FR p. 2 - 9

DE p. 10 - 17

NL p. 18 - 25

ES p. 26 - 33

PT p. 34 - 41

IT p. 42 - 49

EL p. 50 - 57

FI p. 58 - 65

NO p. 66 - 73

SV p. 74 - 81

DA p. 82 - 89

JPM & Associés • marketing-design-communication • 01/2012

Ref. NC00027908

Tefal®

STEAM N'LIGHT

FR

DE

NL

ES

PT

IT

EL

FI

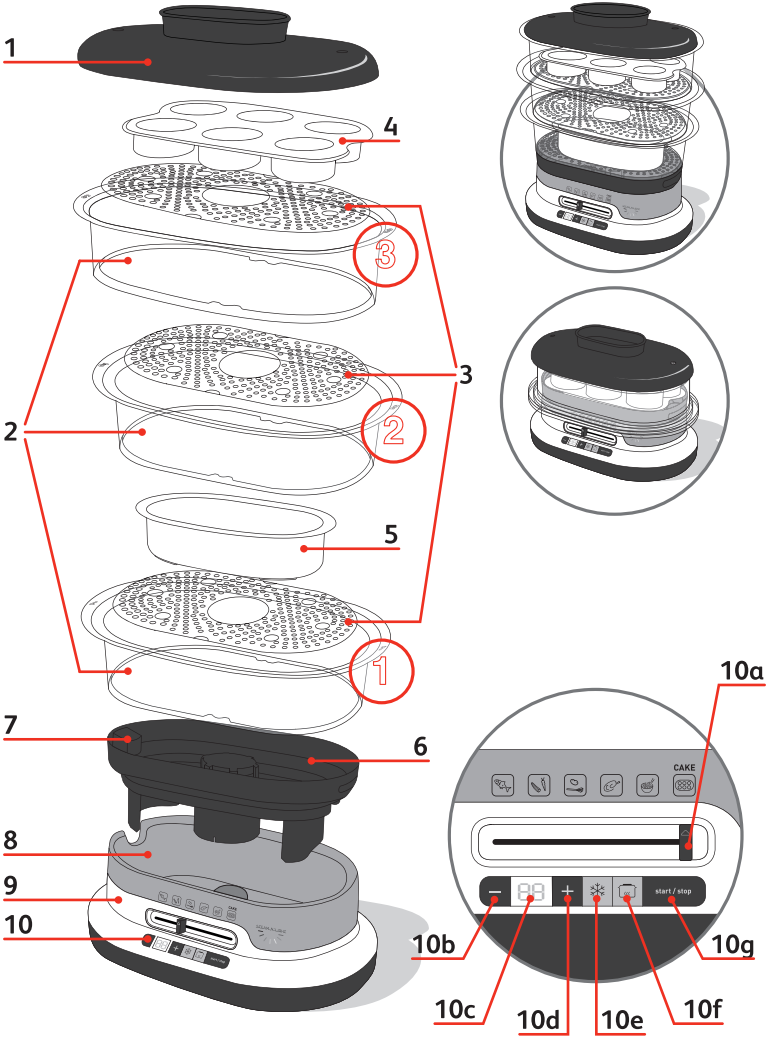
NO

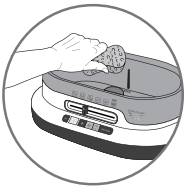
SV

DA



www.groupeseb.com


1
4
3
2
3
2
5
1
7
6
8
9
10
10a
CAKE
start / stop
10b
10c
10d
10e
10f
10g


fig. 1

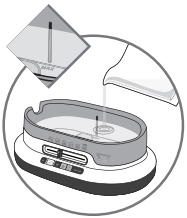
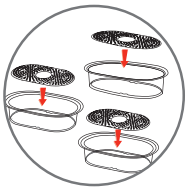

fig. 2


fig. 3


fig. 4

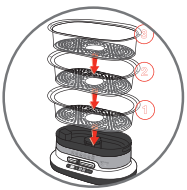

fig. 5



fig. 6


fig. 7



fig. 8

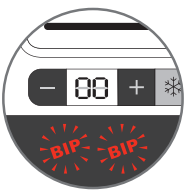


fig. 9

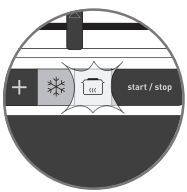
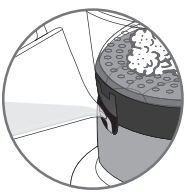
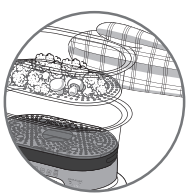
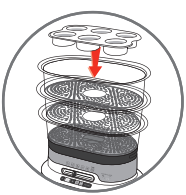


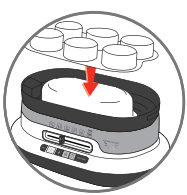
fig. 10

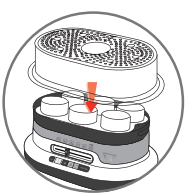

fig. 11

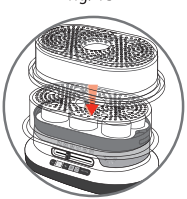

fig. 12

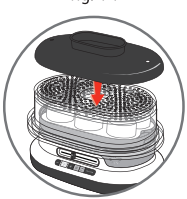

fig. 13


fig. 14


fig. 15


fig. 16


fig. 17


fig. 18

Description

1 Couvercle
2 Bols
3 Grilles de cuisson
4 Moule à cake
5 Bol à riz
6 Récupérateur de jus
7 Trappe de remplissage
8 Réservoir à eau
9 Base électrique
10 Tableau de bord
a Sélecteur de programme
b Touche –
c Ecran avec temps de cuisson
d Touche +
e Touche surgelé avec voyant
f Voyant maintien au chaud
g Touche start/ stop (départ/arrêt)

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau - **fig.1** et l'extérieur de la base électrique.
- Lavez toutes les pièces amovibles (bols, bol à riz, récupérateur à jus, grilles amovibles, couvercle, moule à cake) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur l'élément chauffant.
Ne jamais immerger la base électrique.

Remplissez le réservoir à eau

Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.
Ne pas remplir votre réservoir en plaçant le produit directement sous le robinet, utilisez un récipient équipé d'un bec verseur.

- Versez l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (à titre indicatif : 1.5 L) - **fig.2**.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir soit rempli jusqu'au niveau maximum.

S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHE.

Mettez en place les éléments amovibles

- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - **fig.3.**
- Clipsez les grilles sur les bols - **fig.4.**
- Placez les le(s) bol(s) 1, 2 puis 3 sur le récupérateur à jus - **fig.5.**
- Poser le couvercle.
- Lorsque vous utilisez les accessoires bol à riz et moule à cake, positionnez-les directement sur les grilles dans le bol.
- Vérifiez que les bols sont bien positionnés .

Seul le bol 1 peut être utilisé directement sur le récupérateur à jus.

Cuisson

- Branchez l'appareil : un bip de mise sous tension retentit. La couleur du programme choisi clignote. L'écran avec temps de cuisson proposé clignote.
- Placez le sélecteur de programme sous le pictogramme du programme de cuisson choisi **- fig.6.**
- Le temps de cuisson proposé peut être ajusté avec les touches + et −.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes.
- Appuyez sur la touche start / stop pour sortir du mode veille.

Ne pas mettre ses mains au dessus de l'appareil en cours de cuisson à cause de la vapeur qui se dégage des trous du couvercle.

Sélectionnez le temps de cuisson

- Votre appareil propose 6 programmes de cuisson associés à 6 couleurs lumineuses :
  - **Programme 1 / BLEU :** Poisson (pré-réglé sur 15 min)
  - **Programme 2 / ORANGE :** Légumes cuisson courte (pré-réglé 20 min)
  - **Programme 3 / VERT :** Légumes cuisson longue (pré-réglé 30 min)
  - **Programme 4 / VIOLET :** Viandes (pré-réglé 35 min)
  - **Programme 5 / JAUNE :** Riz/œufs (pré-réglé 40 min)
  - **Programme 6 / ROUGE :** Cake (pré-réglé 18 min)
- La couleur du programme s'illumine et clignote **- fig.7.**
- Le temps affiché par défaut clignote :
  - Si le temps vous convient, appuyez sur start / stop **- fig.8.**
  - Si le temps pré-réglé ne vous convient pas, vous pouvez le modifier à l'aide des touches + et − et appuyez sur start / stop pour valider ce temps.
- Le temps et la lumière du programme sélectionné se figent et la cuisson démarre.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou − et changer de programme.

Un appui prolongé sur la touche + ou – vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

Maintien au chaud

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf l'arrêt si vous le désirez (en appuyant sur la touche start / stop).

- Deux séries de signaux sonores retentissent lorsque le temps de cuisson s'est écoulé **- fig.9**.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et la couleur du programme s'éclaire alternativement. La touche s'allume **- fig.10**.
- Le temps de maintien au chaud écoulé depuis la fin de cuisson s'affiche.

Cuisson des produits surgelés

Il est possible de cuisiner des légumes et fruits surgelés sans les décongeler. L'appareil ajoute automatiquement 10 minutes au temps de cuisson sélectionné.

- Sélectionnez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche ❄ **- fig.11**.
- Le temps est incrémenté automatiquement pour la décongélation et clignote.
- Appuyez sur start / stop pour démarrer la cuisson, le temps se fige et la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou − et changer de programme.

Pendant la cuisson

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson.
Utilisez des gants anti-chaleur.
S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches + ou −.
- S'il n'y a plus de vapeur c'est que votre appareil manque d'eau. Ajoutez de l'eau en la versant par l'orifice de remplissage situé sur le côté droit de l'appareil **- fig.12**.
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche start / stop, le produit redémarre de lui-même.

Retirez les aliments

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les bols **- fig.13**.
- Servez les aliments.

Utilisez des gants anti-chaleur pour manipuler les bols et le couvercle - fig.13.

Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes. Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint.

- Pendant la cuisson, si vous souhaitez arrêter votre appareil, appuyez sur la touche start / stop.
- Pendant le maintien au chaud, appuyez sur la touche start / stop.
- L'arrêt de la cuisson est signalé par le clignotement rapide de la lumière et de l'écran "sélecteur de programme".
- Pour éteindre complétement l'appareil, débranchez l'appareil.

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif dans le bol 1, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

Légumes - Fruits

Légumes - fruits cuisson courte

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Carottes rondelle	Fraîches	300 g	22-27 min
Champignons	Frais	500 g	18-25 min
Epinards	Frais	300 g	12-17 min
Poivrons	Frais	250 g	18-25 min
Petits oignons blancs	Frais	250 g	15-20 min
Bananes	Fraîches	4	12-17 min
Pêches	Fraîches	4	12-17 min
Pommes	Fraîches	4	25-30 min

Légumes - fruits cuisson longue

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Artichaut	Frais	1 moyen	45-55 min
Asperges	Fraîches	550 g	30-34 min
Brocolis	Frais	500 g	25-35 min
Choux	Frais	600 g	30-35 min
Choux fleur	Frais	1 moyen	35-45 min
Haricots verts	Frais	450 g	34-40 min
Poireaux	Frais	500 g	34-41 min
Petits pois	Frais	350 g	35-40 min
Pommes de terre	Fraîches	600 g	40-46 min
Courgettes	Fraîches	500 g	25-30 min
Poires	Fraîches	4	25-30 min

Poissons - crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filet de poisson	Frais	350 g	12-14 min
Crustacés	Frais	200 g	5-10 min
Steack de lieu	Frais	300 g	12-17 min
Saumon	Frais	550 g	20-30 min

Viandes - volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cuisses de poulet	Frais entier	4	35-45 min
Escalope de poulet	Frais	450 g	20-25 min
Escalope de dinde	Frais	400 g	20-26 min
Côtelette d'agneau	Frais	500 g	18-23 min
Filets de porc	Frais	600 g	40-45 min
Saucisses	--	6	10-15 min

Œufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Œufs mollets	--	6	12-15 min
Œufs durs	--	6	20-25 min

Riz - Pâtes - Céréales

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 min

CAKE Cake

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cake aux fruits rouges	--	6	25 min
Gâteau au chocolat	--	6	23 min
Gâteau au yaourt	--	6	18 min
Cake provençal	--	6	18 min
Cake à la carotte	--	6	18 min

- Vous avez la possibilité de préparer des recettes de cakes, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles.
- Pour cuisiner plusieurs plats : débuter la cuisson avec les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long. Placez les dans le bol 1. Et en cours de cuisson, vous pouvez ajouter les autres bols avec les aliments à cuisson plus rapide.

Pour préparer des cakes

- Mettez la préparation dans le moule à cake, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes.
- Placez le moule à cake dans le bol **- fig.14**.
- Le moule à cake ne passe ni au four, ni au micro-onde, ni au congélateur.

Le moule à cake doit toujours être mis dans le bol sous le couvercle. Il est peut-être parfois nécessaire de graisser un peu le moule pour certaines préparations.

Pour retirer le moule à cake

Si vous souhaitez conserver vos cakes au réfrigérateur, attendez qu'ils soient à température ambiante.

- Utilisez des gants anti-chaleur. Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le moule à cake du bol.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler vos cakes.
- Servez les cakes.

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Évitez de serrer les aliments dans les bols. Laissez de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mélangez des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Evitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utilisez un type de film préconisé pour les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Évitez la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionnez des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliment doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments.
- Pour donner plus de saveur à la volaille, aux viandes et poissons, utilisez des marinades, des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes et fruits surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols, le bol à riz et le moule à cake en cours de cuisson.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

N'immergez pas la base électrique et ne la rincez pas directement sous le robinet.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Pour détartrer votre appareil

- Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :
  - Retirez le récupérateur à jus.
  - Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
  - Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
  - Laissez agir à froid pendant une nuit.
  - Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement

- Retournez le bol à riz dans le récupérateur à jus.
- Retournez le moule à cake sur le bol à riz **- fig.15**.
- Retournez le bol 1 sur la base **- fig.16**.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base **- fig.17**.
- Posez le couvercle au-dessus **- fig.18**.

Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.

Incidents / Solutions

Incident	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit.	Bols mal enclenchés entre eux.	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition.
J'ai branché mon produit mais il s'est éteint.	Vous n'avez pas mis en marche le produit avant 2 minutes et la mise en veille s'est enclenchée.	Appuyer une fois sur la touche start/stop pour sortir du mode veille.
De l'eau s'écoule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Emmener le produit dans une Station de Service agréée.
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant.	Elément chauffant entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).

Beschreibung

1 Deckel
2 Gareinsätze
3 Garroste (abnehmbar)
4 Muffinform
5 Garschale (z.B. für Reis)
6 Saftauffangbehälter
7 Einfüllöffnung
8 Wassertank
9 Elektrische Basis
10 Bedienfeld
- **a** Programmwahlregler
- **b** Taste —
- **c** Garzeitanzeige
- **d** Taste +
- **e** Garen tiefgekühlter Speisen ❄
- **f** Warmhaltefunktion
- **g** Taste start / stop Start/Stopp

Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Wassertank **- fig.1** und die Außenseite der elektrischen Basis mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Gareinsätze, Garschale, Saftauffangbehälter, abnehmbare Garroste, Deckel, Muffinform) mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Sie können alle Teile, außer der elektrischen Basis, in der Spülmaschine reinigen.

Verwenden Sie keinen Kratzer, vor allem nicht zum Reinigen des Heizelements.
Tauchen Sie die elektrische Basis niemals in Flüssigkeit.

Befüllen des Wassertanks

Verwenden Sie keine Gewürze und keine Flüssigkeit außer Wasser im Wassertank.
Befüllen Sie Ihren Wassertank nicht direkt unter dem Wasserhahn.
Verwenden Sie einen Messbecher.

- Gießen Sie so viel kaltes Wasser in den Wassertank, bis die Höchstmarke erreicht ist (1,5 Liter) **- fig.2**.
- Erneuern Sie das Wasser vor jedem Gebrauch und überzeugen Sie sich, dass der Tank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

VERSICHERN SIE SICH, DASS WASSER IM WASSERTANK IST, BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN.

Setzen Sie die abnehmbaren Teile an ihren Platz

- Setzen Sie den Saftauffangbehälter auf den Wassertank **- fig.3.**
- Lassen Sie die Garroste in die Gareinsätze einrasten **- fig.4.**
- Setzen Sie die Gareinsätze 1, 2, dann 3 auf den Saftauffangbehälter **- fig.5.**
- Setzen Sie den Deckel darauf.
- Wenn Sie die Zubehörteile Garschale und Muffinform verwenden, setzen Sie sie direkt auf den Garrost in den Gareinsatz.
- Überprüfen Sie, ob die Gareinsätze richtig platziert sind.

Nur der Gareinsatz 1 kann direkt auf dem Saftauffangbehälter verwendet werden.

Garen mit dem Dampfgarer

- Schließen Sie das Gerät an: Es ist ein Signalton zu hören. Die Farbe des gewählten Programms blinkt. Die Anzeige mit der vorgeschlagenen Garzeit blinkt.
- Stellen Sie den Programmwahlregler unter das Piktogramm des gewünschten Garprogramms **- fig.6.**
- Die vorgeschlagene Garzeit kann mit den Tasten + und − angepasst werden.
- Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, erlischt die Anzeige und das Gerät schaltet nach 2 Minuten in den Standby-Modus.
- Drücken Sie auf die Taste start / stop, um den Standby-Modus zu beenden.

Halten Sie Ihre Hände während des Garens nicht über das Gerät, da aus den Löchern des Deckels Dampf austritt.

Einstellen der Garzeit

- Ihr Gerät besitzt 6 Garprogramme, die 6 leuchtenden Farben zugeordnet sind:
  - **Programm 1 / BLAU:** Fisch (voreingestellt auf 15 Min.)
  - **Programm 2 / ORANGE:** kurz zu garendes Gemüse (voreingestellt auf 20 Min.)
  - **Programm 3 / GRÜN:** lang zu garendes Gemüse (voreingestellt auf 30 Min.)
  - **Programm 4 / VIOLETT:** Fleisch (voreingestellt auf 35 Min.)
  - **Programm 5 / GELB:** Reis (voreingestellt auf 40 Min.)
  - **Programm 6 / ROT:** Muffins (voreingestellt auf 17 Min.)

Anhaltendes Drücken der Tasten + oder – ermöglicht, die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

- Die Programmfarbe leuchtet auf und blinkt **- fig.7.**
- Die werksseitig angezeigte Zeit blinkt:
  - Wenn Ihnen die Zeit zusagt, drücken Sie auf start / stop **- fig.8.**
  - Wenn Ihnen die voreingestellte Zeit nicht zusagt, können Sie sie mit Hilfe der Tasten + und − ändern. Drücken Sie auf start / stop, um diese Zeit zu bestätigen.
- Die Zeit und Farbleuchte des ausgewählten Programms hören auf zu blinken und das Garen beginnt.
- Während des Garens wird die angezeigte Zeit minutenweise und in der letzten Minute sekundenweise heruntergezählt.
- Sie können die Garzeit auch nach Beginn des Garens jederzeit durch Drücken der Tasten + oder − ändern und das Programm wechseln.

Warmhalte-Funktion

Während des Warmhaltens ist keine andere Aktion möglich, außer dem Ausschalten, wenn Sie dies möchten (indem Sie auf die Taste start / stop drücken).

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne **- fig.9**.
- Das Warmhalten beginnt nach Ende des Garens automatisch, und die Programmfarbe leuchtet immer wieder auf. Die Taste leuchtet auf **- fig.10**.
- Die Warmhaltezeit seit dem Ende des Garens wird angezeigt.

Garen tiefgekühlter Speisen

Es ist möglich, tiefgekühltes Gemüse und tiefgekühlte Früchte zuzubereiten, ohne sie vorher aufzutauen.
Das Gerät fügt zur gewählten Garzeit automatisch 10 Minuten hinzu, um die Speisen vorher aufzutauen.

- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Drücken Sie auf die Taste **- fig.11**.
- Die Warmhaltezeit seit dem Ende des Garens wird angezeigt.
- Drücken Sie auf start / stop um das Garen zu starten. Die Garzeitanzeige hört auf zu blinken und das Garen beginnt.
- Sie können die Garzeit auch nach Beginn des Garens jederzeit durch Drücken der Tasten + oder − ändern und das Programm wechseln.

Während des Garens

Berühren Sie die heißen Oberflächen oder garende Lebensmittel nicht. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Wenn kein Wasser mehr im Wassertank ist, heizt das Gerät nicht mehr.

- Wenn Sie die Garzeit ändern wollen, drücken Sie auf die Tasten + oder −.
- Wenn kein Dampf mehr vorhanden ist, fehlt Ihrem Gerät Wasser. Fügen Sie Wasser durch die Einfüllöffnung auf der rechten Geräteseite nach **- fig.12**.
- Es ist nicht erforderlich, erneut auf die Taste start / stop zu drücken. Das Gerät startet selbst neu.

Entnahme des Garguts

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Entfernen Sie die Gareinsätze **- fig.13**.
- Servieren Sie die fertigen Gerichte.

Verwenden Sie beim Hantieren mit den Gareinsätzen und dem Deckel Topfhandschuhe - fig.13.

Ausschalten des Dampfgarers

Wenn keine Einstellung vorgenommen wird, erlischt die Anzeige und das Gerät schaltet nach 2 Minuten in den Standby-Modus. Nach 1 Stunde Warmhalten schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Die Beleuchtung erlischt.

- Wenn Sie Ihr Gerät während des Garens ausschalten möchten, drücken Sie auf die Taste start / stop.
- Drücken Sie während des Warmhaltens auf die Taste start / stop, um das Gerät auszuschalten.
- Das Ende des Garens wird durch schnelles Blinken angezeigt.
- Stecken Sie das Gerät aus, um es komplett auszuschalten.

Garzeiten-Tabelle

Die Zeiten sind Richtwerte im Gareinsatz 1. Je nach Größe der Lebensmittel, dem Raum zwischen den Lebensmitteln, den Mengen, dem persönlichen Geschmack und der Netzspannung können diese variieren.

Gemüsesorten - Früchte

Kurz zu garende Gemüsesorten - Früchte

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Karotten (Scheiben)	Frisch	300 g	22-27 Min.
Champignons	Frisch	500 g	18-25 Min.
Spinat	Frisch	300 g	12-17 Min.
Paprikas	Frisch	250 g	18-25 Min.
Silberzwiebeln	Frisch	250 g	15-20 Min.
Bananen	Frisch	4	12-17 Min.
Pfirsiche	Frisch	4	12-17 Min.
Äpfel	Frisch	4	25-30 Min.

Lang zu garende Gemüsesorten - Früchte

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Artischocke	Frisch	1 x mittelgroß	45-55 Min.
Spargel	Frisch	550 g	30-34 Min.
Brokkoli	Frisch	500 g	25-35 Min.
Kohl	Frisch	600 g	30-35 Min.
Blumenkohl	Frisch	1 x mittelgroß	35-45 Min.
Grüne Bohnen	Frisch	450 g	34-40 Min.
Porree	Frisch	500 g	34-41 Min.
Erbsen	Frisch	350 g	35-40 Min.
Kartoffeln	Frisch	600 g	40-46 Min.
Zucchini	Frisch	500 g	25-30 Min.
Birnen	Frisch	4	25-30 Min.

Fisch - Schalentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Fischfilet	Frisch	350 g	12-14 Min.
Schalentiere	Frisch	200 g	5-10 Min.
Seelachssteak	Frisch	300 g	12-17 Min.
Lachs	Frisch	550 g	20-30 Min.

Fleisch - Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Hähnchenschenkel	Frisch (ganz)	4	35-45 Min.
Hähnchenschnitzel/-filet	Frisch	450 g	20-25 Min.
Putenschnitzel/-filet	Frisch	400 g	20-26 Min.
Lammkotelett	Frisch	500 g	18-23 Min.
Schweinefilets	Frisch	600 g	40-45 Min.
Würstchen	--	6	10-15 Min.

Eier

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Eier weich gekocht	--	6	12-15 Min.
Eier hart gekocht	--	6	20-25 Min.

Reis - Nudeln - Getreide

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Weißer Langkornreis	150 g	300 ml	30 Min.

DE

CAKE Muffins

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeiten
Muffins mit roten Früchten	--	6	25 Min.
Schokoladenmuffins	--	6	23 Min.
Joghurtmuffins	--	6	18 Min.
Kräuter-Muffins	--	6	18 Min.
Karottenmuffins	--	6	18 Min.

- Sie haben die Möglichkeit, die Rezepte aus dem Rezeptheft oder Ihre eigenen Rezepte zuzubereiten.
- Um mehrere Gerichte zuzubereiten: Beginnen Sie damit, die Lebensmittel zu garen, die die längste Garzeit benötigen. Geben Sie sie in die Gareinsätze. Während des Garens können Sie die anderen Gareinsätze mit Lebensmitteln, die die kürzere Garzeit benötigen, hinzufügen.

Zubereitung von Muffins

- Geben Sie den Teig in die Muffinform. Füllen Sie sie nicht zu voll, da einige Rezepte überlaufen könnten.
- Setzen Sie die Muffinform in den Gareinsätze **- fig.14**.
- Die Muffinform ist weder ofenfest noch mikrowellen- oder gefrierschrankgeeignet.

Die Muffinform muss sich immer im oberen Gareinsatz unter dem Deckel befinden.

Bei einigen Teigen ist es eventuell erforderlich, die Form etwas einzufetten.

Herausnehmen der Muffinform

Wenn Sie Ihre Muffins im Kühlschrank aufbewahren wollen, warten Sie, bis sie Umgebungstemperatur haben.

- Verwenden Sie Topfhandschuhe. Entfernen Sie den Deckel am Griff.
- Nehmen Sie die Muffinform aus dem Gareinsatz.
- Lassen Sie die Muffins etwas abkühlen, bevor Sie sie aus der Form nehmen.
- Servieren Sie die Muffins.

Tipps & Techniken für das Dampfgaren

- Legen Sie die einzelnen Lebensmittel nicht zu dicht gedrängt in die Gareinsätze. Lassen Sie ausreichend Raum, damit der Dampf so gut wie möglich zirkulieren kann.
- Die besten Garergebnisse erzielen Sie, wenn Sie darauf achten, Lebensmittel zu kombinieren, die etwa die gleiche Größe haben (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Geflügel), damit diese gleichzeitig gar werden. Die Garzeit variiert dabei je nach Größe und Dicke des Garguts.
- Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft abzuheben (um z.B. den Garprozess zu kontrollieren). Je mehr Dampf entweicht, desto länger die Garzeit.
- Erfordert ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie, nehmen Sie mikrowellengeeignete Folie. Diese wird eingesetzt, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden (beispielsweise bei der Zubereitung empfindlicher Gerichte wie Cremespeisen). Setzen Sie Klarsichtfolie jedoch nur ein, wenn dies wirklich nötig ist, da diese Methode die Garzeit oft verlängert.
- Leichte Aromen sowie frische Kräuter, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauch oder etwa Zwiebeln können je nach Belieben direkt zu den Gerichten hinzugegeben werden.
- Benutzen Sie je nach Belieben Marinaden, Kräuterkombinationen oder Wein- und Grillsaucen sowie Gewürze, um Geflügel, Fleisch oder Fisch noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Gefrorenes Gemüse und Früchte können gegart werden durch Benutzung der Auftaufunktion. Schalentiere, Geflügel und Fleisch müssen vor dem Garen aufgetaut werden.
- Einige Gerichte mit langer Garzeit (z.B. gedämpfte Biskuit-Desserts) machen es erforderlich, den Wassertank während des Garprozesses nachzufüllen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während oder nach dem Garvorgang den Deckel, die Gareinsätze oder die Griffe anzufassen.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Dampfgarers

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.
- Mit Ausnahme der elektrischen Basis sind alle Teile/ Zubehörteile des Dampfgarers spülmaschinengeeignet.

Tauchen Sie den elektrischen Sockel nicht in Flüssigkeit und spülen Sie ihn nicht direkt unter dem Wasserhahn ab.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.

Entkalken des Dampfgarers

- Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers zu erhalten, sollten Sie ihn nach jeweils 8 Stunden Betriebszeit entkalken. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
  - Nehmen Sie den Saftauffangbehälter ab.
  - Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
  - Fügen Sie 1 Glas (ca. 150 ml) Haushaltsessig hinzu.
  - Lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.
  - Leeren Sie den Tank und spülen Sie ihn danach mehrmals mit klarem warmem Wasser aus.
  - Verwenden Sie keine anderen Entkalker.

Aufbewahrung

- Setzen Sie die Garschale umgekehrt auf den Saftauffangbehälter.
- Setzen Sie die Muffinform (mit Öffnung nach unten) darauf **- fig.15**.
- Setzen Sie den Gareinsatz Nr. 1 umgekehrt auf den Sockel **- fig.16**.
- Setzen Sie den Gareinsatz Nr.2 auf den Gareinsatz Nr. 3 **- fig.17**.
- Setzen Sie den Deckel darauf **- fig.18**.

Alle Einzel-/ Zubehörteile passen ineinander und lassen sich kompakt verstauen.

Probleme / Lösungen

Problem	Grund	Lösung
An den Seiten des Geräts tritt Dampf aus.	Gareinsätze nicht optimal aufeinander gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Gareinsätze richtig aufeinander gesetzt sind und ihre Reihenfolge richtig ist.
Ich habe mein Gerät eingesteckt, aber es hat sich ausgeschaltet.	Sie haben das Gerät nicht innerhalb von 2 Minuten eingeschaltet und es ist in den Standby-Modus gewechselt.	Drücken Sie einmal auf die Start/Stopp-Taste, um den Standby-Modus zu beenden.
Es läuft Wasser aus dem Sockel.	Leck am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Lebensmittel garen langsamer als zuvor.	Heizelement ist verkalkt.	Entkalken Sie das Heizelement (siehe Abschnitt Entkalken des Dampfgarers).

Omschrijving

1 Deksel
2 Stoommandjes
3 Bakrooster
4 Cakevorm
5 Rijstkom
6 Sapopvangbak
7 Vulopening
8 Waterreservoir
9 Elektrisch onderstel
10 Instrumentenbord
- a Programmakeuzeknop
- b Toets –
- c Scherm met bereidingsijd
- d Toets +
- e Toets diepgevroren met lampje
- f Lampje Warmhoudfunctie
- g Toets start / stop (start/stop)

Gebruikersinstructies

Voor het eerste gebruik

- Gebruik een zachte spons om het waterreservoir en de buitenkant van de elektrische basis **- fig.1** schoon te maken.
- Was alle verwijderbare onderdelen (kommen, rijstkom, sapopvangbak, verwijderbare roosters, deksel, cakevorm) af met lauw water en afwasmiddel. Afspoelen en afdrogen.
- U mag alle delen, behalve de elektrische basis, in de wasmachine schoonmaken.

Gebruik geen krabber, zeker niet op het verwarmings-element. Dompel de elektrische basis nooit onder in water.

Vul het waterreservoir

Gebruik geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het reservoir. Zet het toestel nooit direct onder de kraan om het reservoir te vullen, gebruik steeds een kom met giettuit.

- Giet koud water direct in het waterreservoir tot het maximale niveau (1,5 liter) **- fig.2**.
- Gebruik schoon water bij elk gebruik en controleer of het waterreservoir tot het maximum gevuld is.

CONTROLEER OF ER WATER IN HET APPARAAT ZIT VOOR U HET APPARAAT AANZET.

Plaats de verwijderbare onderdelen

- Plaats de sapopvangbak op het reservoir **- fig.3.**
- Zet de roosters op de kommen **- fig.4.**
- Plaats de kom(men) 1, 2 en dan 3 op de sapopvangbak **- fig.5.**
- Plaats het deksel.
- Wanneer u de rijstkom of cakevorm gebruikt, mag u die rechtstreeks op de roosters in de kom plaatsen.
- Controleer of de kommen goed zijn geplaatst.

Slechts 1 kom kan direct gebruikt worden op de sapopvangbak.

Bereiding

- Sluit het toestel aan: u hoort nu een inschakeltoon. De kleur van het gekozen programma knippert. De voorgestelde bereidingstijd knippert op het scherm.
- Plaats de programmakeuzeknop op het pictogram van het gekozen kookprogramma **- fig.6.**
- De voorgestelde bereidingstijd kan met de toetsen + en − verlengd of verkort worden.
- Indien er niets wordt gedaan, schakelt het apparaat na 2 minuten naar standby.
- Om de standby modus te verlaten drukt u op de toets start / stop.

Leg je handen niet op het toestel wanneer dit aan staat. De stoom die door de gaatjes van het deksel naar buiten komt kan heel warm zijn.

NL

Kies de bereidingstijd

- Uw toestel biedt 6 bereidingsprogramma´s met 6 oplichtende kleuren:
  - **Programma 1 / BLAUW:** Vis (ingestelde tijd 15 min)
  - **Programma 2 / ORANJE:** Groenten korte bereidingswijze (ingestelde tijd 20 min)
  - **Programma 3 / GROEN:** Groenten lange bereidingswijze (ingestelde tijd 30 min)
  - **Programma 4 / PAARS:** Vlees (ingestelde tijd 35 min)
  - **Programma 5 / GEEL:** Rijst/eieren (ingestelde tijd 40 min)
  - **Programma 6 / ROOD:** Cake (ingestelde tijd17 min)

Door de + of – insteltoets langer ingedrukt te houden, verhoogt of verlaagt u de bereidingstijd sneller.

- De kleur van het programma licht op en knippert **- fig.7.**
- De standaardtijd knippert:
  - Als de ingestelde tijd juist is, drukt u op start / stop **- fig.8.**
  - Als de ingestelde tijd onjuist is, kunt u deze met de knoppen + en − verlengen of verkorten. Als u op start / stop drukt, bevestigt u de gekozen tijd.
- De bereidingstijd en de kleur van het gekozen programma stoppen met knipperen en de bereiding start.
- De resterende bereidingstijd loopt af, eerst de minuten en tijdens de laatste minuut de seconden.
- Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en het programma steeds met de toetsen + en − wijzigen.

Warmhoudfunctie

Tijdens het warmhouden, kunt u geen andere functies gebruiken. U kunt het toestel, indien u dat wenst, wel uitschakelen (door op de toets start / stop te drukken).

- U hoort twee geluidssignalen wanneer de bereiding gereed is **- fig.9**.
- Wanneer de bereiding gereed is, treedt de warmhoudfunctie automatisch in werking en begint de kleur van het programma te knipperen. De toets licht op **- fig.10**.
- De verstreken tijd van het warmhouden wordt weergegeven.

Bereiding van diepvriesproducten

Het is mogelijk om bevroren groenten en fruit te koken zonder eerst te ontdooien.
Het toestel zal automatisch 10 minuten aan de gekozen bereidingstijd toevoegen.

- Kies het gewenste programma.
- Druk op toets **- fig.11**.
- De tijd wordt automatisch verlengt voor ontdooien en knippert.
- Druk op start / stop om de bereiding te starten, de tijd stopt met knipperen en de bereiding start.
- Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en het programma steeds met de toetsen + en − wijzigen.

Tijdens de bereiding

Raak de warme oppervlakken noch het voedsel dat bereid wordt aan. Gebruik ovenhandschoenen. Als er geen water in het toestel zit, warmt het niet op.

- U kan de bereidingstijd met de toetsen + ou −.
- Als er geen stoom wordt gevormd, zit er niet genoeg water in het toestel. Voeg water toe via de vulopening aan de rechterkant van het toestel **- fig.12**.
- U moet niet opnieuw op de toets start / stop, drukken, het toestel start vanzelf opnieuw op.

Het voedsel eruit halen

- Verwijder het deksel aan de handgreep.
- Verwijder de kommen **- fig.13**.
- Serveer het voedsel.

Gebruik ovenhandschoenen voor vastpakken van kommen en deksels - fig.13.

Om de stoomkoker te stoppen

Indien er niets gedaan wordt, springt het scherm uit en schakelt het apparaat naar standby na 2 minuten. Het apparaat houdt het voedsel gedurende 1 uur warm. Daarna schakelt het naar standby. De verlichting gaat uit.

- Als u het toestel tijdens de bereiding wil stopzetten, drukt u op de toets start / stop.
- Tijdens het warmhouden drukt u op de toets start / stop.
- De bereiding wordt stopgezet. Het controlelampje en de "programmakeuzeknop" op het scherm beginnen snel te flikkeren.
- Om het toestel volledig uit te zetten, schakelt u het apparaat uit.

NL

Tabel met bereidingstijden

De tijden worden ter indicatie gegeven. Ze kunnen variëren in functie van de omvang van de voedingsmiddelen, de ruimte ertussen, de hoeveelheden, ieders individuele smaak en de spanning op het elektriciteitsnetwerk.

Groenten - fruit

Groenten - fruit korte bereidingswijze

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Wortelschijfjes	Vers	300 g	22-27 min
Paddestoelen	Vers	500 g	18-25 min
Spinazie	Vers	300 g	12-17 min
Paprika	Vers	250 g	18-25 min
Kleine witte uitjes	Vers	250 g	15-20 min
Bananen	Vers	4	12-17 min
Perziken	Vers	4	12-17 min
Appelen	Vers	4	25-30 min

Groenten - fruit lange bereidingswijze

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Artisjok	Vers	1 middelgroot	45-55 min
Asperges	Vers	550 g	30-34 min
Broccoli	Vers	500 g	25-35 min
Kool	Vers	600 g	30-35 min
Bloemkool	Vers	1 middelgroot	35-45 min
Prinsessenbonen	Vers	450 g	34-40 min
Prei	Vers	500 g	34-41 min
Erwten	Vers	350 g	35-40 min
Aardappelen	Vers	600 g	40-46 min
Courgette	Vers	500 g	25-30 min
Peren	Vers	4	25-30 min

Vis - Schaaldieren

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Visfilet	Vers	350 g	12-14 min
Schaaldieren	Vers	200 g	5-10 min
Steak	Vers	300 g	12-17 min
Zalm	Vers	550 g	20-30 min

Vlees - Gevogelte

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Kippenbouten	Vers, in hun geheel	4	35-45 min
Kipschnitzel	Vers	450 g	20-25 min
Kalkoenschnitzel	Vers	400 g	20-26 min
Lamskoteletten	Vers	500 g	18-23 min
Varkensfilets	Vers	600 g	40-45 min
Worst	--	6	10-15 min

Eieren

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Zachtgekookte eieren	--	6	12-15 min
Hardgekookte eieren	--	6	20-25 min

Rijst - Pasta - Granen

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Witte lange rijst	150 g	300 ml	30 min

CAKE Cake

NL

Voorbereiding	Type	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Cake met rode vruchten	--	6	25 min
Chocoladetaart	--	6	23 min
Yoghurttaart	--	6	18 min
Cake met Provençaalse kruiden	--	6	18 min
Wortelcake	--	6	18 min

- U kunt cakerecepten uitproberen, zowel de recepten uit het boek als uw eigen recepten.
- Om meerdere schotels te bereiden: begin met de bereiding van de voedingsmiddelen die het meeste tijd nodig hebben. Leg deze voedingsmiddelen in kom 1. Voeg tijdens het koken andere kommen met voedingsmiddelen die sneller gaar zijn toe.

Om cake te bakken

- Giet de cakedeeg in de vorm, doe de vorm niet te vol zodat het beslag tijdens het bakken niet overloopt.
- Plaats de cakevorm in de kom **- fig.14**.
- De cakevorm kan niet geplaatst worden in de oven, de magnetron en de vriezer.

De cakevorm moet altijd geplaatst worden in de kom met deksel.

Soms moet u de vorm invetten om aanbakken te voorkomen.

Om de cakevorm te verwijderen

Als u de cake in de koelkast wil bewaren, laat de cake dan eerst tot kamertemperatuur afkoelen.

- Gebruik ovenhandschoenen. Neem het deksel bij het handvat vast.
- Verwijder de cakevorm van de kom.
- Laat een aantal minuten afkoelen voordat u de cake verwijderd.
- Dien de cake op.

Stoomtips en -technieken

- Leg het voedsel niet te vast op elkaar in het stoommandje. Laat wat ruimte over zodat de stoom er zo goed mogelijk tussendoor kan bewegen.
- Gebruik voor het beste resultaat, stukjes voedsel van ongeveer dezelfde afmetingen (zoals aardappelen, groenten en kippenborst) zodat ze dezelfde bereidingstijd nodig hebben. De bereidingstijd wisselt naar gelang de grootte en dikte van het voedsel.
- Til het deksel niet te vaak op om het kookproces te controleren, hierdoor gaat stoom verloren en duurt de bereidingstijd langer.
- Als er voor een recept huishoudfolie nodig is, gebruik dan altijd het type dat in de magnetron kan. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming en het bederf van delicaat voedsel, zoals eiergerechten, te voorkomen. Voorkom het gebruik van aluminiumfolie, hierdoor duurt de stoomtijd meestal langer.
- Een subtiele smaak kan worden gegeven aan uw gerechten met de toevoeging van verse kruiden, schijfjes citroen of sinaasappel, knoflook en ui.
- Om meer smaak toe te voegen aan gevogelte, vlees en vis, kunt u gebruik maken van marinades; combinaties van kruiden en wijn of barbecue-sauzen of specerijen mengsels.
- De bevroren groenten en fruit kunnen worden gestoomd zonder te ontdooien. Alle schelpdieren, gevogelte en vlees moet volledig worden ontdooid voor het stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd, zoals gestoomde luchtige desserts, moet u iets meer water toevoegen tijdens het stomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de mandjes of de glazen stoompotjes beetpakt tijdens of na de bereiding.

Onderhoud en reiniging

De stoomkoker reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van de stoomkoker.
- Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Controleer of de stoomkoker volledig is afgekoeld voordat u de vochtopvanger en het waterreservoir leegt.
- Was alle afneembare onderdelen af met warm water en afwasmiddel, spoel ze af en maak ze droog.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische onderstel, kunnen veilig in de vaatwasmachine.

Dompel de elektrische basis nooit onder en houd de basis nooit rechtstreeks onder de kraan. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Om het apparaat te ontkalken

- Voor het beste resultaat moet u de stoomkoker ontkalken na elke 8 keer gebruiken. Hiervoor moet u:
  - De vochtopvanger verwijderen.
  - 1 liter koud water in het waterreservoir gieten.
  - 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toevoegen.
  - Het een nacht laten inwerken.
  - De binnenkant van het waterreservoir meerdere keren uitspoelen met warm water.
  - Geen andere ontkalkingsproducten gebruiken.

Opbergen

- Zet de rijstkom opnieuw in de sapopvangbak.
- Plaats de cakevorm opnieuw op de rijstkom **- fig.15**.
- Leg kom 1 terug op de basis **- fig.16**.
- Zet schaal 2 in schaal 3, zet deze samen ondersteboven op de basis **- fig.17**.
- Leg het deksel er bovenop **- fig.18**.

Alle onderdelen kunnen in de stoomkoker worden bewaard.

Problemen / Oplossingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom aan de zijkant van het apparaat.	De schalen zijn slecht op elkaar gezet.	Controleer of de schalen goed op elkaar zijn gezet en of de volgorde klopt.
Ik heb het apparaat aangesloten maar hij is vanzelf uitgegaan.	U heeft het apparaat niet 2 minuten van tevoren aangezet en de standby-stand is ingeschakeld.	Druk éénmaal op de start/stop toets om de standby modus te verlaten.
Er komt water uit het voetstuk.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
De voedingsmiddelen koken minder snel dan voordien.	Aangekalkt verwarmingselement.	Ontkalk het verwarmingselement (zie paragraaf onderhoud en schoonmaak).

Descripción

1 Tapa
2 Cestas de vapor
3 Bandejas de cocción
4 Molde para pasteles
5 Bol de arroz
6 Depósito para recoger jugos
7 Orificio de llenado
8 Depósito de agua
9 Base de alimentación eléctrica
10 Controles
- **a** Selector de programa
- **b** Botón −
- **c** Pantalla con tiempos de cocción
- **d** Botón +
- **e** Botón de alimentos congelados con Indicador ❄
- **f** Indicación de conservación de los alimentos calientes
- **g** Botón de encendido/apagado start / stop

Preparación

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Limpie el depósito de agua con una esponja no abrasiva **- fig.1** y la parte exterior de la base electrónica.
- Lave todas las partes extraíbles (recipientes, bol de arroz, depósito para recoger jugos, bandejas extraíbles, cubierta, molde para pasteles) con agua templada y líquido lavavajillas. Aclare y seque cuidadosamente.
- Puede lavar todas las piezas en el lavavajillas salvo la base electrónica.

No utilice nunca estropajos, especialmente sobre el elemento que produce calor. No sumerja nunca la base electrónica.

Rellene el depósito de agua

No introduzca nunca ningún aliño o líquido que no sea agua en el depósito de agua.

No rellene el depósito de agua colocándolo directamente bajo el grifo; utilice una jarra.

- Ponga agua fría directamente en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (1,5 litros) **- fig.2**.
- Cambie el agua tras cada uso y compruebe que el depósito de agua se ha llenado hasta el nivel máximo.

ASEGÚRESE DE QUE SIEMPRE HAYA AGUA EN EL DEPÓSITO ANTES DE ENCENDER EL APARATO.

Acoplamiento de los elementos extraíbles

- Coloque el depósito para recoger jugos sobre el depósito de agua **- fig.3.**
- Enganche las bandejas en los recipientes **- fig.4.**
- Coloque el/los recipiente(s) 1, 2 y 3 sobre el depósito para recoger jugos **- fig.5.**
- Encaje la tapa.
- Cuando utilice el bol de arroz o el molde para pasteles, colóquelos directamente sobre las bandejas en el recipiente.
- Compruebe que los recipientes están colocados correctamente.

Solo se puede utilizar 1 recipiente directamente sobre el depósito para recoger jugos.

Cocinar

- Enchufe el electrodoméstico: oirá un "bip" que le indicará que está conectado a la red. El color del programa escogido parpadeará. La pantalla con el tiempo de cocción sugerido parpadeará.
- Coloque el selector de programa debajo del símbolo del programa escogido **- fig.6.**
- Con los botones + y – podrá ajustar el tiempo de cocción sugerido.
- Si no realiza ninguna otra acción, la pantalla se apagará y el electrodoméstico se pondrá en modo en espera transcurridos 2 minutos.
- Pulse el botón start / stop para salir del modo en espera.

No coloque las manos sobre el electrodoméstico cuando esté en funcionamiento, puesto que este emite vapor a través de los orificios de la tapa.

ES

Selección del tiempo de cocción

- Su electrodoméstico ofrece 6 programas de cocción distintos asociados a 6 indicadores de color:
  - **Programa 1/AZUL:** Pescado (preconfigurado a 15 min.)
  - **Programa 2/NARANJA:** Verduras con tiempo de cocción corto (preconfigurado a 20 min.)
  - **Programa 3/VERDE:** Verduras con tiempo de cocción largo (preconfigurado a 30 min.)
  - **Programa 4/VIOLETA:** Carne (preconfigurado a 35 min.)
  - **Programa 5/AMARILLO:** Arroz/huevos (preconfigurado a 40 min.)
  - **Programa 6/ROJO:** Pasteles (preconfigurado a 17 min.)
- El color del programa correspondiente se encenderá y parpadeará **- fig.7.**
- El tiempo configurado por defecto parpadeará:
  - Si está de acuerdo con el tiempo preconfigurado, pulse start / stop **- fig.8.**
  - Si desea cambiar el tiempo preseleccionado, ajústelo con los botones + y – y pulse start / stop para confirmar el tiempo escogido.
- En este punto habrá configurado el tiempo y el programa seleccionados y empezará la cocción.
- Durante la cocción, el tiempo restante aparece contado en minutos y en el último minuto, en segundos.
- Una vez haya empezado la cocción, podrá ajustar el tiempo de cocción cuando lo desee, con los botones + o – y cambiando el programa.

Si mantiene pulsadas durante unos segundos las teclas + o – podrá aumentar o reducir el tiempo de cocción con mayor rapidez.

Función de conservación en caliente

Mientras la función de conservación en caliente esté en funcionamiento, no se podrá realizar ninguna otra acción, salvo detenerla cuando sea necesario (pulsando el botón start / stop).

- Al final del tiempo de cocción oirá dos "bips" sonoros **- fig.9.**
- La función de conservación en caliente se activará automáticamente al acabar el tiempo de cocción y el color del programa se encenderá y se apagará de forma intermitente. Se iluminará el botón **- fig.10**.
- Se mostrará en pantalla el tiempo de conservación en caliente transcurrido desde que acabó la cocción.

Cocinar productos congelados

Es posible cocinar frutas y verduras congeladas sin descongelarlas.
El electrodoméstico añadirá automáticamente 10 minutos al tiempo de cocción seleccionado.

- Escoja un programa de cocción.
- Pulsa el botón ❄ **- fig.11**.
- Automáticamente se aumentará el tiempo para descongelar los alimentos y parpadeará.
- Puls start / stop para iniciar la cocción: el tiempo está configurado y empieza el proceso de cocción.
- na vez haya empezado la cocción, podrá ajustar el tiempo de cocción cuando lo desee, con los botones + o − y cambiando el programa.

Durante el tiempo de cocción

No toque las superficies calientes ni los alimentos que se estén cocinando. Utilice manoplas resistentes al calor. Si se ha agotado el agua, el electrodoméstico dejará de emitir calor.

- Si desea cambiar el tiempo de cocción, pulse + o −.
- Si el electrodoméstico deja de emitir vapor, significa que se ha quedado sin agua. Añada agua vertiéndola por el orificio de llenado situado en el lado derecho del electrodoméstico **- fig.12**.
- No es necesario que vuelva a pulsar el botón start / stop, puesto que el electrodoméstico se pondrá en marcha de nuevo automáticamente.

Sacar los alimentos

- Saque la tapa cogiéndola por su asa.
- Retire los recipientes **- fig.13**.
- Sirva la comida.

Utilice manoplas resistentes al calor para manipular los recipientes y las tapas - fig.13.

Apagado del cocedor al vapor

Si no realiza ninguna otra acción, la pantalla se apagará y el electrodoméstico se pondrá en modo en espera transcurridos 2 minutos. Tras 1 hora de funcionamiento de la función de conservación en caliente, el electrodoméstico pasará a modo en espera. Las luces se apagarán.

- Si desea detener el electrodoméstico durante el tiempo de cocción, pulse el botón start / stop.
- Durante la función de conservación en caliente, pulse start / stop.
- La interrupción de la cocción se indicará mediante un parpadeo rápido de la luz y de la pantalla del "selector de programa".
- Desenchufe el electrodoméstico para apagarlo por completo.

ES

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos de cocción para el recipiente 1 son únicamente orientativos. Los tiempos pueden variar en función del tamaño y de los alimentos, el espacio entre ellos, su cantidad, el sabor de cada uno de ellos y el voltaje de su suministro eléctrico.

Verduras y frutas

Verduras: tiempo de cocción corto

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Zanahorias en rodajas	Frescas	300 g	22-27 min.
Champiñones	Frescos	500 g	18-25 min.
Espinacas	Frescos	300 g	12-17 min.
Pimientos	Frescos	250 g	18-25 min.
Cebollitas blancas pequeñas	Frescos	250 g	15-20 min.
Plátanos	Frescas	4	12-17 min.
Melocotones	Frescas	4	12-17 min.
Manzanas	Frescas	4	25-30 min.

Verduras: tiempo de cocción largo

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Alcachofa	Frescos	1 pieza de tamaño medio	45-55 min.
Espárragos	Frescas	550 g	30-34 min.
Brécol	Frescos	500 g	25-35 min.
Calabaza	Frescos	600 g	30-35 min.
Coliflor	Frescos	1 pieza de tamaño medio	35-45 min.
Judías verdes	Frescos	450 g	34-40 min.
Puerros	Frescos	500 g	34-41 min.
Guisantes de huerta	Frescos	350 g	35-40 min.
Patatas	Frescas	600 g	40-46 min.
Calabacines	Frescas	500 g	25-30 min.
Peras	Frescos	4	25-30 min.

Pescado y marisco

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Lomos de pescado	Frescos	350 g	12-14 min.
Marisco	Frescos	200 g	5-10 min.
Lomos de abadejo de Alaska	Frescos	300 g	12-17 min.
Salmón	Frescos	550 g	20-30 min.

Carne y aves

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Muslos de pollo	Enteros y frescos	4	35-45 min.
Escalopa de pollo	Frescas	450 g	20-25 min.
Escalopa de pollo	Frescas	400 g	20-26 min.
Chuletas de cordero	Frescas	500 g	18-23 min.
Lomo de cerdo	Frescos	600 g	40-45 min.
Salchichas	--	6	10-15 min.

Huevos

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Huevos pasados por agua	--	6	12-15 min.
Huevos duros	--	6	20-25 min.

Arroz-Pasta-Cereales

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Grano de arroz largo blanco	150 g	300 ml	30 min.

Pasteles

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Pastel de frutas	--	6	25 min.
Tarta de chocolate	--	6	23 min.
Pastel de yogur	--	6	18 min.
Pastel provenzal	--	6	18 min.
Pastel de zanahorias	--	6	18 min.

- Puede preparar multitud de recetas de pasteles, incluidas las que figuran en el libro de recetas y sus propias recetas personales.
- Para cocinar varios platos a la vez, empiece por cocinar aquellos que requieran más tiempo. Colóquelos en el recipiente 1, y luego vaya añadiendo gradualmente los demás recipientes con los alimentos que se cocinan más rápido.

Elaboración de pasteles

- Coloque la mezcla del pastel en su molde, evitando llenarlo en exceso y que se derrame, en el caso de ciertas recetas.
- Coloque el molde en el recipiente - **fig.14**.
- El molde para pasteles no se puede poner en el horno, el microondas o el congelador.

El molde para pasteles se ha de poner siempre en el recipiente situado bajo la tapa. Puede que tenga que untar el molde con mantequilla en el caso de ciertas recetas.

Retirar el molde para pasteles

Si quiere conservar los pasteles en la nevera, espere hasta que se enfríen y alcancen la temperatura ambiente antes de introducirlos en la nevera.

- Utilice manoplas de horno resistentes al calor.
- Saque la tapadera cogiéndola por su asa.
- Deje que se enfríe durante algunos minutos antes de sacar los pasteles.
- Sírvalos.

Consejos y técnicas para cocinar al vapor

- No coloque la comida demasiado apretada en las cestas. Deje espacio para que circule el vapor tanto como sea posible.
- Para conseguir mejores resultados, utilice trozos de comida de 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 pueden alterar el tiempo de cocción.
- No levante la tapa a menudo para comprobar el avance de la cocción, puesto que así se pierde vapor y eso puede alargar el tiempo necesario para la cocción.
- Si para alguna receta ha de utilizar film transparente, use siempre del tipo que sirve para varios usos y se puede introducir en el microondas. A menudo el film transparente se emplea para evitar la condensación y evitar estropear alimentos delicados, como las natillas. Evite utilizar papel de aluminio, pues aumenta el tiempo necesario para la cocción al vapor.
- Cuando escoja los alimentos que quiere cocinar al vapor, seleccione piezas de un tamaño adecuado para que entren bien en la cesta, especialmente si han de cocinarse enteros, como en el caso del pescado.
- Se les pueden aportar toques sutiles de sabor a los alimentos cocinados al vapor, añadiéndoles hierbas frescas, rodajitas de limón o naranja, ajo y cebolla. Dichos ingredientes se pueden añadir directamente a la comida.
- ara darle más sabor a las aves, la carne y el pescado, déjelos en adobo o marinándose, emplee combinaciones de hierbas y vino o mezclas de especias o salsas para barbacoas.
- Las frutas y verduras congeladas se pueden cocinar sin descongelar. Todo el marisco, la carne y las aves han de estar totalmente descongelados antes de cocinarse al vapor.
- Para algunas recetas que requieren un largo tiempo de cocción, como es el caso del pudin de bizcocho, tendrá que cubrir los alimentos con más agua fría mientras se cocinan al vapor.
- Utilice siempre manoplas cuando maneje las cestas o los recipientes calientes durante la cocción o después de la misma.

Mantenimiento y limpieza

Limpieza del cocedor al vapor

- Desenchufe el cocedor al vapor después de su uso.
- Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que se ha enfriado completamente antes de vaciar el depósito para recoger jugos y el depósito de agua.
- Lave todas las piezas extraíbles con agua templada y líquido lavavajillas, enjuáguelas y séquelas.
- Todas las piezas se pueden introducir en el lavavajillas, salvo la base de alimentación eléctrica.

No sumerja la base electrónica ni la enjuague bajo el grifo. No utilice productos de limpieza abrasivos.

Eliminación de la cal del electrodoméstico

- Para obtener mejores resultados, elimine la cal del cocedor al vapor cada 8 usos. Para hacerlo:
  - Retire el depósito para recoger jugos.
  - Vierta 1 litro de agua fría en el depósito de agua.
  - Añada 1 vaso (cerca de 150 ml) de vinagre blanco (disponible en las ferreterías).
  - Déjelo para que se elimine la cal durante la noche.
  - Enjuague el depósito de agua varias veces con agua templada.
  - No utilice otros productos descalcificadores.

ES

Almacenaje

- Coloque el bol de arroz boca abajo en el depósito para recoger jugos.
- Coloque el molde para pasteles boca abajo sobre el bol de arroz **- fig.15**.
- Coloque el recipiente 1 boca abajo sobre la base **- fig.16**.
- Introduzca el recipiente 2 en el recipiente 3 y dele la vuelta sobre la base **- fig.17**.
- Coloque la tapa encima de todo **- fig.18**.

Todas las piezas se pueden guardar dentro del cocedor.

Incidentes / Soluciones

Incidente	Causa	Solución
Se escapa vapor por los lados del electrodoméstico.	Los recipientes no están bien enganchados unos con otros.	Compruebe que los recipientes están colocados y encajados en el orden correcto. Encaje primero el recipiente 1, luego el 2 y, por último, el 3.
Enchufo el electrodoméstico pero se apaga solo.	Enchufó el dispositivo hace menos de 2 minutos y se ha puesto en modo de espera.	Pulse el botón de inicio/apagado para salir del modo de espera.
Sale agua de la base.	Puede que haya alguna fuga alrededor del elemento que produce calor.	Lleve el electrodoméstico a un Centro de Servicio autorizado.
Los alimentos no se cocinan tan rápido como solían.	Acumulación de cal en el elemento que produce calor.	Elimine la cal (véase la sección dedicada al mantenimiento y la limpieza).

Descrição

1 Tampa
2 Recipientes de cozedura a vapor
3 Tabuleiros de cozedura
4 Forma para bolos
5 Taça p/arroz
6 Colector de sucos
7 Orifício de enchimento
8 Depósito de água
9 Base eléctrica
10 Comandos
- a Selector de programas
- b Botão –
- c Ecrã com tempos de cozedura
- d Botão +
- e Botão com indicador para comida congelada
- f Indicador para manter a comida quente
- g Botão Start/Stop (Ligar/Desligar) start / stop

Preparação

Antes da primeira utilização

- Limpe o depósito de água com uma esponja não abrasiva - **fig.1** e o exterior da base eléctrica.
- Lave todas as peças amovíveis (recipientes, taça para arroz, colector de sucos, tabuleiros amovíveis, tampa, forma para bolos) com água quente e detergente para a loiça. Enxagúe e seque.
- Pode lavar todas as peças na máquina de lavar loiça à excepção da base eléctrica.

Nunca utilize um esfregão, especialmente no elemento de aquecimento.

Nunca coloque a base eléctrica dentro de água.

Encher o depósito de água

Não coloque condimentos ou outros líquidos para além de água no depósito de água. Não encha odepósito de água colocando-o directamente debaixo da torneira; utilize um recipiente com um bico para verter.

- Coloque água fria directamente no depósito de água até ao nível máximo (1,5 litros) - **fig.2.**
- Use água nova a cada utilização e verifique se o depósito de água está cheio até ao nível máximo.

ANTES DE LIGAR O APARELHO VERIFIQUE SEMPRE SE O DEPÓSITO DE ÁGUA CONTÉM ÁGUA.

Colocar os elementos amovíveis

- Coloque o colector de sucos no depósito de água - **fig.3.**
- Encaixe os tabuleiros nos recipientes - **fig.4.**
- Coloque o(s) recipiente(s) 1, 2 e 3 sobre o colector de sucos - **fig.5.**
- Coloque a tampa.
- Quando utilizar a taça para arroz e a forma para bolos, posicione-as directamente por cima dos tabuleiros dentro dos recipientes.
- Verifique se os recipientes estão correctamente colocados.

Só pode ser utilizado 1 recipiente directamente sobre o colector de sucos.

Preparação de alimentos

- Ligue o aparelho: um sinal sonoro avisa que está ligado à corrente. A cor do programa escolhido começa a piscar. O ecrã com o tempo de cozedura sugerido começa a piscar.
- Coloque o selector de programas por baixo do símbolo do programa que escolheu **- fig.6.**
- O tempo de cozedura sugerido pode ser ajustado com os botões + e −.
- Se não efectuar qualquer outra acção, o ecrã desliga-se e o aparelho passa para o modo de poupança de energia ao fim de 2 minutos.
- Pressione o botão start / stop para sair do modo de poupança de energia.

Não coloque as mãos em cima do aparelho quando em utilização, uma vez que o vapor sai através de orifícios na tampa.

Escolher o tempo de cozedura

PT

- O seu aparelho dispõe de 6 programas de cozedura associados a 6 indicadores de cor:
  - **Programa 1/AZUL:** Peixe (predefinido para 15 mins)
  - **Programa 2/LARANJA:** Vegetais - tempo de cozedura curto (predefinido para 20 mins)
  - **Programa 3/VERDE:** Vegetais - tempo de cozedura longo (predefinido para 30 mins)
  - **Programa 4/ROXO:** Carne (predefinido para 35 mins)
  - **Programa 5/AMARELO:** Arroz/ovos (predefinido para 40 mins)
  - **Programa 6/VERMELHO:** Bolo (predefinido para 17 mins)
- A cor do programa fica iluminada e começa a piscar **- fig.7.**
- O tempo predefinido começa a piscar:
  - Se concordar com o tempo predefinido, pressione start / stop **- fig.8.**
  - Se pretender alterar o tempo predefinido, ajuste com os botões + e − e pressione start / stop para confirmar o tempo seleccionado.
- O tempo seleccionado e a luz do programa estão agora regulados tendo início a cozedura.
- Durante a cozedura, verifica-se a contagem decrescente do tempo restante em minutos e, por fim, em segundos durante o último minuto.
- Logo que a cozedura tenha início, pode ajustar o tempo da mesma sempre que desejar utilizando os botões + ou − e alterando o programa.

Uma pressão longa no teclado + ou – permite-lhe aumentar ou diminuir o tempo de cozedura mais rapidamente.

Função "manter quente"

Enquanto a função "manter quente" estiver em funcionamento, não é possível efectuar qualquer outra acção, excepto parar quando necessário (pressionando o botão start / stop).

- O aviso sonoro apita duas vezes no final do tempo de cozedura **- fig.9.**
- A função "manter quente" é activada automaticamente no final do tempo de cozedura e a cor do programa começa a piscar de forma intermitente. O botão fica iluminado **- fig.10.**
- É apresentado o tempo decorrido da função "manter quente" desde a cozedura.

Cozinhar alimentos congelados

É possível cozinhar vegetais e frutos congelados sem os descongelar primeiro. O aparelho adiciona automaticamente 10 minutos ao tempo de cozedura seleccionado.

- Seleccione um programa de cozedura.
- Pressione o botão ❄ **- fig.11**.
- O tempo é incrementado automaticamente para o descongelamento e começa a piscar.
- Pressione start / stop para iniciar a cozedura; o tempo é regulado e a cozedura tem início.
- Logo que a cozedura tenha início, pode ajustar o tempo da mesma sempre que desejar utilizando os botões + ou − e alterando o programa.

Durante o tempo de cozedura

Não toque nas superfícies quentes ou nos alimentos que está a cozinhar. Use luvas de cozinha resistentes ao calor. Se não houver água no depósito, o aparelho deixa de aquecer.

- Se pretender alterar o tempo de cozedura, pressione os botões + ou −.
- Se não houver vapor, significa que o aparelho necessita de mais água. Adicione água através do orifício de enchimento localizado no lado direito do aparelho **- fig.12.**
- Não terá de pressionar o botão start / stop novamente, porque o aparelho reinicia automaticamente.

Retirar os alimentos

- Retire a tampa pela pega.
- Retire os recipientes **- fig.13.**
- Sirva.

Use luvas de cozinha resistentes ao calor para manusear os recipientes e as tampas - fig.13.

Se não efectuar outras acções, o ecrã desliga-se e o aparelho passa para o modo de poupança de energia ao fim de 2 minutos. Ao fim de 1 hora da função "manter quente", o aparelho passa para o modo de poupança de energia. As luzes apagam-se.

- Se quiser desligar o aparelho durante o tempo de cozedura, pressione o botão start / stop.
- Durante a função "manter quente", pressione o botão start / stop.
- Quando a cozedura chega ao fim, a luz pisca rapidamente no ecrã do "selector do programa".
- Desligue o aparelho da corrente.

Tabela de tempos de cozedura

Os tempos de cozedura para o recipiente 1 são meramente indicativos. Os tempos podem variar consoante o tamanho dos alimentos, o espaço entre os alimentos, as quantidades, o gosto individual e a tensão da sua rede eléctrica.

Vegetais – frutas

Vegetais e frutas – tempo de cozedura curto

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Cenouras cortadas	Fresco	300 g	22-27 mins
Cogumelos	Fresco	500 g	18-25 mins
Espinafres	Fresco	300 g	12-17 mins
Pimentos	Fresco	250 g	18-25 mins
Cebolas pequenas	Fresco	250 g	15-20 mins
Bananas	Fresco	4	12-17 mins
Pêssegos	Fresco	4	12-17 mins
Maças	Fresco	4	25-30 mins

Vegetais e frutas – tempo de cozedura longo

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Alcachofra	Fresco	1 tamanho médio	45-55 mins
Espargos	Fresco	550 g	30-34 mins
Brócolos	Fresco	500 g	25-35 mins
Couve	Fresco	600 g	30-35 mins
Couve-flor	Fresco	1 tamanho médio	35-45 mins
Feijão verde	Fresco	450 g	34-40 mins
Alho francês	Fresco	500 g	34-41 mins
Ervilhas	Fresco	350 g	35-40 mins
Batatas	Fresco	600 g	40-46 mins
Curgetes	Fresco	500 g	25-30 mins
Peras	Fresco	4	25-30 mins

Peixe e frutos do mar

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Filetes de peixe	Fresco	350 g	12-14 mins
Crustáceos	Fresco	200 g	5-10 mins
Postas de pescada	Fresco	300 g	12-17 mins
Salmão	Fresco	550 g	20-30 mins

Carne - Aves

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Pernas de frango	Fresco, inteiro	4	35-45 mins
Bifes de frango	Fresco	450 g	20-25 mins
Bifes de peru	Fresco	400 g	20-26 mins
Costeletas de borrego	Fresco	500 g	18-23 mins
Filetes de porco	Fresco	600 g	40-45 mins
Salsichas	--	6	10-15 mins

Ovos

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Ovos mal cozidos	--	6	12-15 mins
Ovos bem cozidos	--	6	20-25 mins

Arroz – Massa – Cereais

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Arroz agulha branco	150 g	300 ml	30 mins

Bolos

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura
Bolo com fruta	--	6	25 mins
Bolo de chocolate	--	6	23 mins
Bolo de iogurte	--	6	18 mins
Bolo provençal	--	6	18 mins
Bolo de cenoura	--	6	18 mins

PT

- Pode preparar várias receitas de bolo, incluindo as do livro de receitas e as suas próprias receitas.
- Para cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, comece por cozinhar os alimentos que requerem mais tempo de cozedura. Coloque-os no recipiente 1 e, gradualmente, adicione os outros recipientes com os alimentos que cozem mais depressa.

Preparação de bolos

- Coloque a massa na forma para bolos, evitando encher demasiado ou transbordar no caso de algumas receitas.
- Coloque a forma para bolos no recipiente **- fig.14.**
- A forma para bolos não pode ser colocada no forno, micro-ondas ou congelador.

A forma para bolos deve ser sempre colocada no recipiente sob a tampa. Pode ter de untar a forma no caso de alguns bolos.

Retirar a forma para bolos

Se quiser colocar os bolos no frigorífico, aguarde que arrefeçam à temperatura ambiente antes de os refrigerar.

- Use luvas de cozinha resistentes ao calor.
- Retire a tampa pela pega.
- Deixe arrefecer alguns minutos antes de retirar os bolos.
- Sirva os bolos.

Sugestões e técnicas de cozedura a vapor

- Não coloque muitos alimentos em simultâneo nos recipientes de cozedura a vapor. Deixe algum espaço para o vapor circular o máximo possível.
- Para obter melhores resultados, use pedaços de alimentos com aproximadamente o mesmo tamanho (como batatas, vegetais e peitos de frango) para que cozinhem ao mesmo tempo. O tamanho e a espessura dos alimentos alteram o tempo de cozedura.
- Evite levantar a tampa muitas vezes para verificar o progresso da cozedura, pois isso provoca a perda de vapor e pode prolongar o tempo de cozedura.
- Se as receitas requerem película aderente, utilize sempre uma película adaptada a todas as finalidades que seja adequada para uso em micro-ondas. A película aderente é utilizada frequentemente para evitar a formação de condensação e a deterioração de alimentos delicados como pudins de ovos. Evite usar papel de alumínio porque este tende a aumentar o tempo de cozedura.
- Quando escolher os alimentos para cozinhar a vapor, seleccione alimentos de tamanho adequado para caberem no recipiente de cozedura a vapor, especialmente se forem cozinhados inteiros, como o peixe.
- Pode conferir um sabor suave aos alimentos cozinhados a vapor adicionando ervas frescas, rodelas de limão ou laranja, alho e cebola. Estes ingredientes podem ser adicionados directamente aos alimentos.
- Para conferir mais sabor a aves, outras carnes e peixe faça marinadas, use combinações de ervas, vinho, molhos de churrasco ou misturas de pimentas.
- Os vegetais e frutas congelados podem ser cozidos ao vapor sem serem previamente descongelados. Todos os mariscos, aves e outras carnes têm de ser completamente descongelados antes da cozedura a vapor.
- No caso de algumas receitas com um tempo de cozedura longo, tal como o bolo-pudim, terá de acrescentar mais água fria durante a cozedura a vapor.
- Use sempre luvas de cozinha resistentes ao calor quando manusear os recipientes ou taças durante ou após a cozedura.

Manutenção e limpeza

Limpeza do aparelho de cozedura a vapor

- Desligue o aparelho da corrente após a utilização.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de o limpar.
- Verifique se o aparelho arrefeceu completamente antes de esvaziar o colector de sucos e o depósito de água.
- Lave todas as peças amovíveis com água quente e detergente para a loiça. Enxagúe e seque.
- Todas as peças à excepção da base eléctrica podem ser lavadas em segurança na máquina de lavar loiça.

Nunca coloque a base electrónica dentro de água nem a enxagúe com água corrente da torneira. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

Descalcificação do seu aparelho

- Para obter melhores resultados, descalcifique o seu aparelho a cada 8 utilizações:
  - Retire o colector de sucos.
  - Coloque 1 litro de água fria no depósito de água.
  - Adicione 1 copo (cerca de 150 ml) de vinagre branco (à venda no mercado).
  - Deixe actuar durante a noite.
  - Enxagúe o depósito de água várias vezes com água morna.
  - Não utilize outros produtos descalcificantes.

Arrumação

PT

- Coloque a taça para arroz virada ao contrário dentro do colector de sucos.
- Coloque a forma para bolos virada ao contrário por cima da taça para arroz **- fig.15.**
- Coloque o recipiente 1 virado ao contrário por cima da base **- fig.16.**
- Empilhe a taça 2 sobre a taça 3 e coloque o conjunto em cima da base **- fig.17.**
- Coloque a tampa no topo **- fig.18**.

Todas as peças são guardadas dentro do aparelho.

Problemas / Solução

Problema	Causa	Solução
O vapor sai pelas laterais do aparelho.	Os recipientes estão mal encaixados uns nos outros.	Verifique se os recipientes estão colocados e encaixados na ordem correcta. Coloque primeiro o recipiente 1, depois o 2 e em seguida o 3.
Liguei o aparelho mas este desligou-se sozinho.	Ligou o aparelho há menos de 2 minutos e este passou para o modo de poupança de energia.	Pressione o botão Start/Stop uma vez para sair do modo de poupança de energia.
Está a sair água da base.	Deve existir uma fuga junto ao elemento de aquecimento.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Os alimentos não cozinham tão depressa como anteriormente.	Acumulação de calcário no elemento de aquecimento.	Proceda à descalcificação do elemento de aquecimento (consulte o parágrafo sobre manutenção e limpeza).

Descrizione

1 Coperchio
2 Cestelli per cottura a vapore
3 Vassoi di cottura
4 Stampo per dolci
5 Terrina per riso
6 Recipiente raccogli-liquidi
7 Ingresso alimenti
8 Serbatoio acqua
9 Corpo alimentazione
10 Controlli
- **a** Selettore programma
- **b** Tasto −
- **c** Display con tempi di cottura
- **d** Tasto +
- **e** Tasto cibo congelato con spia
- **f** Spia alimenti tenuti in caldo
- **g** Tasto Start/Stop start / stop

Preparazione

Prima del primo utilizzo

- Pulire il serbatoio per l'acqua con una spugna non abrasiva **- fig.1** e la superficie esterna della base dell'apparecchio.
- Lavare tutte le parti rimovibili (cestelli, scodelle, terrina per riso, raccogli-liquidi, vassoi, coperchio, forma per dolci) con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare e asciugare.
- Tutte le parti eccetto la base elettronica sono lavabili in lavastoviglie.

Non utilizzare mai pagliette, specialmente sulla base. Non immergere mai in alcun liquido la base elettronica.

Riempire il serbatoio di acqua

Non collocare mai nel serbatoio condimenti o altri liquidi al di fuori dell'acqua. Non riempire il serbatoio posizionandolo direttamente sotto un getto d'acqua: utilizzare un recipiente con beccuccio.

- Versare acqua fredda direttamente nel recipiente fino al livello massimo (1.5 L) **- fig.2**.
- Utilizzare acqua fresca a ogni utilizzo e controllare che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

ASSICURARSI CHE VI SIA ACQUA NEL SERBATOIO PRIMA DI AVVIARE L'APPARECCHIO.

Posizionare gli elementi

- Posizionare il recipiente raccogli-liquidi sul serbatoio d'acqua **- fig.3.**
- Inserire i vassoi sui cestelli **- fig.4.**
- Posizionare i cestelli 1,2 e 3 sul recipiente raccogli-liquidi **- fig.5.**
- Chiudere con il coperchio.
- Per utilizzare la terrina per il riso e la forma per dolci, posizionarli direttamente sui vassoi.
- Verificare che i cestelli siano posizionati correttamente.

È possibile collocare solo un cestello direttamente sul recipiente raccogli-liquidi.

Cottura

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica: un "bip" indicherà l'avvenuto collegamento alla rete. Il colore del programma selezionato lampeggia. Sul display lampeggia il tempo di cottura consigliato.
- Posizionare il selettore in corrispondenza del programma desiderato **- fig.6.**
- Il tempo di cottura suggerito può essere regolato con i pulsanti + e −.
- Se non viene effettuata nessuna azione, il display si spegnerà e l'apparecchio entrerà in modalità standby per 2 minuti.
- Premere il pulsante start / stop per uscire dalla modalità standby.

A causa dell'emissione di vapore dai fori del coperchio, si raccomanda di non mettere le mani sull'apparecchio durante l'uso.

Selezionare tempo di cottura

- L'apparecchio offre 6 programmi di cottura differenti, ciascuno associato a un colore. Spie:
  - **Programma 1/BLU:** pesce (pre-set 15 min)
  - **Programma 2/ARANCIONE:** verdure - cottura breve (pre-set 20 min)
  - **Programma 3/VERDE:** verdure - cottura lunga (pre-set 30 min)
  - **Programma 4/VIOLA:** carne (pre-set 35 min)
  - **Programma 5/GIALLO:** riso/uova (pre-set 40 min)
  - **Programma 6/ROSSO:** dolci (pre-set 17 min)
- Il colore corrispondente al programma selezionato lampeggia **- fig.7.**
- Il tempo di cottura pre-impostato lampeggia:
  - Per accettare il tempo pre-impostato, premere start / stop **- fig.8.**
  - Per modificare il tempo pre-impostato, utilizzare i tasti + e − e premere start / stop per confermare il tempo selezionato.
- Il tempo e il programma sono ora impostati e la cottura si avvia.
- Durante la cottura, il tempo rimanente viene conteggiato in minuti, e in secondi durante l'ultimo minuto.
- Una volta avviata la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura in ogni momento utilizzando i tasti + e − e modificando il programma.

Tenendo premuti i tasti + o - è possibile aumentare o diminuire più rapidamente il tempo di cottura.

IT

Funzione 'tenere in caldo'

Quando la funzione 'tenere in caldo' è attivata, non è possibile effettuare alcuna operazione eccetto annullare se necessario (premendo il tasto start / stop).

- Un "bip" avviserà della fine della cottura **- fig.9.**
- La funzione 'tenere in caldo' si attiva automaticamente al termine di ogni cottura, e la spia del programma lampeggia. Il tasto si accenderà **- fig.10**.
- Sul display verrà visualizzato il tempo rimanente per la funzione 'tenere in caldo'.

Cottura di alimenti surgelati

È possibile cuocere verdure e frutta congelate senza scongelarle.
L'apparecchio aggiunge automaticamente 10 minuti al tempo di cottura selezionato.

- Selezionare un programma di cottura.
- Premere il tasto ❄ **- fig.11**.
- Il tempo di cottura viene automaticamente aumentato per permettere lo scongelamento e il display lampeggia.
- Premere start / stop per avviare la cottura: il tempo viene impostato e la cottura inizia.
- Una volta avviata la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura in ogni momento utilizzando i tasti + e − e modificando il programma.

Durante la cottura

Non toccare le superfici calde durante la cottura. Utilizzare guanti resistenti al calore. Se l'acqua nel serbatoio finisce, l'apparecchio smetterà di cuocere.

- Per modificare il tempo di cottura premere i tasti + o −.
- Se l'apparecchio smette di produrre vapore, ciò indica che l'acqua è esaurita. Aggiungere l'acqua versandola nel condotto di riempimento sul lato destro dell'apparecchio **- fig.12**.
- Non è necessario premere il tasto start / stop di nuovo, l'apparecchio riprenderà automaticamente a funzionare.

Rimuovere gli alimenti

- Togliere il coperchio utilizzando la maniglia.
- Togliere i cestelli **- fig.13**.
- Servire gli alimenti.

Utilizzare guanti termo-resistenti per maneggiare i cestelli e il coperchio - fig.13.

Interrompere il funzionamento

Se non viene effettuata nessuna azione, il display si spegnerà e l'apparecchio entrerà in standby dopo 2 minuti. In modalità 'tenere in caldo', l'apparecchio entrerà in standby dopo 1 ora. Le spie si spegneranno.

- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio durante la cottura, premere il tasto start / stop.
- Se la funzione 'tenere in caldo' è attivata, premere il tasto start / stop.
- Il termine della cottura viene indicato da un lampeggiamento rapido della spia e del display "selettore programma".
- Scollegare l'apparecchio per spegnerlo completamente.

IT

Tabella dei tempi di cottura

I tempi riportati sono indicativi e riferiti alla cottura in un cestello. I tempi possono variare a seconda delle dimensioni degli alimenti, dello spazio tra di essi, delle quantità, delle preferenze individuali e del voltaggio della rete elettrica in uso.

Verdura - frutta

Verdura - frutta - cottura breve

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Carote affettate	Fresco	300 g	22-27 min
Funghi	Fresco	500 g	18-25 min
Spinaci	Fresco	300 g	12-17 min
Peperoni	Fresco	250 g	18-25 min
Cipolline bianche	Fresco	250 g	15-20 min
Banane	Fresco	4	12-17 min
Pesche	Fresco	4	12-17 min
Mele	Fresco	4	25-30 min

Verdura - frutta - cottura lunga

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Carciofi	Fresco	1 - dimensione media	45-55 min
Asparagi	Fresco	550 g	30-34 min
Broccoli	Fresco	500 g	25-35 min
Cavolo	Fresco	600 g	30-35 min
Cavolfiore	Fresco	1 - dimensione media	35-45 min
Fagiolini	Fresco	450 g	34-40 min
Porri	Fresco	500 g	34-41 min
Piselli	Fresco	350 g	35-40 min
Patate	Fresco	600 g	40-46 min
Zucchine	Fresco	500 g	25-30 min
Pere	Fresco	4	25-30 min

Pesce - crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Filetti di pesce	Fresco	350 g	12-14 min
Crostacei	Fresco	200 g	5-10 min
Merluzzo	Fresco	300 g	12-17 min
Salmone	Fresco	550 g	20-30 min

Carne - pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Cosce di pollo	Pezzi interi	4	35-45 min
Scaloppine di pollo	Fresco	450 g	20-25 min
Scaloppine di tacchino	Fresco	400 g	20-26 min
Costolette di agnello	Fresco	500 g	18-23 min
Filetto di maiale	Fresco	600 g	40-45 min
Salsicce	--	6	10-15 min

Uova

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Uova sode morbide	--	6	12-15 min
Uova sode dure	--	6	20-25 min

Riso – Pasta – Cereali

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Riso bianco a grana lunga	150 g	300 ml	30 min

CAKE Torte

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura
Crostata di frutta	--	6	25 min
Torta al cioccolato	--	6	23 min
Torta allo yogurt	--	6	18 min
Torta alla provenzale	--	6	18 min
Torta di carote	--	6	18 min

- È possibile preparare una vasta varietà di ricette dolci, tra cui quelle consigliate nel libro di ricette.
- Per cuocere diversi alimenti contemporaneamente, iniziare da quelli che richiedono un tempo di cottura più lungo. Collocare tali alimenti nel primo cestello, poi aggiungere gradatamente gli altri cestelli con gli alimenti da cuocere.

IT

Preparazione dei dolci

- Versare l'impasto nella forma per dolci, evitando di riempirlo troppo causando la fuoriuscita dell'impasto dallo stampo.
- Collocare la forma nel cestello **- fig.14**.
- La forma non può essere collocata in forni, forni a microonde e frigoriferi.

La forma deve essere sempre collocata nel cestello sotto al coperchio. Per alcune preparazioni è necessario ungere la forma.

Rimuovere la forma per dolci

Per conservare i dolci in frigorifero, lasciarli preventivamente raffreddare a temperatura ambiente.

- Utilizzare guanti termo-resistenti.
- Togliere il coperchio utilizzando la maniglia.
- Lasciare raffreddare qualche minuto prima di togliere il dolce.
- Togliere la forma.

Consigli e modalità d'uso

- Non collocare troppo cibo nei cestelli. Lasciare spazio sufficiente per la circolazione del vapore.
- Per risultati ottimali utilizzare porzioni di alimenti della stessa dimensione (ad esempio patate, verdure e petti di pollo) così che possano cuocere nello stesso tempo. Le dimensioni e la consistenza degli alimenti incidono sul tempo di cottura.
- Evitare di sollevare troppo spesso il coperchio per controllare la cottura, poiché ciò causa la perdita di vapore e può allungare il tempo di cottura.
- In caso di ricette che prevedano l'uso di pellicola trasparente, utilizzare sempre pellicole multiuso adatte per l'uso con forno a microonde. La pellicola trasparente è spesso utilizzata per prevenire la formazione di condensa e per proteggere preparazioni delicate, come ad esempio le creme all'uovo. Non utilizzare fogli di alluminio, poiché tenderebbero ad aumentare il tempo di cottura.
- Selezionare alimenti di dimensioni adatte ai cestelli, specie se si tratta di alimenti da cucinare interi (es. pesce).
- L'aggiunta di erbe, fette di limone o arancio, aglio e aceto possono aggiungere sapore alle preparazioni. Tali ingredienti possono essere aggiunti direttamente agli alimenti.
- Per dare più sapore a pollame, carne e pesce, utilizzare marinature, combinazioni di erbe e vino, salse barbecue o misti di aromi.
- Frutta e verdura congelate possono essere cotte e vapore senza essere scongelate. Crostacei, pollame e carne devono essere completamente scongelati prima della cottura.
- Per alcune ricette che prevedono tempi di cottura lunghi, come budini al vapore, sarà necessario utilizzare ulteriore acqua durante la cottura.
- Utilizzare sempre guanti termo-resistenti per maneggiare i cestelli durante e dopo la cottura.

Manutenzione e pulizia

Pulire l'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso.
- Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Controllare che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di svuotare il recipiente raccogli-liquidi e il serbatoio d'acqua.
- Lavare tutte le parti rimovibili utilizzando acqua calda e detersivo piatti, sciacquare e asciugare.
- Tutte le parti eccetto la base possono essere lavate in lavastoviglie.

Non immergere la base elettrica né sciacquarla con acqua corrente. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Disincrostare l'apparecchio

- Per prestazioni ottimali, si raccomanda di disincrostare l'apparecchio ogni 8 utilizzi. Per effettuare l'operazione:
  - Rimuovere il recipiente raccogli-liquidi.
  - Versare 1 litro di acqua fredda nel serbatoio d'acqua.
  - Aggiungere 1 bicchiere (circa 150 ml) di aceto bianco (disponibile nei supermercati).
  - Lasciare riposare una notte.
  - Sciacquare diverse volte il serbatoio con cura utilizzando acqua calda.
  - Non utilizzare altri prodotti o metodi per disincrostare.

Conservazione

- Collocare la terrina per il riso capovolta nel recipiente raccogli-liquidi.
- Collocare la forma per dolci capovolta nella terrina per il riso **- fig.15**.
- Collocare il cestello 1 capovolto sulla base elettrica **- fig.16**.
- Impilare il cestello 2 nel cestello 3 e collocarli capovolti sulla base **- fig.17**.
- Coprire con il coperchio **- fig.18**.

Tutte le parti possono essere collocate all'interno dell'apparecchio.

IT

Problemi / Soluzioni

Problema	Causa	Soluzione
Il vapore fuoriesce dai lati dell'apparecchio.	Cestelli collocati o incastrati tra loro in modo scorretto.	Controllare che i cestelli siano posizionati nell'ordine corretto. Inserire prima il cestello 1, poi il cestello 2 e poi il cestello 3.
L'apparecchio si è spento da solo subito dopo essere stato collegato.	L'apparecchio è stato spento meno di 2 minuti fa ed è entrato in modalità standby.	Premere il tasto start/stop una volta per uscire dalla modalità standby.
Dalla base fuoriesce acqua.	Potrebbe esserci una perdita all'interno della base elettrica.	Consegnare l'apparecchio a un centro assistenza autorizzato.
Gli alimenti non cuociono più rapidamente come prima.	Possibile presenza di incrostazioni.	Disincrostare l'apparecchio (vedi paragrafo Manutenzione e pulizia).

Περιγραφή

1 Καπάκι
2 Καλάθια ατμού
3 Δίσκοι μαγειρέματος
4 Φόρμα κέικ
5 Μπολ ρυζιού
6 Συλλέκτης χυμών
7 Είσοδος γεμίσματος
8 Δοχείο νερού
9 Βάση παροχής ισχύος
10 Στοιχεία ελέγχου
a Διακόπτης επιλογής προγραμμάτων
b Πλήκτρο −
c Οθόνη με χρόνους μαγειρέματος
d Πλήκτρο +
e Πλήκτρο κατεψυγμένων τροφίμων με ένδειξη ❄
f Ένδειξη διατήρησης ζεστού φαγητού
g Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης start / stop

Προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε το δοχείο νερού με ένα μη διαβρωτικό σφουγγάρι - **fig.1** και το εξωτερικό της ηλεκτρονικής βάσης.
- Πλύντε όλα τα αφαιρούμενα μέρη (μπολ, μπολ ρυζιού, συλλέκτης χυμών, αφαιρούμενοι δίσκοι, καπάκι, φόρμα κέικ) με ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Ξεβγάλτε και στεγνώστε.
- Μπορείτε να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από την ηλεκτρονική βάση.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σύρμα για τρίψιμο, ειδικά στο θερμαινόμενο στοιχείο. Ποτέ μην βυθίζετε σε υγρό την ηλεκτρονική βάση.

Γεμίστε το δοχείο νερού

Ποτέ μην προσθέτετε καρυκεύματα ή άλλο υγρό εκτός από νερό στο δοχείο νερού.

Μην γεμίζετε το δοχείο νερού τοποθετώντας το απευθείας κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε ένα χωνί.

- Ρίξτε κρύο νερό κατευθείαν μέσα στο δοχείο νερού έως το σημείο μέγιστης χωρητικότητας (1,5 λίτρα) - **fig.2**.
- Χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό κάθε φορά και ελέγξτε αν το δοχείο νερού έχει γεμίσει ως τη μέγιστη στάθμη.

ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΝΕΡΟ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ ΠΡΙΝ ΝΑ ΤΟ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ.

Τοποθέτηση αφαιρούμενων στοιχείων

- Τοποθετήστε το συλλέκτη χυμών επάνω στο δοχείο νερού - **fig.3**.
- Συνδέστε τους δίσκους επάνω στα μπολ - **fig.4**.
- Τοποθετήστε το/ τα μπολ 1, 2 και 3 επάνω στο συλλέκτη χυμών - **fig.5**.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μπολ ρυζιού και τη φόρμα κέικ, τοποθετήστε τα απευθείας επάνω στους δίσκους μέσα στο μπολ.
- Ελέγξτε αν τα μπολ είναι σωστά τοποθετημένα.

Μόνο 1 μπολ μπορεί να χρησιμοποιηθεί απευθείας επάνω στο συλλέκτη χυμών.

Μαγείρεμα

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα: θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, το οποίο δηλώνει ότι συνδέθηκε με την παροχή ρεύματος. Αναβοσβήνει το χρώμα του επιλεγμένου προγράμματος. Αναβοσβήνει η οθόνη με τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το διακόπτη επιλογής προγράμματος κάτω από το σύμβολο του προγράμματος που επιλέξατε - **fig.6**.
- Ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί με τα κουμπιά + και −.
- Αν δεν αναλάβετε περαιτέρω δράση, η οθόνη θα σβήσει και η συσκευή θα περιέλθει σε κατάσταση αναμονής μετά από 2 λεπτά.
- Πατήστε το πλήκτρο start / stop για να εγκαταλείψετε την κατάσταση αναμονής.

Μην βάζετε τα χέρια σας πάνω από τη συσκευή όταν τη χρησιμοποιείτε, καθώς αναδίνει ατμό από τις οπές του καπακιού.

Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος

- Η συσκευή σας παρέχει 6 προγράμματα μαγειρέματος, τα οποία συσχετίζονται με φωτεινές ενδείξεις 6 χρωμάτων:
  - **Πρόγραμμα 1/ΜΠΛΕ:** Ψάρι (προκαθορισμένο στα 15 λεπτά)
  - **Πρόγραμμα 2/ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ:** Λαχανικά με σύντομο χρόνο μαγειρέματος (προκαθορισμένο στα 20 λεπτά)
  - **Πρόγραμμα 3/ΠΡΑΣΙΝΟ:** Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (προκαθορισμένο στα 30 λεπτά)
  - **Πρόγραμμα 4/ΜΟΒ:** Κρέας (προκαθορισμένο στα 35 λεπτά)
  - **Πρόγραμμα 5/ΚΙΤΡΙΝΟ:** Ρύζι/ αυγά (προκαθορισμένο στα 40 λεπτά)
  - **Πρόγραμμα 6/ΚΟΚΚΙΝΟ:** Κέικ (προκαθορισμένο στα 17 λεπτά)
- Το χρώμα του προγράμματος φωτίζεται και αναβοσβήνει - **fig.7**.
- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνει:
  - Αν είστε ευχαριστημένοι με τον προκαθορισμένο χρόνο, πατήστε start / stop - **fig.8**.
  - Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο, ρυθμίστε με τα πλήκτρα + και − και πατήστε start / stop για να επιβεβαιώσετε τον χρόνο της επιλογής σας.
- Ο επιλεγμένος χρόνος και το φως του προγράμματος έχουν πλέον καθοριστεί και το μαγείρεμα αρχίζει.
- Κατά το μαγείρεμα, ο χρόνος που απομένει εμφανίζεται σε λεπτά και, κατά το τελευταίο λεπτό, σε δευτερόλεπτα.
- Μόλις αρχίσει το μαγείρεμα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος όποτε θέλετε, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή − και αλλάζοντας το πρόγραμμα.

Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο + ή −, μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος πιο γρήγορα.

EL

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

- Το ηχητικό σήμα θα ηχήσει δύο φορές στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος - **fig.9**.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και το χρώμα του προγράμματος αναβοσβήνει. Το πλήκτρο θα φωτίσει - **fig.10**.
- Προβάλλεται ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας που έχει περάσει από το τέλος του μαγειρέματος.

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, καμία άλλη ενέργεια δεν είναι δυνατή, εκτός από τη διακοπή λειτουργίας, αν χρειάζεται (πατώντας το πλήκτρο start / stop).

Μαγείρεμα κατεψυγμένων προϊόντων

Είναι δυνατό να μαγειρέψετε κατεψυγμένα λαχανικά και φρούτα χωρίς να τα ξεπαγώσετε.

Η συσκευή προσθέτει αυτόματα 10 λεπτά στον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Πατήστε το κουμπί - **fig.11**.
- Ο χρόνος αυξάνει αυτόματα για την απόψυξη και αναβοσβήνει.
- Πατήστε start / stop για να αρχίσετε το μαγείρεμα·ο χρόνος καθορίζεται και το μαγείρεμα αρχίζει.
- Μόλις αρχίσει το μαγείρεμα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος όποτε θέλετε, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή − και αλλάζοντας το πρόγραμμα.

Κατά το χρόνο μαγειρέματος

Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες ή τα τρόφιμα που μαγειρεύονται.
Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα γάντια.
Αν δεν απομένει άλλο νερό, η συσκευή θα σταματήσει να θερμαίνεται.

- Αν επιθυμείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τα πλήκτρα + ή −.
- Αν δεν εκλύεται άλλος ατμός, η συσκευή χρειάζεται νερό. Προσθέστε νερό μέσω της οπής γεμίσματος στη δεξιά πλευρά της συσκευής - **fig.12**.
- Δεν είναι ανάγκη να πατήσετε ξανά το πλήκτρο start / stop, καθώς η συσκευή θα επανεκκινήσει αυτόματα.

Αφαίρεση των τροφίμων

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη λαβή.
- Αφαιρέστε τα μπολ - **fig.13**.
- Σερβίρετε τα τρόφιμα.

Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα γάντια για να πιάσετε μπολ και καπάκια - fig.13.

Αν δεν αναλάβετε περαιτέρω δράση, η οθόνη θα σβήσει και η συσκευή θα περιέλθει σε κατάσταση αναμονής μετά από 2 λεπτά. Μετά από 1 ώρα σε κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας, η συσκευή θα περιέλθει σε κατάσταση αναμονής. Οι φωτεινές ενδείξεις θα σβήσουν.

- Αν επιθυμείτε να σταματήσετε τη συσκευή σας κατά το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο start / stop.
- Κατά τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί start / stop.
- Μόλις σταματήσει το μαγείρεμα, αυτό υποδεικνύεται από το γρήγορο αναβοσβήσιμο της φωτεινής ένδειξης και της οθόνης «επιλογέα προγράμματος».
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε εντελώς.

EL

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος για το μπολ 1 παρέχονται μόνο κατά προσέγγιση. Οι χρόνοι διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, τη μεταξύ τους απόσταση, τις ποσότητες, το προσωπικό γούστο και την τάση παροχής σας.

Λαχανικά – φρούτα

Λαχανικά – φρούτα – σύντομος χρόνος μαγειρέματος

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Καρότα σε φέτες	Φρέσκα	300 g	22-27 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα	500 g	18-25 λεπτά
Σπανάκι	Φρέσκα	300 g	12-17 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκα	250 g	18-25 λεπτά
Μικρά ξανθά κρεμμύδια	Φρέσκα	250 g	15-20 λεπτά
Μπανάνες	Φρέσκα	4	12-17 λεπτά
Ροδάκινα	Φρέσκα	4	12-17 λεπτά
Μήλα	Φρέσκα	4	25-30 λεπτά

Λαχανικά – φρούτα – μακρύς χρόνος μαγειρέματος

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Αγκινάρες	Φρέσκα	1 μεσαίου μεγέθους	45-55 λεπτά
Σπαράγγια	Φρέσκα	550 g	30-34 λεπτά
Μπρόκολο	Φρέσκα	500 g	25-35 λεπτά
Λάχανο	Φρέσκα	600 g	30-35 λεπτά
Κουνουπίδι	Φρέσκα	1 μεσαίου μεγέθους	35-45 λεπτά
Φασολάκια	Φρέσκα	450 g	34-40 λεπτά
Πράσα	Φρέσκα	500 g	34-41 λεπτά
Αρακάς	Φρέσκα	350 g	35-40 λεπτά
Πατάτες	Φρέσκα	600 g	40-46 λεπτά
Κολοκύθια	Φρέσκα	500 g	25-30 λεπτά
Αχλάδια	Φρέσκα	4	25-30 λεπτά

Ψάρια - Οστρακοειδή

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Φιλέτα ψαριού	Φρέσκα	350 g	12-14 λεπτά
Οστρακοειδή	Φρέσκα	200 g	5-10 λεπτά
Φιλέτα μπακαλιάρου	Φρέσκα	300 g	12-17 λεπτά
Σολωμός	Φρέσκα	550 g	20-30 λεπτά

Κρεατικά - Πουλερικά

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Μπουτάκια από κοτόπουλο	Ολόκληρο φρέσκο	4	35-45 λεπτά
Φιλέτο από κοτόπουλο	Φρέσκα	450 g	20-25 λεπτά
Φιλέτο από γαλοπούλα	Φρέσκα	400 g	20-26 λεπτά
Αρνίσια παϊδάκια	Φρέσκα	500 g	18-23 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα	Φρέσκα	600 g	40-45 λεπτά
Λουκάνικα	--	6	10-15 λεπτά

Αυγά

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Μελάτα βραστά αυγά	--	6	12-15 λεπτά
Σφιχτά βραστά αυγά	--	6	20-25 λεπτά

Ρύζι, Ζυμαρικά, Δημητριακά

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Μακρύκοκκο λευκό ρύζι	150 g	300 ml	30 λεπτά

CAKE

Κέικ

Προετοιμασία	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Κέικ με καλοκαιρινά φρούτα	--	6	25 λεπτά
Γλυκό από σοκολάτα	--	6	23 λεπτά
Κέικ με γιαούρτι	--	6	18 λεπτά
Κέικ προβενσάλ	--	6	18 λεπτά
Κέικ καρότο	--	6	18 λεπτά

- Μπορείτε να παρασκευάσετε πολλές συνταγές από κέικ, συμπεριλαμβανομένων των συνταγών βιβλίων μαγειρικής, καθώς και τις προσωπικές σας συνταγές.
- Για να μαγειρέψετε ταυτόχρονα πολλά φαγητά, αρχίστε παρασκευάζοντας τα τρόφιμα που απαιτούν το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Βάλτε τα στο μπολ 1, κατόπιν σταδιακά προσθέστε τα άλλα μπολ με τα τρόφιμα που μαγειρεύονται γρηγορότερα.

EL

Παρασκευή κέικ

- Βάλτε το μίγμα του κέικ μέσα στη φόρμα κέικ, προσέχοντας να μην τη γεμίσετε υπερβολικά και να αποφύγετε το πιτσίλισμα με κάποιες συνταγές.
- Τοποθετήστε τη φόρμα κέικ μέσα στο μπολ - **fig.14**.
- Η φόρμα κέικ δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο φούρνο, το φούρνο μικροκυμάτων και την κατάψυξη.

Η φόρμα του κέικ πρέπει να τοποθετείται πάντοτε μέσα στο μπολ κάτω από το καπάκι. Ίσως να πρέπει να βουτυρώσετε τη φόρμα για κάποια μίγματα κέικ.

Αφαίρεση της φόρμας κέικ

Αν θέλετε να διατηρήσετε τα κέικ σας στο ψυγείο, περιμένετε πρώτα να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν να τα βάλετε στο ψυγείο.

- Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα γάντια.
- Αφαιρέστε το καπάκι με τη λαβή.
- Αφήστε να κρυώσει για μερικά λεπτά πριν να αφαιρέσετε τα κέικ σας.
- Σερβίρετε τα κέικ σας.

Συμβουλές και τεχνικές παρασκευής τροφίμων με ατμό

- Μην στιβάζετε πολλά τρόφιμα στα καλάθια ατμού. Αφήστε λίγο χώρο για να κυκλοφορεί ο ατμός όσο το δυνατόν περισσότερο.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα , χρησιμοποιήστε κομμάτια τροφίμων περίπου του ίδιου μεγέθους (όπως πατάτες, λαχανικά και στήθος κοτόπουλου) ώστε να μαγειρευτούν ταυτόχρονα. Το μέγεθος και το πάχος των τροφίμων θα τροποποιήσουν το χρόνο μαγειρέματος.
- Αποφύγετε να ανασηκώνετε το καπάκι για να ελέγχετε την πορεία του μαγειρέματος πολύ συχνά, καθώς έτσι γίνεται δυνατή η απώλεια ατμού και είναι δυνατό να παραταθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Αν οι συνταγές απαιτούν τη χρήση μεμβράνης, χρησιμοποιείτε πάντοτε τη μεμβράνη γενικής χρήσης που ενδείκνυται για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Η μεμβράνη συχνά χρησιμοποιείται για την αποτροπή του σχηματισμού υδρατμών και την καταστροφή ευαίσθητων τροφών, όπως οι κρέμες με αυγά. Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο, καθώς τείνει να αυξάνει το χρόνο μαγειρέματος στον ατμομάγειρα.
- Όταν επιλέγετε τροφές για παρασκευή στον ατμό, επιλέξτε τρόφιμα με το κατάλληλο μέγεθος για να χωρούν στο καλάθι ατμού, ειδικά αν μαγειρεύονται ολόκληρα, όπως τα ψάρια.
- Ελαφριά γεύση μπορεί να δοθεί στο φαγητό που μαγειρεύεται στον ατμό με την προσθήκη φρέσκων μυρωδικών, φετών λεμονιού ή πορτοκαλιού, σκόρδου ή κρεμμυδιού. Αυτά τα υλικά μπορούν να προστεθούν απευθείας στο φαγητό.
- Για να δώσετε περισσότερη γεύση σε πουλερικά, κρεατικά και ψάρια, χρησιμοποιήστε μαρινάδες, συνδυασμούς μυρωδικών και κρασιού ή σάλτσες ή μίγματα μπαχαρικών για μπάρμπεκιου.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά και φρούτα μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό χωρίς να αποψυχθούν. Όλα τα οστρακοειδή, τα πουλερικά και τα κρεατικά πρέπει να αποψυχθούν πριν να μαγειρευτούν στον ατμό.
- Για κάποιες συνταγές με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, όπως η παρασκευή παντεσπανιού στον ατμό, θα πρέπει να προσθέσετε περισσότερο κρύο νερό κατά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Να φοράτε πάντοτε πυρίμαχα γάντια όταν χειρίζεστε τα καλάθια ή τα μπολ ατμού κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα.

Συντήρηση και καθαρισμός

Καθαρισμός του ατμομάγειρα

- Βγάλτε τον ατμομάγειρα από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Αφήστε τον να κρυώσει εντελώς πριν να τον καθαρίσετε.
- Ελέγξτε αν ο ατμομάγειρας έχει κρυώσει εντελώς πριν να αδειάσετε το συλλέκτη χυμών και το δοχείο νερού.
- Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ξεβγάλετε και στεγνώστε.
- Όλα τα μέρη, εκτός από την ηλεκτροδοτούμενη βάση πλένονται με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων.

Μην βυθίζετε την ηλεκτρονική βάση στο νερό ούτε και να την ξεβγάζετε κάτω από τη βρύση.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, πραγματοποιείτε αφαλάτωση του ατμομάγειρα ανά 8 χρήσεις. Για να το πετύχετε αυτό:
  - Αφαιρέστε το συλλέκτη χυμών.
  - Χύστε 1 λίτρο κρύο νερό στο δοχείο νερού.
  - Προσθέστε 1 ποτήρι (περίπου 150 ml) λευκό ξύδι (διατίθεται σε καταστήματα ειδών μαγειρικής).
  - Αφήστε το να δράσει όλη νύχτα.
  - Ξεβγάλετε το εσωτερικό του δοχείου νερού πολλές φορές χρησιμοποιώντας ζεστό νερό.
  - Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα αφαίρεσης αλάτων.

Αποθήκευση

- Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού ανάποδα στο συλλέκτη χυμών.
- Τοποθετήστε τη φόρμα κέικ ανάποδα μέσα στο μπολ ρυζιού - **fig.15**.
- Τοποθετήστε το μπολ 1 ανάποδα επάνω στη βάση - **fig.16**.
- Βάλτε το μπολ 2 μέσα στο μπολ 3 και γυρίστε τα και τα δύο ανάποδα επάνω στη βάση - **fig.17**.
- Τοποθετήστε το καπάκι - **fig.18**.

Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να αποθηκευτούν μέσα στον ατμομάγειρα.

EL

Περιστατικά/ Λύσεις

Περιστατικό	Αιτία	Λύση
Διαφεύγει ατμός από τα πλαϊνά της συσκευής.	Τα μπολ δεν κλειδώνουν καλά μεταξύ τους.	Ελέγξτε αν τα μπολ έχουν τοποθετηθεί και στερεωθεί με τη σωστή σειρά. Βάλτε πρώτα το μπολ 1, κατόπιν το μπολ 2 και τέλος το μπολ 3.
Έβαλα τη συσκευή μου στην πρίζα, αλλά απενεργοποιήθηκε.	Ενεργοποιήσατε τη συσκευή πριν από λιγότερο από 2 λεπτά και εισήλθε σε κατάσταση αναμονής.	Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης μία φορά για να εγκαταλείψετε την κατάσταση αναμονής.
Διαφεύγει νερό από τη βάση.	Ενδέχεται να υπάρχει διαρροή γύρω από το θερμαινόμενο στοιχείο.	Πάρτε τη συσκευή σε ένα εγκεκριμένο Κέντρο Σέρβις.
Τα τρόφιμα δεν μαγειρεύονται τόσο γρήγορα όσο παλαιότερα.	Συσσώρευση αλάτων επάνω στο θερμαινόμενο στοιχείο.	Πραγματοποιήστε αφαλάτωση του θερμαινόμενου στοιχείου (δείτε παράγραφο για συντήρηση και καθαρισμό).

Kuvaus

1 Kansi
2 Höyrytyskorit
3 Valmistustasot
4 Kakkuvuoka
5 Riisikulho
6 Mehunkerääjä
7 Täyttöaukko
8 Vesisäiliö
9 Virransyöttöalusta
10 Käyttölaitteet
a Ohjelmavalitsin
b — valitsin
c Näyttö ja valmistusajat
d + valitsin
e Pakasteruokavalitsin ja ilmaisin
f Lämpimänäpidon ilmaisin
g Käynnistys/sammutusvalitsin start / stop

Valmistaminen

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista vesisäiliö hankaamattomalla sienellä - **fig.1** ja sähköalustan ulkopuoli.
- Pese kaikki irrotettavat osat (kulhot, riisikulho, mehunkerääjä, irrotettavat tasot, kansi, kakkuvuoka) lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa.
- Voit pestä kaikki osat astianpesukoneessa lukuunottamatta sähköalustaa.

Älä koskaan käytä hankausainetta, erityisesti lämmitys-elementillä. Älä koskaan upota sähköalustaa veteen.

Täytä vesisäiliö

Älä koskaan laita mitään maustetta tai muuta nestettä kuin vettä vesisäiliöön. Älä täytä vesisäiliötä laittamalla sitä suoraan vesihanan alle, käytä astiaa, jossa on nokka.

- Kaada kylmää vettä suoraan vesisäiliöön maksimitasoon saakka (1,5 litra) - **fig.2.**
- Käytä raikasta vettä joka käyttökerralla ja tarkista, että vesisäiliö on täytetty maksimitasoon saakka.

VARMISTA AINA, ETTÄ LAITTESSA ON VETTÄ ENNEN KÄYNNISTÄMISTÄ.

Irrotettavien osien kiinnitys

- Laita mehunkerääjä vesisäiliölle - **fig.3.**
- Napsauta telineet kulhoille - **fig.4.**
- Laita kulho(t) 1, 2 ja 3 mehukerääjälle - **fig.5.**
- Kiinnitä kansi.
- Kun käytät riisikulho- tai kakkuvuokalisävarusteita, aseta ne suoraan telineille kulhossa.
- Tarkasta, että kulhot on asennettu oikein.

Älä laita käsiä laitteen päälle, kun se on käynnissä, höyryä pääsee ulos kannen aukoista.

Valmistus

- Kytke laite sähköverkkoon: kuulet äänimerkin, joka ilmoittaa laitteen olevan kytketty sähköverkkoon. Valitun ohjelman väri vilkkuu. Näyttö ja ehdotettu valmistusaika vilkkuvat.
- Laita ohjelmavalitsin valitsemasi symbolin alle **- fig.6.**
- Ehdotettua valmistusaikaa voi säätää valitsimilla + ja −.
- Jos et tee mitään muuta, näyttö sammuu ja laite menee valmiustilaan 2 minuutin kuluttua.
- Paina valitsinta start / stop poistuaksesi valmiustilasta.

Älä laita käsiä laitteen päälle, kun se on käynnissä, höyryä pääsee ulos kannen aukoista.

Valitse valmistusaika

- Laitteessa on 6 valmistusohjelmaa, jotka on yhdistetty 6 eriväriseen ilmaisimeen:
  - **Ohjelma 1/SININEN:** Kala (asetus 15 min)
  - **Ohjelma 2/ORANSSI:** Lyhyen kypsytysajan vihannekset (asetus 20 min)
  - **Ohjelma 3/VIHREÄ:** Pitkän kypsytysajan vihannekset (asetus 30 min)
  - **Ohjelma 4/PURPPURA:** Liha (asetus 35 min)
  - **Ohjelma 5/KELTAINEN:** Riisi/kananmunat (asetus 40 min)
  - **Ohjelma 6/PUNAINEN:** Kakut (asetus 17 min)
- Ohjelman väri syttyy vilkkumaan **- fig.7.**
- OIetusajan säätö vilkkuu:
  - Jos olet tyytyväinen asetettuun aikaan, paina start / stop **- fig.8.**
  - Jos haluat muuttaa asetettua aikaa, paina valitsimia + ja −. Ja paina start / stop vahvistaaksesi valitun ajan.
- Valittu aika ja ohjelmavalo on nyt säädetty ja valmistus alkaa.
- Valmistuksen aikana jäljellä oleva aika lasketaan minuutteina ja sitten sekunteina viimeisen minuutin kuluessa.
- Kun valmistus on alkanut, voit säätää valmistusaikaa, koska haluat painamalla valitsimia + tai − ja vaihtamalla ohjelman.

Pitkä painallus valitsimelle + tai - nostaa tai laskee valmistusaikaa nopeammin.

FI

Lämpimänäpitotoiminto

Kun lämpimänäpitotoiminto on käynnissä mikään muu toimenpide ei ole mahdollinen paitsi sammutus tarvittaessa (painamalla valitsinta start / stop).

- Äänimerkki kuuluu kahdesti valmistusajan lopussa**- fig.9.**
- Lämpimänäpitoiminto käynnistyy automaattisesti valmistusajan lopussa ja ohjelman väri syttyy ja sammuu. Valitsin syttyy **- fig.10**.
- Lämpimänäpitoaika valmistuksen jälkeen näkyy.

Pakasteiden valmistus

Voit valmistaa pakastettuja vihanneksia ja hedelmiä sulattamatta niitä ensin.
Laite lisää automaattisesti 10 minuuttia
valmistusaikaa.

- Valitse valmistusohjelma.
- Paina valitsinta ❄ **- fig.11**
- Aika kasvaa automaattisesti sulatusta varten ja vilkkuu.
- Paina start / stop aloittaaksesi valmistuksen, aika on säädetty ja valmistus alkaa.
- Kun valmistus on alkanut, voit säätää valmistusaikaa, koska haluat painamalla valitsimia + tai − ja vaihtamalla ohjelman.

Valmistuksen aikana

Älä koske kuumia pintoja tai valmistettavaa ruokaa. Käytä kuumaa sietäviä käsineitä. Jos vettä ei ole jäljellä, laite lopettaa kuumentamisen.

- Jos haluat vaihtaa valmistusaikaa, paina valitsimia + tai −.
- Jos höyryä ei enää tule, laite vaatii lisää vettä. Lisää vettä kaatamalla kannen aukon kautta laitteen oikealla puolella **- fig.12**.
- Sinun ei tarvitse painaa uudestaan valitsinta start / stop, sillä laite käynnistyy uudestaan automaattisesti.

Ruoan ottaminen pois

- Ota kansi pois kädensijasta.
- Poista kulhot **- fig.13**.
- Tarjoile ruoka.

Käytä kuumuutta sietäviä käsineitä käsitellessäsi kulhoja ja kantta - fig.13.

Jos et tee mitään, näyttö sammuu ja laite menee valmiustilaan 2 minuutin kuluttua.
1 tunnin kuluttua lämpimänäpitotoi minnossa laite siirtyy valmiustilaan.
Valo sammuu.

- Jos haluat sammuttaa laitteen valmistuksen aikana, paina valitsinta start / stop.
- Lämpimänäpidon aikana on painettava valitsinta start / stop.
- Kun valmistus loppuu, se ilmenee valon ja ohjelmavalitsinnäytön nopealla vilkkumisella.
- Irrota laite sähköverkosta sen sammuttamiseksi kokonaan.

Valmistusaikataulukko

Valmistusajat kulholle 1 ovat vain ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella riippuen ruoan koosta, palasten välisestä tilasta, määrästä, omasta maustasi ja sähköverkon jännitteestä.

Vihannekset - hedelmät

FI

Vihannekset - lyhyt valmistusaika

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Viipaloidut porkkanat	Tuore	300 g	22-27 min
Sienet	Tuore	500 g	18-25 min
Pinaatti	Tuore	300 g	12-17 min
Paprikat	Tuore	250 g	18-25 min
Pienet sipulit	Tuore	250 g	15-20 min
Banaanit	Tuore	4	12-17 min
Persikat	Tuore	4	12-17 min
Omenat	Tuore	4	25-30 min

Vihannekset - hedelmät pitkä valmistusaika

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Artisokka	Tuore	1 keskikokoinen	45-55 min
Parsa	Tuore	550 g	30-34 min
Parsakaali	Tuore	500 g	25-35 min
Kaali	Tuore	600 g	30-35 min
Kukkakaali	Tuore	1 keskikokoinen	35-45 min
Vihreät pavut	Tuore	450 g	34-40 min
Purjot	Tuore	500 g	34-41 min
Herneet	Tuore	350 g	35-40 min
Perunat	Tuore	600 g	40-46 min
Kesäkurpitsat	Tuore	500 g	25-30 min
Päärynät	Tuore	4	25-30 min

Kala - äyriäiset

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Kalafileet	Tuore	350 g	12-14 min
Äyriäiset	Tuore	200 g	5-10 min
Turskafileet	Tuore	300 g	12-17 min
Lohi	Tuore	550 g	20-30 min

Liha - siipikarja

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Kanankoivet	Kokoliha	4	35-45 min
Broilerileike	Tuore	450 g	20-25 min
Kalkkunaleike	Tuore	400 g	20-26 min
Lampaankylkykset	Tuore	500 g	18-23 min
Porsaan file	Tuore	600 g	40-45 min
Makkarat	--	6	10-15 min

Kananmunat

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Pehmeät kananmunat	--	6	12-15 min
Kovat kananmunat	--	6	20-25 min

Riisi – Pasta – Vilja

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Valkoinen pitkäjyväinen riisi	150 g	300 ml	30 min

CAKE Kakut

Valmistaminen	Tyyppi	Määrä	Valmistusaika
Kesähedelmäkakku	--	6	25 min
Suklaakakku	--	6	23 min
Jogurttikakku	--	6	18 min
Provencen kakku	--	6	18 min
Porkkanakakku	--	6	18 min

- Voit valmistaa monia kakkureseptejä, keittokirjasta ja myös omia reseptejäsi.
- Kun valmistat monia ruokia samalla kertaa, aloita ruoilla, jotka vaativat pisimmän valmistusajan. Laita ne kulhoon 1 ja lisää sitten muut kulhot, joissa on ruokaa, joka valmistuu nopeammin.

FI

Kakkujen valmistus

- Laita kakkuseos kakkuvuokaan, älä täytä liikaa ja vältä roiskeita tietyissä resepteissä.
- Laita kakkuvuoka kulhoon **- fig.14.**
- Kakkuvuokaa ei saa laittaa uuniin mikroaaltouuniin tai pakastimeen.

Kakkuvuoka täytyy aina laittaa kulhoon kannen alle. Sinun on voideltava vuoka tietyille kakkuvalmisteille.

Kakkuvuoan ottaminen pois

Jos haluat säilyttää kakkuja jääkaapissa, odota, että ne ovat jäähtyneet huoneenlämpöön ennen laittoa jääkaappiin.

- Käytä kuumuutta kestäviä uunikäsineitä.
- Ota kansi pois kädensijasta pitäen.
- Anna jäähtyä muutama minuutti ennen kakun ottamista pois.
- Tarjoile kakut.

Höyrytysvinkkejä ja -tekniikoita

- Älä laita ruokaa liian tiukkaan höyrystyskoreihin. Jätä mahdollisimman paljon tilaa höyryn kiertoa varten.
- Paremman tuloksen saat, joka käytät ruokia, jonka palat ovat jokseenkin yhtä suuria (kuten perunoita, vihanneksia tai kanan rintapaloja), jotta ne voivat valmistua samaan aikaan. Ruoan koko ja paksuus vaikuttavat valmistusaikaan.
- Älä nosta kantta valmistuksen aikana liian usein, koska se päästää höyryn ulos ja voi pidentää valmistusaikaa.
- Jos resepti vaatii tuorekelmun käyttöä, käytä aina yleissopivaa tuorekelmua, joka sopii mikroaaltouuniin. Tuorekelmua käytetään usein estämään tiivistymistä ja arkojen ruokien, kuten munakastikkeen pilaantumista. Älä käytä folioita, sillä se pidentää valmistumisaikaa.
- Kun valitset höyrytettävää ruokaa, valitse sopivan kokoista ruokaa, joka mahtuu höyrytyskoriin, erityisesti, kun valmistat kokonaisia ruokia, kuten kalaa.
- Voit antaa höyrytetylle ruoalle hienostuneen aromin, jos lisäät tuoreita yrttejä, sitruunan tai appelsiinin viipaleita, valkosipulia ja sipulia. Nämä ainekset voi lisätä suoraan ruokaan.
- Saadaksesi lisää makua kanaan, lihaa ja kalaan, käytä marinadeja, yrttiseoksia ja viiniä tai grillikastiketta tai mausteseoksia.
- Pakastevihannekset ja -hedelmät voi höyrystää sulattamatta. Kaikki äyriäiset, kana ja lihaa täytyy sulattaa kunnolla ennen höyrystämistä.
- Jotkut pitkän valmistusajan vaativat reseptit, kuten höyrytetyt vanukkaat, vaativat kylmän veden lisäämistä höyrystämisen aikana.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun käsittelet koreja tai höyrytysastioita valmistuksen aikana tai sen jälkeen.

Huolto ja puhdistus

Höyrykeittimen puhdistus

- Irrota höyrykeitin aina käytön jälkeen verkkovirrasta.
- Anna sen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
- Tarkasta, että höyrykeitin on jäähtynyt kunnolla ennen mehunkerääjän ja vesisäiliön tyhjentämistä.
- Pese kaikki irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja pesuaineella, huuhtele ja kuivaa.
- Kaikki osat lukuunottamatta virransyöttöalustaa, voi pestä astianpesukoneessa.

Älä upota sähköalustaa veteen tai huuhtele sitä hanan alla. Älä käytä hankaavaa puhdistusainetta.

Kalkin poistaminen

- Jotta saat paremman tuloksen, poista kalkki aina 8 valmistuksen jälkeen. Tätä varten:
  - Irrota mehunkerääjä.
  - Kaada 1 litra kylmää vettä vesisäiliöön.
  - Lisää 1 lasi (noin 150 ml) kirkasta etikkaa (saatavissa kaupoista).
  - Jätä se poistamaan kalkkia yön yli.
  - Huuhtele vesisäiliö useita kertoja lämpimällä vedellä.
  - Älä käytä kalkinpoistoaineita.

Säilytys

- Laita riisikulho ylösalaisin mehunkerääjään.
- Laita kakkuvuoka ylösalaisin riisikulholle **- fig.15.**
- Laita kulho 1 ylösalaisin alustalle **- fig.16.**
- Laita kulho 2 kulhoon 3 ja käännä ne kaikki alustalle **- fig.17.**
- Laita kansi päälle **- fig.18**.

Kaikkia osia voi säilyttää höyrykeittimen sisällä.

Ongelmia / ratkaisu

FI

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Höyryä tulee ulos laitteen sivuilta.	Kulhot on kiinnitetty huonosti toisiinsa.	Tarkasta, että kulhot laitettu oikein ja kiinnitetty oikeassa järjestyksessä. Kiinnitä ensin kulho 1, sitten kulho 2 ja sitten kulho 3.
Kytkin laitteen päälle, mutta se sammui itsestään.	Kytkit laitteen päälle alle 2 minuuttia sitten ja se on mennyt valmiustilaan.	Paina käynnistys/sammutusvalitsinta kerran poistuaksesi valmiustilasta.
Vettä tulee ulos alustasta.	Mahdollinen vuoto lämmityselementin ympärillä.	Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
Ruoka ei valmistu yhtä nopeasti, kuin aikaisemmin.	Lämmityselementtiin on kertynyt kalkkia.	Poista kalkki lämmityselementistä (katso huoltoa ja puhdistusta käsittelevää kappaletta).

Beskrivelse

1 Lokk
2 Dampkurver
3 Kokebrett
4 Kakeform
5 Risbolle
6 Juiceoppsamler
7 Påfylling
8 Vanntank
9 Strømtilførselsbase
10 Kontroller
a Programvelger
b — knapp
c Skjerm med koketider
d + knapp
e «Frossen-mat»- knapp med indikator
f «Holde-maten-varm»-indikator
g Start/stopp-knapp start / stop

Forberedelse

Før første gangs bruk

- Vask vanntanken og utsiden av den elektriske basen med en ikke-slipende svamp **– fig.1.**
- Vask alle avtakbare deler (boller, risbolle, juiceoppsamler, løse brett, lokk, kakeform) med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk.
- Du kan vaske alle delene i oppvaskmaskin unntatt den elektriske basen.

Aldri bruk en gryteskrubb, spesielt på varmeelementet. Aldri senk den elektriske basen i vann.

Fyll vanntanken

Aldri ha krydder eller annen væske enn vann i vanntanken. Ikke fyll vanntanken ved å plassere den direkte under springen; bruk et litermål eller annet beger med tut.

- Hell kaldt vann direkte i vanntanken opp til maksimumsnivå (1,5 liter) **– fig.2**.
- Bruk friskt vann hver gang, og sjekk at vanntanken er fylt til maksimumsnivået.

ALLTID FORSIKRE DEG OM AT DET ER VANN I VANNTANKEN FØR DU SLÅR PÅ.

Sette på plass avtakbare deler

- Plasser juicesamleren på vanntanken **– fig.3.**
- Klips brettene på bollene **– fig.4.**
- Plasser bollen(e) 1, 2 og 3 på juiceoppsamleren **– fig.5.**
- Sett på lokket.
- Når du bruker risbolle- og kakeformtilbehøret, plasser det direkte på brettene i bollen.
- Sjekk at bollene er riktig plassert.

Bare 1 bolle kan brukes direkte på juiceoppsamleren.

Koking

- Koble til apparatet. Du vil høre en pipelyd som indikerer at det er koblet til ledningsnettet. Fargen for valgt program blinker. Skjermen med anbefalt koketid blinker.
- Plasser programvelgeren under symbolet for ditt valgte program **– fig.6.**
- Anbefalt koketid kan justeres med knappene + og –.
- Hvis du ikke foretar deg noe, vil skjermen slå seg av og apparatet vil gå inn i hvilemodus etter 2 minutter.
- Trykk på knappen start / stop for å gå ut av hvilemodus.

Ikke plasser hendene dine over apparatet under bruk fordi damp vil komme ut gjennom hullene i lokket.

Velg koketid

- Ditt apparat tilbyr 6 kokeprogrammer med hver sin fargeindikator:
  - **Program 1/BLÅ:** Fisk (forhåndsinnstilt 15 min.)
  - **Program 2/ORANSJE:** Grønnsaker med kort koketid (forhåndsinnstilt 20 min.)
  - **Program 3/GRØNN:** Grønnsaker med lang koketid (forhåndsinnstilt 30 min.)
  - **Program 4/LILLA:** Kjøtt (forhåndsinnstilt 35 min.)
  - **Program 5/GUL:** Ris/egg (forhåndsinnstilt 40 min.)
  - **Program 6/RØD:** Kake (forhåndsinnstilt 17 min.)
- Programmets farge lyser opp og blinker **– fig.7.**
- Standard tidsinnstilling blinker:
- Hvis du er fornøyd med forhåndsinnstilt tid, trykk start / stop **– fig.8.**
- Hvis du ønsker å endre forhåndsinnstilt tid, juster med knappene + og –, og trykk start / stop for å bekrefte valgt tid.
- Den valgte tiden og programlys er innstilt, og kokingen begynner.
- Under koking teller den gjenværende tiden ned i minutter og i sekunder det siste minuttet.
- Når koking har begynt, kan du justere koketiden når som helst ved å bruke knappene + og – og på den måten endre programmet.

Et langt trykk på + eller – berøringsskjermen lar deg øke eller redusere koketiden hurtigere.

NO

«Holde-varm»-funksjon

Mens «holde-varm»- funksjonen er i bruk, kan ingen andre funksjoner anvendes unntatt stopp når det er nødvendig (ved å trykke på knappen start / stop).

- Lydvarselet vil pipe to ganger ved slutten av koketiden **– fig.9.**
- «Holde-varm»-funksjonen starter automatisk ved slutten av koketiden og programfargen blinker på og av. Knappen vil lyse opp **– fig.10.**
- Forløpt «holde-varm»-tid siden koking vises.

Koking av frosne produkter

Det er mulig å koke frosne grønnsaker og frukt uten å tine dem. Apparatet legger automatisk 10 minutter til valgt koketid.

- Velg et kokeprogram.
- Trykk på knappen ❄ **– fig.11.**
- Tiden økes automatisk for tining og vil blinke.
- Trykk start / stop for å starte koking; Tiden er innstilt og koking begynner.
- Når koking har begynt, kan du justere koketiden når du vil ved å bruke knappene + eller − og på den måten endre programmet.

Under koketiden

Ikke rør varme overflater eller maten som kokes. Bruk varmebestandige hansker. Apparatet stopper å varme hvis det ikke er mer vann igjen.

- Hvis du ønsker å endre koketiden, trykk på knappene + eller −.
- Hvis det ikke er mer damp, trenger apparatet mer vann. Fyll på med mer vann ved å fylle på gjennom påfyllingshullet på høyre side av apparatet **– fig.12.**
- Du behøver ikke å trykke på knappen start / stop igjen, siden apparatet vil starte opp automatisk.

Fjerne maten

- Fjern lokket ved hjelp av håndtaket.
- Fjern bollene **– fig.13.**
- Server maten.

Bruk varmebestandige hansker til å håndtere bollene og lokkene – fig.13.

Hvis du ikke foretar deg noe, vil skjermen slås av og apparatet går i hvilemodus etter 2 minutter. Etter 1 time med «holde-varm»-funksjonen, vil apparatet gå inn i hvilemodus. Lysene slås av.

- Hvis du ønsker å stoppe apparatet under koketiden, trykk på knappen start / stop.
- Under «holde-varm»-funksjonen, trykk på knappen start / stop.
- Når kokingen stopper, er dette indikert ved at lyset og "programvalg"-skjemen blinker hurtig.
- Koble fra apparatet for å slå helt av.

Oversikt over koketider

Koketidene for bolle 1 er bare anslåtte tider. Tidene kan variere avhengig av størrelsen på matvarene, mellomrommet mellom varene, kvantiteten, individuell smak og spenningen på ledningsnettet.

Grønnsaker – frukt

Grønnsaker – frukt kort koketid

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Kuttede gulrøtter	Fersk	300 g	22-27 min
Sopp	Fersk	500 g	18-25 min
Spinat	Fersk	300 g	12-17 min
Paprika	Fersk	250 g	18-25 min
Små, hvite løk	Fersk	250 g	15-20 min
Bananer	Fersk	4	12-17 min
Fersken	Fersk	4	12-17 min
Epler	Fersk	4	25-30 min

Grønnsaker – frukt lang koketid

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Artisjokk	Fersk	1 mellomstor	45-55 min
Asparges	Fersk	550 g	30-34 min
Brokkoli	Fersk	500 g	25-35 min
Kål	Fersk	600 g	30-35 min
Blomkål	Fersk	1 mellomstor	35-45 min
Grønne bønner	Fersk	450 g	34-40 min
Purre	Fersk	500 g	34-41 min
Erter	Fersk	350 g	35-40 min
Poteter	Fersk	600 g	40-46 min
Squash	Fersk	500 g	25-30 min
Pærer	Fersk	4	25-30 min

Fisk – skalldyr

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Fiskefileter	Fersk	350 g	12-14 min
Skalldyr	Fersk	200 g	5-10 min
Seifilet	Fersk	300 g	12-17 min
Laks	Fersk	550 g	20-30 min

Kjøtt – fjærkre

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Kyllinglår	Hele, ferske	4	35-45 min
Kyllingsnitzel	Fersk	450 g	20-25 min
Kalkunsnitzel	Fersk	400 g	20-26 min
Lammekoteletter	Fersk	500 g	18-23 min
Svinefileter	Fersk	600 g	40-45 min
Pølser	--	6	10-15 min

Egg

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Bløtkokte egg	--	6	12-15 min
Hardkokte egg	--	6	20-25 min

Ris – Pasta – Kornprodukter

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Hvit, langkornet ris	150 g	300 ml	30 min

CAKE Kaker

Forberedelse	Type	Kvantitet	Koketid
Sommerfruktkake	--	6	25 min
Sjokoladekake	--	6	23 min
Yoghurtkake	--	6	18 min
Provencalkake	--	6	18 min
Gulrotkake	--	6	18 min

- Du kan lage mange kakeoppskrifter, inkludert de fra oppskriftsboken og dine egne, personlige oppskrifter.
- For å koke flere retter samtidig, begynn med å koke maten som har lengst koketid. Plasser den i bolle 1, og gradvis legg til andre boller med maten som koker hurtigere.

Kakebaking

- Ha kakeblandingen i kakeformen, unngå overfylling og søl med noen oppskrifter.
- Plasser kakeformen i bollen **– fig.14.**
- Kakeformen kan ikke puttes i stekeovnen, mikrobølgeovnen og fryseren.

Kakeformen må alltid settes i bollen under lokket. Det kan være nødvendig å smøre formen for noen kakeoppskrifter.

NO

Fjerning av kakeformen

Hvis du ønsker å oppbevare kakene i kjøleskapet, vent til de er kjølt ned til romtemperatur før du setter dem inn i kjøleskapet.

- Bruk varmebestandige grytehansker.
- Fjern lokket ved hjelp av håndtaket.
- La det kjøle ned i noen få minutter før du fjerner kakene.
- Server kakene.

Damp - tips og teknikker

- Ikke pakk maten for tett i dampkurvene. La det være rom for dampen til å sirkulere så mye som mulig.
- For best resultat, bruk mat i samme størrelse (slik som poteter, grønnsaker og kyllingbryst) slik at de koker likt. Størrelsen og tykkelsen av maten vil endre koketiden.
- Unngå å løfte på lokket for ofte under kokeprosessen fordi dette slipper ut damp og kan forlenge koketiden.
- Hvis oppskriften krever bruk av plastfolie, alltid bruk typen som er anvendelig i mikrobølgeovn. Plastfolie er ofte brukt for å hindre at kondens oppstår og ødelegger sarte matvarer slik som eggekrem. Alltid prøv å unngå plastfolie da dette kan øke koketiden.
- Når du velger mat til damping, velg passende størrelser til dampkurven, spesielt hvis det er hele stykker som skal kokes, slik som fisk.
- Svak aroma kan legges til dampet mat ved å tilsette friske urter, skiver av sitron, hvitløk og løk. Disse ingrediensene kan tilsettes direkte på maten.
- For å gi mer smak til fjærkre, kjøtt og fisk, anvend marinader, kombinasjoner av urter og vin, grillmarinade eller krydderblandinger.
- Frosne grønnsaker og frukt kan dampes uten opptining. Alle skalldyr, fjærkre og kjøtt må være helt opptint før damping.
- For noen oppskrifter med lang koketid, slik som sukkerbrød, behøver du å fylle på med mer kaldt vann under dampingen.
- Alltid bruk hansker ved håndtering av kurvene eller dampkoppene under og etter koking.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring av steameren

- Koble fra steameren etter bruk.
- La den avkjøles helt før rengjøring.
- Sjekk at steameren er helt avkjølt før juiceoppsamleren og vanntanken tømmes.
- Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk.
- Alle deler unntatt strømtilførselsbasen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke senk den elektriske basen i vann eller skyll den under springen. Aldri bruk slipende rengjøringsprodukter.

Avkalking av apparatet

- For det beste resultatet, avkalk steameren etter hver 8. gangs bruk.
  - Fjern juiceoppsamleren.
  - Hell 1 liter kaldt vann i vanntanken.
  - Tilsett 1 glass (ca. 150 ml) hvit eddik (tilgjengelig i jernvareforretninger).
  - La stå natten over.
  - Skyll innsiden av vanntanken flere ganger med varmt vann.
  - Ikke anvend andre avkalkingsprodukter.

Oppbevaring

- Plasser risbollen opp ned i juiceoppsamleren.
- Plasser kakeformen opp ned i risbollen **- fig.15.**
- Plasser bolle 1 opp ned på basen **- fig.16.**
- Ha bolle 2 i bolle 3 og sett alt på basen **- fig.17.**
- Plasser lokket på toppen **- fig.18.**

Alle deler kan oppbevares inni steameren.

Hendelse / Løsning

Hendelse	Årsak	Løsning
Det kommer damp ut fra sidene på apparatet.	Bollene låses dårlig på hverandre.	Sjekk at bollene er plassert og låst i korrekt rekkefølge.
Jeg koblet til apparatet, men det slo seg av selv.	Du slo på apparatet for mindre enn 2 minutter siden, og det gikk inn i hvilemodus.	Trykk på start/stopp-knappen én gang for å gå ut av hvilemodus.
Vann kommer ut av basen.	Det kan være en lekkasje rundt varmeelementet.	Ta med apparatet til et godkjent servicesenter.
Maten koker ikke så raskt som den gjorde før.	Avleiring av kalk på varmeelementet.	Avkalk varmeelementet (se avsnittet om vedlikehold og rengjøring).

NO

Beskrivning

1 Lock
2 Ångkorgar
3 Tillagningsbrickor
4 Kakform
5 Risskål
6 Uppsamlare
7 Öppning för påfyllning
8 Vattentank
9 Bas med strömförsörjning
10 Reglage
- a Programväljare
- b — -knapp
- c Skärm med tillagningstider
- d + -knapp
- e Frusen mat-knapp med indikator
- f Varmhållningsindikator
- g Start/stoppknapp start / stop

Förberedelse

Innan du använder apparaten första gången

- Rengör vattentanken med en mjuk svamp **- fig.1** samt utsidan av basen med strömförsörjning.
- Diska alla löstagbara delar (skålar, risskål, uppsamlare, löstagbara brickor, lock, kakform) med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka.
- Allt utom basen med strömförsörjning går att diska i maskin.

Använd inte stålull, särskilt inte på uppvärmningselementet. Sänk inte ned basen i vatten. Den innehåller elektronik.

Fyll vattenbehållaren

Häll inte kryddor eller annan vätska än vatten i vattentanken.

Fyll inte vattentanken under kranen, använd en kanna med pip.

- Häll kallt vatten direkt i vattentanken, upp till maxnivån (1,5 l) **- fig.2.**
- Använd nytt vatten varje gång och kontrollera att vattentanken är fylld till maxninvån.

KONTROLLERA ALLTID ATT DET FINNS VATTEN I VATTENTANKEN INNAN DU STARTAR APPARATEN.

Montera de löstagbara delarna

- Sätt uppsamlaren på vattentanken **- fig.3.**
- Fäst brickorna på skålarna **- fig.4.**
- Sätt skål 1, 2 och 3 på uppsamlaren **- fig.5.**
- Sätt på locket.
- Om du använder risskål eller kakform ska de ställas direkt på brickan i skålen.
- Kontrollera att skålarna är korrekt placerade.

Endast en skål kan användas direkt på uppsamlaren.

Tillagning

- Sätt i kontakten: ett pip anger att apparaten är ansluten till elnätet. Färgen för valt program blinkar. Skärmen med föreslagen tillagningstid blinkar.
- Placera programväljaren under symbolen för det program du väljer **- fig.6.**
- Du kan ändra föreslagen tillagningstid med knapparna + och −.
- Om du inte gör något mer släcks skärmen och apparaten går över i standby-läge efter 2 minuter.
- Tryck på knappen start / stop för att lämna standby-läget.

Håll ej händerna över apparaten när den är i gång, då ånga pyser ut genom hålen på locket.

Välja tillagningstid

- Den här apparaten erbjuder 6 tillagningsprogram kopplade till 6 färgindikatorer:
  - **Program 1/BLÅTT:** Fisk (förinställt på 15 min)
  - **Program 2/ORANGE:** Grönsaker med kort koktid (förinställt på 20 min)
  - **Program 3/GRÖNT:** Grönsaker med lång koktid (förinställt på 30 min)
  - **Program 4/LILA:** Kött (förinställt på 35 min)
  - **Program 5/GULT:** Ris/ägg (förinställt på 40 min)
  - **Program 6/RÖTT:** Kaka (förinställt på 15 min)
- Programfärgen lyser och blinkar **- fig.7.**
- Inställd standardtid blinkar:
  - Tryck på start / stop om du vill behålla den förinställda tiden **- fig.8.**
  - Ändra med knapparna + och − om du vill ändra den förinställda tiden och tryck på start / stop för att bekräfta vald tid.
- Tid och programfärg är nu inställda och tillagningen påbörjas.
- Under tillagningen räknas tiden ner i minuter och under den sista minuten, i sekunder.
- När tillagningen har börjat kan du ändra tillagningstiden när du vill. Använd knapparna + eller − och ändra.

Om du trycker och håller inne + eller – knappen en stund kan du öka eller minska tillagningstiden snabbare.

SV

Varmhållningsfunktion

Medan varmhållningsfunktionen är i drift går det inte att göra något annat, bara att avsluta den (tryck på knapp start / stop).

- Ljudindikatorn piper två gånger i slutet av tillagningstiden **- fig.9.**
- Varmhållningsfunktionen startar automatiskt i slutet av tillagningstiden och programfärgen blinkar. Knappen tänds **- fig.10.**
- Tid sedan maten blev klar visas.

Tillaga frusna livsmedel

Det går att tillaga frusna grönsaker och frukter utan att behöva tina dem innan.
Apparaten lägger automatiskt på 10 minuter på den inställda tillagningstiden.

- Välj ett tillagningsprogram.
- Tryck på knappen ❄ **- fig.11**.
- Tiden förlängs automatiskt för tining och blinkar.
- Tryck på start / stop för att börja tillaga; tiden anges och tillagningen börjar.
- När tillagningen har börjat kan du justera tillagningstiden när du vill. Använd knapparna + eller − och ändra.

Under tillagningstiden

Rör inte varma ytor eller den mat som tillagas.
Använd grytvantar.
Om vattnet är slut upphör värmen i apparaten.

- Tryck på knapparna + eller − om du vill ändra tillagningstiden.
- Om det inte kommer någon ånga behöver du fylla på vatten i apparaten. Tillsätt vatten genom att hälla det i påfyllnadshålet på höger sida på apparaten **- fig.12.**
- Du behöver inte trycka på start / stop igen, apparaten startar automatiskt.

Ta ur maten

- Ta av locket i handtaget.
- Ta av skålarna **- fig.13.**
- Servera maten.

Använd grytvantar när du tar i skålar och lock - fig.13.

Stänga av apparaten

• Om du inte gör något mer släcks skärmen och apparaten går över i standby-läge efter 2 minuter. Efter 1 timmas varmhållning går apparaten över i standby-läge. Lamporna släcks.

- Tryck på start / stop om du vill stänga av apparaten under tillagningstiden.
- Under varmhållningen trycker du på start / stop.
- När tillagningen avslutas anges det genom att lampan och "programväljar"-skärmen blinkar snabbt.
- Dra ur kontakten om du vill stänga av apparaten helt.

Tabell över tillagningstider

Tillagningstider för skål 1 är ungefärliga. Tiden kan bero på storleken på livsmedlen, hur mycket plats det är emellan livsmedlen, mängd, personlig smak och spänningen i ditt vägguttag.

Grönsaker – frukt

Grönsaker – frukt, kort tillagningstid

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Skivade morötter	Färsk	300 g	22-27 min
Svamp	Färsk	500 g	18-25 min
Spenat	Färsk	300 g	12-17 min
Paprika	Färsk	250 g	18-25 min
Smålök	Färsk	250 g	15-20 min
Banan	Färsk	4	12-17 min
Persika	Färsk	4	12-17 min
Äpple	Färsk	4	25-30 min

SV

Grönsaker – frukt, lång tillagningstid

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Kronärtskocka	Färsk	1 medelstor	45-55 min
Sparris	Färsk	550 g	30-34 min
Broccoli	Färsk	500 g	25-35 min
Kål	Färsk	600 g	30-35 min
Blomkål	Färsk	1 medelstor	35-45 min
Haricots verts	Färsk	450 g	34-40 min
Purjolök	Färsk	500 g	34-41 min
Gröna ärter	Färsk	350 g	35-40 min
Potatis	Färsk	600 g	40-46 min
Zucchini	Färsk	500 g	25-30 min
Päron	Färsk	4	25-30 min

Fisk – Skaldjur

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Fiskfiléer	Färsk	350 g	12-14 min
Skaldjur	Färsk	200 g	5-10 min
Pollockkotlett	Färsk	300 g	12-17 min
Lax	Färsk	550 g	20-30 min

Kött – Fågel

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Kycklingben	Hel, färsk	4	35-45 min
Kycklingschnitzel	Färsk	450 g	20-25 min
Kalkonschnitzel	Färsk	400 g	20-26 min
Lammkotlett	Färsk	500 g	18-23 min
Fläskfilé	Färsk	600 g	40-45 min
Korv	--	6	10-15 min

Ägg

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Löskokt	--	6	12-15 min
Hårdkokt	--	6	20-25 min

Ris – Pasta – Spannmål

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Långkornigt ris	150 g	300 ml	30 min

Kakor

Förberedelse	Typ	Mängd	Tillagningstid
Somrig fruktkaka	--	6	25 min
Chokladkaka	--	6	23 min
Yoghurtkaka	--	6	18 min
Provençalsk kaka	--	6	18 min
Morotskaka	--	6	18 min

- Du kan baka många olika sorters kakor, både från receptboken och efter dina egna recept.
- Om du vill laga flera saker samtidigt och få dem klara samtidigt behöver du börja med den som tar längst tid. Lägg ingredienserna i skål 1, och sätt sedan på följande skålar allteftersom, med den mat som tillagas snabbare.

Baka

- Häll kaksmeten i kakformen, undvik att hälla i för mycket smet så att det rinner över kanten.
- Placera kakformen i skålen **- fig.14.**
- Kakformen tål inte ugn, mikrovågsugn eller frys.

Kakformen måste alltid vara i skålen under lock. För vissa kakor krävs att du smörar formen.

SV

Ta ur kakformen

Om du vill förvara färdig kaka i kylen bör du vänta tills den svalnat innan du sätter in den i kylen.

- Använd grytvantar.
- Ta av locket i handtaget.
- Låt svalna några minuter innan du tar ut kakorna.
- Servera!

Tips och tekniker när du ångkokar

- Lägg inte ingredienserna för tätt i ångkorgarna. Lämna utrymme så att ångan kan cirkulera så fritt som möjligt.
- Ha ungefär samma storlek på allt som ska tillagas (t.ex. potatis, grönsaker och kycklingbröst) så att de blir klara samtidigt. Storlek och tjocklek på maten påverkar tillagningstiden.
- Undvik att lyfta locket för ofta eftersom det leder till ångförlust och kan förlänga koktiden.
- Om ett recept anger att plastfilm ska användas bör du använda den typ som lämpar sig för användning i mikrovågsugn. Plastfilm används ofta för att förhindra att kondens bildas och förstör känslig mat som brylépudding. Undvik att använda aluminiumfolie, det förlänger tillagningstiden.
- När du väljer mat som ska ångas är det bra att välja lämplig storlek som passar i korgarna, särskilt om den ska tillagas hel, som fisk.
- Färska örter kan ge smak till ångad mat, även skivor av citron, apelsin, vitlök eller lök. De ingredienserna kan läggas direkt på maten.
- Om du vill ha mer smak på fågel, kött och fisk kan du använda marinader, kombinationer av örter och vin, barbecuesåser eller kryddblandningar.
- Frusna grönsaker och frukter kan ångas utan att först tinas. Skaldjur, fågel och kött måste vara helt tinade före ångkokning.
- För vissa recept med lång tillagningstid, som ångkokt pudding, måste du fylla på med mer vatten under tillagningen.
- Använd alltid grytvantar när du hanterar korgar eller skålar under eller efter tillagning.

Underhåll och rengöring

Rengöra ångkokaren

- Dra ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du gör ren den.
- Kontrollera att ångkokaren har svalnat helt innan du tömmer uppsamlaren och vattenbehållaren.
- Diska alla löstagbara delar med hett vatten och diskmedel, skölj och torka.
- Alla delar utom basen går att diska i maskin.

Sänk inte ned basen i vatten eller skölj den under kranen.

Använd inte slipande rengöringsmedel.

Avkalkning

- Bäst resultat får du om du kalkar av apparaten efter var 8:e användning. Gör så här:
  - Ta av uppsamlaren.
  - Häll 1 l vatten i vattenbehållaren.
  - Tillsätt 1 glas (ca 150 ml) vitvinsvinäger.
  - Låt stå över natten.
  - Skölj ur vattenbehållaren med varmt vatten flera gånger.
  - Använd inte andra avkalkningsprodukter.

Förvaring

- Placera risskålen upp och ner i uppsamlaren.
- Placera kakformen upp och ner i risskålen **- fig.15.**
- Placera skål 1 upp och ner på basen **- fig.16.**
- Lägg skål 2 i skål 3 och vänd alltihop på basen **- fig.17.**
- Sätt på locket överst **- fig.18.**

Alla delar kan förvaras inuti apparaten.

Problem/lösning

Problem	Orsak	Lösning
Ångan pyser ut från sidorna på apparaten.	Skålarna är inte korrekt ihopmonterade.	Kontrollera att skålarna sitter i rätt ordning och att de är korrekt monterade. Sätt på skål 1 först, sedan skål 2 och sist skål 3.
Jag satte i kontakten men apparaten stängdes av av sig själv.	Du satte på apparaten för mer än 2 minuter sedan och den har övergått i standby-läge.	Tryck på start/stoppknappen så lämnar den standby-läge.
Det läcker vatten ur basen.	Det kan finnas en läcka nära uppvärmningselementet.	Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter.
Det tar längre tid att tillaga maten än tidigare.	Kalkrester på uppvärmningselementet.	Kalka av uppvärmningselementet (se stycket om rengöring och underhåll).

SV

Beskrivelse

1 Låg
2 Dampkurve
3 Kogeplader
4 Kageform
5 Risskål
6 Saftopsamler
7 Påfyldningsåbning
8 Vandbeholder
9 Sokkel med strømforsyning
10 Betjeningsknapper
- **a** Programvælger
- **b** — knap
- **c** Skærm med tilberedningstider
- **d** + knap
- **e** Knap til frossen mad med indikator ❄
- **f** Indikator for holde-varm-funktion
- **g** Start/Stop-knap start / stop

Klargøring

Før første ibrugtagning

- Rengør vandbeholderen og det udvendige af den elektroniske sokkel med en ikke-skurende svamp **- fig.1.**
- Vask alle aftagelige dele (skåle, risskål, saftopsamler, aftagelige plader, dæksel, kageform) med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør.
- Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine undtagen den elektroniske sokkel.

Brug aldrig en skuresvamp, især ikke på varmeelementet. Nedsænk aldrig den elektroniske sokkel i vand.

Fyld vandbeholderen

Fyld aldrig sauce eller anden væske end vand i vandbeholderen.

Fyld ikke vandbeholderen ved at anbringe den direkte under vandhanen; brug en beholder med tud.

- Hæld koldt vand direkte i vandbeholderen op til maksimumniveauet (1,5 liter) **- fig.2.**
- Brug rent vand ved hver anvendelse, og kontroller, at vandbeholderen er fyldt helt op til maksimumniveauet.

KONTROLLER ALTID, AT DER ER VAND I VANDBEHOLDEREN, FØR DU TÆNDER FOR APPARATET.

Montering af de aftagelige elementer

- Placer saftopsamleren på vandbeholderen **- fig.3.**
- Klips pladerne fast på skålene **- fig.4.**
- Placer skålen/skålene 1, 2 og 3 på saftopsamleren **- fig.5.**
- Sæt låget på.
- Når du bruger risskålen og kageformen, skal du placere dem direkte på pladerne i skålen.
- Kontroller, at skålene er korrekt placeret.

Der kan kun bruges 1 skål direkte på saftopsamleren.

Tilberedning

- Tilslut apparatet til stikkontakten: du vil høre et bip, som angiver, at det er tilsluttet elnettet. Farven på det valgte program blinker. Skærmen med den foreslåede tilberedningstid blinker.
- Placer programvælgeren under symbolet for det valgte program **- fig.6.**
- Den foreslåede tilberedningstid kan justeres med knapperne + og −.
- Hvis du ikke foretager dig yderligere, vil skærmen slukke, og apparatet vil skifte til standby efter 2 minutter.
- Tryk på knappen start / stop for at forlade standby-tilstand.

Anbring ikke hænderne oven over apparatet, når det er i brug, da der kommer damp ud af hullerne i låget.

Valg af tilberedningstid

- Apparatet tilbyder 6 tilberedningsprogrammer, som er forbundet med 6 farveindikatorer:
  - **Program 1/BLÅ:** Fisk (forudindstillet til 15 minutter)
  - **Program 2/ORANGE:** Grøntsager med kort kogetid (forudindstillet til 20 minutter)
  - **Program 3/GRØN:** Grøntsager med lang kogetid (forudindstillet til 30 minutter)
  - **Program 4/VIOLET:** Kød (forudindstillet til 35 minutter)
  - **Program 5/GUL:** Ris/æg (forudindstillet til 40 minutter)
  - **Program 6/RØD:** Kage (forudindstillet til 17 minutter)
- Programfarven tændes og blinker **- fig.7.**
- Standardtidsindstillingen blinker:
  - Hvis du er tilfreds med den forudindstillede tid, trykker du på start / stop **- fig.8.**
  - Hvis du ønsker at ændre den forudindstillede tid, skal du justere den ved hjælp af knapperne + og −, og trykke på start / stop for at bekræfte den indstillede tid.
- Den valgte tid og det valgte programlys er nu indstillet, og tilberedningen begynder.
- Under tilberedningen nedtælles den resterende tid i minutter, og i det sidste minut i sekunder.
- Selv om tilberedningen er begyndt, kan du til enhver tid justere tilberedningstiden ved hjælp af knapperne + eller − og ændre programmet.

Med et langt tryk på den berøringsfølsomme plade med + eller – kan du hurtigere øge eller mindske tilberedningstiden.

DA

Holde-varm-funktion

Når holde-varm-funktionen er i gang, er andre handlinger ikke mulige bortset fra stop, når det er nødvendigt (ved at trykke på knappen start / stop).

- Lydindikatoren vil bippe to gange, når tilberedningstiden er gået **- fig.9**
- Holde-varm-funktionen aktiveres automatisk, når tilberedningstiden er gået og programfarven blinker. Knappen vil blive tændt **- fig.10**.
- Holde-varm-tiden siden afslutning af tilberedningen vises.

Tilberedning af frosne madvarer

Det er muligt at tilberede frosne grøntsager og frugt uden at tø dem op først.
Apparatet føjer automatisk 10 minutter til den valgte tilberedningstid.

- Vælg et tilberedningsprogram.
- Tryk på knappen ❄ **- fig.11**.
- Tiden til optøning tilføjes automatisk og blinker.
- Tryk på start / stop for at begynde tilberedningen; tiden indstilles og tilberedningen starter.
- Selv om tilberedningen er begyndt, kan du til enhver tid justere tilberedningstiden ved hjælp af knapperne + eller − og ændre programmet.

Under tilberedningen

Rør ikke ved de varme flader eller ved de fødevarer, der tilberedes. Brug varmebestandige handsker. Hvis der ikke er mere vand tilbage, vil apparatet holde op med at varme.

- Hvis du ønsker at ændre tilberedningstiden, skal du trykke på knapperne + eller −.
- Hvis der ikke er mere damp, skal der fyldes mere vand på apparatet. Tilføj vand ved at hælde det gennem påfyldningshullet i højre side af apparatet **- fig.12.**
- Det er ikke nødvendigt at trykke på knappen start / stop igen, da apparatet automatisk vil starte igen.

Sådan tages fødevarerne af

- Tag låget af ved hjælp af håndtaget.
- Fjern skålene **- fig.13.**
- Server maden.

Brug varmebestandige handsker til at håndtere skåle og låg - fig.13.

Hvis du ikke foretager dig yderligere, vil skærmen slukke og apparatet vil skifte til standby efter 2 minutter. Efter 1 time på holde-varm-funktion vil apparatet skifte til standby. Lysene slukkes.

- Hvis du ønsker at stoppe apparatet under tilberedningen, skal du trykke på knappen start / stop.
- Tryk på knappen start / stop under holde-varm-funktionen.
- Når tilberedningen stopper, angives det ved hurtig blinken af lyset og programvælgerskærmen.
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten for at slukke helt.

Tabel over tilberedningstider

Tilberedningstiden for skål 1 er kun vejledende. Tiderne kan variere afhængigt af størrelsen af fødevarerne, mellemrummet mellem dem, mængderne, din personlige smag og strømforsyningsspændingen.

Grøntsager og frugt

Grøntsager og frugt med kort kogetid

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Gulerødder i skiver	Frisk	300 g	22-27 minutter
Champignon	Frisk	500 g	18-25 minutter
Spinat	Frisk	300 g	12-17 minutter
Peberfrugt	Frisk	250 g	18-25 minutter
Små hvide løg	Frisk	250 g	15-20 minutter
Bananer	Frisk	4	12-17 minutter
Ferskner	Frisk	4	12-17 minutter
Æbler	Frisk	4	25-30 minutter

Grøntsager og frugt med lang kogetid

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Artiskok	Frisk	1 af gennemsnitlig størrelse	45-55 minutter
Asparges	Frisk	550 g	30-34 minutter
Broccoli	Frisk	500 g	25-35 minutter
Kål	Frisk	600 g	30-35 minutter
Blomkål	Frisk	1 af gennemsnitlig størrelse	35-45 minutter
Grønne bønner	Frisk	450 g	34-40 minutter
Porrer	Frisk	500 g	34-41 minutter
Grønærter	Frisk	350 g	35-40 minutter
Kartofler	Frisk	600 g	40-46 minutter
Squash	Frisk	500 g	25-30 minutter
Pærer	Frisk	4	25-30 minutter

Fisk og skaldyr

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Fiskefileter	Frisk	350 g	12-14 minutter
Skaldyr	Frisk	200 g	5-10 minutter
Steaks af sej	Frisk	300 g	12-17 minutter
Laks	Frisk	550 g	20-30 minutter

Kød og fjerkræ

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Kyllingelår	Hele friske	4	35-45 minutter
Kyllingeschnitzel	Frisk	450 g	20-25 minutter
Kalkunschnitzel	Frisk	400 g	20-26 minutter
Lammekoteletter	Frisk	500 g	18-23 minutter
Svinemørbrad	Frisk	600 g	40-45 minutter
Pølser	--	6	10-15 minutter

Æg

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Blødkogte æg	--	6	12-15 minutter
Hårdkogte æg	--	6	20-25 minutter

Ris – Pasta – Korn

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Hvid langkornet ris	150 g	300 ml	30 minutter

CAKE Kager

Tilberedning	Type	Mængde	Kogetid
Kage med sommerfrugter	--	6	25 minutter
Chokoladekage	--	6	23 minutter
Yoghurtkage	--	6	18 minutter
Provencalsk kage	--	6	18 minutter
Gulerodskage	--	6	18 minutter

- Du kan tilberede en række kageopskrifter inklusiv opskrifterne i opskriftsbogen, samt dine egne personlige opskrifter.
- For at tilberede flere forskellige retter samtidigt, skal du begynde med at tilberede de fødevarer, som kræver længst tilberedningstid. Anbring dem i skål 1, og tilføj derpå efterhånden de andre skåle med de fødevarer, som kræver kortere tilberedningstid.

Bagning af kager

- Anbring kagedejen i kageformen, undgå overfyldning og spild med visse opskrifter.
- Anbring kageformen i skålen **- fig.14**.
- Kagepladen må ikke komme i ovnen, mikrobølgeovnen eller dybfryseren.

Kagepladen skal altid anbringes i skålen under låget.
Det kan være nødvendigt at smøre formen ved visse former for kagedej.

DA

Sådan tages kageformen ud

Hvis du ønsker at opbevare kagerne i køleskabet, skal du vente, indtil de er afkølet til stuetemperatur, før du sætter dem i køleskabet.

- Brug varmebestandige ovnhandsker.
- Tag låget af ved hjælp af håndtaget.
- Lad kagerne køle af i et par minutter, før du tager dem ud.
- Server kagerne.

Tips og teknikker for dampkogning

- Pak ikke fødevarerne for tæt i dampbeholderne. Efterlad plads, så dampen kan cirkulere så meget som muligt.
- For at opnå de bedste resultater skal der benyttes stykker af nogenlunde samme størrelse som f.eks. kartofler, grøntsager og kyllingebryster, så de har samme tilberedningstid. Størrelsen og tykkelsen af fødevarerne vil ændre kogetiden.
- Undgå at løfte på låget for at kontrollere fødevarernes tilstand for ofte, da der derved slipper damp ud, hvilket kan forlænge kogetiden.
- Hvis opskriften kræver brug af plastfolie, skal du altid benytte den type, som egner sig til brug i mikrobølgeovne. Plastfolie bruges ofte til at forhindre kondensdannelse og ødelæggelse af sarte fødevarer som f.eks. cremesauce med æg. Undgå at benytte plastfolie, da det har tendens til at øge damptiden.
- Ved valg af fødevarer til dampkogning skal du vælge størrelser, der passer til dampbeholderen, især hvis de skal tilberedes hele som f.eks. fisk.
- Der kan tilføres den dampede mad subtile smagsstoffer ved at tilføje friske krydderier, skiver af citron eller appelsin, hvidløg og løg. Disse ingredienser kan tilføjes direkte i maden.
- For at give fjerkræ, kød og fisk mere smag kan du bruge marinader, kombinationer af krydderurter og vin eller barbecue-saucer eller krydderiblandinger.
- Frosne grøntsager og frugt kan dampkoges uden forudgående optøning. Alle skaldyr og alt fjerkræ og kød skal tøs helt op før dampning.
- Ved visse opskrifter med lang kogetid som f.eks. visse dampkogte kageopskrifter skal du fylde op med mere koldt vand under dampningen.
- Brug altid ovnhandsker, når du håndterer kurve eller dampskåle under eller efter tilberedning.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring af dampkogeren

- Tag dampkogerens stik ud af stikkontakten efter brug.
- Lad den køle helt af før rengøring.
- Kontroller, at dampkogeren er kølet helt af, før du tømmer saftopsamleren og vandbeholderen.
- Vask alle de aftagelige dele ved hjælp af varmt vand og opvaskemiddel, skyl og tør.
- Alle dele undtagen soklen med strømforsyningen kan vaskes i opvaskemaskine.

Nedsænk ikke den elektroniske sokkel i vand, og skyl den ikke under vandhanen. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Afkalkning af apparatet

- For at opnå de bedste resultater skal dampkogeren afkalkes for hver 8. brug. Sådan gør du:
  - Fjern saftopsamleren.
  - Hæld 1 liter koldt vand i vandbeholderen.
  - Tilføj 1 glas (ca. 150 ml) eddike (fås hos materialisten).
  - Lad apparatet afkalke natten over.
  - Skyl det indvendige af vandbeholderen gentagne gange med varmt vand.
  - Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.

Opbevaring

- Anbring risskålen med bunden opad i saftopsamleren.
- Anbring kageformen med bunden opad på risskålen **- fig.15.**
- Anbring skål 1 med bunden opad på soklen **- fig.16.**
- Anbring skål 2 inden i skål 3 og vend det hele om på soklen **- fig.17.**
- Anbring låget øverst **- fig.18.**

Alle dele kan opbevares inden i dampkogeren.

Problemer / Løsning

Problem	Årsag	Løsning
Der slipper damp ud fra siderne af apparatet.	Skålene er ikke ordentligt blokeret mellem hinanden.	Kontroller, at skålene er placeret og anbragt i den rigtige rækkefølge. Anbring først skål 1, derpå skål 2 og til sidst skål 3.
Jeg satte apparatet i stikkontakten, men det slukkede af sig selv.	Du tændte for apparatet for mindre end 2 minutter siden, og det er gået i standby-tilstand.	Tryk på start/stop-knappen én gang for at forlade standby-tilstand.
Der kommer vand ud af soklen.	Der kan være en lækage rundt om varmeelementet.	Bring apparatet til et godkendt servicecenter.
Fødevarerne bliver ikke tilberedt så hurtigt, som de plejer.	Der har samlet sig kalk på varmeelementet.	Afkalk varmeelementet (se afsnittet Vedligeholdelse og rengøring).