uređaj da se hladi 20 minuta i provjerite je li spremnik za sok dovoljno hladan prije nego što ga uklonite.
- **UPOZORENJE! Pažljivo nosite poklopac kad ga podignete. Kondenzacija pare uzrokuje pojavu kapljica vode.**

Preuzmite knjigu recepata

HR

TABLICA S VREMENIMA PRIPREME

Vremena za pripremu hrane okvirna su i mogu se razlikovati ovisno o veličini hrane, prostoru između hrane, količini hrane i vlastitim preferencijama.
Namjestite vrijeme pripreme hrane u skladu s količinama.
U slučaju hrane s drugačijim vremenom kuhanja: stavite hranu kojoj je potrebno najviše vremena u donju košaru. Tijekom kuhanja dodajte drugu posudu s hranom kojoj je potrebno manje vremena za pripremu i, ako je potrebno, dodajte treću košaru s hranom koja se najkraće priprema.
Rabite rukavice za pećnicu za rukovanje košarama i poklopcem tijekom kuhanja.

Povrće

Hrana	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Šparoge	Svježe	500 g	30-35 min	P2	
Patlidžan	Svježe	400 g	15-20 min	P1	Kriške (1 cm)
Brokula	Svježe	500 g	25-30 min	P2	Mali cvjetovi
Mrkva	Svježe	300 g	22-27 min	P1	Tanko narezano (3 mm)
Kupus	Svježe	600 g	30-35 min	P2	Maknite listove
Cvjetača	Svježe	1 srednja	40-45 min	P2	Mali cvjetovi
Tikvica	Svježe	600 g	20 min	P1	Kriške, budite oprezni, sok bi se mogao izliti ako je količina veća od 1,5 kg.
Cikorija	Svježe	4	20-25 min	P1	narežite na 2
Zelene mahune	Svježe	450 g	35-40 min	P2	
	Smrznuto	400 g	30-35 min	P2	
Poriluk	Svježe	500 g	35-40 min	P2	
Gljive	Svježe	500 g	15-20 min	P1	Nasjeckano
Grašak	Smrznuto	300 g	30-35 min	P2	Rabite posudu za rižu.
Krumpir	Svježe	600 g	35-40 min	P2	Narežite na kriške (0,5 cm do 1 cm)
Špinat	Svježe	300 g	15-20 min	P1	
	Smrznuto	300 g	20-25 min	P1	
Slatke paprike	Svježe	250 g	20-25 min	P1	Narežite na četvrtine

Riba - Školjke

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Fileti ribe (bakalar, koljak, iverak, list…)	Svježe	550 g	15-20 min	P3	
	Smrznuto	400 g	15-20 min	P3	
File lososa	Svježe	600 g	15-20 min	P3	
Kozice	Svježe	200 g	15-20 min	P3	
Škampi	Svježe	200 g	20-25 min	P3	

Meso - Perad

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Pileći zabatak	Svježe	3	30-35 min	P5	
Pileća prsa (bez kosti)	Svježe	300 g	20-25 min	P5	Otprilike 2,5 cm debljine
Pileći batak	Svježe	450 g	25-30 min	P5	

Jaja

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Tvrdo kuhana jaja	-	6	15-20 min	-	
Meko kuhana jaja	-	6	12 min	-	

Riža - Žitarice - Mahunarke

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Bijela riža dugog zrna ili basmati riža		125 g + 200 ml vode	35-40 min	P4	Rižu dobro operite prije kuhanja. Stavite rižu i vodu u posudu za rižu.
Griz	Srednje grubom krupicom.	125 g + 200 ml vode	10-15 min	P1	Upotrijebite posudu za rižu.

Voće

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme pripreme hrane	Način	Preporuke
Jabuke	Svježe	4	25 min	-	Narežite na četvrtine
Banane	Svježe	4	10-15 min	-	Cijele

HR

SAVJETI I TEHNIKE KUHANJA NA PARI

- Ne stavljajte previše hrane u košare. Ostavite malo mjesta kako bi para mogla kružiti što je više moguće.
- Za najbolje rezultate rabite komadiće hrane otprilike jednake veličine (kao što su krumpiri, povrće i pileća prsa) kako bi se skuhali u približno vrijeme. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i debljini namirnica.
- Izbjegavajte prečesto podizanje poklopca tijekom kuhanja jer tako se gubi para i produžuje vrijeme kuhanja.
- Ako recept zahtijeva uporabu folije za kuhanje, uvijek rabite onu koja se preporučuje za uporabu u mikrovalnim pećnicama. Folija se najčešće rabi za sprječavanje kondenzacije i kako bi priprema osjetljivih namirnica poput kreme od jaja uspjela. Nemojte rabiti foliju jer ćete tako produžiti vrijeme kuhanja na pari.
- Kad pripremate hranu za kuhanje na pari, odaberite hranu odgovarajuće veličine koja stane u košaru za kuhanje na pari, osobito ako se kuha cijela poput ribe.
- Hrani kuhanoj na pari možete dodati malo okusa dodavanjem začinskog bilja, kriški limuna ili naranče, češnjaka i luka. Možete ih staviti odmah ispod ili na hranu u košari za kuhanje na pari.
- Kako biste mesu, peradi i ribi dodali okus i kako bi bili sočni i meki, marinirajte ih nekoliko sati prije kuhanja na pari. Marinada može biti jednostavna poput mješavine vina i svježeg začinskog bilja, ili to može biti ljutkasti umak za roštilj ili tandoori mješavina.
- Smrznuto povrće može se pariti bez prethodnog odmrzavanja. Sve školjke, sva perad i svo meso mora se u potpunosti odmrznuti prije kuhanja na pari.
- Kod recepata s dužim vremenom kuhanja, više od 45 minuta, trebat ćete nadodati više hladne vode tijekom kuhanja na pari s pomoću plitice za punjenje vode.
- Uvijek rabite rukavice za pećnicu za rukovanje košarama ili posudom za pripremu riže tijekom ili nakon pripreme.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Čišćenje uređaja za kuhanje na pari.

- Uređaj iskopčajte iz utičnice.
- Prije čišćenja ostavite da se u potpunosti ohladi.
- Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio prije pražnjenja posude za skupljanje sokova i spremnika za vodu.
- Prebrišite spremnik za vodu vlažnom spužvom koja nije abrazivna.
- Sve uklonjive dijelove operite toplom vodom i tekućim sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa, isperite i osušite.
- Električno postolje nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Nemojte rabiti abrazivne proizvode za čišćenje.

Uklanjanje naslaga kamenca iz aparata za paru

Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon otprilike svakih 8 uporaba.
Kako biste to učinili:

- Izvadite posudu za skupljanje sokova.
- Ulijte 150 ml bijelog octa u spremnik – slika 25. (dostupno u trgovinama)
- Na kraju dodajte hladnu vodu u spremnik za vodu do maksimalne razine – slika 25.
- Ostavite preko noći kako bi se kamenac u potpunosti uklonio – slika 26.
- Izvadite vodu i ocat – slika 27.
- Isperite unutrašnjost spremnika za vodu toplom vodom nekoliko puta.
- Nemojte rabiti druga sredstva za uklanjanje kamenca.

Napomena: Trebali biste redovito uklanjati kamenac sa svojih uređaja kako bi ispravno funkcionirali.

Spremanje parobroda

- Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
- Stavite posudu za skupljanje soka na spremnik za vodu.
- Posuda za rižu trebala bi biti okrenuta i na posudi za skupljanje soka – slika 30.
- Stavite posudu 1 okrenutu naopako na postolje uređaja – slika 31.
- Stavite posudu 2 okrenutu naopako na posudu 1.
- Stavite posudu 3 okrenutu naopako na posudu 2 – slika 31.
- Stavite poklopac na vrh – slika 32.
- Spremite na suho, čisto i stabilno mjesto.

TEHNIČKI VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije pravilno uključen.	Provjerite je li uređaj pravilno uključen u utičnicu.
Uređaj se ne zagrijava.	Niste pritisnuli dodirnu ploču za (Start/Stop).	Pritisnite dodirnu ploču za (Start/Stop). Simbol ⌇⌇⌇ će biti prikazan na ekranu
	Spremnik nije napunjen vodom.	Napunite spremnik vodom do maksimalne razine.
Zaslon svijetli, ali uređaj se ne zagrijava.	Greška u grijaćem elementu.	Obratite se postprodajnoj službi.
Hrana nije skuhana.	Nema vode ili nema dovoljno vode u spremniku.	Prije i tijekom kuhanja provjerite razinu vode. Ako više nema vode tijekom kuhanja, uređaj neće više moći proizvoditi paru i neće moći nastaviti kuhati hranu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko u usporedbi s količinom hrane	Produžite vrijeme kuhanja
Voda izlazi iz kućišta.	Možda dolazi do izlijevanja vode oko grijaćeg elementa.	Odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar.
Para izlazi sa strana uređaja.	Posude nisu pravilno umetnute.	Provjerite jesu li posude pravilno umetnute i jesu li postavljene odgovarajućim redoslijedom.
	Plitica za punjenje vode je otvorena.	Provjerite je li ispravno zatvorena.
Hrana se duže kuha nego inače.	Došlo je do nakupine kamenca u grijaćem elementu.	Uklonite nakupinu kamenca iz grijaćeg elementa. Pogledajte odjeljak „Održavanje i čišćenje".

OPIS

A Pokrov
B Ročaja
C Parne košare
D Posoda za riž
E Zbiralnik soka
F Vodni rezervoar
G Grelni element
H Ohišje
I Indikator ravni vode
J Predal za dolivanje vode
K Nadzorna plošča
L Programi
M Tipka za »Način«
N Tipka za »Vklop z zakasnitvijo«
O Tipka za Vklop/Izklop
P Tipka za +/-
Q Zaslon
R Indikator za Vklop z zakasnitvijo
S Indikator za Ohranjanje toplote

PROGRAMI

P1 Kratko kuhanje zelenjave
P2 Dolgo kuhanje zelenjave
P3 Riba
P4 Riž, žitarice, stročnice
P5 Belo meso
P6 Odmrzovanje
P7 Pogrevanje
P8 Ohranjanje toplote

NAVODILA ZA UPORABO

1. Pred prvo uporabo

- **Odstranite zaščitno nalepko z zaslona.**
- Očistitevodni rezervoar in ohišje z vlažno, nežno gobico.
- Vse odstranljive dele operite v topli vodi z detergentom za pomivanje posode, sperite jih in posušite – sl. 1–5.Rezervoar napolnite z vodo do najvišje ravni (1,2 l) – sl. 6.
- Namestite zbiralnik soka na vodni rezervoar – sl. 7.
- Namestite posode 1, 2 in 3 ter pokrov, in sicer pokrov namestite tako, da so odprtine za paro na zadnji strani izdelka – sl. 12.
- Priklopite napravo (sl. 13) in zaženite 10-minutni cikel kuhanja brez sestavin.
- Po koncu cikla izpraznite vodni rezervoar in ga očistite.
- **Električnega ohišja nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino – sl. 8.**

2. Uporaba naprave

V vodnem rezervoarju ne uporabljajte začimb, zelišč ali katerih koli tekočin, razen vode. Pred uporabo parnega kuhalnika poskrbite, da je vodni rezervoar napolnjen z vodo do najvišje ravni.

- Z vrčem vlijte vodo v vodni rezervoar do najvišje ravni – sl. 6.
- Vsakič uporabite svežo vodo in preverite, ali je vodni rezervoar napolnjen do najvišje ravni.
- Pripravite živila in jih položite v posode – sl. 8.
- Postavite posode v pravilnem vrstnem redu.

SL

- Če želite kuhati jajca, jih položite v vgrajena držala za jajca v posodi 1 – sl. 11.
- Namestite pokrov na posodo – sl. 12.
- Priklopite napravo – sl. 13. Slišali boste pisk.

OPOMBA: Aparata nikoli ne uporabljajte na kuhalni plošči ali kateri koli vroči površini.

3. Samodejni načini kuhanja

- Za izbiro načina kuhanja pritiskajte tipko za Način, dokler se ne prikaže želeni način (P1 do P8) – sl. 14 in 15.
- Čas kuhanja lahko prilagodite s tipkama +/-. (glejte kuharske tabele ali recepte)
- Pritisnite tipko Start/Stop, da začnete kuhati – sl. 16.
- Na zaslonu se prikaže simbol ⌇⌇⌇.

4. Ročna izbira časa

- Nastavite čas kuhanja v minutah s tipkama +/- (sl. 21 in 22). (glejte kuharske tabele ali recepte).
- Pritisnite tipko Start/Stop, da začnete kuhati.
- Na zaslonu se prikaže simbol ⌇⌇⌇.

OPOMBA:

- Prikazal se bo preostali čas in začelo se bo odštevanje iz minute v minuto. Čas je izbran in prikazan v minutah. Na zaslonu se bo odštevanje v sekundah prikazalo, ko bo čas kuhanja manjši od 1 minute.
- Čas lahko kadar koli spremenite med kuhanjem s tipkama +/-.
- Z dolgim pritiskom na tipki + ali - lahko hitreje povečate ali skrajšate čas kuhanja.
- Med izbiranjem dolg pritisk na Start/Stop prekliče nastavitve časa in programa.

5. Med kuhanjem

- **Naprava je vroča. Med kuhanjem se ne dotikajte vročih površin izdelka. Uporabite ročaja.**
- Če je vodni rezervoar prazen, naprava preneha segrevati. Med kuhanjem po potrebi dolijte vodo skozi predal za dolivanje vode – sl. 23 in 24.
- Aparat lahko zaustavite s kratkim pritiskom Start/Stop. Uporabite ročaja, če med kuhanjem rokujete s posodami. Znova pritisnite tipko Start/Stop, da nadaljujete s kuhanjem.
- Če morate napravo med kuhanjem premakniti, jo primite z rokavicami za pečico in jo premaknite izravnano, da preprečite razlitje vode.
- (dodaj novo točko) Med kuhanjem ne odpirajte pokrova. Pazite tudi, da ne ovirate odprtin za paro na pokrovu.

ZAKASNJEN ZAČETEK

- Izberite program kuhanja s tipko za »Način« ali ročno nastavite čas s tipkama +/-, preden načrtujete vklop z zakasnitvijo.
- Pritisnite tipko – sl. 28. Na zaslonu utripa simbol.
- Izberite čas vklopa z zakasnitvijo s tipkama +/- (sl. 29). Lahko ga povečate za 15-minutne intervale in nato za ure.
- Pritisnite tipko Start/Stop in časovnik vklopa z zakasnitvijo bo začel odštevati. Naprava samodejno začne cikel kuhanja, ko časovnik vklopa z zakasnitvijo doseže 00.

Če želite spremeniti čas vklopa z zakasnitvijo, pridržite tipko Start/Stop. Ponovite zgornje korake, da nastavite časovnik vklopa z zakasnitvijo.

Opozorilo: poskrbite, da je rezervoar dovolj napolnjen z vodo.

ODMRZOVANJE

- Pred začetkom programa se prepričajte, da je rezervoar napolnjen z vodo.
- Izberite program P6 ❄ s pritiskom na tipko za Način, dokler se na zaslonu ne prikaže P6.
- Za zagon programa pritisnite tipko Start/Stop.
- Prednastavljeni čas je 10 minut. Ta čas lahko prilagodite s tipkama +/-.

FUNKCIJA ODRŽAJ TOPLO

- Pred začetkom programa se prepričajte, da je rezervoar napolnjen z vodo.
- Če želite aktivirati funkcijo za »Ohranjanje toplote«, izberite program P8 ⌇⌇⌇ s pritiskom na tipko za Način, dokler se na zaslonu ne prikaže P8.
- Za zagon programa pritisnite tipko Start/Stop. Simbol ⌇⌇⌇ se prikaže na zaslonu.
- Prednastavljeni čas je 30 minut. Ta čas lahko prilagodite s tipkama +/-.

PONOVNO OGREVANJE

- Pred začetkom programa se prepričajte, da je rezervoar napolnjen z vodo.
- Hrano lahko pogrejete z izbiro programa P7.
- Za zagon programa pritisnite tipko Start/Stop.
- Prednastavljeni čas je 10 minut. Ta čas lahko prilagodite s tipkama +/-.

SL

KONEC KUHANJA

- Ko je kuhanje končano, se naprava samodejno ustavi.
- Časovnik zapiska in na zaslonu se prikaže 00 – sl. 17.
- Če želite napravo ročno ustaviti, pritisnite tipko (Start/Stop).
- Preverite hrano.
- Če hrana še ni pripravljena, se prepričajte, da je vodni rezervoar napolnjen z vodo in znova zaženite kuhanje.
- Primite ročaj pokrova in odstranite pokrov – sl. 18.
- Odstranite posode tako, da jih primete za ročaja – sl. 19.
- Uporabite rokavice za pečico za rokovanje s pokrovom, posodami, skledo za riž in zbiralnikom soka.
- Postrezite hrano.
- Izklopite napravo – sl. 20.
- Pustite, da se aparat ohladi 20 minut in preverite, ali je zbiralnik soka dovolj hladen preden ga odstranite.
- **OPOZORILO! Ko pokrov dvignete, ga previdno premaknite. Kondenzacija pare povzroči nastanek vodnih kapljic.**

Prenesite knjigo receptov

TABELA S ČASOM KUHANJA

Časi kuhanja so približni in se lahko razlikujejo glede na velikost živil, prostor med živili, količino živil in posamezne želje.
Prilagodite čas kuhanja glede na količine. Za živila z različnimi časi kuhanja: živila, ki zahtevajo najdaljši čas kuhanja, položite v spodnjo košaro. Med kuhanjem dodajte drugo košaro z živili, ki zahtevajo krajši čas kuhanja, po potrebi pa še tretjo košaro z živili, ki se najhitreje skuhajo.
Med kuhanjem uporabljajte rokavice za pečico za rokovanje s košarami in pokrovom.

Zelenjave

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Šparglji	Sveže	500 g	30-35 minut	P2	
Jajčevci	Sveže	400 g	15-20 minut	P1	Rezine (1 cm)
Brokoli	Sveže	500 g	25-30 minut	P2	Majhni cvetovi
Korenje	Sveže	300 g	22-27 minut	P1	Tanko narezano (3 mm)
Zelje	Sveže	600 g	30-35 minut	P2	Odstranjevanje listov
Cvetača	Sveže	1 srednje velikosti	40-45 minut	P2	Majhni cvetovi
Bučke	Sveže	600 g	20 minut	P1	Bodite previdni, sok se lahko polije, če je količina večja od 1,5 kg.
Cikorija	Sveže	4	20-25 minut	P1	Narežite na 2 dela
Stročji fižol	Sveže	450 g	35-40 minut	P2	
	Zmrznjeno	400 g	30-35 minut	P2	
Por	Sveže	500 g	35-40 minut	P2	
Gobe	Sveže	500 g	15-20 minut	P1	Narezano
Grah	Zmrznjeno	300 g	30-35 minut	P2	Uporabite posodo za riž.
Krompir	Sveže	600 g	35-40 minut	P2	Narežite na rezine (od 0,5 cm do 1 cm)
Špinača	Sveže	300 g	15-20 minut	P1	
	Zmrznjeno	300 g	20-25 minut	P1	
Sladke paprike	Sveže	250 g	20-25 min	P1	Narežite na četrtine

SL

Ribe - Školjke

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Ribji fileji (polenovka, vahnja, navadna plošča, list ...)	Sveže	550 g	15-20 minut	P3	
	Zmrznjeno	400 g	15-20 minut	P3	
File lososa	Sveže	600 g	15-20 minut	P3	
Rakci	Sveže	200 g	15-20 minut	P3	
Kozice	Sveže	200 g	20-25 minut	P3	

Meso - Perutnina

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Piščančja stegna	Sveže	3	30-35 minut	P5	
Piščančje prsi (brez kosti)	Sveže	300 g	20-25 minut	P5	Približno 2,5 cm debeli kosi
Piščančja bedra	Sveže	450 g	25-30 minut	P5	

Jajca

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Trdo kuhana jajca	-	6	15-20 minut	-	
Mehko kuhana jajca	-	6	12 minut	-	

Riž - Žita - Stročnice

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Beli dolgozrnati riž ali riž basmati		125 g + 200 ml vode	35-40 minut	P4	Pred kuhanjem riž dobro operite. V posodo za riž položite riž in nalijte vodo.
Zdrob	Srednjim zdrobom	125 g + 200 ml vode	10-15 minut	P1	Uporabite posodo za riž

Sadje

Živila	Vrsta	Količina	Čas kuhanja	Način	Priporočila
Jabolka	Sveže	4	25 minut	-	Narežite na četrtine
Banane	Sveže	4	10-15 minut	-	V celem kosu

NASVETI IN TEHNIKE PARJENJA

- Živila ne smejo biti pretesno zložena v parni košari. Pustite nekaj prostora med živili, da para čim bolj kroži.
- Za najboljše rezultate uporabite približno enake kose živil (kot so krompir, zelenjava in piščančje prsi), da se lahko kuhajo enakomerno. Velikost in debelina kosov živil bosta spremenili čas kuhanja.
- Ne dvigujte pogosto pokrova, da preverite potek kuhanja, saj to povzroča izgubo pare in lahko podaljša čas kuhanja.
- Če recepti zahtevajo uporabo folije za živila, vedno uporabite večnamensko folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici. Prozorna folija se pogosto uporablja za preprečevanje kondenzacije in kvarjenja občutljivih živil, kot so jajčne kreme. Izogibajte se uporabi folije, saj s tem podaljšate čas kuhanja na pari.
- Ko izbirate živila za kuhanje na pari, izberite živila primerne velikosti, ki bodo ustrezala parni košari, zlasti živila, ki se kuhajo v celem kosu kot na primer ribe.
- Okus svojih jedi, ki se kuhajo na pari, lahko izboljšate z dodajanjem svežih zelišč, rezin limone ali pomaranče, česna in čebule. Lahko jih postavite neposredno pod ali na vrh živil v parni košari.
- Če želite, da so vaše meso, perutnina ali ribe izvrstnega okusa ter da so sočne in mehke, jih marinirajte nekaj ur pred kuhanjem na pari. Marinada je lahko tako preprosta kot mešanica vina in svežih zelišč, lahko pa je začinjena mešanica za žar ali v slogu tandoori.
- Zamrznjene zelenjave ni potrebno odmrzniti, lahko jo takoj začnete kuhati na pari. Vse školjke, perutnino in meso je treba pred kuhanjem na pari popolnoma odmrzniti.
- V nekaterih receptih z daljšim časom kuhanja, več kot 45 minut, boste morali med kuhanjem s pomočjo predala za dolivanje vode doliti več hladne vode.
- Med kuhanjem ali po njem vedno uporabljajte rokavice za pečico, ko rokujete s pokrovom, košarami ali posodo za riž.

Čiščenje parnega kuhalnika

- Izključite napravo iz napajanja.
- Pred čiščenjem pustite napravo, da se popolnoma ohladi.
- Preden izpraznite zbiralnik soka in vodni rezervoar, preverite, ali se je naprava dovolj ohladila.
- Očistite vodni rezervoar in ohišje z vlažno, nežno gobico.
- Vse odstranljive dele operite v topli vodi z detergentom za pomivanje posode ali v pomivalnem stroju, sperite jih in posušite – sl. 1–5.
- Električnega ohišja nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev. .

Odstranjevanje vodnega kamna iz soparnika

Za najboljše rezultate odstranite vodni kamen iz parnega kuhalnika po vsaki osmi uporabi.
Sledite naslednjim korakom:

- Odstranite zbiralnik soka.
- V rezervoar nalijte 150 ml belega kisa – sl. 25. (na voljo v tehničnih trgovinah)
- Nato vlijte vodo v vodni rezervoar do najvišje ravni – sl. 25.
- Pustite, da se rezervoar namaka čez noč – sl. 26.
- Odstranite vodo in kis – sl. 27.
- Notranjost vodnega rezervoarja večkrat sperite s toplo vodo.
- Ne uporabljajte izdelkov za odstranjevanje vodnega kamna..

Opomba: Za pravilno delovanje naprave je nujno, da redno odstranjujete vodni kamen.

Shranjevanje parnika

- Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
- Namestite zbiralnik soka na vodni rezervoar. Posodo za riž je treba obrniti na zbiralnik soka – sl. 30.
- Namestite posodo 1, obrnjeno okoli, na podstavek naprave – sl. 31.
- Namestite posodo 2, obrnjeno okoli, na posodo 1.
- Namestite posodo 3, obrnjeno okoli, na posodo 2 – sl. 31.
- Namestite pokrov na vrh – sl. 32.
- Shranite napravo na suhem, čistem in stabilnem mestu. .

Težava	Vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Naprava ni pravilno priključena.	Prepričajte se, da je naprava pravilno priklopljena v delujočo omrežno vtičnico.
Naprava ne segreva.	You have not pressed the start/ stop button.	Pritisnite tipko za Vklop/Izklop. (Start/Stop). Simbol ⌇⌇⌇ se bo prikazal na zaslonu
	Rezervoar ni napolnjen z vodo.	Rezervoar napolnite z vodo do najvišje ravni.
Zaslon sveti, vendar naprava ne segreva.	Napaka v grelnem elementu.	Obrnite se na naš center za poprodajne storitve.
V rezervoarju ni vode ali pa je vode premalo.	Pred in med kuhanjem preverite raven vode.	Če je med kuhanjem zmanjkalo vode, naprava ne bo več oddajala pare in ne bo nadaljevala s kuhanjem hrane.
	Čas kuhanja je v primerjavi s količino hrane prekratek	Podaljšajte čas kuhanja.
Iz ohišja naprave uhaja voda.	Morda grelni element pušča vodo.	Odnesite napravo na pooblaščeni servis.
Para uhaja iz stranskega dela naprave.	Posode niso pravilno nameščene skupaj.	Preverite, ali so posode pravilno nameščene skupaj in v pravilnem vrstnem redu.
	Predal za dolivanje vode je odprt.	Preverite, ali je pravilno zaprt.
Kuhanje hrane traja dlje kot običajno.	V grelnem elementu se je nakopičil vodni kamen.	Odstranite vodni kamen iz grelnega elementa. Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

SL

OPIS

A Poklopac
B Ručke
C Korpe za kuvanje na pari
D Posuda za pirinač
E Sakupljač soka
F Rezervoar za vodu
G Grejač
H Baza
I Indikator nivoa vode
J Fioka za dosipanje vode
K Kontrolna tabla
L Programi
M Tačped za „Režim“
N Tačped za „Odloženi početak“
O Tačped za pokretanje/zaustavljanje
P Tačpedi za +/-
Q Ekran
R Indikator za Odloženi početak
S Indikator za Održavanje toplote

PROGRAMI

P1 Kratko kuvanje povrća
P2 Dugo kuvanje povrća
P3 Riba
P4 Pirinač Žitarice Mahunarke
P5 Belo meso
P6 Odmrzavanje
P7 Podgrevanje
P8 Održavanje toplote

УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ

1. Pre prve upotrebe

- **Uklonite zaštitnu nalepnicu sa ekrana.**
- Očistite rezervoar za vodu i bazu vlažnom, neabrazivnom spužvom.
- «Operite sve odvojive delove toplom vodom s tečnim deterdžentom, isperite i osušite – sl. 1-5.
- Napunite rezervoar vodom do maksimalnog nivoa (1,2 L) – sl. 6.»
- Postavite sakupljač soka na rezervoar za vodu – sl. 7.
- Postavite posude 1, 2 i 3 i poklopac tako da poklopac bude postavljen sa otvorima za paru na zadnjem delu proizvoda – sl. 12.
- Aparat uključite u utičnicu – sl. 13 i pokrenite ciklus kuvanja od 10 minuta bez sastojaka.
- Na završetku ciklusa, ispraznite rezervoar za vodu i isperite ga.
- **Nikad ne potapajte električnu bazu u vodu ili bilo koju drugu tečnost – sl. 8.**

2. Upotreba aparata

Nemojte da koristite bilo kakve začine, začinsko bilje ili tečnost osim vode u rezervoaru. Uverite se da je rezervoar za vodu napunjen do maksimalnog nivoa pre upotrebe posude za kuvanje na pari.

- Pomoću bokala naspite vodu u rezervoar za vodu do maksimalnog nivoa – sl. 6.
- Za svaku upotrebu koristite svežu vodu i proverite da li je rezervoar za vodu napunjen do maksimalnog nivoa.
- Pripremite hranu i stavite je u posude – sl. 8.
- Posude stavite odgovarajućim redosledom.
- Za kuvanje jaja, stavite ih u ugrađene držače za jaja u posudi 1 – sl. 11.
- Stavite poklopac na posudu – sl. 12.
- Priključite aparat u struju – sl. 13. Oglasiće se zvučni signal.

НАПОМЕНА: Никада немојте користити уређај на рингли или било којој врућој површини

3. Izbor automatskih režima kuvanja

- Da biste odabrali režim kuvanja, pritiskajte tačped za Režim dok se traženi režim (P1 do P8) ne prikaže – sl. 14 i 15.
- Možete da podesite vreme kuvanja pomoću tačpeda za +/-. (pogledajte tabele za kuvanje ili recepte)
- Pritisnite (Start/Stop) tačped da biste započeli s kuvanjem – sl. 16.
- Simbol ⌇⌇⌇ prikazuje se na ekranu.

4. Ručno biranje vremena

- Pomoću tačpeda za +/- podesite vreme kuvanja u minutima – sl. 21 i 22. (pogledajte tabele za kuvanje ili recepte).
- Pritisnite (Start/Stop) tačped da biste započeli s kuvanjem.
- Simbol ⌇⌇⌇ će se prikazati na ekranu.

NAPOMENA:

- Preostalo vreme će biti prikazano i započeće odbrojavanje minut po minut. Vreme se bira i prikazuje u minutima. Samo će se preostalo vreme manje od 1 minuta prikazati u sekundama.
- Vreme se može promeniti bilo kada tokom kuvanja pomoću tačpeda za +/-.
- Dugim pritiskom na tačpede + ili - omogućavate brže povećavanje ili smanjivanje vremena kuvanja.
- Tokom izbora, dugi pritisak na (Start/Stop) otkazuje vreme i postavke programa.

5. Tokom kuvanja

- **Aparat je vruć. Ne dodirujte vruće površine na proizvodu tokom kuvanja. Koristite ručke.**
- Ako je rezervoar za vodu prazan, aparat prestaje sa zagrevanjem. Tokom kuvanja, dodajte vodu kroz fioku za dosipanje vode ukoliko je potrebno – sl. 23 i 24.
- Aparat možete zaustaviti kratkim pritiskom na (Start/Stop). Koristite ručke ako rukujete posudama tokom kuvanja. Ponovo pritisnite (Start/Stop) da biste ponovo pokrenuli kuvanje.
- Ukoliko je potrebno da aparat pomerite tokom kuvanja, prenesite ga u horizontalnom položaju s kuhinjskim rukavicama da biste sprečili prolivanje.
- Tokom kuvanja postarajte se da ne otvarate poklopac. Takođe se postarajte da otvori za paru na poklopcu ne budu začepljeni.

SR

ОДЛОЖЕН ПОЧЕТАК

- Izaberite program za kuvanje pomoću tačpeda za „Režim“ ili vreme podesite ručno pomoću tačpeda za +/- pre vremenskog planiranja odloženog početka.
- Pritisnite tačped – sl. 28. Simbol treperi na ekranu.
- Pomoću tačpeda za +/- izaberite vreme odloženog početka – sl. 29. Vreme možete povećavati u intervalima od 15 minuta, a zatim po satu.
- Pritisnite Start/Stop i tajmer za odloženi početak će početi da odbrojava. Aparat će automatski započeti ciklus kuvanja kada tajmer za odloženi početak dostigne 00.
- Da biste promenili vreme odloženog početka, duže pritisnite Start/Stop. Ponovite gore navedene korake da biste podesili tajmer za odloženi početak.

Upozorenje: proverite da li je rezervoar dovoljno napunjen vodom.

ОДМРЗАВАЊЕ

- Uverite se da je rezervoar pun vode pre pokretanja programa.
- Izaberite program P6 ❄ tako što ćete pritiskati tačped za Režim dok se oznaka P6 ne prikaže na ekranu.
- Pritisnite Start/Stop da biste pokrenuli program.
- Prethodno podešeno vreme iznosi 10 minuta. Možete da podesite ovo vreme pomoću tačpeda za +/-.

ФУНКЦИЈА ОДРЖАВАЊА ТОПЛОГ

- Uverite se da je rezervoar pun vode pre pokretanja programa.
- Da biste pokrenuli funkciju „Održavanje toplote“, izaberite program P8 ≀≀≀ tako što ćete pritiskati tačped za Režim dok se oznaka P8 ne prikaže na ekranu.
- Pritisnite Start/Stop da biste pokrenuli program. Simbol ≀≀≀ prikazuje se na ekranu.
- Prethodno podešeno vreme iznosi 30 minuta. Možete da podesite ovo vreme pomoću tačpeda za +/-.

РЕХЕАТИНГ

- Uverite se da je rezervoar pun vode pre pokretanja programa.
- Hranu možete da podgrevate tako što ćete izabrati program P7 .
- Pritisnite Start/Stop da biste pokrenuli program.
- Prethodno podešeno vreme iznosi 10 minuta. Možete da podesite ovo vreme pomoću tačpeda za +/-.

КРАЈ КУВАЊА

- Kada je kuvanje završeno, aparat se automatski zaustavlja.
- Oglašava se tajmer, a na ekranu se prikazuje 00 – sl. 17.
- Da svojevoljno zaustavite aparat, pritisnite Start/Stop.
- Proverite hranu.
- Ako hrana još uvek nije gotova, uverite se da je rezervoar za vodu pun i ponovo pokrenite kuvanje.
- Skinite poklopac držeći ga za ručku – sl. 18.
- Izvadite posude pomoću ručki – sl. 19.
- Koristite kuhinjske rukavice prilikom rukovanja poklopcem, posudom za pirinač i sakupljačem soka.
- Poslužite hranu.
- Isključite aparat iz struje – sl. 20.
- «Оставите уређај да се хлади 20 минута и проверите да ли је сакупљач сока довољно хладан пре него што га уклоните.»
- **UPOZORENJE! Pažljivo nosite poklopac kada ga skinete. Kondenzacija pare uzrokuje stvaranje kapljica vode.**

Преузмите књигу рецепата

SR

TABELA SA VREMENOM KUVANJA

Vremena kuvanja su približna i mogu da variraju zavisno od veličine hrane, prostora između hrane, količine hrane i ličnog ukusa.
Vreme kuvanja podesite prema količini.
Za hranu koja zahteva različito vreme kuvanja: hranu koja zahteva najduže vreme stavite u donju korpu. Tokom kuvanja dodajte drugu korpu sa hranom koja zahteva kraće vreme kuvanja i, ako je potrebno, dodajte treću korpu sa hranom koja se najbrže kuva.
Koristite kuhinjske rukavice da biste rukovali korpama i poklopcem tokom kuvanja.

Povrće

Hrana	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Špargle	Sveže	500 g	30-35 min	P2	
Patlidžan	Sveže	400 g	15-20 min	P1	Kriške (1 cm)
Brokoli	Sveže	500 g	25-30 min	P2	Mali cvetovi
Šargarepe	Sveže	300 g	22-27 min	P1	Tanko narezano (3mm)
Kupus	Sveže	600 g	30-35 min	P2	Uklanjanje lišća
Karfiol	Sveže	1 srednje	40-45 min	P2	Mali cvetovi
Tikvica	Sveže	600 g	20 min	P1	Pažljivo s kriškama, sok može da se prelije ako je količina veća od 1,5 kg.
Cikorija	Sveže	4	20-25 min	P1	preseći na pola
Mladi grašak	Sveže	450 g	35-40 min	P2	
	Zamrznuto	400 g	30-35 min	P2	
Praziluk	Sveže	500 g	35-40 min	P2	
Pečurke	Sveže	500 g	15-20 min	P1	Narezano
Grašak	Zamrznuto	300 g	30-35 min	P2	Koristite posudu za pirinač.
Krompir	Sveže	600 g	35-40 min	P2	Narezati na kriške (0,5 cm do 1 cm)
Spanać	Sveže	300 g	15-20 min	P1	
	Zamrznuto	300 g	20-25 min	P1	
Slatke paprike	Sveže	250 g	20-25 min	P1	Naseći na četvrtine

Риба - Шкољке

Priprema	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Riblji fileti (bakalar, vahnja, iverak, riba list...)	Sveže	550 g	15-20 min	P3	
	Zamrznuto	400 g	15-20 min	P3	
File lososa	Sveže	600 g	15-20 min	P3	
Kozice	Sveže	200 g	15-20 min	P3	
Škampi	Sveže	200 g	20-25 min	P3	

Месо - живина

Priprema	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Pileći karabataci	Sveže	3	30-35 min	P5	
Pileća prsa (bez kostiju)	Sveže	300 g	20-25 min	P5	Oko 2,5 cm debljine
Pileći bataci	Sveže	450 g	25-30 min	P5	

Jaja

Priprema	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Tvrdo kuvana jaja	-	6	15-20 min	-	
Meko kuvana jaja	-	6	12 min	-	

Пиринач - Житарице - Махунарке

Priprema	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Beli pirinač dugog zrna ili basmati pirinač		125 g + 200 ml vode	35-40 min	P4	Pirinač dobro operite pre kuvanja. Pirinač i vodu stavite u posudu za pirinač.
Griz	Srednje grubim grizom	125 g + 200 ml vode	10-15 min	P1	Koristite posudu za pirinač

Воће

Priprema	Vrsta	Količina	Vreme kuvanja	Režim	Preporuke
Jabuke	Sveže	4	25 min	-	Iseći na četvrtine
Banane	Sveže	4	10-15 min	-	Celo

SR

САВЕТИ И ТЕХНИКЕ ПАРЕЊА

- Nemojte gusto da zbijate sastojke u korpe za kuvanje na pari. Ostavite malo prostora da para cirkuliše što je više moguće.
- Za najbolje rezultate koristite komade hrane približno iste veličine (poput krompira, povrća ili pilećih prsa) tako da se skuvaju u isto vreme. Veličina i debljina hrane će promeniti vreme kuvanja.
- Izbegavajte podizanje poklopca da bise proveravali kako kuvanje napreduje previše često jer ovo omogućava gubitak pare i može da produži vreme kuvanja.
- Ako recepti zahtevaju upotrebu plastične folije, uvek koristite višenamensku vrstu pogodnu za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama. Plastična folija se često koristi radi sprečavanja nastanka kondenzacije i kvarenja osetljive hrane poput krema od jaja. Izbegavajte upotrebu aluminijumske folije jer ovo produžava vreme kuvanja na pari.
- Prilikom biranja hrane za kuvanje na pari, birajte hranu odgovarajuće veličine da bi mogla stati u korpu za kuvanje na pari posebno ako se kuva cela poput ribe.
- Hrani koja se kuva na pari može se dodati blaga aroma dodavanjem začinskog bilja, kriški limuna ili pomorandže, belog ili crnog luka. Možete da ih stavite ili direktno ispod ili na hranu u korpi za kuvanje na pari.
- Da bi meso, perad i riba bili ukusni, a i da bi bili sočni i mekani, marinirajte ih par sati pre kuvanja na pari. Marinada može biti nešto jednostavno poput mešavine vina i svežeg začinskog bilja ili može biti začinjena mešavina za roštilj ili tanduri.
- Zamrznuto povrće može da se kuva na pari bez prethodnog odmrzavanja. Sve školjke, perad i meso moraju biti potpuno odmrznuti pre kuvanja na pari.
- Za neke recepte s dugim vremenom kuvanja, koje traje duže od 45 minuta, moraćete da dospete još hladne vode tokom kuvanja na pari pomoću fioke za dosipanje vode.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice kada rukujete poklopcima za korpe ili posudom za pirinač tokom ili nakon kuvanja.

ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ

Čišćenje posude za kuvanje na pari

- Isključite aparat iz strujnog napajanja.
- Ostavite da se potpuno ohladi pre čišćenja.
- Proverite da li je aparat dovoljno hladan pre nego što ispraznite sakupljač soka i rezervoar za vodu.
- Očistite rezervoar za vodu i bazu pomoću vlažnog neabrazivnog sunđera.
- Operite sve odvojive delove toplom vodom s tečnim deterdžentom ili u mašini za pranje sudova, isperite i osušite – sl. 1-5.
- Ne potapajte električnu bazu u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

Уклањање наслага каменца са апарата за пару

Za najbolje rezultate, očistite posudu za kuvanje na pari od kamenca nakon svakih 8 upotreba. Da biste ovo uradili:

- Izvadite sakupljač soka.
- Naspite 150 ml sirćetne kiseline u rezervoar – sl. 25. (može se naći u gvožđarama)
- Završite tako što ćete dodati hladnu vodu u rezervoar za vodu do maksimalnog nivoa – sl. 25.
- Ostavite da se kamenac rastvori preko noći – sl. 26.
- Prospite vodu i sirćetnu kiselinu- – sl. 27.
- Nekoliko puta isperite unutrašnjost rezervoara za vodu toplom vodom.
- Nemojte koristiti druge proizvode za uklanjanje kamenca.

Napomena: Neophodno je da redovno čistite aparat od kamenca da bi ispravno radio.

Чување пароброда

- Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.
- Postavite sakupljač soka na rezervoar za vodu.
- Posuda za pirinač treba da bude okrenuta preko sakupljača soka – sl. 30.
- Stavite posudu 1 okrenutu nadole na bazu proizvoda – sl. 31.
- Stavite posudu 2 okrenutu nadole na posudu 1.
- Stavite posudu 3 okrenutu nadole na posudu 2 – sl. 31.
- Preko stavite poklopac – sl. 32.
- Čuvajte na suvom, čistom i stabilnom mestu.

SR

ТЕХНИЧКИ ВОДИЧ ЗА РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Problem	Uzrok	Rešenje
Aparat ne radi.	Aparat nije ispravno uključen u struju.	Uverite se da ste pravilno priključili aparat u utičnicu za struju.
Aparat ne greje.	Niste pritisnuli tačped za (Start/Stop).	Pritisnite tačped za (Start/Stop). Симбол ⌇⌇⌇ ће бити приказан на екрану
	Rezervoar nije napunjen vodom.	Napunite rezervoar vodom do maksimalnog nivoa.
Ekran svetli, aparat ne greje.	Problem s grejačem.	Obratite se našoj postprodajnoj službi.
Hrana nije kuvana.	U rezervoaru nema nikako ili dovoljno vode.	Pre i tokom kuvanja proveravajte nivo vode. Ako nema vode tokom kuvanja, aparat više neće proizvoditi paru ili nastaviti da kuva hranu.
	Vreme kuvanja je previše kratko u odnosu na količnu hrane	Produžite vreme kuvanja.
Voda izlazi iz osnove.	Moguće je da je došlo je do curenja iz grejača.	Odnesite aparat u odobreni servisni centar.
Para izlazi sa strana aparata.	Posude nisu ispravno spojene.	Uverite se da su posude ispravno spojene i odgovarajućim redosledom.
	Fioka za dosipanje vode je otvorena.	Proverite da li je ispravno zatvorena.
Potrebno je više vremena za kuvanje hrane nego obično.	Na grejaču se nakupio kamenac.	Uklonite naslage kamenca sa grejača. Pogledajte deo „Održavanje i čišćenje“.

OPIS

A Poklopac
B Ručke
C Korpe za kuhanje na paru
D Posuda za rižu
E Sakupljač sokova
F Spremnik za vodu
G Grijač
H Baza
I Indikator n
J Ladica za dopunjavanje vode
K Upravljačka ploča
L Programi
M Dodirna tipka za način rada
N Dodirna tipka za odgođeno pokretanje
O Dodirna tipka za pokretanje/zaustavljanje
P Dodirna tipka +/-
Q Ekran
R Indikator za odgođeno pokretanje
S Indikator za održavanje toplote

PROGRAMI

P1 Kratko kuhanje povrća
P2 Dugo kuhanje povrća
P3 Riba
P4 Riža, žitarice, mahunarke
P5 Bijelo meso
P6 Odmrzavanje
P7 Podgrijavanje
P8 Održavanje toplote

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. Prije prve upotrebe

- **Skinite zaštitnu naljepnicu sa displeja.**
- Očistite spremnik za vodu i bazu pomoću vlažne spužve koja nije abrazivna.
- Operite sve odvojive dijelove u toploj vodi i deterdžentu, isperite i osušite - slike 1 - 5.
- Spremnik za vodu napunite do maksimalnog nivoa (1,2 l) - slika 6.
- Postavite sakupljač sokova na spremnik za vodu - slika 7.
- Stavite posude 1, 2 i 3 na poklopac, a poklopac stavite tako da se otvori za paru nalaze na zadnjoj strani proizvoda - slika 12.
- Uključite aparat u struju - slika 13 i pokrenite ciklus kuhanja na 10 minuta, bez sastojaka.
- Na kraju ciklusa ispraznite spremnik za vodu i isperite ga.
- **Aparat nikada nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost - slika 8.**

BS

2. Korištenje aparata

U spremnik za vodu nemojte stavljati nikakve začine ni tečnosti izuzev vode. Prije korištenja aparata za kuhanje na pari provjerite da li je spremnik za vodu napunjen vodom do maksimalnog nivoa.

- Vrčem sipajte vodu u spremnik za vodu do maksimalnog nivoa - slika 6.
- Upotrijebite pitku vodu kod svake upotrebe i provjerite da li je spremnik za vodu napunjen do maksimalnog nivoa.

- Pripremite hranu i stavite ju u posude - slika 8.
- Postavite posude ispravnim redoslijedom.
- Ako kuhate jaja, postavite ih u ugrađene držače za jaja u posudi 1 - slika 11.
- Stavite poklopac na posudu - slika 12.
- Uključite aparat - slika 13. Čuje se zvučni signal.

NAPOMENA: Nikada nemojte koristiti uređaj na ringli ili bilo kojoj vrućoj površini.

3. Izbor automatskih načina kuhanja

- Da biste izabrali način kuhanja, pritisnite dodirnu plohu za način rada dok se ne prikaže potrebni način rada (P1 do P8) - slike 14 i 15.
- Vrijeme kuhanja možete podesiti sa +/-. (pogledajte tabele za kuhanje ili recepte)
- Pritisnite dodirnu plohu za Start/Stop da biste pokrenuli kuhanje - slika 16.
- Na ekranu se prikazuje simbol ⌇⌇⌇.

4. Ručni izbor vremena

- Podesite vrijeme kuhanja u minutama tako da koristite +/- - slike 21 i 22 (pogledajte tabele za kuhanje ili recepte).
- Pritisnite dodirnu plohu za Start/Stop da biste pokrenuli kuhanje - slika 16.
- Na ekranu se prikazuje simbol ⌇⌇⌇.

NAPOMENA:

- Prikazuje se preostalo vrijeme i pokreće se odbrojavanje u minutama. Odabrano je vrijeme koje se prikazuje u minutama. U sekundama se prikazuje samo preostalo vrijeme manje od 1 minute.
- Vrijeme se može u bilo kojem trenutku promijeniti pomoću dodirne tipke +/-.
- Dugi pritisak na dodirnu tipku + ili - omogućava vam da brže produžite ili skratite vrijeme kuhanja.
- Tokom izbora dugi pritisak na Start/Stop poništava postavke za vrijeme i program.

5. Tokom kuhanja

- **Aparat je vreo. Nemojte dirati vrele površine tokom kuhanja. Koristite ručke.**
- Ako je spremnik za vodu prazan, aparat će zaustaviti zagrijavanje. Ako je potrebno, tokom kuhanja dodajte vodu kroz ladicu za dopunjavanje vode - slike 23 i 24.
- Aparat se može pauzirati tako da se kratko pritisne Start/Stop. Koristite ručke ako tokom kuhanja dirate posude. Pritisnite dodirnu tipku Start/Stop da biste ponovo pokrenuli kuhanje.
- Ako trebate pomjeriti aparat tokom kuhanja, prenesite ga uspravno i pomoću kuhinjskih rukavica da se voda ne bi izlila.
- Tokom kuhanja nemojte otvarati poklopac. Pazite da ne zatvorite otvore za paru na poklopcu.

ODLOŽEN POČETAK

- Izaberite program kuhanja pomoću dodirne tipke za način rada ili ručno podesite vrijeme pomoću dodirnih tipki +/- prije nego planirate odgođeno pokretanje.
- Pritisnite dodirnu tipku ⏲) - slika 28. Na ekranu se prikazuje simbol ⏲.
- Izaberite vrijeme odgođenog pokretanja pomoću dodirnih tipki +/- - slika 29. Možete ga povećati u intervalima od 15 minuta, a zatim za sat vremena.
- Pritisnite Start/Stop i pokreće se odbrojavanje do odgođenog pokretanja. Aparat će automatski pokrenuti ciklus kuhanja kad tajmer do odgođenog pokretanja dođe do 00.

Da biste promijenili vrijeme odgođenog pokretanja, dugo pritisnite Start/Stop. Ponovite gornje korake da biste podesili tajmer za odgođeno pokretanje.

Upozorenje: provjerite da li je spremnik dovoljno napunjen vodom.

ODMRZAVANJE

- Prije nego pokrenete program, provjerite da li je spremnik napunjen vodom.
- Izaberite program P6 ❄ tako da pritisnete dodirnu tipku za način rada dok se na ekranu ne prikaže P6.
- Pritsnite Start/Stop da biste pokrenuli program.
- Unaprijed podešeno vrijeme je 10 minuta. To vrijeme možete podesiti pomoću dodirnih tipki +/-.

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOG

- Prije nego pokrenete program, provjerite da li je spremnik napunjen vodom.
- Za aktivaciju funkcije za održavanje toplote izaberite program P8 ⌇⌇⌇ tako da pritišćete dodirnu tipku za način rada sve dok se na ekranu ne prikaže P8.
- Pritsnite Start/Stop da biste pokrenuli program. Simbol ⌇⌇⌇ prikazuje se na ekranu.
- Unaprijed podešeno vrijeme je 30 minuta. To vrijeme možete podesiti pomoću dodirnih tipki +/-.

PODGRIJATI

- Prije nego pokrenete program, provjerite da li je spremnik napunjen vodom.
- Hranu možete podgrijati tako da izaberete program P7 🌡.
- Pritsnite Start/Stop da biste pokrenuli program.
- Unaprijed podešeno vrijeme je 10 minuta. To vrijeme možete podesiti pomoću dodirnih tipki +/-.

BS

KRAJ KUVANJA

- Kad se kuhanje dovrši, aparat se zaustavlja automatski.
- Tajmer daje zvučni signal i na ekranu se prikazuje 00 - slika 17.
- Da biste zaustavili aparat, pritisnite (Start/Stop).
- Provjerite hranu.
- Ako hrana još nije gotova, provjerite da li je spremnik za vodu pun vode i ponovo pokrenite kuhanje.
- Skinite poklopac tako da ga uhvatite za ručku - slika 18.
- Izvadite posude tako da ih uhvatite za ručku - slika 19.
- Kada rukujete poklopcem, posudama, posudom za rižu i sakupljačem sokova, nosite kuhinjske rukavice.
- Servirajte hranu.
- Isključite aparat - slika 20.
- Ostavite uređaj da se hladi 20 minuta i provjerite da li je sakupljač soka dovoljno hladan prije nego što ga uklonite.
- **UPOZORENJE! Pažljivo držite poklopac kada ga podignete. Kondenzovanje pare uzrokuje formiranje kapljica vode.**

Preuzmite knjigu recepata

TABELA VREMENA KUVANJA

Vrijeme kuhanja je približno i može se razlikovati zavisno od veličine hrane, razmaka između hrane, količine hrane i preferenci pojedinaca.
Podesite vrijeme kuhanja u skladu sa količinom.
Ako pripremate hranu sa različitim vremenom kuhanja: u nižu korpu stavite hranu koja se kuha najduže. Tokom kuhanja dodajte drugu korpu sa hranom koja se kraće kuha i, ako je potrebno, dodaje treću korpu sa hranom koja se najkraće kuha.
Koristite rukavice kada tokom kuhanja rukujete korpama i poklopcem.

Povrće

Hrana	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Šparoge	Svježe	500 g	30-35 min	P2	
Patlidžan	Svježe	400 g	15-20 min	P1	Ploške (1 cm)
Brokula	Svježe	500 g	25-30 min	P2	Mali cvjetovi
Mrkva	Svježe	300 g	22-27 min	P1	Tanke ploške (3 mm)
Kupus	Svježe	600 g	30-35 min	P2	Skinuti listovi
Karfiol	Svježe	1 srednja	40-45 min	P2	Mali cvjetovi
Tikvica	Svježe	600 g	20 min	P1	Ploške, pazite sok bi se mogao preliti ako je količina veća od 1,5 kg.
Cikorija	Svježe	4	20-25 min	P1	nasijecite na 2
Mahune	Svježe	450 g	35-40 min	P2	
	Zamrznuto	400 g	30-35 min	P2	
Praziluk	Svježe	500 g	35-40 min	P2	
Pečurke	Svježe	500 g	15-20 min	P1	Ploške
Grašak	Zamrznuto	300 g	30-35 min	P2	Koristite posudu za rižu.
Krompir	Svježe	600 g	35-40 min	P2	Isjecite na ploške (0,5 cm do 1 cm)
Spanač	Svježe	300 g	15-20 min	P1	
	Zamrznuto	300 g	20-25 min	P1	
Slatka paprika	Svježe	250 g	20-25 min	P1	Isjecite na četvrtine

BS

riba - školjke

Priprema	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Fileti ribe (bakalar, koljak, list...)	Svježe	550 g	15-20 min	P3	
	Zamrznuto	400 g	15-20 min	P3	
Filet lososa	Svježe	600 g	15-20 min	P3	
Kozice	Svježe	200 g	15-20 min	P3	
Škampi	Svježe	200 g	20-25 min	P3	

meso - živina

Priprema	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Pileći batak	Svježe	3	30-35 min	P5	
Pileća prsa (otkošteno)	Svježe	300 g	20-25 min	P5	Debljina oko 2,5 cm
Pileći batak	Svježe	450 g	25-30 min	P5	

Jaja

Priprema	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Tvrdo kuhana jaja	-	6	15-20 min	-	
Meko kuhana jaja	-	6	12 min	-	

Pirinač - Žitarice - Mahunarke

Priprema	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Bijela riža dugog zrna ili basmati riža		125 g + 200 ml vode	35-40 min	P4	Rižu dobro operite prije kuhanja. Stavite rižu i vodu u posudu za rižu.
Griz	Srednje grubi griz	125 g + 200 ml vode	10-15 min	P1	Koristite posudu za rižu.

voće

Priprema	Tip	Količina	Vrijeme kuhanja	Način rada	Preporuke
Jabuke	Svježe	4	25 min	-	Isjecite na četvrtine
Banane	Svježe	4	10-15 min	-	Cijele

SAVJETE I TEHNIKE PARENJA

- Nemojte pretrpati korpe za kuhanje na Ostavite prostora da bi para mogla što bolje cirkulirati.
- Najbolje rezultate možete postići ako su komadi hrane približno iste veličine (npr. krompir, povrće i pileća prsa) tako da budu kuhani istovremeno. Veličina i debljina hrane utiče na vrijeme kuhanja.
- Izbjegavajte prečesto podizati poklopac tokom kuhanja jer će para tako izaći
- Ako je u receptu navedena upotreba prozirne folije, uvijek koristite svenamjensku foliju kakva se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Prozirna folija koristi se za sprečavanje nastanka kondenzacije koja može da pokvari ukusna jela kao što su kreme od jaja. Izbjegavajte foliju jer ona može da produži vrijeme kuhanja na pari.
- Kada izabirete hranu za kuhanje na pari, izaberite hranu odgovarajuće veličine koja stane u korpu za kuhanje na pari, posebno ako se kuha cijela, npr. riba.
- Delikatan ukus hrane kuhane na pari može se postići tako da se dodaju svježi začini, kriške limuna ili narandže, luka ili bijelog luka. Možete ih staviti direktno ispod ili na hranu koja je u korpi za kuhanje na pari.
- Da bi meso, perad i riba bili ukusni, sočni i mekani, marinirajte ih nekoliko sati prije kuhanja na pari. Marinada se može jednostavno sastojati od vina i svježih začina ili možete koristiti ljuti miks za roštilj ili tandoori.
- Zamrznuto povrće se može kuhati na pari bez prethodnog odmrzavanja. Svi plodovi mora, perad i meso se moraju do kraja odmrznuti prije kuhanja na pari.
- Za recepte koji se dugo kuhaju, duže od 45 minuta, morate doliti hladnu vodu tokom kuhanja na pari pomoću ladice za dopunjavanje vode.
- Uvijek koristite rukavice kada rukujete poklopcem, korpama ili posudom za rižu tokom ili nakon kuhanja.

BS

Čišćenje aparata za kuhanje na pari

- Isključite aparat iz napajanja.
- Prije čišćenja ostavite da se aparat do kraja ohladi.
- Prije pražnjenja sakupljača sokova i spremnika za vodu provjerite da li se aparat dovoljno ohladio.
- Očistite spremnik za vodu i bazu pomoću vlažne spužve koja nije abrazivna.
- Operite sve odvojive dijelove u toploj vodi i deterdžentu ili u mašini za suđe, isperite i osušite - slike 1 - 5.
- Električnu bazu nikada nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

uklanjanje naslaga kamenca sa aparata za paru

Da biste dobili najbolje moguće rezultate, očistite kamenac iz aparata nakon svakih 8 upotreba.
Postupak:

- Izvadite sakupljač sokova.
- Sipajte 150 ml sirćeta u spremnik - slika 25 (dostupno u prodavnicama)
- Dovršite tako da u spremnik za vodu sipate vodu do maksimalnog nivoa - slika 25.
- Ostavite da se kamenac čisti preko noći - slika 26.
- Ispraznite vodu i sirće - slika 27.
- Unutrašnjost spremnika za vodu isperite nekoliko puta toplom vodom.
- Nemojte koristiti druga sredstva za čišćenje kamenca.

Napomena: Važno je da redovno čistite kamenac iz aparata da bi on ispravno funkcionirao.

skladištenje parobroda

- Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.
- Postavite sakupljač sokova na spremnik za vodu.
- Posuda za rižu treba se okrenuti preko sakupljača za sokove - slika 30.
- Postavite posudu 1 naopako na bazu aparata - slika 31.
- Postavite posudu 2 naopako na posudu 1.
- Postavite posudu 3 naopako na posudu 2 - slika 31.
- Stavite poklopac na vrh - slika 32.
- Stavite na suho, čisto i stabilno mjesto.

Problem	Uzrok	Rješenje
Aparat ne radi.	Aparat nije pravilno ukopčan.	Provjerite da li je aparat pravilno ukopčan u utičnicu za struju.
Aparat se ne zagrijava.	Niste pritisnuli dodirnu tipku za Start Stop.	Pritisnite dodirnu tipku za Start Stop. simbol ≀≀≀ će biti prikazan na ekranu.
	U spremniku nema vode.	Napunite spremnik vodom do maksimalnog nivoa.
Ekran se uključuje, ali se aparat ne zagrijava.	Greška na grijaču.	Kontaktirajte servis.
Hrana nije kuhana.	U spremniku uopšte nema vode ili je nema dovoljno.	Prije i tokom kuhanja proverite nivo vode. Ako tokom kuhanja ponestane vode, aparat više neće proizvoditi paru i neće nastaviti kuhati hranu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko za količinu hrane.	Produ
Voda curi iz baze.	Možda oko grijača curi voda.	Odnesite aparat u ovlašteni servis.
Para izlazi bočno iz aparata.	Posude nisu pravilno postavljene.	Provjerite da li su posude pravilno postavljene pravilnim redoslijedom.
	Otvorena je ladica za dopunjavanje vode.	Provjerite da li je pravilno zatvorena.
Kuhanje hrane traje duže nego obično.	Na grijaču ima kamenca.	Očistite kamenac sa grijača. Pogledajte odjeljak “Održavanje i čišćenje”.

BS

OPIS

A Pokrywa
B Uchwyty
C Koszyki parowe
D Miska do ryżu
E Tacka na sok z gotowania
F Zbiornik na wodę
G Element grzejny
H Korpus urządzenia
I Wskaźnik poziomu wody
J Wysuwany pojemnik do uzupełniania wody
K Panel sterowania
L Programy
M Panel dotykowy do zmiany trybów
N Panel dotykowy do opóźniania startu
O Panel dotykowy do włączania i wyłączania
P Panele dotykowe +/-
Q Wyświetlacz
R Kontrolka opóźnionego startu
S Kontrolka utrzymywania ciepła

PROGRAMY

P1 Krótkie gotowanie warzyw
P2 Długie gotowanie warzyw
P3 Ryby
P4 Ryż, zboża, rośliny strączkowe
P5 Białe mięso
P6 Odmrażanie
P7 Odgrzewanie
P8 Utrzymywanie ciepła

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Przed pierwszym użyciem

- **Zdjąć naklejkę ochronną z ekranu.**
- Oczyścić zbiornik na wodę i podstawę wilgotną miękką gąbką.
- Umyj wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, opłucz je i wysusz – rys. 1–5.
- Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu (1,2 l) – rys. 6.
- Umieść tackę na sok z gotowania na zbiorniku na wodę – rys. 7.
- Zamontuj miski 1, 2 i 3 oraz pokrywkę. Pokrywkę załóż tak, aby wyloty pary znalazły się z tyłu urządzenia – rys. 12.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego – rys. 13; i uruchom 10-minutowy cykl gotowania, bez składników wewnątrz.
- Po zakończeniu cyklu opróżnij zbiornik na wodę i wypłucz go.
- **Nie należy umieszczać podstawy elektrycznej w wodzie ani w innym płynie – rys. 8.**

2. Korzystanie z urządzenia

Do zbiornika na wodę nie wolno wkładać żadnych przypraw ani płynów innych niż woda. Przed użyciem parowaru upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony do maksymalnego poziomu.

- Wlej wodę z dzbanka do maksymalnego poziomu zaznaczonego na zbiorniku na wodę – rys. 6.
- Przy każdym użyciu należy napełnić zbiornik wodą słodką do maksymalnego poziomu.

- Przygotuj jedzenie i umieść je w miskach – rys. 8.
- Zamontuj miski we właściwej kolejności.
- Aby ugotować jajka, umieść je we wbudowanych uchwytach na jajka w misce 1 – rys. 11.
- Załóż pokrywę na miskę – rys. 12.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego – rys. 13. Gdy to zrobisz, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Nigdy nie używaj urządzenia na płycie grzejnej lub jakiejkolwiek gorącej powierzchni.

3. Wybieranie automatycznych trybów gotowania

- Aby wybrać tryb gotowania, należy naciskać panel dotykowy „Tryb", aż wyświetli się odpowiedni tryb (od P1 do P8) – rys. 14 i 15.
- Czas gotowania można dostosować za pomocą paneli dotykowych +/- (instrukcje znajdziesz w tabelach gotowania lub przepisach).
- Naciśnij panel dotykowy (Start/Stop)), aby rozpocząć gotowanie – rys. 16.
- Na ekranie pojawi się symbol ≀≀≀.

4. Ręczne ustawianie czasu gotowania

- Ustaw czas gotowania w minutach za pomocą paneli dotykowych +/- – rys. 21 i 22 (instrukcje znajdziesz w tabelach gotowania lub przepisach).
- Naciśnij panel dotykowy (Start/Stop), aby rozpocząć gotowanie.
- Na ekranie pojawi się symbol ≀≀≀.

UWAGA!

- Zostanie wyświetlony pozostały czas, od którego rozpocznie się odliczanie minuta po minucie. Czas jest wybierany i wyświetlany w minutach. Tylko czas poniżej 1 minuty będzie wyświetlany w sekundach.
- Czas można zmienić w dowolnym momencie gotowania za pomocą paneli dotykowych +/-.
- Długie naciśnięcie paneli dotykowych + lub - umożliwia wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania.
- Długie naciśnięcie przycisku (Start/Stop) podczas wybierania powoduje anulowanie ustawień czasu i programu.

5. Podczas gotowania

- **Urządzenie pozostaje gorące. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia podczas gotowania. Używaj uchwytów.**
- Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, urządzenie przestaje się nagrzewać. W razie potrzeby podczas gotowania należy dolać wody przez wysuwany pojemnik do uzupełniania wody – rys. 23 i 24.
- Urządzenie można wyłączyć, naciskając krótko przycisk (Start/Stop). Podczas gotowania wyjmuj miski za pomocą uchwytów. Naciśnij przycisk (Start/Stop) jeszcze raz, aby ponownie rozpocząć gotowanie.
- W razie potrzeby przeniesienia urządzenia podczas gotowania należy to zrobić z zachowaniem poziomu, aby zapobiec rozlaniom, i mieć założone rękawice kuchenne.
- Nie zdejmuj pokrywki podczas gotowania. Upewnij się również, że otwory wylotu pary na pokrywce nie są zasłonięte.

PL

OPÓŹNIONY START

- Przed zaplanowaniem opóźnionego startu należy wybrać program gotowania za pomocą panelu dotykowego „Tryb” lub ręcznie ustawić czas za pomocą paneli dotykowych +/-.
- Naciśnij panel dotykowy – rys. 28. Na ekranie będzie migać symbol .
- Wybierz czas opóźnionego startu za pomocą paneli dotykowych +/- – rys. 29. Czas można zwiększać o 15 minut lub o godzinę.
- Po naciśnięciu Start/Stop zacznie się odliczanie czasu do opóźnionego startu. Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl gotowania, gdy czas do opóźnionego startu będzie wynosił 00.

Aby zmienić czas opóźnionego startu, naciśnij i przytrzymaj dłużej Start/Stop. Powtórz powyższe czynności, aby ustawić licznik czasu do opóźnionego startu.

Ostrzeżenie: upewnij się, że zbiornik jest wystarczająco napełniony wodą.

ROZMRAŻANIE

- Przed rozpoczęciem programu upewnij się, że zbiornik jest napełniony wodą.
- Wybierz program P6 ❄, naciskając panel dotykowy do zmiany trybu, aż na ekranie wyświetli się oznaczenie P6.
- Naciśnij Start/Stop, aby uruchomić program.
- Domyślnie ustawiony czas to 10 minut. Można go zmienić za pomocą paneli dotykowych +/-.

FUNKCJA UTRZYMANIA CIEPŁA

- Przed rozpoczęciem programu upewnij się, że zbiornik jest napełniony wodą.
- Aby włączyć funkcję „Utrzymywanie ciepła”, wybierz program P8 ≀≀≀, naciskając panel dotykowy do zmiany trybu, aż na ekranie wyświetli się oznaczenie P8.
- Naciśnij Start/Stop, aby uruchomić program. Na ekranie pojawi się symbol ≀≀≀.
- Domyślnie ustawiony czas to 30 minut. Można go zmienić za pomocą paneli dotykowych +/-.

ODGRZEWANIE

- Przed rozpoczęciem programu upewnij się, że zbiornik jest napełniony wodą.
- Jedzenie można odgrzewać, wybierając program P7 .
- Naciśnij Start/Stop, aby uruchomić program.
- Domyślnie ustawiony czas to 10 minut. Można go zmienić za pomocą paneli dotykowych +/-.

KONIEC GOTOWANIA

- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie.
- Minutnik wydaje wtedy sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawia się symbol 00 – rys. 17.
- Aby samodzielnie wyłączyć urządzenie, naciśnij Start/Stop.
- Sprawdź jedzenie.
- Jeśli nie jest jeszcze gotowe, upewnij się, że zbiornik na wodę jest pełny i ponownie rozpocznij gotowanie.
- Zdejmij pokrywkę, chwytając za uchwyt – rys. 18.
- Wyjmij miski za pomocą uchwytów – rys. 19.
- Podczas wyjmowania pokrywki, misek, miski na ryż i tacki na sok z gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Podaj jedzenie.
- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego – rys. 20.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 20 minut i sprawdź, czy pojemnik na sok jest wystarczająco zimny przed usunięciem.
- **OSTRZEŻENIE! Pokrywkę należy podnosić ostrożnie. Kondensacja pary powoduje powstawanie kropel wody.**

Pobierz książkę kucharską

PL

TABELA DŁUGOŚCI CZASU GOTOWANIA

Czasy gotowania są przybliżone i mogą się różnić w zależności od wielkości porcji, przestrzeni między produktami, ilości jedzenia i indywidualnych preferencji.
Dostosuj czas gotowania do ilości.
W przypadku potraw o różnych czasach gotowania: umieść jedzenie wymagające najdłuższego gotowania w dolnym koszu. Podczas gotowania dodaj drugi kosz z jedzeniem, które wymaga krótszego gotowania. W razie potrzeby dodaj trzeci kosz z produktami, które gotują się najkrócej.
Podczas gotowania należy używać rękawic kuchennych do zdejmowania koszy i pokrywki.

Warzywa

Produkt	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Szparagi	Świeże	500 g	30-35 min	P2	
Bakłażan	Świeże	400 g	15-20 min	P1	Plastry (1 cm)
Brokuł	Świeże	500 g	25-30 min	P2	Małe różyczki
Marchew	Świeże	300 g	22-27 min	P1	Cienkie plasterki (3 mm)
Kapusta	Świeże	600 g	30-35 min	P2	Usuwanie liści
Kalafior	Świeże	1 średni	40-45 min	P2	Małe różyczki
Cukinia	Świeże	600 g	20 min	P1	Plastry Należy uważać, gdyż sok może przelać się, jeśli ilość jest większa niż 1,5 kg.
Cykoria	Świeże	4	20-25 min	P1	Przekrój na 2 części
Zielona fasolka	Świeże	450 g	35-40 min	P2	
	Mrożone	400 g	30-35 min	P2	
Por	Świeże	500 g	35-40 min	P2	
Grzyby	Świeże	500 g	15-20 min	P1	W plasterkach
Groch	Mrożone	300 g	30-35 min	P2	Użyj miski na ryż.
Ziemniaki	Świeże	600 g	35-40 min	P2	Pokrój w plastry (od 0,5 do 1 cm)
Szpinak	Świeże	300 g	15-20 min	P1	
	Mrożone	300 g	20-25 min	P1	
Papryka słodka	Świeże	250 g	20-25 min	P1	Pokrój w ćwiartki

Ryby - Skorupiaki

Przygotowanie	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Filety rybne (dorsz, łupacz, flądra, sola…)	Świeże	550 g	15-20 min	P3	
	Mrożone	400 g	15-20 min	P3	
Filet z łososia	Świeże	600 g	15-20 min	P3	
Prawns	Świeże	200 g	15-20 min	P3	
Krewetki	Świeże	200 g	20-25 min	P3	

Mięso - Drób

Przygotowanie	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Udka kurczaka	Świeże	3	30-35 min	P5	
Piersi z kurczaka (bez kości)	Świeże	300 g	20-25 min	P5	Około 2,5 cm grubości
Nóżki kurczaka	Świeże	450 g	25-30 min	P5	

Jajka

Przygotowanie	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Jajka na twardo	-	6	15-20 min	-	
Jajka na miękko	-	6	12 min	-	

Ryż - Zboża - Rośliny strączkowe

Przygotowanie	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Ryż biały długoziarnisty lub basmati		125 g + 200 ml wody	35-40 min	P4	Dokładnie wypłukać ryż przed gotowaniem. Wsypać ryż i wlać wodę do miski do ryżu.
Semolina	Semoliny średnioziarnistej	125 g + 200 ml wody	10-15 min	P1	Używać miski do ryżu.

Owoce

Przygotowanie	Typ	Ilość	Czas gotowania	Tryb	Zalecenia
Jabłka	Świeże	4	25 min	-	Pokrój w ćwiartki
Banany	Świeże	4	10-15 min	-	W całości

PL

WSKAZÓWKI I TECHNIKI GOTOWANIA NA PARZE

- Nie wypełniaj koszyków parowych zbyt ściśle. W miarę możliwości pozostaw trochę miejsca na cyrkulację pary.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj produkty podobnej wielkości (np. ziemniaki, warzywa i piersi z kurczaka). Dzięki temu będą gotowe równocześnie. Rozmiar i grubość produktu wpływa na czas gotowania.
- Unikaj zbyt częstego podnoszenia pokrywki w celu sprawdzenia postępów gotowania, ponieważ powoduje to utratę pary i może wydłużyć czas gotowania.
- Jeśli przepisy wymagają użycia folii spożywczej, zawsze używaj uniwersalnego typu odpowiedniego do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Folia spożywcza jest często stosowana, aby zapobiec skraplaniu się pary i zepsuciu delikatnych produktów spożywczych takich jak kremy na bazie jajek. Unikaj używania folii, ponieważ powoduje ona wydłużenie czasu gotowania na parze.
- Produkty do gotowania na parze powinny mieć odpowiednią wielkość, aby mieściły się w koszyku parowym, zwłaszcza jeśli są gotowane w całości (np. ryby).
- Potrawom gotowanym na parze subtelny smak nada dodatek świeżych ziół, plasterków cytryny lub pomarańczy, czosnku i cebuli. Te dodatki można umieścić bezpośrednio pod potrawą lub na jedzeniu w koszyku parowym.
- Aby nadać mięsu, drobiu i rybom pyszny smak oraz miękkość i soczystość, marynuj je przez kilka godzin przed ugotowaniem na parze. Marynatą może być po prostu połączenie wina i świeżych ziół, pikantne przyprawy grillowe lub mieszanka tandoori.
- Zamrożone warzywa można gotować na parze bez rozmrażania. Wszystkie skorupiaki, drób i mięso muszą zostać całkowicie rozmrożone przed gotowaniem na parze.
- W przypadku niektórych przepisów o długim czasie gotowania (ponad 45 minut) w trakcie gotowania na parze należy dolać trochę zimnej wody, używając wysuwanego pojemnika do uzupełniania wody.
- Podczas gotowania lub po nim należy zawsze chwytać pokrywki koszyków i miskę na ryż przy użyciu rękawic kuchennych.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Czyszczenie parowaru

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed opróżnieniem tacki na sok z gotowania i zbiornika na wodę sprawdź, czy urządzenie wystarczająco ostygło.
- Wyczyść zbiornik na wodę i korpus za pomocą wilgotnej, miękkiej gąbki.
- Umyj wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce, opłucz je i wysusz – rys. 1–5.
- Nie zanurzaj podstawy elektrycznej w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących.

Usuwanie nagromadzonego kamienia z parowaru

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, usuwaj kamień z parowaru po każdych 8 użyciach.
W tym celu:

- Wyjmij tackę na sok z gotowania.
- Wlej 150 ml octu białego do zbiornika – rys. 25. (dostępny w sklepach ze sprzętem)
- Uzupełnij zbiornik zimną wodą do maksymalnego poziomu – rys. 25.
- Pozostaw na noc do usunięcia kamienia – rys. 26.
- Wylej wodę z octem – rys. 27.
- Kilkakrotnie przepłucz wnętrze zbiornika ciepłą wodą.
- Nie należy używać innych produktów do usuwania kamienia.

Uwaga! Aby urządzenie działało prawidłowo, należy regularnie usuwać z niego kamień.

Przechowywanie parowaru

- Sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche.
- Zamontuj tackę na sok z gotowania na zbiorniku na wodę.
- Miskę na ryż należy obrócić na tacce na sok z gotowania – rys. 30.
- Umieść miskę 1 do góry dnem na podstawie urządzenia – rys. 31.
- Umieść miskę 2 do góry dnem na misce 1.
- Umieść miskę 3 do góry dnem na misce 2 – rys. 31.
- Na górze umieść pokrywę – rys. 32.
- Przechowuj w suchym, czystym i stabilnym miejscu.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone prawidłowo.	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka elektrycznego.
Urządzenie się nie nagrzewa.	Panel dotykowy (Start/Stop) nie został naciśnięty.	Naciśnij panel dotykowy (Start/Stop). Na ekranie pojawi się symbol ⌇⌇⌇
	Zbiornik nie jest napełniony wodą.	Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.
Ekran się świeci, ale urządzenie nie nagrzewa się.	Wystąpiła usterka elementu grzejnego.	Skontaktuj się z naszym serwisem.
Produkty się nie ugotowały.	W zbiorniku nie ma wody lub jest jej za mało.	Przed gotowaniem i podczas tego procesu sprawdź poziom wody w zbiorniku na wodę. Jeśli podczas gotowania zabraknie wody, urządzenie przestanie wytwarzać parę i nie będzie kontynuować gotowania.
	Czas gotowania jest zbyt krótki w porównaniu z ilością jedzenia	Wydłuż czas gotowania.
Z korpusu urządzenia wypływa woda.	Wokół elementu grzejnego może wyciekać woda.	Zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.
Para wydobywa się z boków urządzenia.	Miski nie są prawidłowo założone.	Sprawdź, czy miski są założone prawidłowo i w odpowiedniej kolejności.
	Wysuwany pojemnik do uzupełniania wody jest otwarty.	Zamknij go.
Gotowanie trwa dłużej niż zwykle.	W grzałce nagromadził się kamień.	Usuń nagromadzony osad z grzałki. Kieruj się instrukcjami z sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.

KIRJELDUS

A Kaas
B Käepidemed
C Aurutamiskorvid
D Riisinõu
E Vedelike koguja
F Veepaak
G Küttekeha
H Alus
I Veetaseme indikaator
J Vee lisamise sahtel
K Juhtpaneel
L Programmid
M Puuteplaat „Režiim“
N Puuteplaat „Viitstart“
O Puuteplaat Start/Stop
P Puuteplaat +/–
Q Näidik
R Viitstardi indikaator
S Soojana hoidmise indikaator

PROGRAMMID

P1 Lühikese valmistusajaga köögiviljad
P2 Pika valmistusajaga köögiviljad
P3 Kala
P4 Riis, teravili, kaunviljad
P5 Valge liha
P6 Sulatamine
P7 Ülessoojendamine
P8 Soojana hoidmine

KASUTUSJUHEND

1. Enne esimest kasutust

- **Eemaldage näidikult kaitsekile.**
- Puhastage veepaak ja alus niiske mitteabrasiivse käsna abil.
- Peske kõik eemaldatavad osad sooja vee ja nõudepesuvahendiga, loputage ja kuivatage – pildid 1–5.
- Täitke paak veega maksimumtasemeni (1,2 l) – pilt 6.
- Asetage vedelike koguja veepaagile – pilt 7.
- Asetage nõud 1, 2 ja 3 ning kaas paigale, paigutades kaane nii, et auruavad jääksid seadme taha – pilt 12.
- Ühendage seade vooluvõrku – pilt 13; ja käivitage 10-minutiline toiduvalmistustsükkel ilma toiduaineteta.
- Tsükli lõpus tühjendage veepaak ja loputage see.
- **Ärge pange kunagi elektrilist alusseadet vette või mõnda muusse vedelikku – joonis 8.**

2. Seadme kasutamine

Ärge kasutage veepaagis maitseaineid, ürte ega muud vedelikku peale vee. Enne auruti kasutamist veenduge, et veepaak on veega maksimaalse tasemeni täidetud.

- Valage vesi kannuga veepaaki kuni maksimaalse tasemeni – pilt 6.
- Kasutage iga kord värsket vett ja kontrollige, kas veepaak on maksimaalse tasemeni täidetud.

ET

- Valmistage toit ette ja tõstke see nõudesse – pilt 8.
- Paigutage nõud õiges järjekorras.
- Munade valmistamiseks asetage need sisseehitatud munahoidjatesse nõus 1 – pilt 11.
- Katke nõu kaanega – pilt 12.
- Ühendage seade vooluvõrku – pilt 13. Kostub helisignaal.

MÄRKUS: Ärge kunagi kasutage seadet pliidiplaadil või kuumal pinnal.

3. Automaatrežiimide valimine

- Toiduvalmistamise režiimi valimiseks vajutage puuteplaati Režiim seni, kuni soovitud režiim (P1 kuni P8) näidikule kuvatakse – pilt 14 ja 15.
- Toiduvalmistusaega saate reguleerida puuteplaatidega +/–. (vt toiduvalmistustabeleid või retsepte)
- Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage puuteplaadile (Start/Stop) – pilt 16.
- Sümbol ⌇⌇⌇ kuvatakse ekraanile.

4. Aja valimine käsitsi

- Seadistage toiduvalmistusaeg minutites puuteplaatide +/– abil – pilt 21 ja 22. (vt toiduvalmistustabeleid või retsepte).
- Toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage puuteplaadile (Start/Stop).
- Ekraanile kuvatakse sümbol ⌇⌇⌇.

MÄRKUS:

- Järelejäänud aeg kuvatakse ja algab pöörloendus minuti kaupa. Aega valitakse ja kuvatakse minutites. Sekundites kuvatakse vaid 1 minutist lühemat aega.
- Aega võib toiduvalmistamise ajal alati muuta puuteplaatide +/– abil.
- Pikk vajutus puuteplaadile + või – võimaldab toiduvalmistamise aega kiiremini pikendada või lühendada.
- Valimise ajal tühistab pikk vajutus (Start/Stop) aja ja programmi sätted.

5. Toiduvalmistamise ajal

- **Seade jääb kuumaks. Ärge puudutage toiduvalmistamise ajal toote kuumi pindu. Kasutage käepidemeid.**
- Kui veepaak on tühi, lõpetab seade kuumutamise. Toiduvalmistamise ajal lisage vajadusel vee lisamise sahtli kaudu vett – pilt 23 ja 24.
- Seadme töö võib katkestada, vajutades korraks (Start/Stop). Toiduvalmistamise ajal nõusid käsitsedes hoidke neid käepidemetest. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage uuesti (Start/Stop).
- Kui peate seadet toiduvalmistamise ajal liigutama, kandke pajakindaid ja vee väljavoolamise vältimiseks ärge seadet kallutage.
- Toiduvalmistamise ajal ei tohi kaant avada. Samuti veenduge, et kaanel olevad auru väljalaskeavad oleksid vabad.

HILINE START

- Valige toiduvalmistusaeg puuteplaadiga „Režiim“ või seadistage aeg käsitsi puuteplaatidega +/– enne viitstardi seadistamist.
- Puudutage puuteplaati (⏲) – pilt 28. Sümbol ⏲ vilgub ekraanil.
- Puuteplaatide +/– abil valige viitstardi aeg – pilt 29. Võite suurendada 15 minuti kaupa ja seejärel tunni kaupa.
- Vajutage (Start/Stop) ja viitstardi taimeri pöördloendus algab. Seade käivitab automaatselt toiduvalmistustsükli, kui viitstardi taimer näitab 00.

Viitstardi aja muutmiseks vajutage pikalt (Start/Stop). Viitstardi seadistamiseks korrake ülaltoodud etappe.

Hoiatus: veenduge, et paagis oleks piisavalt vett.

SULATAMINE

- Enne programmi käivitamist veenduge, et paak oleks vett täis.
- Valige programm P6 ❄, vajutades puuteplaati Režiim kuni P6 kuvamiseni ekraanile.
- Vajutage (Start/Stop) programmi käivitamiseks.
- Eelseadistatud aeg on 10 minutit. Ajastust saate reguleerida puuteplaatidega +/–.

HOIDKE SOOJAS FUNKTSIOON

- Enne programmi käivitamist veenduge, et paak oleks vett täis.
- Funktsiooni „Soojana hoidmine“ aktiveerimiseks valige programm P8 ⌇⌇⌇, vajutades puuteplaati Režiim kuni ekraanil kuvatakse P8.
- Vajutage (Start/Stop) programmi käivitamiseks. Sümbol ⌇⌇⌇ kuvatakse ekraanile.
- Eelseadistatud aeg on 30 minutit. Ajastust saate reguleerida puuteplaatidega +/–.

TAASKUJENDAMINE

- Enne programmi käivitamist veenduge, et paak oleks vett täis.
- Toidu soojendamiseks valige programm P7 (🌡).
- Vajutage (Start/Stop) programmi käivitamiseks.
- Eelseadistatud aeg on 10 minutit. Ajastust saate reguleerida puuteplaatidega +/–.

TOIDUVALMISTAMISE LÕPP

- Kui toit on valmis, seiskub seade automaatselt.
- Taimer piiksub ja ekraanile kuvatakse 00 – pilt 17.
- Seadme seiskamiseks vajutage (Start/Stop).
- Kontrollige toitu.
- Kui toit ei ole veel valmis, veenduge, et veepaak on vett täis ja alustage uuesti toiduvalmistamist.
- Eemaldage kaas käepidemest hoides – pilt 18.
- Eemaldage nõud käepidemetest hoides – pilt 19.
- Kasutage kaane, nõude, riisinõu ja vedelike koguja käsitsemiseks pajakindaid.
- Serveerige toit.
- Eemaldage seade vooluvõrgust – pilt 20.
- Laske seadmel 20 minutit jahtuda ja kontrollige, kas mahlakoguja on piisavalt külm enne selle eemaldamist.
- **HOIATUSED! Hoidke kaant tõstes ettevaatlikult. Auru kondenseerumine põhjustab veetilkade moodustumist.**

Laadige alla retseptiraamat

VALMISTAMISAEGADE TABEL

Toituvalmistusajad on ligikaudsed ja olenevad toiduainete suurusest, vahedest, kogusest ja isiklikest eelistustest.
Kohandage toiduvalmistusaega vastavalt kogustele.
Erinevate valmistusaegadega toidu puhul: pange kõige kauem valmiv toit kõige alumisse korvi.
Toiduvalmistamise ajal lisage teine korv toiduga, mis valmib kiiremini ja vajadusel lisage kolmas kõige kiiremini valmiva toiduga korv.
Kasutage korvi ja kaane käsitsemiseks toiduvalmistamise ajal pajakindaid.

Köögiviljad

Toit	Tüüp	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Spargel	Värske	500 g	30-35 min	P2	
Baklažaan	Värske	400 g	15-20 min	P1	Viilud (1 cm)
Brokoli	Värske	500 g	25-30 min	P2	Väikesed õisikud
Porgandid	Värske	300 g	22-27 min	P1	Õhukesed viilud (3 mm)
Kapsas	Värske	600 g	30-35 min	P2	Eemaldage lehed
Lillkapsas	Värske	1 keskmine	40-45 min	P2	Väikesed õisikud
Suvikõrvits	Värske	600 g	20 min	P1	Olge ettevaatlik, kui kogus ületab 1,5 kg, võib vedelik üle ääre voolata.
Sigur	Värske	4	20-25 min	P1	lõigake pooleks
Rohelised oad	Värske	450 g	35-40 min	P2	
	Külmutatud	400 g	30-35 min	P2	
Porru	Värske	500 g	35-40 min	P2	
Seened	Värske	500 g	15-20 min	P1	Viilutatud
Herned	Külmutatud	300 g	30-35 min	P2	Kasutage riisinõud.
Kartulid	Värske	600 g	35-40 min	P2	Viilutage (0,5–1 cm)
Spinat	Värske	300 g	15-20 min	P1	
	Külmutatud	300 g	20-25 min	P1	
Paprika	Värske	250 g	20-25 min	P1	Lõigake veeranditeks

ET

Kala - karbid

Ettevalmistus	Type	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Kalafileed (tursk, kilttursk, lest, merikeel...)	Värske	550 g	15-20 min	P3	
	Külmutatud	400 g	15-20 min	P3	
Lõhefilee	Värske	600 g	15-20 min	P3	
Hiidkrevetid	Värske	200 g	15-20 min	P3	
Krevetid	Värske	200 g	20-25 min	P3	

Liha – linnuliha

Ettevalmistus	Type	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Kanakintsud	Värske	3	30-35 min	P5	
Kanafilee (kondita)	Värske	300 g	20-25 min	P5	Umbes 2,5 cm paksused
Kanakoivad	Värske	450 g	25-30 min	P5	

Munad

Ettevalmistus	Type	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Kõvaks keedetud munad	-	6	15-20 min	-	
Pehmeks keedetud munad	-	6	12 min	-	

Riis – teraviljad – kaunviljad

Ettevalmistus	Type	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Valge pikateraline riis või basmatiriis		125 g + 200 ml vett	35-40 min	P4	Peske riisi enne valmistamist põhjalikult. Pange riis ja vesi riisinõusse.
Manna	Keskmise mannaga.	125 g + 200 ml vett	10-15 min	P1	Kasutage riisinõud.

Puuviljad

Ettevalmistus	Type	Kogus	Valmistusaeg	Režiim	Soovitused
Õunad	Värske	4	25 min	-	Lõigake veeranditeks
Banaanid	Värske	4	10-15 min	-	Terved

AURUTAMISNIPID JA TEHNIKAD

- Ärge pange toitu aurukorvidesse liiga tihedalt. Jätke aurule ringlemiseks vaba ruumi.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage enam-vähem ühesuurusi tükke (nt kartulid, köögiviljad ja kanafilee), et need ühel ajal valmiksid. Toiduainete suurused ja paksused olenevad valmistusajast.
- Ärge tõstke kaant toiduvalmistamise ajal liiga tihti, et aur välja ei pääseks ja toiduvalmistusaeg ei pikeneks.
- Kui retsept nõuab toidukile kasutamist, kasutage alati mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud universaalset toidukilet. Toidukilet kasutatakse sageli kondensatsiooni vältimiseks ja õrnade toitude, nagu näiteks munakastmete ebaõnnestumise vältimiseks. Vältige fooliumi kasutamist, kuna see võib pikendada aurutamise aega.
- Aurutatava toidu valimiseks valige sobivas suuruses toit, mis mahub aurutuskorvi, eriti kui aurutate toitu tervelt, näiteks kala.
- Aurutatud toidule kerge maitse lisamiseks võite kasutada värskeid ürte, sidruni- või apelsinilõike, küüslauku ja sibulat. Need võite asetada aurutuskorvi otse toidu alla või peale.
- Lihale, linnulihale ja kalale hõrgu maitse andmiseks ning mahlasuse ja õrnuse lisamiseks laske lihal enne aurutamist paar tundi marinaadis seista. Marinaadina võib kasutada lihtsat veini ja värskete ürtide segu või hoopis vürtsikat grillisegu või tandoori segu.
- Külmutatud köögivilju saab aurutada ilma eelneva sulatamiseta. Koorikloomad, linnuliha ja liha tuleb enne aurutamist täielikult üles sulatada.
- Mõnede pika (üle 45 minuti) valmistusajaga retseptide puhul peate aurutamise ajal vee lisamise sahtli kaudu veidi külma vett lisama.
- Kaane, korvide või riisinõu käsitsemiseks toidu valmistamise ajal või järel kasutage alati pajakindaid.

Auruti puhastamine

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske aurutil enne puhastamist täielikult jahtuda.
- Enne vedelike koguja ja veepaagi tühjendamist veenduge, et seade on piisavalt jahtunud.
- Puhastage veepaak ja alus niiske mitteabrasiivse käsna abil.
- Peske kõik eemaldatavad osad sooja vee ja nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas, loputage ja kuivatage – pildid 1–5.
- Ärge pange kunagi elektrilist alusseadet vette või mõnda muusse vedelikku.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastustooteid.

Katlakivi kogunemise eemaldamine aurutist

Parimate tulemuste saamiseks puhastage auruti katlakivist iga 8 kasutuskorra järel.
Selleks tehke järgmist.

- Eemaldage vedelike koguja.
- Valage 150 ml valget äädikat paaki – pilt 25. (saadaval tööriistapoes)
- Lisage veepaaki külma vett kuni näiduni MAX – pilt 25.
- Laske öö läbi mõjuda – pilt 26.
- Valage vesi ja äädikas välja – pilt 27.
- Loputage veepaagi sisemust mitu korda sooja veega.
- Ärge kasutage katlakivi eemaldamise vahendeid.

Märkus: seadmete korraliku töö tagamiseks tuleb neid regulaarselt katlakivist puhastada.

Auruti hoiustamine

- Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.
- Asetage vedelike koguja veepaagile.
- Riisinõu tuleb vedelike kogujale tagurpidi pöörata – pilt 30.
- Asetage 1. nõu tagurpidi seadme alusele – pilt 31.
- Asetage 2. nõu tagurpidi nõule 1.
- Asetage 3. nõu tagurpidi nõule 2 – pilt 31.
- Katke nõu kaanega – pilt 32.
- Hoidke kuivas, puhtas ja stabiilses kohas.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade pole korralikult vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et seade on korralikult vooluvõrku ühendatud.
Seade ei soojene.	Puuteplaati (Start Stop) ei ole vajutatud.	Vajutage puuteplaati (Start Stop). Ekraanile kuvatakse sümbol ⌇⌇⌇.
	Paak ei ole veega täidetud.	Täitke paak veega kuni maksimaalse tasemeni.
Ekraan süttib, aga seade ei kuumene.	Kütteelemendi tõrge.	Pöörduge järelteeninduse poole.
Toit pole küpsenud.	Paagis pole üldse või piisavalt vett.	Kontrollige enne toiduvalmistamist ja valmistamise ajal veetaset. Kui vesi toiduvalmistamise ajal otsa saab, ei tekita seade enam auru ja toit ei valmi.
	Toiduvalmistusaeg on toidu koguse jaoks liiga lühike	Pikendage toiduvalmistusaega.
Vesi voolab korpusest välja.	Küttelemendi ümbruses võib olla veeleke.	Viige seade volitatud teeninduskeskusesse.
Auru tuleb seadme külgedelt välja.	Nõud ei ole korralikult üksteise küljes.	Kontrollige, kas nõud on korralikult üksteise küljes ja õiges järjekorras.
	Vee täitesahtel on avatud.	Kontrollige, kas see on korralikult suletud.
Toiduvalmistamine võtab tavalisest rohkem aega.	Kütteelemendile on kogunenud katlakivi.	Puhastage kütteelement katlakivist. Vt jaotist „Hooldus ja puhastamine“.

ET

APRAŠYMAS

A Dangtis
B Rankenos
C Garų krepšeliai
D Ryžių dubuo
E Sulčių rinktuvas
F Vandens bakelis
G Kaitinimo elementas
H Pagrindas
I Vandens lygio indikatorius
J Stalčius vandeniui papildyti
K Valdymo pultas
L Programos
M Režimo jutiklinis pultas
N Uždelstos pradžios jutiklinis pultas
O Paleidimo / sustabdymo jutiklinis pultas
P +/– jutikliniai pultai
Q Ekranas
R Uždelstos pradžios indikatorius
S Šilumos palaikymo indikatorius

PROGRAMOS

P1 Trumpai verdamos daržovės
P2 Ilgai verdamos daržovės
P3 Žuvis
P4 Ryžiai, kruopos, ankštinės daržovės
P5 Balta mėsa
P6 Atšildymas
P7 Pašildymas
P8 Šilumos palaikymas

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

1. Prieš naudojant pirmą kartą

- **Nuimkite ekrano apsauginę plėvelę.**
- Nuvalykite vandens rezervuarą ir pagrindą drėgna neabrazyvine kempine.
- Nuplaukite visas išimamas dalis šiltu vandeniu ir indų plovikliu, nuskalaukite ir nusausinkite (1–5 pav.).
- Pripildykite rezervuarą vandens iki maksimalaus (1,2 l) lygio (6 pav.).
- Pastatykite sulčių rinktuvą ant vandens rezervuaro (7 pav.).
- Padėkite dubenis Nr. 1, 2 ir 3 bei dangtį; dangtį uždėkite taip, kad garų angos būtų užpakalinėje gaminio dalyje (12 pav.).
- Prijunkite prietaisą (13 pav.) prie elektros tinklo ir paleiskite 10 min. gaminimo ciklą be jokių ingredientų.
- Ciklui pasibaigus išpilkite vandenį iš rezervuaro ir jį išplaukite.
- **Niekada nemerkite elektrinio įrenginio pagrindo dalies į vandenį ar kitą skystį (8 pav.).**

2. Buitinio prietaiso naudojimas

Į vandens rezervuarą nepilkite jokių prieskonių, žolelių ar kitų skysčių, tik vandenį iš čiaupo. Prieš naudodami garintuvą įsitikinkite, kad vandens rezervuaras yra pripildytas vandens iki maksimalaus lygio.

- Ąsočiu pripilkite vandens į vandens rezervuarą iki maksimalaus lygio (6 pav.).
- Kiekvieną kartą naudokite naują vandenį ir įsitikinkite, kad vandens rezervuaras yra pripildytas iki maksimalaus lygio.
- Paruoškite maistą ir sudėkite jį į dubenis (8 pav.).
- Sudėkite dubenis teisinga eilės tvarka.
- Norėdami išvirti kiaušinius, sudėkite juos į 1 dubenyje įtaisytus kiaušinių laikiklius (11 pav.).
- Ant dubens uždėkite dangtį (12 pav.).
- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo (13 pav.). Pasigirs pyptelėjimas.

PASTABA: Niekada nenaudokite prietaiso ant kaitlentės ar bet kokio karšto paviršiaus.

3. Automatinių gaminimo režimų pasirinkimas

- Norėdami pasirinkti gaminimo režimą spauskite režimo jutiklinį pultą, kol bus rodomas pageidaujamas režimas (nuo P1 iki P8) (14 ir 15 pav.).
- Gaminimo laiką galite reguliuoti +/– jutikliniais pultais. (žr. gaminimo lenteles arba receptus)
- Paspauskite (Start/Stop) jutiklinį pultą, kad pradėtumėte gaminti (16 pav.).
- Ekrane parodomas simbolis ⌇⌇⌇.

4. Rankinis laiko nustatymas

- Nustatykite gaminimo laiką minutėmis naudodami +/– jutiklinius pultus (21 ir 22 pav.). (žr. gaminimo lenteles arba receptus).
- Paspauskite (Start/Stop) jutiklinį pultą, kad pradėtumėte gaminti.
- Ekrane parodomas simbolis ⌇⌇⌇.

PASTABA.

- Bus rodomas likęs laikas ir bus paleistas atvirkštinis laikmatis minutėmis. Laikas pasirenkamas ir rodomas minutėmis. Tik likus mažiau nei 1 minutei laikas bus rodomas sekundėmis.
- Laiką galima keisti bet kuriuo metu gaminant, tai darykite +/– jutikliniais pultais.
- Ilgas + arba – paspaudimas leidžia greičiau padidinti arba sumažinti gaminimo laiką.
- Jei rinkdamiesi palaikysite nuspaustą (Start/Stop), laiko ir programos nustatymai bus atšaukti.

5. Gaminant

- **Buitinis prietaisas įkaista. Gamindami nelieskite karštų prietaiso paviršių. Laikykite už rankenų.**
- Jei vandens bakelis yra tuščias, prietaisas nustoja kaitinti. Gamindami, jei reikia, papildykite vandens per vandeniui pripildyti skirtą stalčių (23 ir 24 pav.).
- Prietaisą galima pristabdyti trumpai spustelėjus (Start/Stop). Jei gamindami norite tvarkyti dubenėlius, juos laikykite už rankenų. Norėdami tęsti gaminimą dar kartą spustelėkite (Start/Stop).
- Jei gaminant prireikia perkelti prietaisą, neškite jį stačią ir dėvėdami orkaitei skirtas pirštines, kad neišsilietų vanduo.
- Gamindami neatidarykite dangčio. Be to, neužblokuokite ant dangčio esančių garų išėjimo angų.

LT

ATIDĖTAS STARTAS

- Gaminimo programą pasirinkite jutikliniu pultu „Režimas“ arba nustatykite laiką rankiniu būdu, +/– jutikliniais pultais, prieš pasirinkdami atidėtą paleidimą.
- Paspauskite jutiklinį pultą (28 pav.). Ekrane sumirksės simbolis .
- +/– jutikliniais pultais pasirinkite atidėto paleidimo pradžios laiką (29 pav.). Jį galite didinti 15 min. intervalais ir tuomet valandomis.
- Paspauskite Start/Stop ir bus paleistas atidėto paleidimo laikmatis. Prietaisas automatiškai pradės gaminimo ciklą atidėto paleidimo laikmačiui pasiekus 00.

Norėdami pakeisti atidėto paleidimo laiką, palaikykite nuspaudę Start/Stop. Pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus, kad nustatytumėte atidėto paleidimo laikmatį.
Įspėjimas: įsitikinkite, kad bakelyje yra pakankamai vandens.

ATITIRPINIMAS

- Prieš paleisdami programą įsitikinkite, kad bakelis yra pilnas vandens.
- Pasirinkite programą P6 ❄ spausdami jutiklinį pultą „Režimas“, kol ekrane bus rodomas P6.
- Norėdami pradėti programą spustelėkite Start/Stop.
- Iš anksto nustatytas laikas yra 10 minučių. Laiką galite reguliuoti +/– jutikliniais pultais.

LAIKYTI ŠILTA FUNKCIJA

- Prieš paleisdami programą įsitikinkite, kad bakelis yra pilnas vandens.
- Norėdami paleisti šilumos palaikymo funkciją, pasirinkite programą P8 ≀≀≀ spausdami jutiklinį pultą „Režimas“, kol ekrane bus rodomas P8.
- Norėdami pradėti programą spustelėkite Start/Stop. Ekrane parodomas simbolis ≀≀≀.
- Iš anksto nustatytas laikas yra 30 minučių. Laiką galite reguliuoti +/– jutikliniais pultais.

PAKAITINIMAS

- Prieš paleisdami programą įsitikinkite, kad bakelis yra pilnas vandens.
- Maistą galite pašildyti pasirinkę programą P7 .
- Norėdami pradėti programą spustelėkite Start/Stop.
- Iš anksto nustatytas laikas yra 10 minučių. Laiką galite reguliuoti +/– jutikliniais pultais.

GAMINIMO PABAIGA

- Pasibaigus gaminimo procesui prietaisas automatiškai sustos.
- Laikmatis supypsės ir ekrane bus parodoma 00 (17 pav.).
- Norėdami savarankiškai sustabdyti prietaisą spustelėkite Start/Stop.
- Patikrinkite maistą.
- Jei maistas dar neparuoštas, pasirūpinkite, kad vandens rezervuaras būtų pilnas, ir tęskite gaminimą.
- Laikydami už rankenos nuimkite dangtį (18 pav.).
- Laikydami už rankenų išimkite dubenėlius (19 pav.).
- Dangtį, dubenis, ryžių dubenėlį ir sulčių rinktuvą paimkite dėvėdami orkaitei skirtas pirštines.
- Patiekite maistą.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (20 pav.).
- Leiskite prietaisui atvėsti 20 minučių ir patikrinkite, ar sulčių rinktuvas pakankamai šaltas prieš jį pašalinant.
- **ĮSPĖJIMAS! Dangtį kelkite atsargiai. Dėl garų kondensacijos ant dangčio susidaro vandens lašelių.**

Atsisiųskite receptų knygą

LT

MAISTO GAMINIMO TRUKMĖS LENTELĖS

Gaminimo laikai yra apytiksliai ir gali skirtis priklausomai nuo maisto dydžio, tarpo tarp maisto produktų, jų kiekio ir asmeninių pageidavimų.
Gaminimo laiką koreguokite atsižvelgdami į kiekį.
Maistui, kurio gaminimo laikas yra skirtingas: maistą, kurį paruošti užtruks ilgiausiai, dėkite į žemiausią dubenėlį. Gamindami įdėkite antrą krepšelį su maistu, kuriam paruošti reikia mažiau laiko, ir, jei reikia, įdėkite trečią krepšelį su greičiausiai paruošiamu maistu.
Gaminimo metu liesdami krepšelius ir dangtį dėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

Vaisiai

Maistas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Šparagai	Šviežios	500 g	30-35 min	P2	
Baklažanai	Šviežios	400 g	15-20 min	P1	Griežinėliai (1 cm)
Brokoliai	Šviežios	500 g	25-30 min	P2	Nedideli gabalėliai
Morkos	Šviežios	300 g	22-27 min	P1	Smulkūs griežinėliai (3 mm)
Kopūstas	Šviežios	600 g	30-35 min	P2	Be lapų
Žiedinis kopūstas	Šviežios	1 vidutinio dydžio	40-45 min	P2	Nedideli gabalėliai
Cukinijos	Šviežios	600 g	20 min	P1	Griežinėliai; būkite atsargūs, nes sultys gali išsilieti, jei kiekis didesnis kaip 1,5 kg.
Cikorijos	Šviežios	4	20-25 min	P1	Perpjauta į 2 dalis
Žalios pupelės	Šviežios	450 g	35-40 min	P2	
	Šaldytos	400 g	30-35 min	P2	
Porai	Šviežios	500 g	35-40 min	P2	
Grybai	Šviežios	500 g	15-20 min	P1	Griežinėliai
Žirneliai	Šaldytos	300 g	30-35 min	P2	Rinkitės ryžių dubenėlį.
Bulvės	Šviežios	600 g	35-40 min	P2	Griežinėliai (0,5–1 cm)
Špinatai	Šviežios	300 g	15-20 min	P1	
	Šaldytos	300 g	20-25 min	P1	
Saldžiosios paprikos	Šviežios	250 g	20-25 min	P1	Ketvirčiai

Žuvis - Vėžiagyviai

Paruošimas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Žuvies filė (menkė, plekšnė)	Šviežios	550 g	15-20 min	P3	
	Šaldytos	400 g	15-20 min	P3	
Lašišų filė	Šviežios	600 g	15-20 min	P3	
Didelės krevetės	Šviežios	200 g	15-20 min	P3	
Mažos krevetės	Šviežios	200 g	20-25 min	P3	

Mėsa - Paukštiena

Paruošimas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Vištienos šlaunelės	Šviežios	3	30-35 min	P5	
Vištienos krūtinėlė (be kaulo)	Šviežios	300 g	20-25 min	P5	Maždaug 2,5 cm storio
Vištienos kulšelės	Šviežios	450 g	25-30 min	P5	

Kiaušiniai

Paruošimas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Kietai virti kiaušiniai	-	6	15-20 min	-	
Minkštai virti kiaušiniai	-	6	12 min	-	

Ryžiai - Grūdai - Ankštiniai augalai

Paruošimas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Baltieji arba „Basmati“ ryžiai		125 g + 200 ml vandens	35-40 min	P4	Gerai nuplaukite ryžius prieš virdami. Padėkite ryžius ir vandenį į ryžių dubenį.
Manų kruopos	Vidutinio dydžio manų kruopomis	125 g + 200 ml vandens	10-15 min	P1	Naudokite ryžių dubenį.

Vaisiai

Paruošimas	Tipas	Kiekis	Gaminimo laikas	Režimas	Rekomendacijos
Obuoliai	Šviežios	4	25 min	-	Ketvirčiai
Bananai	Šviežios	4	10-15 min	-	Visas

LT

GARINIMO PATARIMAI IR BŪDAI

- Garinimo krepšelių per daug neprikraukite. Palikite tarpų, kad galėtų cirkuliuoti garai.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, sudėkite maždaug tokio paties dydžio maisto gabalėlius (pvz., bulvių, daržovių ir vištienos krūtinėlės), kad jie būtų paruošti tuo pat metu. Gaminimo laikas priklauso nuo maisto dydžio ir storio.
- Stenkitės per dažnai nekilnoti dangčio tikrindami gaminimo procesą, nes taip sumažėja garų ir gali pailgėti gaminimo laikas.
- Jei receptui reikalinga polietileno plėvelė, visada naudokite tik universalią plėvelę, tinkamą naudoti mikrobangų orkaitėse. Tokia plėvelė dažnai naudojama siekiant išvengti kondensacijos ir apsaugoti delikačius maisto produktus, pvz., kiaušininius kremus. Nenaudokite aliuminio folijos, nes ji padidina garinimo laiką.
- Rinkdamiesi maistą garinimui pasirinkite tinkamo dydžio maisto produktus, kurie tilps į garinimo krepšelį, ypač jei tokie produktai ruošiami nesmulkinti (pvz., visa žuvis).
- Garuose ruošiamam maistui galima suteikti subtilaus aromato pridėjus šviežių prieskoninių žolelių, citrinos ar apelsino griežinėlį, česnako ir svogūno. Juos galima dėti tiesiai po garinimo krepšelyje esančiu maisto arba ant jo.
- Kad suteiktumėte mėsai, paukštienai ir žuviai gardaus aromato ir patiekalas būtų drėgnas ir minkštas, prieš gamindami garuose produktus keletą valandų pamarinuokite. Marinatas gali būti labai paprastas, pvz., vyno ir šviežių prieskoninių žolelių derinys, arba pikantiškas barbekiu ar indiškų prieskonių mišinys.
- Šaldytas daržoves galima ruošti garuose jų prieš tai neatšildžius. Prieš garinant kiaukutinius, vištieną ir mėsą, šiuos produktus būtina atšildyti.
- Ruošdami pagal tam tikrus receptus, kuriems reikalingas ilgas gaminimo laikas (daugiau kaip 45 min.), garintuvą reikės papildyti vandens naudojant tam skirtą stalčių.
- Jei gamindami arba jau pagaminę liečiate dangtį, krepšelius ar ryžių dubenėlį, visada dėvėkite orkaite skirtas pirštines.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Garintuvo valymas

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prieš valydami luktelėkite, kol jis visiškai atvės.
- Prieš ištuštindami sulčių rinktuvą ir vandens bakelį patikrinkite, ar prietaisas pakankamai atvėso.
- Nuvalykite vandens rezervuarą ir pagrindą drėgna neabrazyvine kempine.
- Nuplaukite visas išimamas dalis šiltu vandeniu ir indų plovikliu arba indaplovėje, tada nuskalaukite ir nusausinkite (1–5 pav.).
- Nemerkite elektrinio įrenginio pagrindo dalies į vandenį ar kitą skystį.
- Nenaudokite abrazyvinių valymo produktų.

Apnašų pašalinimas iš garintuvo

Geriausių rezultatų pasieksite nukalkindami garintuvą kas 8 naudojimus.
Norėdami tai padaryti:

- Išimkite sulčių rinktuvą.
- Į bakelį įpilkite 150 ml baltojo acto (25 pav.). (galima įsigyti ūkinių prekių parduotuvėse)
- Galiausiai į vandens bakelį įpilkite šalto vandens iki MAX lygio linijos (25 pav.).
- Palikite nukalkinti per naktį (26 pav.).
- Išpilkite vandenį ir actą (27 pav.).
- Kelis kartus praplaukite vandens bakelio vidų šiltu vandeniu.
- Nenaudokite kitų nukalkinimo produktų.

Pastaba. Buitinius prietaisus būtina reguliariai nukalkinti, kad jie tinkamai veiktų.

Garlaivio laikymas

- Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.
- Pastatykite sulčių rinktuvą ant vandens rezervuaro.
- Apverstą ryžių dubenėlį reikia uždėti ant sulčių rinktuvo (30 pav.).
- Apverstą 1 dubenį uždėkite ant gaminio pagrindo (31 pav.).
- Apverstą 2 dubenį uždėkite ant 1 dubens.
- Apverstą 3 dubenį uždėkite ant 2 dubens (31 pav.).
- Ant viršaus uždėkite dangtį (32 pav.).
- Laikykite sausoje, švarioje ir stabilioje vietoje.

LT

TECHNINIS TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas tinkamai neprijungtas.	Pasirūpinkite, kad prietaisas būtų tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Prietaisas nekaitina.	Nepaspaudėte paleidimo (Start/Stop).	Nuspauskite paleidimo (Start/Stop). Ekrane bus rodomas simbolis ⌇⌇⌇.
	Bakelis nepripiltas vandens.	Pripilkite vandens į bakelį iki maksimalaus lygio.
Ekranas šviečia, tačiau prietaisas nekaista.	Kaitinimo elemento gedimas.	Susisiekite su mūsų aptarnavimo tarnyba.
Maistas neparuošiamas.	Bakelyje nėra vandens arba jo per mažai.	Prieš gamindami maistą ir gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį. Jei gaminant pritrūksta vandens, prietaisas nebeskleis garų ir nustos ruošti maistą.
	Gaminimo laikas per trumpas atsižvelgiant į maisto kiekį.	Nuneškite prietaisą į patvirtintą priežiūros centrą.
Iš korpuso teka vanduo.	Vanduo prateka aplink kaitinimo elementą.	Take the appliance to an approved Service Centre.
Iš prietaiso šonų išeina garai.	Dubenėliai netinkamai uždėti vienas ant kito.	Patikrinkite, ar dubenėliai tinkamai sudėti vienas ant kito (ir tinkama eilės tvarka).
	Atidarytas vandens papildymo stalčius.	Patikrinkite, ar jis tinkamai uždarytas.
Maistas ruošiamas ilgiau, nei įprasta.	Apkalkėjo kaitinimo elementas.	Nukalkinkite kaitinimo elementą. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.

APRAKSTS

A Vāks
B Rokturi
C Tvaicēšanas grozi
D Rīsu bļoda
E Sulas trauks
F Ūdens tvertne
G Sildelements
H Pamatne
I Ūdens līmeņa indikators
J Ūdens uzpildīšanas atvere
K Vadības panelis
L Programmas
M Režīma skārientaustiņš
N Aizkavēta sākuma skārientaustiņš
O Sākšanas/apturēšanas skārientaustiņš
P +/- skārientaustiņi
Q Displejs
R Aizkavēta sākuma indikators
S Siltuma uzturēšanas indikators

PROGRAMMAS

P1 Īslaicīga dārzeņu gatavošana
P2 Ilglaicīga dārzeņu gatavošana
P3 Zivis
P4 Rīsi Graudaugi Pākšaugi
P5 Baltā gaļa
P6 Atkausēšana
P7 Atkārtota sildīšana
P8 Siltuma uzturēšana

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

1. Pirms pirmās izmantošanas reizes

- **Noņemiet aizsargplēvi no displeja.**
- Notīriet ūdens tvertni un notīriet pamatni, izmantojot mitru, neabrazīvu sūkli.
- Nomazgājiet visas noņemamās detaļas ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un nožāvējiet - 1.-5. att.
- Uzpildiet tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam (1,2 l) līmenim - 6. att.
- Novietojiet sulas trauku uz ūdens tvertnes - 7. att.
- Novietojiet 1., 2. un 3. bļodu un vāku, uzliekot vāku tā, lai tvaika izplūdes atveres būtu izstrādājuma aizmugurē - 12. att.
- Pievienojiet ierīci tīklam - 13. att.; un sāciet 10 minūšu gatavošanas ciklu bez ievietotiem produktiem.
- Cikla beigās iztukšojiet un izskalojiet ūdens tvertni.
- **Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā - 8. att.**

2. Ierīces lietošana

Neizmantojiet garšvielas, garšaugus vai šķidrumu, izņemot ūdens tvertnē esošo ūdeni. Pirms tvaicētāja izmantošanas pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir uzpildīta līdz maksimālajam līmenim.

- Ar krūzi ielejiet ūdeni tvertnē līdz maksimālajam līmenim - 6. att.

LV

- Izmantojiet svaigu ūdeni katrā lietošanas reizē un pārbaudiet, vai ūdens tvertne ir uzpildīta līdz maksimālajam līmenim.
- Sagatavojiet produktus un ievietojiet bļodās - 8. att.
- Novietojiet bļodas pareizajā secībā.
- Lai gatavotu olas, ievietojiet tās iebūvētajos olu turētājos 1. bļodā - 11. att.
- Uzlieciet vāku uz bļodas - 12. att.
- Pievienojiet ierīci tīklam - 13. att. Atskan pīkstiens.

PIEZĪME: Nekad neizmantojiet ierīci uz sildvirsmas vai citas karstas virsmas.

3. Automātisko gatavošanas režīmu izvēle

- Lai izvēlētos gatavošanas režīmu, spiediet režīma skārientaustiņu, līdz parādās vēlamais režīms (P1 līdz P8) - 14. un 15. att.
- Varat pielāgot gatavošanas laiku, izmantojot +/- skārientaustiņus. (skatiet gatavošanas tabulas vai receptes).
- Nospiediet skārientaustiņu (Start/Stop), lai sāktu gatavošanu - 16. att.
- The symbol ⌇⌇⌇ appears on the screen.
- Ekrānā parādās simbols ⌇⌇⌇ .

4. Manuāla laika izvēle

- Iestatiet gatavošanas laiku minūtēs, izmantojot +/- skārientaustiņus - 21 un 22. att. (skatiet gatavošanas tabulas vai receptes).
- Nospiediet skārientaustiņu (Start/Stop) lai sāktu gatavošanu.
- Ekrānā parādās simbols ⌇⌇⌇ .

PIEZĪME:

- Tiks parādīts atlikušais laiks un sāksies atskaite pa minūtēm. Laiks tiek atlasīts un parādīts minūtēs. Sekundēs tiks parādīts tikai atlikušais laika periods, kas mazāks par 1 minūti.
- Laiku iespējams mainīt jebkurā gatavošanas brīdī, izmantojot +/- skārientaustiņus.
- Ilgs nospiediens uz + vai - skārientaustiņa ļauj ātrāk palielināt vai samazināt gatavošanas laiku.
- Izvēles laikā ilgs nospiediens uz (Start/Stop) atceļ laika un programmas iestatījumus.

5. Gatavošanas laikā

- **Ierīce ir karsta. Gatavošanas laikā nepieskarieties izstrādājuma karstajām virsmām. Izmantojiet rokturus.**
- Ja ūdens tvertne ir tukša, ierīce beidz sildīt. Gatavošanas laikā, ja nepieciešams, pielejiet ūdeni pa ūdens uzpildes atveri - 23. un 24. att.
- Ierīci iespējams īslaicīgi pauzēt, nospiežot (Start/Stop). Izmantojiet rokturus, ja gatavošanas laikā pārvietojat bļodas. Vēlreiz nospiediet (sākšanas/apturēšanas piktogramma), lai atsāktu gatavošanu.
- Ja nepieciešams pārvietot ierīci gatavošanas laikā, pārvietojiet to plakaniski, ar virtuves cimdiem rokās, lai novērstu ūdens izšļakstīšanos.
- Gatavošanas laikā neatveriet vāku. Nenosprostojiet tvaika izplūdes atveres uz vāka.

AIZKAVĒTS STARTS

- Atlasiet gatavošanas programmu ar režīma skārientaustiņu vai iestatiet laiku manuāli ar +/- skārientaustiņiem, pirms ieplānot atlikto startu.
- Nospiediet skārientaustiņu (⏲) - 28. att. Ekrānā mirgo simbols (⏲).
- Atlasiet atliktā starta laiku, izmantojot +/- skārientaustiņus - 29. att. Varat to palielināt par 15 minūšu intervāliem un pēc tam par vienu stundu.
- Nospiediet (Start/Stop) un sāksies atliktā starta taimera laika atskaite. Ierīce automātiski sāks gatavošanas ciklu, kad atliktā starta taimeris sasniedz 00.
- Lai mainītu atliktā starta laiku, ilgstoši nospiediet (Start/Stop). Atkārtojiet iepriekš minētās darbības, lai iestatītu atliktā starta taimeri.

Brīdinājums: pārliecinieties, ka tvertne ir pietiekami uzpildīta ar ūdeni.

ATKAUSĒŠANA

- Pirms programmas sākšanas pārliecinieties, ka tvertne ir pilna ar ūdeni.
- Atlasiet programmu P6 ❄ spiežot režīma skārientaustiņu, līdz ekrānā parādās P6.
- Nospiediet (Start/Stop) lai palaistu programmu.
- Sākotnējā iestatījuma laiks ir 10 minūtes. Varat pielāgot šo laiku, izmantojot +/- skārientaustiņus.

FUNKCIJA UZGLABĀT SILTU

- Pirms programmas sākšanas pārliecinieties, ka tvertne ir pilna ar ūdeni.
- Lai aktivizētu siltuma uzturēšanas funkciju, atlasiet programmu P8 ⌇⌇⌇ spiežot režīma skārientaustiņu, līdz ekrānā parādās P8.
- Nospiediet (Start/Stop) lai palaistu programmu. Ekrānā parādās simbols (skatiet P8 simbolu šī PDF faila 7. lpp. programmu režģī).
- Sākotnējā iestatījuma laiks ir 30 minūtes. Varat pielāgot šo laiku, izmantojot +/- skārientaustiņus.

ATKĀRTOTI SILDĪŠANA

- Pirms programmas sākšanas pārliecinieties, ka tvertne ir pilna ar ūdeni.
- Varat atkārtoti sildīt pārtiku, atlasot P7 programmu (8) .
- Nospiediet (Start/Stop) lai palaistu programmu.
- Sākotnējā iestatījuma laiks ir 10 minūtes. Varat pielāgot šo laiku, izmantojot +/- skārientaustiņus.

GATAVOŠANAS BEIGAS

- Kad produkti ir gatavi, ierīce automātiski aptur gatavošanu.
- Pīkst taimeris un ekrānā redzams 00 - 17. att.
- Lai patstāvīgi apturētu ierīci, nospiediet (Start Stop) .
- Pārbaudiet ēdienu.
- Ja ēdiens vēl nav gatavs, pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir pilna ar ūdeni un atsāciet gatavošanu.
- Noņemiet vāku aiz roktura - 18. att.
- Noņemiet bļodas, izmantojot rokturus - 19. att.
- Izmantojiet virtuves cimdus, lai paceltu vāku, bļodas, rīsu bļodu un sulas trauku.
- Pasniedziet ēdienu.
- Atvienojiet ierīci no tīkla - 20. att.
- Ļaujiet ierīcei 20 minūtes atdzist un pārbaudiet, vai sulas savācējs ir pietiekami auksts pirms tā noņemšanas.
- **BRĪDINĀJUMS! Rīkojieties ar vāku uzmanīgi, kad to paceļat. Tvaika kondensāts izraisa ūdens pilienu veidošanos.**

Lejupielādējiet recepšu grāmatu

TVAICĒŠANAS LAAIKU TABULA

Gatavošanas laiki ir aptuveni un var atšķirties atkarībā no produktu lieluma, blīvuma un daudzuma, kā arī individuālajām vēlmēm.
Pielāgojiet gatavošanas laiku atbilstoši daudzumam.
Produktiem ar atšķirīgiem gatavošanas laikiem: apakšējā grozā ievietojiet produktus, kuru gatavošanai nepieciešams visilgākais laiks. Gatavošanas laikā pievienojiet otro grozu ar produktiem, kuriem nepieciešams mazāk laika, un, ja nepieciešams, pievienojiet trešo grozu ar visātrāk pagatavojamajiem produktiem.
Izmantojiet virtuves cimdus, lai pārvietotu grozus un vāku gatavošanas laikā.

Dārzeņu

Svaigi	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Sparģeļi	Svaigi	500 g	30-35 min	P2	
Baklažāns	Svaigi	400 g	15-20 min	P1	Šķēles (1 cm)
Brokoļi	Svaigi	500 g	25-30 min	P2	Sīki ziediņi
Burkāni	Svaigi	300 g	22-27 min	P1	Plāni sagriezti (3 mm)
Kāposts	Svaigi	600 g	30-35 min	P2	Lapu noņemšana
Ziedkāposts	Svaigi	1 vidējs	40-45 min	P2	Sīki ziediņi
Cukīni	Svaigi	600 g	20 min	P1	Uzmanieties, sula var pārplūst, ja daudzums pārsniedz 1,5 kg.
Cigoriņi	Svaigi	4	20-25 min	P1	sagrieziet 2
Zaļās pupas	Svaigi	450 g	35-40 min	P2	
	Saldēti	400 g	30-35 min	P2	
Lēcas	Svaigi	500 g	35-40 min	P2	
Sēnes	Svaigi	500 g	15-20 min	P1	Šķēlēs
Zirņi	Saldēti	300 g	30-35 min	P2	Izmantojiet rīsu bļodu
Kartupeļi	Svaigi	600 g	35-40 min	P2	Sagrieziet šķēlēs (0,5 cm līdz 1 cm)
Spināti	Svaigi	300 g	15-20 min	P1	
Saldie pipari	Saldēti	300 g	20-25 min	P1	
	Svaigi	250 g	20-25 min	P1	Sagrieziet ceturtdaļās

Zivis - vēžveidīgie

Pagatavošana	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Zivju filejas (menca, pikša, plekste, jūras mēle…)	Svaigi	550 g	15-20 min	P3	
	Saldēti	400 g	15-20 min	P3	
Laša fileja	Svaigi	600 g	15-20 min	P3	
Prawns	Svaigi	200 g	15-20 min	P3	
Garneles	Svaigi	200 g	20-25 min	P3	

Gaļa - mājputni

Pagatavošana	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Vistas šķiņķis	Svaigi	3	30-35 min	P5	
Vistas krūtiņa (bez kaula)	Svaigi	300 g	20-25 min	P5	Par 2,5 cm biezumu
Vistas stilbiņi	Svaigi	450 g	25-30 min	P5	

Olas

Pagatavošana	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Cieti vārītas olas	-	6	15-20 min	-	
Mīksti vārītas olas	-	6	12 min	-	

Rīsi - Graudaugi - Pākšaugi

Pagatavošana	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Gargraudu rīsi vai basmati rīsi		125 g + 200 ml ūdens	35-40 min	P4	Rūpīgi nomazgājiet rīsus pirms gatavošanas. Ievietojiet rīsus un ielejiet ūdeni rīsu bļodā.
Manna	Vidēja daudzuma mannas gatavošanai.	125 g + 200 ml ūdens	10-15 min	P1	Izmantojiet rīsu bļodu

Augļi

Pagatavošana	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Režīms	Ieteikumi
Āboli	Svaigi	4	25 min	-	Sagriezt ceturtdaļās
Banāni	Svaigi	4	10-15 min	-	Veseli

TVAICĒŠANAS PADOMI UN PAŅĒMIENI

- Nesaspiediet produktus pārāk cieši tvaicēšanas grozos. Atstājiet iespējami daudz vietas tvaika cirkulācijai.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet aptuveni vienāda lieluma produktu gabaliņus (piemēriem, kartupeļiem, dārzeņiem un vistas krūtiņai), lai pagatavotu produktus vienlaicīgi. Produktu lielums un biezums ietekmēs gatavošanas laiku.
- Izvairieties no biežas vāka celšanas, lai pārbaudītu gatavošanas norisi, jo tādējādi noplūst tvaiks, palielinot gatavošanas laiku.
- Ja nepieciešams izmantot produktu plēvi, vienmēr izmantojiet universālu plēvi, kas piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī. Plēve bieži tiek izmantota, lai novērstu kondensāta veidošanos un ēdienu, piemēram, olu krēma, sabojāšanu. Neizmantojiet foliju, jo tā palielina gatavošanas laiku.
- Izvēlieties tvaicēšanas grozam atbilstoša lieluma produktus, īpaši, ja produkti jāgatavo kā veselums, piemēram, zivs.
- Tvaicētiem produktiem iespējams piešķirt izteiksmīgāku garšu, pievienojot svaigus garšaugus, citrona, ķiploka un sīpola šķēlītes. Tos iespējams pievienot tieši zem vai uz produktiem tvaicēšanas grozā.
- Lai piešķirtu gaļai, mājputniem un zivīm labāku garšu, kā arī padarītu sulīgus un maigus, pirms tvaicēšanas uz dažām stundām ievietojiet marinādē. Marinādi var veidot vīna un svaigu garšaugu maisījums, vai arī asa bārbekjū vai tandori mērce.
- Saldētus dārzeņus var tvaicēt bez iepriekšējas atsaldēšanas. Visi vēžveidīgie, mājputnu un citu dzīvnieku gaļa pirms tvaicēšanas ir pilnībā jāatkausē.
- Dažām receptēm, kuru gatavošanas laiks pārsniedz 45 minūtes, tvaicēšanas laikā bļodā būs jāpielej auksts ūdens, izmantojot ūdens iepildīšanas atveri.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pārvietojot grozus vai rīsu bļodu gatavošanas laikā vai pēc tās.

Tvaicētāja tīrīšana

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir pietiekami atdzisusi, pirms iztukšot sulas trauku un ūdens tvertni.
- Notīriet ūdens tvertni un notīriet pamatni, izmantojot mitru, neabrazīvu sūkli.
- Nomazgājiet visas noņemamās detaļas ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli vai trauku mašīnā, noskalojiet un nožāvējiet - 1.-5. att.
- Neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

No tvaikonis tiek noņemts katlakmens

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, atkaļķojiet tvaicētāju ik pēc 8 lietošanas reizēm.
Veiciet tālāk norādītās darbības.

- Izņemiet sulas trauku.
- Ielejiet tvertnē 150 ml baltā etiķa - 25. att. (pieejams saimniecības preču veikalos)
- Beigās pievienojiet aukstu ūdeni tvertnē līdz MAX līmenim - 25. att.
- Atstājiet atkaļķoties uz nakti - 26. att.
- Izlejiet ūdeni un etiķi - 27. att.
- Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi ar siltu ūdeni.
- Neizmantojiet citus kaļķakmens likvidēšanas produktus.
- Piezīme. Svarīgi regulāri atkaļķot ierīces, lai tās funkcionētu pareizi.

Piezīme. Svarīgi regulāri atkaļķot ierīces, lai tās funkcionētu pareizi.

Tvaikoņa uzglabāšana

- Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.
- Uzstādiet sulas trauku uz ūdens tvertnes. Rīsu bļoda ir jāapgriež otrādi uz sulas trauka - 30. att.
- Novietojiet 1. bļodu apgrieztu otrādi uz ierīces pamatnes - 31. att.
- Novietojiet 2. bļodu apgrieztu otrādi uz 1. bļodas.
- Novietojiet 3. bļodu apgrieztu otrādi uz 2. bļodas - 31. att.
- Uzlieciet vāku - 32. att.
- Glabājiet sausā, tīrā un stabilā vietā.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Lerīce nedarbojas.	Ierīce nav pareizi pievienota tīklam.	Pārliecinieties, ka ierīce ir pareizi pievienota kontaktligzdai.
Lerīce nekarsē.	Nav nospiests startēšanas/ apturēšanas skārientaustiņš.	Nospiediet skārientaustiņu START/STOP. (Start Stop). Ekrānā tiks parādīts simbols ⌇⌇⌇.
	Tvertne nav uzpildīta ar ūdeni.	Uzpildiet tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim.
Ekrāns izgaismojas, taču ierīce nekarsē.	Kļūme sildelementā.	Sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas dienestu.
Ēdiens nav pienācīgi pagatavots.	Tvertnē nav ūdens vai tā daudzums nav pietiekams.	Pirms gatavošanas un gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens līmeni. Ja gatavošanas laikā beidzas ūdens, ierīce vairs neizdalīs tvaiku un neturpinās ēdiena gatavošanu.
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss ēdiena daudzumam	Pagariniet gatavošanas laiku.
No korpusa izplūst ūdens.	Iespējams, ir sūce pie sildelementa.	Nogādājiet ierīci sertificētā apkopes centrā.
Tvaiks izplūst no ierīces malām.	Bļodas nav pareizi saliktas kopā.	Pārbaudiet, vai bļodas ir pareizi saliktas kopā un pareizajā secībā.
	Ūdens uzpildīšanas atvere ir atvērta.	Pārbaudiet, vai tā ir pareizi aizvērta.
Ēdiena pagatavošana ir ilgāka nekā parasti.	Uz sildelementiem uzkrājies kaļķakmens.	Notīriet kaļķakmens nogulsnes no sildelementa. Skatiet sadaļu “Apkope un tīrīšana”.