

morphy richards®

intellisteam™



Food Steamer

Please read and keep these instructions

GB

Cuiseur vapeur

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Dampfgarer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

Panela a Vapor

Leia e guarde estas instruções

P

Vaporiera

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

Dampkoger

Læs og gem denne vejledning

DK

Ångkokare

Läs och spara denna bruksanvisning

S

Urządzenie do gotowania na parze

Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

Parní hrnec

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je

CZ

Parný hrniec

Prečítajte si tieto pokyny a dodržiavajte ich

SLK



www.morphyrichards.com



HEALTH AND SAFETY

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Do not use outdoors or near water.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.

Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Personal safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- **WARNING:** To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- **WARNING:** Extreme caution must be used when moving the steamer when containing hot food, water, or other hot liquids.
- Appliances must not be immersed.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is over-filled, boiling water may be ejected which can scald.

Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lids off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any steamer parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not leave it in a damp and corrosive environment.
- Do not switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

Treating scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

Should the fuse in the mains plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: This appliance must be earthed.

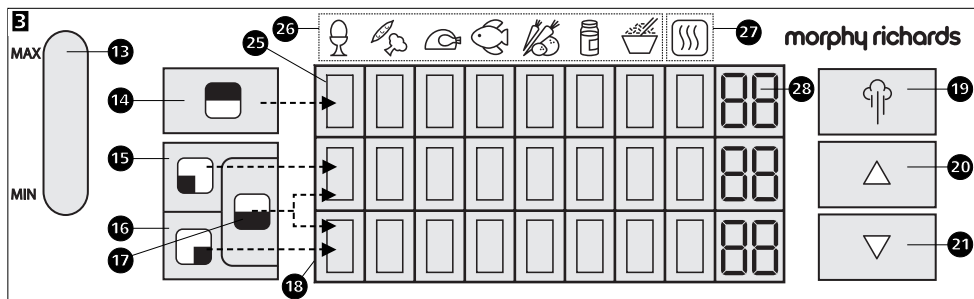
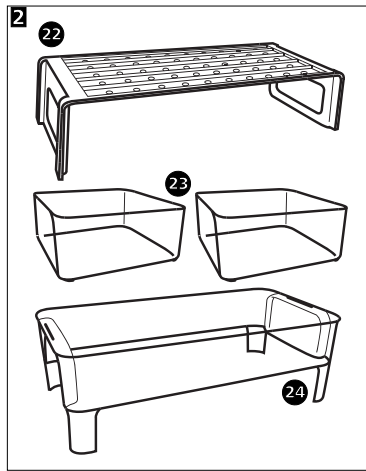
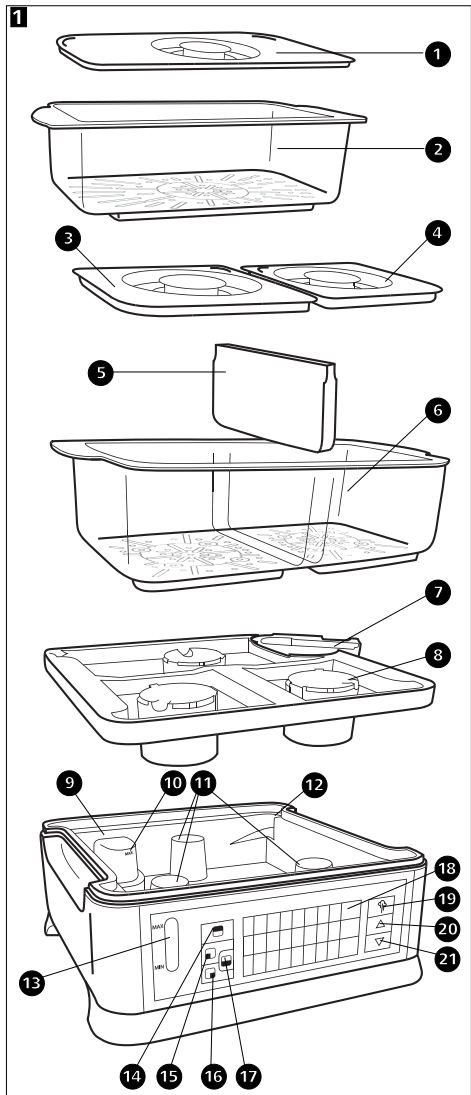
INTRODUCTION

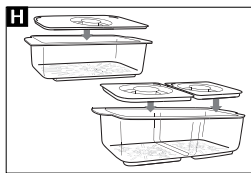
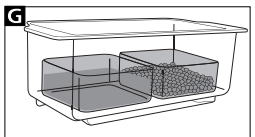
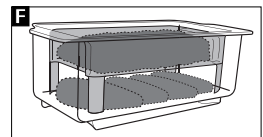
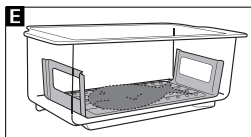
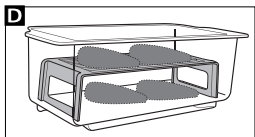
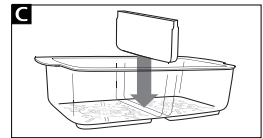
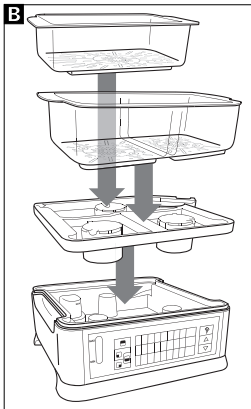
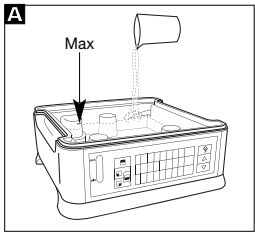
Thank you for your recent purchase of the Intellisteam.

Please read this instruction booklet carefully to ensure you get the best performance from your new product.

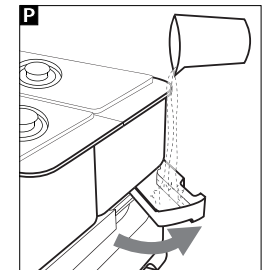
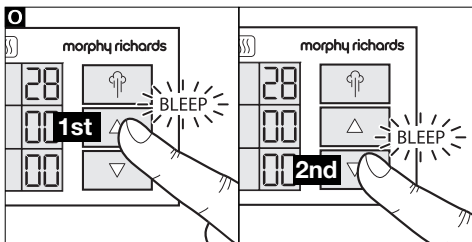
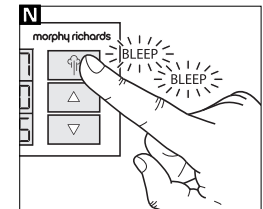
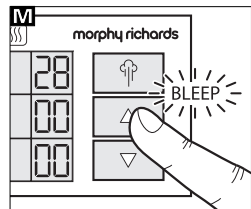
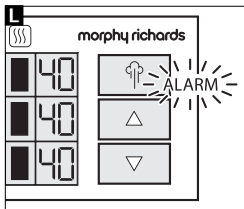
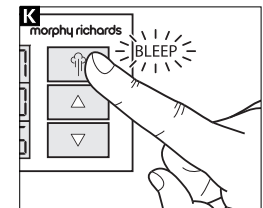
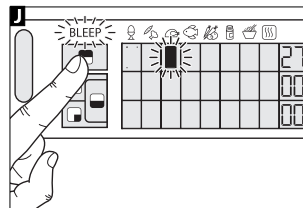
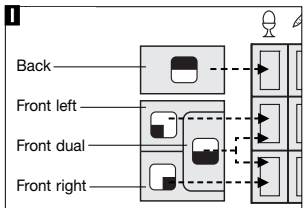
GB







- GB
- F
- D
- P
- I
- DK
- S
- PL
- CZ
- SLK



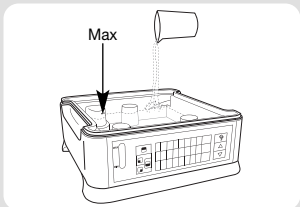


intelisteam

Easy set-up guide

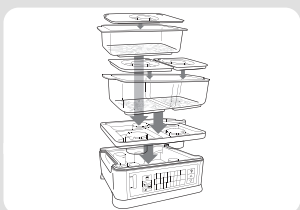
Please also refer to the main instruction booklet, which contains important safety information and more detail on how to use Intelisteam.

1



Fill the water reservoir with cold water to the maximum level. This will produce enough steam to cook for approximately 60 minutes.

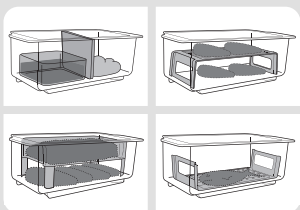
2



Assemble the appliance, fitting the drip tray and then the containers.

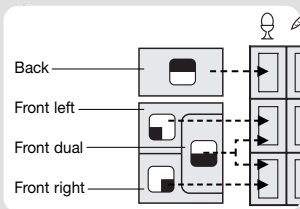
GB

3



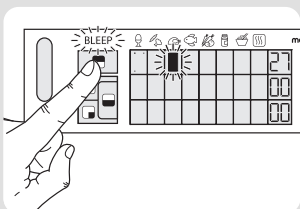
Place food directly into the containers before setting the timer. Use the divider wall for the front container if cooking two different types of food. Use the accessories if required, see suggestions.

4



Plug into the electrical socket. Set the time for each container, using the corresponding heater buttons.

5



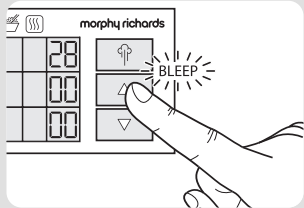
Press the heater button until the rectangle appears under the food type you are cooking. The pre-set cook time will appear in the timer column.

- Soft boiled eggs**, 16 mins
- Leaf/pod veg**, 15 mins
- Chicken**, 27 mins
- Fish**, 20 mins
- Root veg**, 35 mins
- Sauce**, 30 mins
- Rice**, 42 mins

Cut and keep

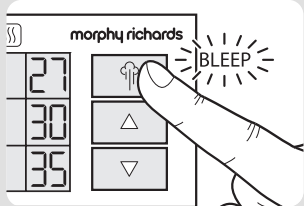


6



The pre-set cook time is based on cooking four portions (see 'Cooking guide' for portion and specific food type adjustments). To adjust the time, press the upwards and downwards arrows.

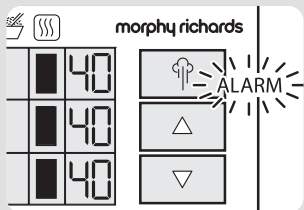
7



To begin cooking, press the steam button once. One bleep will sound.

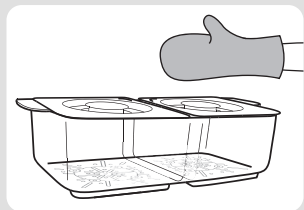
To save adjusted times for future use, hold the steam button down for two seconds, until a second bleep is heard.

8



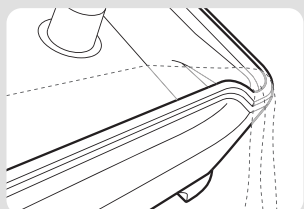
The container with the longest cook time will begin steaming first. The timer counts down so all food finishes together. After cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop the keep warm function, press the steam button.

9



WARNING: Use oven gloves to remove the lids and containers, ensuring the lids are tilted to direct the steam away from you. Do not remove the drip tray until it is completely cooled.

10



Pour away excess water from the main base unit, using the pouring lip at the back.

The containers, lids, accessories and drip tray may be washed in a dishwasher.



Features 1

- 1 Back lid
- 2 Back container
- 3 Front left lid
- 4 Front right lid
- 5 Front container removable divider wall
- 6 Front container
- 7 External water top-up
- 8 Drip tray
- 9 Main base unit / water reservoir
- 10 Maximum water level indicator
- 11 Heaters
- 12 Pouring lip
- 13 Water level gauge
- 14 Back heater button
- 15 Front left heater button
- 16 Front right heater button
- 17 Front dual heater button
- 18 Display screen (see page 7)
- 19 Steam button
- 20 Increase steam time button
- 21 Decrease steam time button

Accessories 2

- 22 Food plinth
- 23 2 x sauce trays
- 24 Rice tray

BEFORE USE

Before using Intellisteam for the first time, wash all parts except the main base unit 9.

USING

FILLING THE WATER RESERVOIR A

- Fill the water reservoir 9 with cold water to the maximum level indicated 10. This will produce enough steam to cook for approximately 60 minutes.
- The system is designed for cold water only. Do not add any other liquids or add anything to the water.

Fitting the drip tray and containers B

- 1 Fit the drip tray 8 to the main base, aligning the steam vents with the heaters 11.
- 2 Fit the front 6 and back 2 containers to the drip tray, aligning them above the steam vents in the drip tray.

USING THE ACCESSORIES TO ARRANGE YOUR FOOD BEFORE COOKING

- Place food directly into the containers or use accessories as required. The accessories are very versatile and can be used in a number of ways (see C, D, E, F, G).

Front container removable divider wall

- Use the divider wall 5 if cooking foods with different cook times. Alternatively, use the front container as one large container C.

Food plinth

- Use in the front or back container.
- Use the plinth 22 in raised position to place food on and below D.
- Alternatively, use the plinth upside down to place food on, using the legs as handles for easy removal E.

Rice Tray

- Use in the front or back container.
- Use for cooking rice or pasta. Other foods may be cooked in the space below the rice tray F.

Sauce Trays

- Use in the front or back container.
- Use for cooking sauce, peas or small portions of rice G.
- **IMPORTANT: If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry separately so that the juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.**
- Once food is arranged, place all lids 1 3 4 back on the containers H.

Display screen features B

- 13 Water level gauge
- 14 Back heater button
- 15 Front left heater button
- 16 Front right heater button
- 17 Front dual heater button
- 18 Display screen
- 19 Steam button
- 20 Increase steam time button
- 21 Decrease steam time button
- 25 Digital rectangle icons
- 26 Food symbols
- 27 Keep warm symbol
- 28 Timer column (minutes)

GB





Setting timer using pre-set cook times

- 1 Plug into the electrical socket.
- 2 Set the time for each container using the corresponding heater buttons. If using the front container with the divider wall, use the separate right and left heater buttons.
If using as one large container, use the dual heater button **I**.
- 3 Press the heater button to move the rectangle **25** until it appears under the required food symbol (refer to food symbols guide **26**). A beep will sound each time the heater button is pressed. The cook time for each food symbol will appear in the timer column. Repeat this process for each container, the rectangle will flash to indicate your last setting **J**.
 - If using the back container for foods with different cook times, set the timer to the longest cook time. Alternatively, stop the appliance during cooking and add the food with the shortest cook time.
- 4 Press the steam button **19** once to begin cooking. A beep will sound and the display screen and steam button will illuminate brightly until cooking and keep warm finishes. The timer will count down from the longest cook time so everything finishes together **K**.
 - When cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop, press the steam button once. After 40 minutes, the keep warm function will automatically turn off **L**. Always check there is water in the water reservoir when using the keep warm function.

Food symbols guide **26**



Soft boiled eggs,

pre-set time: 16 minutes



Leaf & Pod vegetables,

pre-set time: 15 minutes



Chicken,

pre-set time: 27 minutes



Fish,

pre-set time: 20 minutes



Root vegetables,

pre-set time: 35 minutes



Sauce,

pre-set time: 30 minutes



Rice,

pre-set time: 42 minutes



Keep warm **27**,

pre-set time: 40 minutes

Pre-set times are a guide and based on approximately 4 portions. Refer to cooking guide for portion and specific food type adjustments.

Adjusting the timer

The timer can be adjusted for portion sizes and specific food types (see cooking guide) or to suit your personal preferences.

- 1 Press the heater button until the rectangle appears under the food symbol you want to adjust.
- 2 Press the upwards arrow button to increase the cook time or the downwards arrow button to decrease the cook time. Each time the arrow button is pressed, a beep will sound and the time will increase/decrease by one minute **IV**.
- 3 Repeat the process for each container as required.

Saving time adjustments

To save your personal time adjustments for future use, hold down the steam button for two seconds. One beep will sound, indicating steaming has begun, the second beep indicates your time adjustments have been saved **N**.

- If you do not want to save your personal time settings for future use, press the steam button once to start cooking.

Reverting back to pre-set times

- 1 Plug into the electrical socket.
- 2 Before pressing any other buttons, hold down the increase steam time button for 2 seconds until a beep is heard. Repeat for the decrease steam time button **O**.
- Intellisteam is now set to the original pre-sets.

To cook rice

- 1 Add rice to the rice tray. For every 75g of rice, add 122ml of cold water and stir.
- 2 Set the time using the pre-set time for rice or adjust if required.

To stop steaming during cooking

- To stop steaming, press the steam button once. The alarm will sound and the illuminated display screen and steam button will dim.
- To re-start steaming, press the steam button once. A beep will sound and cooking will start from when it stopped.

Keep warm function

When cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop, press the steam button once. After 40 minutes the keep warm function will automatically turn off.

Always check there is water in the water reservoir when using the keep warm function. To check the water level, use the external water gauge **13** and fill using the external water top-up **7 P**.





External water top-up during cooking

- If steaming for a long period, it may be necessary to add extra water. The water level can be checked using the external water gauge.
- To fill, fully extend the external water top-up **7** and slowly pour cold water through it using a suitable jug **P**.

Boil dry alarm

- If water in the water reservoir reaches unsafe levels, an alarm will sound, the digital display will flash, and cooking will stop automatically.

Immediately add more cold water by slowly pouring through the external water top-up.

To restart cooking, press the steam button once. Cooking will restart from when it stopped.

Removing food from the steamer

- **WARNING: Use oven gloves to remove the lids and containers, ensuring the lids are tilted to direct the steam away from you. Do not remove the drip tray until it is completely cooled.**

COOKING HINTS AND TIPS

- For best results, use pieces of food that are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
- Do not crowd food in the containers or rice bowl. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always completely thaw first.
- Meat, poultry and seafood can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices.

GB





COOKING GUIDE

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, and the amount of food. Portion sizes per person are a guide only.



Meat / Poultry (pre-set time: 27 mins)

Protein from meat and poultry may leave white residue on meat and poultry when cooked.

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions
Chicken breast (whole boneless)	18 mins x1 (150g / 6oz)	20 mins x2 (300g / 11oz)	25 mins x3 (450g / 16oz)	27 mins x4 (600g / 21oz)
Duck breast (whole boneless)	18 mins x1 (150g / 6oz)	20 mins x2 (300g / 11oz)	25 mins x3 (450g / 16oz)	27 mins x4 (600g / 21oz)
Chicken drumsticks	20 mins	20 mins	30 mins	30 mins
Turkey escalope	11 mins x1 (100g / 4oz)	15 mins x2 (200g / 7oz)	20-25 mins x3 (300g / 10oz)	20-25 mins x4 (400g / 14oz)
Pork fillet	20 mins 80g / 3oz	20 mins 160g / 6oz	25 mins 250g / 9oz	30 mins 400g / 14oz
Lamb steaks	20 mins x1 (100g / 4oz)	20 mins x2 (200g / 7oz)	23 mins x3 (300g / 10oz)	23-27 mins x4 (400g / 14oz)
Lamb leg	20 mins x1 (100g / 4oz)	20 mins x2 (200g / 7oz)	25 mins x3 (300g / 10oz)	25-30 mins x4 (400g / 14oz)
Lamb rump steaks	20 mins x1 (100g / 4oz)	20 mins x2 (200g / 7oz)	25 mins x3 (300g / 10oz)	25-30 mins x4 (400g / 14oz)
Sausages	15 mins x3 (170g / 6oz)	15 mins x6 (340g / 12oz)	17 mins x9 (500g / 18oz)	22-30 mins x12 (680g / 24oz)







Fish / Shellfish (pre-set time: 20 mins)

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions
Thick fillet of fish	15 mins 125g / 5oz	15 mins 250g / 9oz	20 mins 375g / 13oz	20 mins 500g / 18oz
Thin fillet of fish	13 mins 100g / 4oz	13 mins 200g / 7oz	15 mins 300g / 10oz	16 mins 400g / 14oz
Whole fish	23 minutes for 1 whole fish (220g)			
Mussels	10 mins 200g / 7oz	10-12 mins 400g / 14oz	12-13 mins 600g / 21oz	15-17 mins 800g / 28oz
King prawns (raw)	10 mins 100g / 4oz	13 mins 200g / 7oz	15 mins 300g / 10oz	15-17 mins 400g / 14oz
Scallops	10 mins x3 (70g / 3oz)	10 mins x6 (150g / 5oz)	12 mins x9 (230g / 8oz)	13 mins x12 (300g / 10oz)









Leaf and Pod Vegetables (pre-set time: 15 mins)

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Asparagus	15 mins 60g / 2oz	12-15 mins 120g / 5oz	15 mins 180g / 6oz	15-17 mins 240g / 8oz
Broad beans	15 mins 50g / 2oz	15 mins 100g / 4oz	20 mins 150g / 6oz	20 mins 200g / 7oz
Broccoli	20 mins 60g / 2oz	20 mins 120g / 5oz	22-25 mins 180g / 6oz	25-27 mins 240g / 8oz
Cabbage	15 mins 50g / 2oz	15 mins 100g / 4oz	15-20 mins 150g / 6oz	20 mins 200g / 7oz
Cauliflower florets	30 mins 100g / 4oz	30 mins 200g / 7oz	30 mins 300g / 10oz	30 mins 400g / 14oz
Courgette	15 mins 60g / 2oz	15 mins 120g / 5oz	15 mins 180g / 6oz	15 mins 240g / 8oz
Green beans	20 mins 50g / 2oz	20 mins 100g / 4oz	20-23 mins 150g / 6oz	25 mins 200g / 7oz
Leeks	15 mins 70g / 3oz	15 mins 140g / 6oz	15 mins 210g / 7oz	15-17 mins 280g / 9oz
Mange tout	12-15 mins 50g / 2oz	12-15 mins 100g / 4oz	15 mins 150g / 6oz	15 mins 200g / 7oz
Mushrooms	13-15 mins 50g / 2oz	13-15 mins 100g / 4oz	13-15 mins 150g / 6oz	15 mins 200g / 7oz
Peas (fresh)	10 mins 60g / 2oz	10 mins 120g / 5oz	10 mins 180g / 6oz	10-12 mins 240g / 8oz
Peas (frozen)	10 mins 60g / 2oz	10 mins 120g / 4oz	10 mins 180g / 6oz	10-12 mins 240g / 8oz
Peppers	15 mins 80g / 3oz	15 mins 160g / 6oz	15 mins 240g / 8oz	15-17 mins 320g / 10oz
Spinach	15 mins 60g / 2oz	15 mins 120g / 5oz	15 mins 180g / 7oz	15 mins 240g / 8oz
Sprouts	20 mins 100g / 4oz	20 mins 200g / 7oz	25 mins 300g / 10oz	25-30 mins 400g / 14oz
Sweet corn (canned)	12-13 mins 80g / 3oz	15 mins 160g / 6oz	17 mins 240g / 8oz	18-20 mins 320g / 10oz
Sweet corn (frozen)	15 mins 80g / 3oz	15 mins 160g / 6oz	17 mins 240g / 8oz	18-20 mins 320g / 10oz
Tomatoes	10 mins 120g / 5oz	10-15 mins 240g / 8oz	15 mins 360g / 13oz	15 mins 400g / 14oz

GB







Root vegetables (pre-set time: 35 mins)

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Butternut squash	15 mins 100g / 4oz	15 mins 200g / 7oz	20 mins 300g / 10oz	20-25 mins 400g / 14oz
Carrots	30 mins 100g / 4oz	30 mins 200g / 7oz	30 mins 300g / 10oz	30 mins 400g / 14oz
Celeriac	20 mins 100g / 4oz	20 mins 200g / 7oz	20 mins 300g / 10oz	20 mins 400g / 14oz
New potatoes	28 mins 180g / 6oz	30 mins 350g / 12oz	32 mins 530g / 19oz	35 mins 760g / 27oz
Old potatoes	30 mins 180g / 6oz	30 mins 350g / 12oz	32 mins 530g / 19oz	33-35 mins 760g / 27oz
Onions (small whole)	20 mins x2	20 mins x4	20 mins x6	20 mins x8
Swede	30 mins 100g / 4oz	30-32 mins 200g / 7oz	35 mins 300g / 10oz	35-40 mins 400g / 14oz
Sweet corn (whole cobs)	30 mins for 1 whole cob (250g / 9oz)		30 mins for 2 whole cobs (500g / 18oz)	







Rice / Pasta / Noodles (pre-set time: 42 mins)





Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 	Hints and Tips
Easy cook rice	30 mins 75g / 3oz	30 mins 150g / 6oz	35 mins 225g / 8oz	42 mins 300g / 10oz	Add 112ml of cold water per 75g portion of rice, and stir.
White long grain rice	30 mins 75g / 3oz	30 mins 150g / 6oz	40 mins 225g / 8oz	40 mins 300g / 10oz	Add 112ml of cold water per 75g portion of rice, and stir.
White basmati rice	30 mins 75g / 3oz	30 mins 150g / 6oz	35 mins 225g / 8oz	45 mins 300g / 10oz	Add 112ml of cold water per 75g portion of rice, and stir.
Bulgar wheat	20 mins 75g / 3oz	27 mins 150g / 6oz	30 mins 225g / 8oz	30 mins 300g / 10oz	Add 100ml of water per portion
Couscous	15 mins 75g / 3oz	17 mins 150g / 6oz	20 mins 225g / 8oz	25 mins 300g / 10oz	Add 65ml of water per portion
Ready-to-Wok Noodles	10 mins 1 pack (125g / 5oz)	10 mins 2 packs (250g / 9oz)	10-15 mins 3 packs (375g / 13oz)	10-15 mins 4 packs (500g / 18oz)	Add 1 tbsp of cold water per portion, and stir
Egg noodles	20 mins 1 sheet (60g / 2oz)	20 mins 2 sheets (120g / 5oz)	27 mins 3 sheets (180g / 7oz)	27 mins 4 sheets (240g / 8oz)	Make sure water covers noodles
Pasta	30 mins 75g / 3oz	35 mins 150g / 6oz	Too large to fit in the rice container	Too large to fit in the rice container	Make sure water covers pasta



Eggs (pre-set time: 16 mins)

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Soft boiled	11 mins x1	12 mins x2	14 mins x3	16 mins x4
Hard boiled	18 mins x1	20 mins x2	22 mins x3	23-24 mins x4

Fruit

Food type	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Pears	20 mins x1	20-25 mins x2	25 mins x3	22-30 mins x4
Bananas (in skin)	15 mins x1	20 mins x2	25 mins x3	30 mins x4
Apples	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4

GB



RECIPES

Enjoy our delicious weekly recipe plan. Visit our website for recipes and more information about intellisteam.

MONDAY

Sesame Salmon Noodles and Steamed Greens with Coconut Milk and Sweet Chilli Sauce

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 20 minutes

Serves: 4

Ingredients:

- 4 x 125g (5oz) salmon fillets
- 4 tsp toasted sesame oil
- 1 tsp sesame seeds
- 2 x 150g packs of medium or thick ready-to-wok noodles
- 4 tbsp hot vegetable stock

Vegetables:

- 150g (6oz) sugar snap peas or mangetout, halved
- 6 spring onions, thinly sliced
- 1 carrot, cut into fine strips

Sauce:

- 300ml (1/2 pint) coconut milk
- 2 tbsp sweet chilli sauce
- 1 tsp grated fresh root ginger
- 1 tbsp chopped fresh coriander

Method:

- 1 Brush salmon fillets with sesame oil and then sprinkle with sesame seeds. Arrange in the back container. Empty 2 packs of noodles into the rice tray and position above the salmon. Add vegetable stock to the noodles.
- 2 Position the divider wall in the front container. Mix the vegetables together and put into the compartment.
- 3 Pour coconut milk into the sauce tray and stir in sweet chilli sauce, ginger and coriander. Place the tray in the remaining compartment.
- 4 Set time for the salmon and noodles using the fish pre-set (20 mins). Set time for the sauce using the sauce pre-set (30 mins) then adjust to 18 mins. Set time for the vegetables using the leaf and pod vegetable pre-set (15 mins).

Cooks tip:

- Stir noodles before serving.
- If you prefer crunchier vegetables, adjust the pre-set time.
- Fish can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent surface protein.

TUESDAY

Maple-glazed Chicken with Corn-on-the-cob and Crushed Butternut Squash

Preparation time: 15 minutes, plus marinating

Cooking time: 35 minutes

Serves: 4

Ingredients:

- 4 skinless, boneless chicken breasts
- Finely grated zest and juice of 1 small orange
- 2 tbsp maple syrup
- 1/4 tsp dried chilli flakes
- Salt and freshly ground black pepper

Rice:

- 250g (9oz) white and wild rice
- 1 tsp vegetable stock powder

Vegetables:

- 2 corn-on-the-cob, cut in half
- 1 medium butternut squash, peeled, deseeded and cut into chunks
- 15g (1/2 oz) butter
- 2 tsp finely chopped fresh rosemary

Method:

- 1 Put chicken breasts into a non-metallic bowl and add orange zest, orange juice, maple syrup and chilli flakes. Season with a little salt and plenty of black pepper. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- 2 Arrange the chicken breasts in the back container. Put rice and vegetable stock powder into the rice tray. Position the rice tray above the chicken and add 250ml (9fl oz) of cold water to the rice, stirring to mix.
- 3 Position the divider wall in the front container. Put four pieces of corn-on-the-cob in one compartment and the butternut squash in the remaining compartment.
- 4 Set time for the chicken and rice using the chicken pre-set (27 mins) then adjust to 35 minutes. Set time for the corn-on-the-cob using the root vegetable pre-set (35 mins) then adjust to 30 minutes. Set time for butternut squash using the root vegetable pre-set (35 mins) then adjust to 25 minutes.
- 5 When cooked, add butter and rosemary to butternut squash and crush lightly with a fork.

Cooks tip:

- Chicken can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent surface protein.



**WEDNESDAY****Sweet Red Peppers stuffed with Leeks and Feta Cheese with Spring Onions and Pine Nut Couscous****Preparation time:** 25 minutes**Cooking time:** 25 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

- 4 Sweet (long) red peppers, tops removed
- 1 small leek, finely chopped
- 1 tbsp chopped fresh parsley
- 2 tbsp olive oil
- 25g (1oz) finely grated parmesan cheese
- 25g (1oz) fresh bread crumbs
- 100g (4oz) feta cheese, finely crumbled
- Salt and freshly ground black pepper

Couscous:

- 200g (7oz) couscous
- 2 tsp vegetable stock powder
- 4 spring onions, finely chopped
- 25g (1oz) pine nuts

To garnish:

- Parsley sprigs

Method:

- 1 Split peppers lengthways, taking care not to cut in half. Remove the core and seeds. Mix together leek, parsley and olive oil, then add parmesan cheese and bread crumbs. Mix in crumbled feta cheese, then season with a little salt and plenty of black pepper. Stuff the mixture into the peppers.
- 2 Remove the divider wall from the front container and place the peppers inside.
- 3 Position the rice tray in the back container. Add couscous and 265ml of cold water. Stir in stock powder, spring onions and pine nuts.
- 4 Set time for couscous using the rice pre-set (42 mins) then adjust to 25 minutes. Set time for the peppers (using the front dual heater button) using the leaf and pod vegetable pre-set (15 mins) then adjust to 20 minutes.
- 5 When cooked, allow to stand for 5 minutes. Fluff up the couscous with a fork. Garnish with parsley sprigs.

THURSDAY**Tikka Masala Chicken with Zesty Cardamom Rice****Preparation time:** 10 minutes, plus marinating**Cooking time:** 42 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

- 4 tbsp low fat natural yogurt
- 2 tbsp chicken tikka masala curry paste
- 2 tbsp chopped fresh coriander
- 4 skinless, boneless chicken breasts, chopped into chunks
- Salt and freshly ground black pepper

Rice:

- 300g (11oz) basmati rice
- 2 tsp vegetable stock powder
- 2 strips pared lemon zest
- 6 green cardamom pods, lightly crushed

To garnish:

- Lime wedges and coriander sprigs

Method:

- 1 Spoon yoghurt, curry paste and coriander into a large non metallic bowl. Mix well, add chicken chunks and stir to coat. Season with a little salt and pepper, then cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- 2 Position the rice tray in the back container. Add rice and 450 ml (16 fl oz) of cold water. Stir in stock powder. Put strips of pared lemon zest on top and sprinkle in cardamom pods.
- 3 Remove the divider wall from the front container. Tip the chicken with it's marinade into the container and make sure the mixture is well spread out.
- 4 Set time for the rice using the rice pre-set (42 mins). Set time for the chicken (using the front dual heater button) using the chicken pre-set (27 mins).
- 5 Serve garnished with lime wedges and coriander sprigs.

Cooks tip:

- Chicken can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent marinade from staining containers.

GB





FRIDAY

Steamed Halibut with Lemon & Thyme Dressing.

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 35 minutes

Serves: 4

Ingredients:

- 4 x 125g (5oz) halibut fillets, skinned (or use Pacific cod)
- 15g (1/2oz) butter
- 4 small thyme sprigs
- Salt and freshly ground black pepper

Vegetables:

- 750g (1lb 11oz) small new potatoes
- 2 leeks, thinly sliced
- 1 large carrot, sliced into fine strips
- 150g (6oz) fine green beans, trimmed and halved

Sauce:

- 50g (2oz) butter
- Finely grated zest and juice of 1 lemon
- 1 tbsp fresh thyme leaves

Method:

- 1 Arrange fish fillets in the back container. Place a small knob of butter on top of each one and arrange thyme sprigs on top. Season with a little salt and pepper.
- 2 Position the divider wall in the front container. Put potatoes into one compartment. Mix vegetables together and put in the remaining compartment.
- 3 For the sauce, put butter, lemon zest, lemon juice and thyme leaves into the rice tray and position above the fish.
- 4 Set time for the fish and sauce using the fish pre-set (20 mins). Set time for the potatoes using the root vegetables pre-set (35 mins). Set time for the vegetables using the leaf and pod vegetables pre-set (15 mins).

Cooks tip:

- If you prefer crunchier vegetables, adjust the pre-set time.
- Fish can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent surface protein.

SATURDAY

Hoisin Duck with Egg Noodles and Steamed Chinese-spiced Vegetables.

Preparation time: 10 minutes, plus marinating

Cooking time: 27 minutes

Serves: 4

Ingredients:

- 4 skinless duck breasts, thinly sliced
- 4 tbsp hoisin sauce

Noodles:

- 180g (3 sheets) medium egg noodles

Vegetables:

- 350g pack fresh stir-fry vegetables
- 2 heads pak choi, broken into separate leaves
- 1 tbsp toasted sesame oil
- Pinch of Chinese 5-spice powder
- 1 tsp sesame seeds

To garnish:

- 4 spring onions, thinly sliced

Method:

- 1 Toss sliced duck breasts in hoisin sauce. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- 2 Tip the duck breasts and any marinade into the back container. Position the rice tray above the duck and add noodles and 250 ml (9 fl oz) of cold water.
- 3 Remove the divider wall from front container. In a large bowl, toss the stir-fry vegetables, pak choi, toasted sesame oil and Chinese 5-spice powder together and tip into the front container.
- 4 Set time for the duck and noodles using the chicken pre-set (27 mins). Set time for the vegetables (using the front dual heater button) using the leaf and pod vegetable pre-set (15 mins).
- 5 Serve sprinkled with sesame seeds and garnish with spring onions.

Cooks tip:

- Stir noodles before serving.
- Duck can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent surface protein.



**SUNDAY****Lamb with oregano and Tomato with Mint & Lemon Baby Potatoes****Preparation time:** 20 minutes, plus marinating**Cooking time:** 35 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

- 4 x 110-125g (4-5oz) lamb leg or lamb rump steaks
- 1 tbsp olive oil
- 1 large garlic clove, crushed
- 2 tbsp tomato puree
- 1 tsp dried oregano
- Salt and freshly ground black pepper

Potatoes:

- 750g (1lb 11oz) baby new potatoes, scrubbed
- 1 tbsp olive oil
- 1 tsp finely grated lemon zest
- 2 mint sprigs

Carrots:

- 400g (14oz) carrots, sliced
- 1/2 tsp cumin seeds (optional)
- 10g (1/3 oz) butter

To garnish:

- Mint sprigs

Method:

- 1 Put lamb steaks into a non metallic bowl and add the olive oil, garlic, tomato puree and oregano. Season with salt and pepper, then toss to coat. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- 2 Put the lamb steaks in the back container.
- 3 Position the divider wall in the front container. Toss potatoes in olive oil and lemon zest, then tip the compartment and add mint sprigs. Place carrots in remaining compartment, sprinkle with cumin seeds (if using) and put butter on top.
- 4 Set time for the lamb using the chicken pre-set (27 mins). Set time for the carrots using the root vegetable pre-set (35 mins) then adjust to 30 minutes. Set time for the potatoes using the pre-set for root vegetables (35 mins).
- 5 Serve garnished with mint sprigs.

Cooks tip:

- Lamb can be wrapped and cooked in cooking foil to retain juices and prevent surface protein.

SUNDAY TREAT!**Ginger and Banana Sponge Pudding with Sticky Toffee Sauce****Preparation time:** 25 minutes**Cooking time:** 42 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

- 75g (3oz) butter, plus extra for greasing
- 75g (3oz) light muscovado sugar
- 2 medium eggs, beaten
- 1/2 tsp vanilla extract
- 75g (3oz) self-raising flour
- 1/2 tsp ground ginger
- Pinch of salt
- 1 large ripe banana, mashed
- 2 pieces stem ginger in syrup, plus 4 tbsp of syrup from the jar

Sauce:

- 3 tbsp golden syrup
- 25g (1oz) butter
- 25g (1oz) light muscovado sugar

To serve:

- Vanilla ice-cream or custard

Method:

- 1 In a large mixing bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Gradually beat in eggs, then stir in vanilla. Sift in flour, ground ginger and salt, and fold in, using a large metal spoon. Stir in the mashed banana.
- 2 Butter 2 x 200ml (7 fl oz) individual pudding basins. Slice stem ginger and place it in the bottom of the basins, spooning 1 tbsp of syrup into each one. Spoon over the creamed mixture and level the tops. Cover tightly with pieces of buttered foil.
- 3 Arrange the puddings in the back compartment.
- 4 Position the divider wall in the front container. Put the sauce ingredients into a sauce tray and place in one compartment.
- 5 Set time for the puddings using the rice pre-set (42 mins). Set time for the sauce using the sauce pre-set (30 mins) then adjust to 20 minutes.
- 6 When cooked, run a knife around the basins to release the puddings. Stir the sauce thoroughly and spoon over each pudding. Serve with ice-cream or custard.

GB





CARE AND CLEANING

WARNING: Allow steamer to cool before washing. Unplug from the mains socket.

- Remove the containers and the lids.
- Carefully remove the drip tray and pour away juices into a bowl or sink.
- If there is any water remaining in the main base unit, pour away using the pouring lip at the back into a bowl or sink.

Containers, drip tray and accessories

The containers, lids, accessories and drip tray may be washed in a dishwasher. Prolonged dishwasher use could discolour these parts. Alternatively, wash in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

Main base unit

The base unit may be wiped with a clean, damp cloth. Wipe dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleaners to clean any part of Intellisteam.

WARNING: Do not immerse the steamer base, cord or plug in water or in any other liquid.

DESCALING

Occasionally, you may need to remove mineral deposits (known as descaling) from the steaming system. This is normal and will depend on the degree of hardness of the water in your area. If you notice a slowing in steam production, or a lengthening of steaming times, you should descale the steaming system using a mild descaling solution.

Helpline

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call. We are more likely to be able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your enquiry quickly:

- Name of the product.
- Model number as shown on the underside of the appliance.
- Serial number as shown on underside of the appliance.

UK Helpline 0844 871 0960

Replacement Parts 0844 873 0726

Ireland Helpline 1800 409 119

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at www.morphyrichards.co.uk

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for





consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

- 7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

GB

NOT COVERED BY THIS WARRANTY

(Australian only)

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care
Eg: Kettles: Excessive build up of scale.
Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

The Australian supplier ASKO Appliances reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.





HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers que cela implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Emplacement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou similaire tel que :
les fermes ;
par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type
résidentiel ; les environnements de type « Bed and Breakfast ». Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près de l'eau.
- Ne le placez pas juste en-dessous des éléments muraux de votre cuisine, car il produit de grandes quantités de vapeur. Évitez de vous pencher au-dessus du cuiseur vapeur pendant son fonctionnement.

Câble d'alimentation électrique

- Positionnez le socle de l'appareil de manière à ce que le câble d'alimentation puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais le câble traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.



Sécurité personnelle

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds, car de la vapeur brûlante s'en échappe.
- **AVERTISSEMENT** : Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure corporelle, ne plongez pas le câble d'alimentation, les fiches électriques, ni l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **AVERTISSEMENT** : Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez le cuiseur vapeur quand il contient des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Les appareils ne doivent pas être immergés.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil si le câble d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez Morphy Richards pour obtenir des conseils concernant les vérifications, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
- Ne remplissez jamais l'appareil au-delà du niveau maximal. Si le cuiseur vapeur est trop rempli, de l'eau bouillante peut être éjectée et vous brûler.

Autres consignes de sécurité

- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards car ils pourraient représenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages corporels.
- Pour ouvrir l'appareil, soulevez les couvercles vers vous en les inclinant par le côté opposé.
- N'utilisez aucune partie du cuiseur vapeur dans un micro-ondes ou sur une surface de cuisson ou chaude.
- Ne mettez pas le cuiseur vapeur sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne laissez pas le cuiseur vapeur dans un environnement humide et corrosif.
- Ne mettez pas le cuiseur vapeur en marche, sauf s'il contient au moins 1 tasse d'eau, sans quoi vous risqueriez de l'endommager.
- Vérifiez toujours que le niveau d'eau ne tombe pas en-dessous du niveau minimum.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

Exigences électriques

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 13 ampères.

ATTENTION : Cet appareil doit être mis à la terre.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi l'Intellisteam.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation pour obtenir les meilleures performances possibles.

**F**

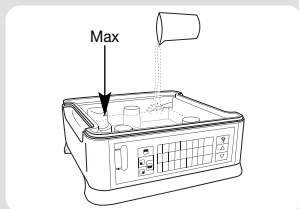


intelisteam™

Guide d'utilisation rapide

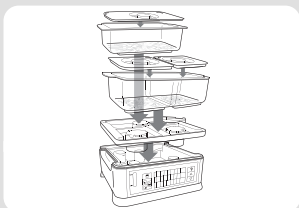
Reportez-vous également au manuel d'utilisation principal qui contient des consignes de sécurité importantes et des informations détaillées concernant l'utilisation d'Intelisteam.

1



Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximum. Cela produira suffisamment de vapeur pour cuire pendant environ 60 minutes.

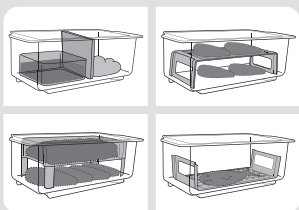
2



Assemblez l'appareil en mettant en place le plateau de récupération et les paniers.

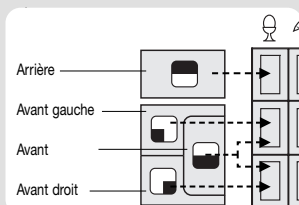
F

3



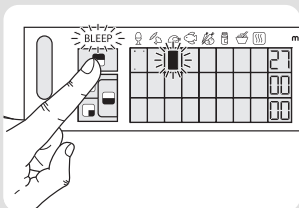
Mettez les aliments directement dans les paniers avant de régler le minuteur. Utilisez la paroi de séparation pour le panier avant si vous cuisez deux types d'aliments différents. Utilisez les accessoires si nécessaire (voir les suggestions).

4



Branchez l'appareil au secteur. Réglez le temps de cuisson pour chaque panier en utilisant les boutons de chauffage correspondants.

5

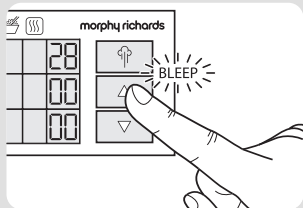


Appuyez sur le bouton de chauffage jusqu'à ce que le rectangle apparaisse sous le type d'aliment que vous cuisinez. Le temps de cuisson préprogrammé apparaîtra dans la colonne du minuteur.

-  **Œufs à la coque**, 16 minutes
-  **Légumes en feuilles/ cosses**, 15 minutes
-  **Poulet**, 27 minutes
-  **Poisson**, 20 minutes
-  **Légumes-racines**, 35 minutes
-  **Sauce**, 30 minutes
-  **Riz**, 42 minutes

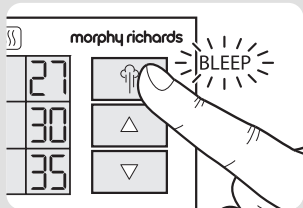


6



Le temps de cuisson préprogrammé est basé sur la cuisson de quatre portions (voir "Guide de cuisson" pour les réglages en fonction des portions et des types d'aliments spécifiques). Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les flèches Haut et Bas.

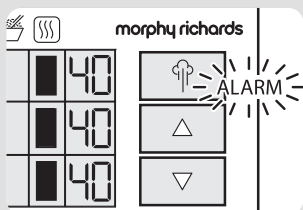
7



Pour démarrer la cuisson, appuyez une fois sur le bouton vapeur. Vous entendez un bip.

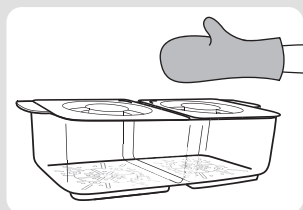
Pour enregistrer les temps de cuisson réglés en vue d'une utilisation ultérieure, maintenez le bouton vapeur enfoncé pendant deux secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un deuxième bip.

8



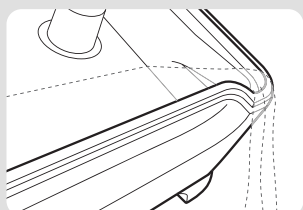
La cuisson vapeur du panier dont le temps de cuisson est le plus long commencera en premier. Le minuteur fait en sorte que tous les aliments finissent leur cuisson en même temps. Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentit et la fonction garde au chaud s'enclenche automatiquement pendant 40 minutes. Pour arrêter la fonction garde au chaud, appuyez sur le bouton vapeur.

9



DANGER : Utilisez des gants thermiques pour enlever les couvercles et les paniers en veillant à incliner les couvercles pour éloigner la vapeur. N'enlevez pas le plateau de récupération tant qu'il n'a pas refroidi complètement.

10



Videz l'eau en excédent de l'unité principale à l'aide du bec verseur situé à l'arrière.

Les paniers, les couvercles, les accessoires et le plateau de récupération peuvent passer au lave-vaisselle.



Caractéristiques 1

- 1 Couverture arrière
- 2 Panier arrière
- 3 Couverture avant gauche
- 4 Couverture avant droit
- 5 Paroi de séparation amovible du panier avant
- 6 Panier avant
- 7 Compartiment d'ajout d'eau externe
- 8 Plateau de récupération
- 9 Unité principale / réservoir d'eau
- 10 Indicateur de niveau d'eau maximum
- 11 Points de chauffage
- 12 Bec verseur
- 13 Niveau d'eau
- 14 Bouton de chauffage arrière
- 15 Bouton de chauffage avant gauche
- 16 Bouton de chauffage avant droit
- 17 Bouton de chauffage avant double
- 18 Écran d'affichage (voir page 25)
- 19 Bouton vapeur
- 20 Bouton d'augmentation du temps de cuisson vapeur
- 21 Bouton de diminution du temps de cuisson vapeur

Accessoires 2

- 22 Plaque pour aliments
- 23 2 paniers pour sauces
- 24 Panier spécial riz

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser Intellisteam pour la première fois, lavez toutes les pièces sauf l'unité principale 9.

MODE D'EMPLOI

Pour remplir le réservoir d'eau A

- Remplissez le réservoir 9 avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximum indiqué 10. Cela produira suffisamment de vapeur pour cuire pendant environ 60 minutes.
- Ce système est conçu pour être utilisé avec de l'eau froide uniquement. N'ajoutez aucun autre liquide ni aucun autre ingrédient à l'eau.

Pour mettre en place le plateau de récupération et les paniers B

- 1 Mettez en place le plateau de récupération 8 sur l'unité principale, en alignant les buses à vapeur sur les points de chauffage 11.
- 2 Mettez en place les paniers avant 6 et arrière 2 sur le plateau de récupération, en les alignant au-dessus des buses à vapeur du plateau de récupération.

POUR UTILISER LES ACCESSOIRES AFIN DE DISPOSER VOS ALIMENTS AVANT LA CUISSON

- Mettez les aliments directement dans les paniers ou utilisez des accessoires si nécessaire. Les accessoires sont polyvalents et peuvent être utilisés de différentes façons (voir C, D, E, F, G).

Paroi de séparation amovible du panier avant

- Utilisez la paroi de séparation 5 si vous cuisez des aliments ayant des temps de cuisson différents. Vous pouvez également utiliser le panier avant comme un grand panier C.

Plaque pour aliments

- Vous pouvez l'utiliser dans le panier avant ou arrière.
- Utilisez la plaque 22 en position levée pour placer les aliments au-dessus et en-dessous D.
- Vous pouvez également utiliser la plaque à l'envers pour mettre des aliments dessus en utilisant les montants comme poignées pour un retrait facile E.

Panier spécial riz

- Vous pouvez l'utiliser dans le panier avant ou arrière.
- Il peut servir pour cuire du riz ou des pâtes. D'autres aliments peuvent être cuits dans l'espace situé sous le panier spécial riz F.

Paniers pour sauces

- Vous pouvez les utiliser dans le panier avant ou arrière.
- Ils peuvent servir pour cuire des sauces, des petits pois ou des petites portions de riz G.
- **IMPORTANT : Si vous cuisez de la viande, du poisson ou de la volaille avec des légumes, placez toujours la viande, le poisson ou la volaille séparément pour que le liquide sortant de la viande crue ou partiellement cuite ne puisse pas tomber sur d'autres aliments.**
- Une fois que vous avez disposé vos aliments, remettez tous les couvercles 1 3 4 sur les paniers H.

F





Caractéristiques de l'écran d'affichage **E**

- 13** Niveau d'eau
- 14** Bouton de chauffage arrière
- 15** Bouton de chauffage avant gauche
- 16** Bouton de chauffage avant droit
- 17** Bouton de chauffage avant double
- 18** Écran d'affichage
- 19** Bouton vapeur
- 20** Bouton d'augmentation du temps de cuisson vapeur
- 21** Bouton de diminution du temps de cuisson vapeur
- 25** Icônes rectangulaires digitaux
- 26** Symboles des aliments
- 27** Symbole garde au chaud
- 28** Colonne du minuteur (minutes)

Pour régler le minuteur en utilisant les temps de cuisson préprogrammés

- 1 Branchez l'appareil au secteur.
- 2 Réglez le temps de cuisson pour chaque panier en utilisant les boutons de chauffage correspondants. Si vous utilisez le panier avant avec la paroi de séparation, utilisez les boutons de chauffage droit et gauche séparés.
Si vous l'utilisez comme un grand panier, utilisez le bouton de chauffage double **I**.
- 3 Appuyez sur le bouton de chauffage pour déplacer le rectangle **25** jusqu'à ce qu'il apparaisse sous le symbole de l'aliment requis (reportez-vous au guide des symboles des aliments **26**). Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur le bouton de chauffage. Le temps de cuisson de chaque symbole d'aliment apparaîtra dans la colonne du minuteur. Répétez ce processus pour chaque panier, le rectangle clignotera pour indiquer votre dernier réglage **I**.
 - Si vous utilisez le panier arrière pour des aliments ayant des temps de cuisson, réglez le minuteur sur le temps de cuisson le plus long. Vous pouvez également arrêter l'appareil en cours de cuisson et ajouter l'aliment ayant le temps de cuisson le plus court.
- 4 Appuyez une fois sur le bouton vapeur **19** pour démarrer la cuisson. Un bip retentira et l'écran d'affichage ainsi que le bouton vapeur s'éclaireront jusqu'à la fin de la cuisson et du maintien au chaud. Le minuteur fera le compte à rebours à partir du temps de cuisson le plus long pour que tous les aliments soient prêts en même temps **K**.
 - Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentit et la fonction du maintien au chaud s'enclenche automatiquement pendant 40 minutes. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur le bouton vapeur. Au bout de 40 minutes, la fonction du maintien au chaud s'éteindra automatiquement **L**. Vérifiez toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir lorsque vous utilisez la fonction du maintien au chaud.

Guide des symboles des aliments **26**



Œufs à la coque,

temps de cuisson préprogrammé :
16 minutes



Légumes en feuilles et cosses,

temps de cuisson préprogrammé :
15 minutes



Poulet,

temps de cuisson préprogrammé :
27 minutes



Poisson,

temps de cuisson préprogrammé :
20 minutes



Légumes-racines,

temps de cuisson préprogrammé :
35 minutes



Sauce,

temps de cuisson préprogrammé :
30 minutes



Riz,

temps de cuisson préprogrammé :
42 minutes



Du maintien au chaud **27**,

temps de cuisson préprogrammé :
40 minutes

Les temps de cuisson préprogrammés sont un guide et sont basés sur environ 4 portions. Reportez-vous au guide de cuisson pour connaître les réglages en fonction des portions et des types d'aliments spécifiques.

Réglage du minuteur

Le minuteur peut être réglé selon les portions et les types d'aliments spécifiques (voir guide de cuisson) ou en fonction de vos préférences personnelles.

- 1 Appuyez sur le bouton de chauffage jusqu'à ce que le rectangle apparaisse sous le symbole de l'aliment que vous souhaitez régler.
- 2 Appuyez sur le bouton flèche Haut pour augmenter le temps de cuisson ou sur le bouton flèche Bas pour diminuer le temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton flèche, un bip retentit et le temps de cuisson augmente/diminue d'une minute **M**.
- 3 Répétez l'opération pour chaque panier si nécessaire.

Pour enregistrer les réglages de temps de cuisson

Pour enregistrer vos réglages de temps de cuisson personnels en vue d'une utilisation ultérieure, maintenez le bouton vapeur enfoncé pendant deux secondes. Vous entendrez un bip, indiquant que la cuisson vapeur a commencé. Le deuxième bip indique que vos réglages de temps de cuisson ont été enregistrés **N**.

- Si vous ne souhaitez pas enregistrer vos réglages de temps de cuisson personnels en vue d'une utilisation ultérieure, appuyez une fois sur le bouton vapeur pour démarrer la cuisson.





Pour revenir aux temps de cuisson préprogrammés

- 1 Branchez l'appareil au secteur.
 - 2 Avant d'appuyer sur d'autres boutons, maintenez le bouton d'augmentation du temps de cuisson vapeur enfoncé pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Répétez l'opération pour le bouton de diminution du temps de cuisson vapeur **Q**.
- Intellisteam est à présent réglé sur les temps de cuisson préprogrammés.

Pour cuire du riz

- 1 Mettez du riz dans le panier spécial riz. Tous les 75 g de riz, ajoutez 122 ml d'eau froide et remuez.
- 2 Réglez le temps de cuisson en utilisant le temps de cuisson préprogrammé pour le riz ou ajustez si nécessaire.

Pour arrêter la vapeur en cours de cuisson

- Pour arrêter la vapeur, appuyez une fois sur le bouton vapeur. L'alarme retentira et l'écran d'affichage et le bouton vapeur éclairés diminueront d'intensité.
- Pour reprendre la vapeur, appuyez une fois sur le bouton vapeur. Un bip retentira et la cuisson démarra à partir du moment où elle avait été arrêtée.

Fonction du maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentit et la fonction du maintien au chaud s'enclenche automatiquement pendant 40 minutes. Pour l'arrêter, appuyez une fois sur le bouton vapeur. Au bout de 40 minutes, la fonction du maintien au chaud s'éteindra automatiquement.

Vérifiez toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir lorsque vous utilisez la fonction du maintien au chaud. Pour vérifier le niveau d'eau, utilisez le niveau d'eau externe **13** et remplissez à l'aide du compartiment d'ajout d'eau externe **7** **P**.

Ajout d'eau externe en cours de cuisson

- Si la cuisson est longue, vous devrez peut-être rajouter de l'eau. Vous pouvez vérifier la quantité d'eau présente à l'aide du niveau d'eau externe.
- Pour remplir, déployez complètement le compartiment d'ajout d'eau externe **7** et versez-y lentement de l'eau froide à l'aide d'un récipient adapté **P**.

Alarme de cuisson à sec

- Si l'eau dans le réservoir atteint un niveau dangereux, une alarme retentira, l'affichage digital clignotera et la cuisson s'arrêtera automatiquement.
Ajoutez immédiatement de l'eau froide en la versant lentement dans le compartiment d'ajout d'eau externe.
Pour reprendre la cuisson, appuyez une fois sur le bouton vapeur. La cuisson recommencera là où elle s'était arrêtée.

Pour enlever les aliments du cuiseur vapeur

- **DANGER** : Utilisez des gants thermiques pour enlever les couvercles et les paniers en veillant à incliner les couvercles pour éloigner la vapeur. N'enlevez pas le plateau de récupération tant qu'il n'a pas refroidi complètement.

CONSEILS ET ASTUCES DE CUISSON

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des morceaux d'aliments de taille uniforme. Si la taille des morceaux varie, et si vous devez les superposer, mettez les plus petits morceaux dessus.
- N'entassez pas les aliments dans les paniers ou dans le bol à riz. Laissez de la place entre les morceaux d'aliments pour que la vapeur puisse circuler plus facilement.
- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés sans les avoir décongelés. Vous devez les décongeler entièrement avant de les faire cuire.
- Les viandes, les volailles et les fruits de mer peuvent être emballés et cuisinés dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DANGER : Laissez refroidir le cuiseur vapeur avant de le laver. Débranchez l'appareil du secteur.

- Enlevez les paniers et les couvercles.
- Retirez soigneusement le plateau de récupération et versez le jus de cuisson dans un bol ou dans l'évier.
- S'il reste de l'eau dans l'unité principale, videz-la en utilisant le bec verseur situé à l'arrière dans un bol ou dans l'évier.

Paniers, plateau de récupération et accessoires

Les paniers, les couvercles, les accessoires et le plateau de récupération peuvent passer au lave-vaisselle. L'utilisation prolongée d'un lave-vaisselle peut décolorer ces pièces. Vous pouvez aussi les laver à l'eau chaude savonneuse, les rincer et les sécher soigneusement.

Unité principale

Vous pouvez essuyer l'unité principale avec un chiffon propre et humide. Ensuite, essuyez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs pour nettoyer les différentes pièces d'Intellisteam.

DANGER : Ne plongez jamais le socle du cuiseur vapeur, son cordon d'alimentation ou sa fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.

DÉTARTRAGE

De temps à autre, vous devez peut-être éliminer des dépôts minéraux (le tartre) du système de vapeur. Ceci est normal et dépend de la dureté de l'eau de votre région. Si vous remarquez que la production de vapeur est moins importante, ou que la durée de cuisson s'allonge, vous devez détartrer l'appareil à l'aide d'une solution de détartrage douce

F









GUIDE DE CUISSON

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace entre les aliments et de la quantité d'aliments. Les portions par personne ne sont données qu'à titre indicatif.







Viande / Volaille (temps de cuisson préprogrammé : 27 minutes)

Les protéines des viandes et volailles peuvent laisser des résidus blancs sur la viande et la volaille une fois la cuisson terminée.

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Blanc de poulet (entier désossé)	18 mn x1 (150 g)	20 mn x2 (300 g)	25 mn x3 (450 g)	27 mn x4 (600 g)
Filet de canard (entier désossé)	18 mn x1 (150 g)	20 mn x2 (300 g)	25 mn x3 (450 g)	27 mn x4 (600 g)
Pilons de poulet	20 mn	20 mn	30 mn	30 mn
Escalope de dinde	11 mn x1 (100 g)	15 mn x2 (200 g)	20-25 mn x3 (300 g)	20-25 mn x4 (400 g)
Filet de porc	20 mn 80 g	20 mn 160 g	25 mn 250 g	30 mn 400 g
Steaks d'agneau	20 mn x1 (100 g)	20 mn x2 (200 g)	23 mn x3 (300 g)	23-27 mn x4 (400 g)
Gigot d'agneau	20 mn x1 (100 g)	20 mn x2 (200 g)	25 mn x3 (300 g)	25-30 mn x4 (400 g)
Rumsteaks d'agneau	20 mn x1 (100 g)	20 mn x2 (200 g)	25 mn x3 (300 g)	25-30 mn x4 (400 g)
Saucisses	15 mn x3 (170 g)	15 mn x6 (340 g)	17 mn x9 (500 g)	22-30 mn x12 (680 g)







Poissons / Crustacés (temps de cuisson préprogrammé : 20 minutes)

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Filet de poisson épais	15 mn 125 g	15 mn 250 g	20 mn 375 g	20 mn 500 g
Filet de poisson fin	13 mn 100 g	13 mn 200 g	15 mn 300 g	16 mn 400 g
Poisson entier	23 minutes pour 1 poisson entier (220 g)			
Moules	10 mn 200 g	10-12 mn 400 g	12-13 mn 600 g	15-17 mn 800 g
Crevettes (cruées)	10 mn 100 g	13 mn 200 g	15 mn 300 g	15-17 mn 400 g
Coquilles Saint-Jacques	10 mn x3 (70 g)	10 mn x6 (150 g)	12 mn x9 (230 g)	13 mn x12 (300 g)








Légumes en feuilles et cosses (temps de cuisson préprogrammé : 15 minutes)

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Asperges	15 mn 60 g	12-15 mn 120 g	15 mn 180 g	15-17 mn 240 g
Gros haricots	15 mn 50g	15 mn 100 g	20 mn 150 g	20 mn 200 g
Brocolis	20 mn 60 g	20 mn 120 g	22-25 mn 180 g	25-27 mn 240 g
Choux	15 mn 50g	15 mn 100 g	15-20 mn 150 g	20 mn 200 g
Choux-fleur en fleurettes	30 mn 100 g	30 mn 200 g	30 mn 300 g	30 mn 400 g
Courgettes	15 mn 60 g	15 mn 120 g	15 mn 180 g	15 mn 240 g
Haricots verts	20 mn 50g	20 mn 100 g	20-23 mn 150 g	25 mn 200 g
Poireaux	15 mn 70 g	15 mn 140 g	15 mn 210 g	15-17 mn 280 g
Pois mangetout	12-15 mn 50 g	12-15 mn 100 g	15 mn 150 g	15 mn 200 g
Champignons	13-15 mn 50 g	13-15 mn 100 g	13-15 mn 150 g	15 mn 200 g
Petits pois (frais)	10 mn 60g	10 mn 120 g	10 mn 180 g	10-12 mn 240 g
Petits pois (surgelés)	10 mn 60g	10 mn 120 g	10 mn 180 g	10-12 mn 240 g
Poivrons	15 mn 80 g	15 mn 160 g	15 mn 240 g	15-17 mn 320 g
Épinards	15 mn 60 g	15 mn 120 g	15 mn 180 g	15 mn 240 g
Choux de Bruxelles	20 mn 100 g	20 mn 200 g	25 mn 300 g	25-30 mn 400 g
Maïs (en conserve)	12-13 mn 80 g	15 mn 160 g	17 mn 240 g	18-20 mn 320 g
Maïs (surgelé)	15 mn 80 g	15 mn 160 g	17 mn 240 g	18-20 mn 320 g
Tomates	10 mn 120 g	10-15 mn 240 g	15 mn 360 g	15 mn 400 g

F







Légumes-racines (temps de cuisson préprogrammé : 35 minutes)

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Courge musquée	15 mn 100 g	15 mn 200 g	20 mn 300 g	20-25 mn 400 g
Carottes	30 mn 100 g	30 mn 200 g	30 mn 300 g	30 mn 400 g
Céleri	20 mn 100 g	20 mn 200 g	20 mn 300 g	20 mn 400 g
Pommes de terre nouvelles	28 mn 180 g	30 mn 350 g	32 mn 530 g	35 mn 760 g
Pommes de terre anciennes	30 mn 180 g	30 mn 350 g	32 mn 530 g	33-35 mn 760 g
Oignons (petits oignons entiers)	20 mn x2	20 mn x4	20 mn x6	20 mn x8
Rutabaga	30 mn 100 g	30-32 mn 200 g	35 mn 300 g	35-40 mn 400 g
Mais (épis entiers)	30 mn pour 1 épi entier (250 g)		30 mn pour 2 épis entiers (500 g)	







Riz / Pâtes / Nouilles (temps de cuisson préprogrammé : 42 minutes)





Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 	Conseils et astuces
Riz cuisson facile	30 minutes 75 g	30 minutes 150 g	35 minutes 225 g	42 minutes 300 g	Ajoutez 112 ml d'eau froide par portion de riz de 75 g et remuez.
Riz blanc longs grains	30 minutes 75 g	30 minutes 150 g	40 minutes 225 g	40 minutes 300 g	Ajoutez 112 ml d'eau froide par portion de riz de 75 g et remuez.
Riz basmati blanc	30 minutes 75 g	30 minutes 150 g	35 minutes 225 g	45 minutes 300 g	Ajoutez 112 ml d'eau froide par portion de riz de 75 g et remuez.
Boulgour	20 minutes 75 g	27 minutes 150 g	30 minutes 225 g	30 minutes 300 g	Ajoutez 100 ml d'eau par portion
Semoule	15 minutes 75 g	17 minutes 150 g	20 minutes 225 g	25 minutes 300 g	Ajoutez 65 ml d'eau par portion
Nouilles pour wok	10 minutes 1 paquet (125 g)	10 minutes 2 paquets (250 g)	10-15 minutes 3 paquets (375 g)	10-15 minutes 4 paquets (500 g)	Ajoutez 1 c. à soupe d'eau froide par portion et remuez.
Nouilles aux œufs	20 mn 1 feuille (60 g)	20 mn 2 feuilles (120 g)	27 mn 3 feuilles (180 g)	27 mn 4 feuilles (240 g)	Veillez à ce que l'eau couvre les nouilles
Pâtes	30 minutes 75 g	35 minutes 150 g	Trop grand pour rentrer dans le panier spécial riz	Trop grand pour rentrer dans le panier spécial riz	Veillez à ce que l'eau couvre les pâtes



Oufs (temps de cuisson préprogrammé : 16 minutes)

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Oeufs à la coque	11 mn x1	12 mn x2	14 mn x3	16 mn x4
Oeufs durs	18 mn x1	20 mn x2	22 mn x3	23-24 mn x4

Fruits

Type d'aliment	1 portion 	2 portions 	3 portions 	4 portions 
Poires	20 mn x1	20-25 mn x2	25 mn x3	22-30 mn x4
Bananes (dans la peau)	15 mn x1	20 mn x2	25 mn x3	30 mn x4
Pommes	15 mn x1	15-17 mn x2	15-17 mn x3	15-17 mn x4

F



Recettes

Découvrez notre semaine de délicieuses recettes. Consultez notre site web pour obtenir des recettes et d'autres informations concernant Intellisteam.

LUNDI

Nouilles au saumon et sésame avec légumes verts vapeur au lait de coco et sauce au piment

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- 4 filets de saumon de 125 g (5 oz)
- 4 c. à café d'huile de sésame grillée
- 1 c. à café de graines de sésame
- 2 paquets de 150 g de nouilles pour wok moyennes ou épaisses
- 4 c. à soupe de bouillon de légumes chaud

Légumes :

- 150 g (6 oz) de pois "Sugar snap" ou mangetout, coupés en deux
- 6 oignons blancs finement émincés
- 1 carotte coupée en fines lamelles

Sauce :

- 300 ml (1/2 pinte) de lait de coco
- 2 c. à soupe de sauce au piment
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée

Méthode :

- 1 Enduisez les filets de saumon d'huile de sésame et saupoudrez-les de graines de sésame. Disposez-les dans le panier arrière. Videz 2 paquets de nouilles dans le panier spécial riz et positionnez-le au-dessus du saumon. Ajoutez le bouillon de légumes aux nouilles.
- 2 Positionnez la paroi de séparation dans le panier avant. Mélangez les légumes et mettez-les dans le compartiment.
- 3 Versez le lait de coco dans le panier pour sauces, ajoutez la sauce au piment, le gingembre et la coriandre puis remuez. Placez le panier dans le compartiment restant.
- 4 Réglez le temps pour le saumon et les nouilles en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poisson (20 minutes). Réglez le temps pour la sauce en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des sauces (30 minutes), puis ajustez à 18 minutes. Réglez le temps pour les légumes en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes en feuilles et cosses (15 minutes).

Astuce de cuisson :

- Mélangez les nouilles avant de servir.
- Si vous préférez des légumes plus croustillants, ajustez le temps de cuisson préprogrammé.
- Le poisson peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.

MARDI

Poulet glacé au sirop d'érable, maïs en épi et purée de courge musquée

Temps de préparation : 15 minutes, plus marinade

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- 4 blancs de poulet, désossés et sans peau
- Zeste finement râpé et jus d'une petite orange
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1/4 c. à café de copeaux de piment séchés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Riz :

- 250 g (9oz) de riz blanc sauvage
- 1 c. à café de bouillon de légumes en poudre

Légumes :

- 2 épis de maïs coupés en deux
- 1 courge musquée moyenne pelée, épépinée et coupée en morceaux
- 15 g (1/2 oz) de beurre
- 2 c. à café de romarin frais finement haché

Méthode :

- 1 Mettez les blancs de poulet dans un bol non métallique et ajoutez le zeste d'orange, le jus d'orange, le sirop d'érable et les copeaux de piment. Assaisonnez avec un peu de sel et beaucoup de poivre. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 2 Disposez les blancs de poulet dans le panier arrière. Mettez le riz et le bouillon de légumes en poudre dans le panier spécial riz. Positionnez le panier spécial riz au-dessus du poulet, ajoutez 250 ml (9fl oz) d'eau froide au riz et mélangez.
- 3 Positionnez la paroi de séparation dans le panier avant. Placez quatre morceaux d'épis de maïs dans un compartiment et la courge musquée dans le compartiment restant.
- 4 Réglez le temps pour le poulet et le riz en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poulet (27 minutes), puis ajustez à 35 minutes. Réglez le temps pour les épis de maïs en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes-racines (35 minutes), puis ajustez à 30 minutes. Réglez le temps pour la courge musquée en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes-racines (35 minutes), puis ajustez à 25 minutes.
- 5 Une fois que la courge musquée est cuite, ajoutez-y le beurre et le romarin et écrasez légèrement avec une fourchette.

Astuce de cuisson :

- Le poulet peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.





MERCREDI

Poivrons rouges farcis aux poireaux et à la féta avec oignons blancs et semoule aux pignons

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- 4 poivrons rouges (longs), avec le dessus enlevé
- 1 petit poireau finement émincé
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 g (1 oz) de parmesan finement râpé
- 25 g (1 oz) de chapelure fraîche
- 100 g (4 oz) de féta finement émietée
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Semoule :

- 200 g (7 oz) de semoule
- 2 c. à café de bouillon de légumes en poudre
- 4 oignons blancs finement hachés
- 25 g (1 oz) de pignons

Garniture :

- Brins de persil

Méthode :

- 1 Fendez les poivrons dans le sens de la longueur en veillant à ne pas les couper en deux. Enlevez le noyau et les graines. Mélangez le poireau, le persil et l'huile d'olive, puis ajoutez le parmesan et la chapelure. Ajoutez la féta émietée, puis assaisonnez avec un peu de sel et beaucoup de poivre noir. Farcissez les poivrons avec le mélange.
- 2 Retirez la paroi de séparation du panier avant et placez-y les poivrons.
- 3 Positionnez le panier spécial riz dans le panier arrière. Ajoutez la semoule et 265 ml d'eau froide. Puis ajoutez le bouillon en poudre, les oignons blancs et les pignons.
- 4 Réglez le temps pour la semoule en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du riz (42 minutes), puis ajustez à 25 minutes. Réglez le temps pour les poivrons (à l'aide du bouton de chauffage avant double) en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes en feuilles et cosses (15 minutes), puis ajustez à 20 minutes.
- 5 Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 5 minutes. Faites gonfler la semoule avec une fourchette. Décorez avec des brins de persil.

JEUDI

Poulet Tikka Masala et riz à la cardamome

Temps de préparation : 10 minutes, plus marinade

Temps de cuisson : 42 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- 4 c. à soupe de yaourt nature maigre
- 2 c. à soupe de pâte de curry Tikka Masala
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 4 blancs de poulet, désossés et sans peau, coupés en morceaux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Riz :

- 300 g (11 oz) de riz basmati
- 2 c. à café de bouillon de légumes en poudre
- 2 lamelles de zeste de citron pelé
- 6 cosses de cardamome verte, légèrement écrasées

Garniture :

- Wedges au citron vert et brins de coriandre

Méthode :

- 1 Mettez le yaourt, la pâte de curry et la coriandre dans un grand bol non métallique. Mélangez bien, ajoutez les morceaux de poulet et remuez pour les recouvrir. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 2 Positionnez le panier spécial riz dans le panier arrière. Ajoutez le riz et 450 ml (16 fl oz) d'eau froide. Ajoutez le bouillon en poudre. Placez les lamelles de zeste de citron pelé par-dessus et saupoudrez les cosses de cardamome.
- 3 Retirez la paroi de séparation du panier avant. Placez le poulet avec sa marinade dans le panier et veillez à ce que le mélange soit bien réparti.
- 4 Réglez le temps pour le riz en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du riz (42 minutes). Réglez le temps pour le poulet (à l'aide du bouton de chauffage avant double) en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poulet (27 minutes).
- 5 Décorez avec les wedges au citron vert et les brins de coriandre, et servez.

Astuce de cuisson :

- Le poulet peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.

F



**VENDREDI****Flétan vapeur et sauce au citron et au thym****Temps de préparation :** 15 minutes**Temps de cuisson :** 35 minutes**Pour** 4**Ingrédients :**

- 4 filets de flétan de 125 g (5 oz) sans peau (ou utilisez de la morue du Pacifique)
- 15 g (1/2 oz) de beurre
- 4 petits brins de thym
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Légumes :

- 750 g (1 lb 11 oz) de petites pommes de terre nouvelles
- 2 poireaux finement émincés
- 1 grande carotte coupée en fines lamelles
- 150 g (6 oz) de haricots verts fins, équeutés et coupés en deux

Sauce :

- 50 g (2 oz) de beurre
- Zeste finement râpé et jus d'un citron
- 1 c. à soupe de feuilles de thym frais

Méthode :

- 1 Disposez les filets de poisson dans le panier arrière. Placez une petite noisette de beurre sur chacun des filets et disposez les brins de thym par-dessus. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.
- 2 Positionnez la paroi de séparation dans le panier avant. Placez les pommes de terre dans un compartiment. Mélangez les légumes et mettez-les dans le compartiment restant.
- 3 Pour la sauce, placez le beurre, le zeste de citron, le jus de citron et les feuilles de thym dans le panier spécial riz et positionnez-le au-dessus du poisson.
- 4 Réglez le temps pour le poisson et la sauce en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poisson (20 minutes). Réglez le temps pour les pommes de terre en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes-racines (35 minutes). Réglez le temps pour les légumes en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes en feuilles et cosses (15 minutes).

Astuce de cuisson :

- Si vous préférez des légumes plus croustillants, ajustez le temps de cuisson préprogrammé.
- Le poisson peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.

SAMEDI**Canard Hoisin avec nouilles aux œufs et légumes vapeur aux épices chinoises.****Temps de préparation :** 10 minutes, plus marinade**Temps de cuisson :** 27 minutes**Pour** 4**Ingrédients :**

- 4 filets de canard sans peau, finement tranchés
- 4 c. à soupe de sauce Hoisin

Nouilles :

- 180 g (3 feuilles) de nouilles aux œufs moyennes

Légumes :

- Paquet de 350 g de légumes sautés frais
- 2 pak-choï (chous chinois), cassés en feuilles séparées
- 1 c. à soupe d'huile de sésame grillée
- Pincée de poudre 5 épices chinoise
- 1 c. à café de graines de sésame

Garniture :

- 4 oignons blancs finement émincés

Méthode :

- 1 Enduisez les filets de canard de sauce Hoisin. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 2 Disposez les filets de canard et la marinade restante dans le panier arrière. Positionnez le panier spécial riz au-dessus du canard, ajoutez les nouilles et 250 ml (9 fl oz) d'eau froide.
- 3 Retirez la paroi de séparation du panier avant. Dans un grand bol, mélangez les légumes sautés, le pak-choï, l'huile de sésame grillée et la poudre 5 épices chinoise et versez-les dans le panier avant.
- 4 Réglez le temps pour le canard et les nouilles en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poulet (27 minutes). Réglez le temps pour les légumes (à l'aide du bouton de chauffage avant double) en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes en feuilles et cosses (15 minutes).
- 5 Saupoudrez de graines de sésame, décorez avec les oignons blancs et servez.

Astuce de cuisson :

- Mélangez les nouilles avant de servir.
- Le canard peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.





DIMANCHE

Agneau à l'origan et à la tomate avec petites pommes de terre à la menthe et au citron

Temps de préparation : 20 minutes, plus marinade

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- Gigot d'agneau ou 4 rumsteaks d'agneau de 110-125 g (4-5 oz)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse gousse d'ail écrasée
- 2 c. à soupe de purée de tomate
- 1 c. à café d'origan sec
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Pommes de terre :

- 750 g (1 lb 11 oz) de petites pommes de terre nouvelles, bien lavées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de zeste de citron finement râpé
- 2 brins de menthe

Carottes :

- 400 g (14 oz) de carottes émincées
- 1/2 c. à café de graines de cumin (facultatif)
- 10 g (1/3 oz) de beurre

Garniture :

- Brins de menthe

Méthode :

- 1 Placez les steaks d'agneau dans un bol non métallique et ajoutez l'huile d'olive, l'ail, la purée de tomate et l'origan. Assaisonnez avec le sel et le poivre, puis remuez pour recouvrir la viande avec le mélange. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 2 Disposez les steaks d'agneau dans le panier arrière.
- 3 Positionnez la paroi de séparation dans le panier avant. Faites revenir les pommes de terre dans l'huile d'olive et le zeste de citron, puis inclinez le compartiment et ajoutez les brins de menthe. Placez les carottes dans le compartiment restant, saupoudrez avec les graines de cumin (si vous les utilisez) et placez le beurre par-dessus.
- 4 Réglez le temps pour l'agneau en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du poulet (27 minutes). Réglez le temps pour les carottes en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes-racines (35 minutes), puis ajustez à 30 minutes. Réglez le temps pour les pommes de terre en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des légumes-racines (35 minutes).
- 5 Décorez avec les brins de menthe et servez.

Astuce de cuisson :

- L'agneau peut être emballé et cuisiné dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.

DESSERT DU DIMANCHE !

Pudding au gingembre et à la banane avec sauce caramel

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 42 minutes

Pour 4

Ingrédients :

- 75 g (3 oz) de beurre, et beurre supplémentaire pour graisser
- 75 g (3 oz) de sucre roux muscovado
- 2 œufs moyens battus
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
- 75 g (3 oz) de farine à levure incorporée
- 1/2 c. à café de gingembre moulu
- Pincée de sel
- 1 grosse banane mûre écrasée
- 2 morceaux de gingembre en tige au sirop, plus 4 c. à soupe de sirop de la boîte

Sauce :

- 3 c. à soupe de mélasse claire
- 25 g (1 oz) de beurre
- 25g (1 oz) de sucre roux muscovado

Pour servir :

- Glace vanille ou crème anglaise

Méthode :

- 1 Dans un grand bol, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Ajoutez progressivement les œufs, puis incorporez la vanille. Saupoudrez la farine, le gingembre moulu et le sel, et incorporez-les à l'aide d'une grande cuillère en métal. Ajoutez la banane écrasée.
- 2 Beurrez 2 moules à pudding individuels de 200 ml (7 fl oz). Coupez le gingembre en tranches et placez-le au fond des moules, en ajoutant 1 c. à soupe de sirop dans chacun d'eux. Versez le mélange crémeux par-dessus et nivelez le dessus. Couvrez bien avec des morceaux de papier d'aluminium graissé.
- 3 Disposez les puddings dans le compartiment arrière.
- 4 Positionnez la paroi de séparation dans le panier avant. Placez les ingrédients de la sauce dans le panier pour sauces et mettez-le dans un compartiment.
- 5 Réglez le temps pour les puddings en utilisant le temps de cuisson préprogrammé du riz (42 minutes). Réglez le temps pour la sauce en utilisant le temps de cuisson préprogrammé des sauces (30 minutes), puis ajustez à 20 minutes.
- 6 Une fois la cuisson terminée, passez la lame d'un couteau sur tout le tour des moules pour dégager les puddings. Mélangez bien la sauce et versez-la sur chaque pudding. Servez avec de la glace ou de la crème anglaise.

F





Service d'assistance

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible :

- Nom du produit.
- Numéro du modèle, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
- Numéro de série, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS



Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci vous renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.

- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément aux normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus des droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propres selon le mode d'emploi.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux





- d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
 - 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
 - 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

F





GESUNDHEIT UND SICHERHEIT

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.:
Bauernhöfe;
von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Dampfgarer reichen.

Netzkabel

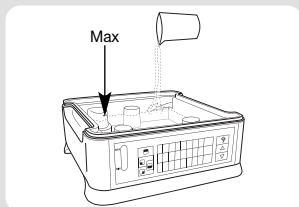
- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

intelisteam™

Kurzanleitung

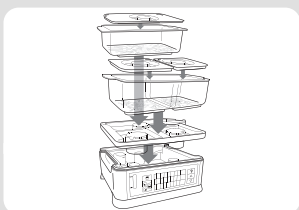
Ziehen Sie auch die umfangreiche Bedienungsanleitung mit wichtigen Sicherheitshinweisen und ausführlicheren Anweisungen für die Verwendung des Intelisteam zu Rate.

1



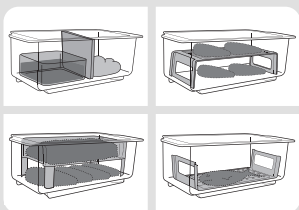
Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke mit kaltem Wasser. Der erzeugte Dampf reicht für etwa 60 Minuten Dampfgaren aus.

2



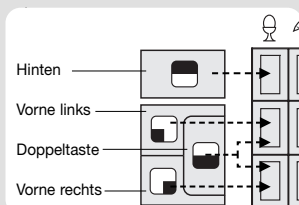
Bringen Sie die Tropfschale und anschließend die Behälter am Gerät an.

3



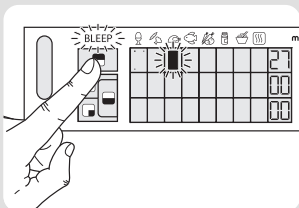
Die Zutaten geben Sie direkt in die Behälter, bevor Sie die Garzeit einstellen. Setzen Sie die Trennwand in den vorderen Behälter ein, wenn zwei unterschiedliche Zutaten gegart werden sollen. Machen Sie ggf. auch von den Zubehörteilen Gebrauch, dazu die Vorschläge beachten.

4



Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie die Garzeit für jeden einzelnen Behälter an den jeweiligen Heitzasten ein.

5



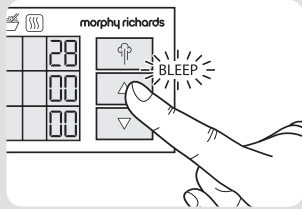
Drücken Sie die Heiztaste, bis unter der zuzubereitenden Zutat ein Rechteck erscheint. In der Garzeitspalte wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.

	Weich gekochte Eier
	16 Minuten
	Blatt-/Fruchtgemüse 15 Minuten
	Geflügel 27 Minuten
	Fisch 20 Minuten
	Wurzelgemüse 35 Minuten
	Sauce 30 Minuten
	Reis 42 Minuten

AUFSCHNEIDEN UND AUFBEWAHREN

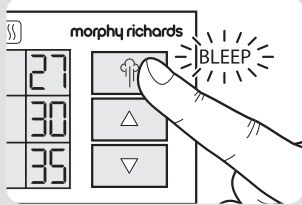


6



Bei der voreingestellten Garzeit wird von vier Portionen ausgegangen (portionsabhängige Änderungen und Zutatenausnahmen sind dem "Garleitfaden" zu entnehmen). Zum Verstellen der Garzeit drücken Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile.

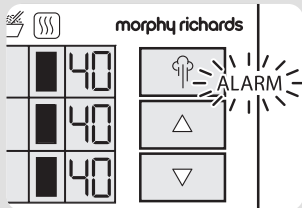
7



Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Ein Signalton ist nun zu hören.

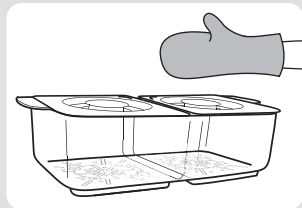
Um die eingestellten Garzeiten zur Wiederverwendung zu speichern, halten Sie den Dampfknopf zwei Sekunden lang gedrückt, bis ein zweiter Signalton zu hören ist.

8



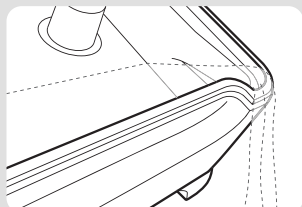
Der Garvorgang beginnt mit dem Behälter mit der längsten Garzeit. Die Garzeit wird bis auf Null rückwärts gezählt, damit alle Zutaten zur gleichen Zeit servierbereit sind. Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Drücken Sie auf den Dampfknopf, um die Warmhaltefunktion zu unterbrechen.

9



WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, bevor Sie die Deckel abnehmen und die Behälter herausnehmen. Achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden. Warten Sie mit dem Entnehmen der Tropfschale, bis sie vollständig abgekühlt ist.

10



Das überschüssige Wasser im Unterteil des Gerätes gießen Sie über den Ausguss auf der Rückseite ab.

Die Behälter, Deckel, Zubehörteile sowie die Tropfschale sind spülmaschinenfest.



Eigene Sicherheit

- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- **WARNUNG:** Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- **WARNUNG:** Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Dampfgarer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.
- Die Geräte dürfen nicht untergetaucht werden.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden oder das Gerät gereinigt werden soll.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Abhilfemaßnahmen benötigen.
- Nicht über das Maximum hinaus befüllen. Wenn der Dampfgarer mit zuviel Wasser befüllt wird, kann kochendes Wasser austreten, das starke Verbrennungen hervorruft.

Weitere Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung, aber kippen Sie den Deckel so, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden.
- Verwenden Sie keine Teile des Dampfgarers in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner stellen bzw. in dessen Nähe aufstellen, oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in einer feuchten und korrodierenden Umgebung aufbewahren.
- Den Dampfgarer erst einschalten, wenn er mindestens 1 Tasse Wasser enthält. Andernfalls wird der Dampfgarer beschädigt.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserstand nicht unter die Mindestmarke fällt.

Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

Elektrische Anforderungen

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt; es muss eine Wechselspannung (abgekürzt AC) sein.

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

EINFÜHRUNG

Wir bedanken uns für den Kauf des Intellisteam.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch, damit Sie Ihr neues Produkt optimal einsetzen können.

Ausstattung 1

- 1 Hinterer Deckel
- 2 Hinterer Behälter
- 3 Deckel vorne links
- 4 Deckel vorne rechts
- 5 Abnehmbare Trennwand für vorderen Behälter
- 6 Vorderer Behälter
- 7 Ausklappbarer Nachfüllbehälter
- 8 Tropfschale
- 9 Geräteunterteil / Wasserbehälter
- 10 Maximal-Wasserstandsanzeige
- 11 Heizelemente
- 12 Ausguss
- 13 Wasserstandsanzeige
- 14 Heiztaste hinten
- 15 Heiztaste vorne links
- 16 Heiztaste vorne rechts
- 17 Doppelheiztaste (für beide vorderen Behälter)
- 18 Displayfenster (siehe Seite 41)
- 19 Dampfkнопf
- 20 Dampfgarzeit verlängern (Pfeil nach oben)
- 21 Dampfgarzeit verkürzen (Pfeil nach unten)

Zubehör 2

- 22 Zutatenaufsatz
- 23 2 Saucenschüsseln
- 24 Reisschale

VOR DER VERWENDUNG

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung mit Ausnahme des Geräteunterteils 9.

D





VERWENDUNG

Den Wassertank **A** füllen

- Geben Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter **9**, bis die Höchstmarke **10** erreicht ist. Der erzeugte Dampf reicht für etwa 60 Minuten Dampfgaren aus.
- Das Gerät ist nur für kaltes Wasser vorgesehen. Weder andere Flüssigkeiten einfüllen noch etwas anderes in das Wasser geben.

Die Tropfschale und Behälter **B**

- 1 Beim Einsetzen der Tropfschale **8** in das Geräteunterteil müssen die Dampfauslässe direkt vor den Heizelementen **11** liegen.
- 2 Beim Einsetzen der vorderen **6** und des hinteren **2** Behälter(s) in die Tropfschale müssen sich die Dampfauslässe über der Tropfschale befinden.

VERWENDEN SIE DIE ZUBEHÖRTEILE, UM DIE ZUTATEN FÜR DAS GAREN IM GERÄT ENTSPRECHEND ANZUORDNEN.

- Die Zutaten können Sie je nach Erfordernis direkt in die Behälter geben oder mithilfe der Zubehörteile anordnen. Das Garzubehör ist sehr vielseitig verwendbar (siehe **C**, **D**, **E**, **F**, **G**).

Abnehmbare Trennwand für vorderen Behälter

- Die Trennwand **5** benutzen Sie, um Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten zuzubereiten. Der vordere Behälter kann aber auch als ein großer Sammelbehälter **C** verwendet werden.

Aufsatz für Zutaten

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- In aufgestellter Position können Zutaten nicht nur auf den Aufsatz **22** sondern auch darunter **D** gelegt werden.
- Der Aufsatz lässt sich auch umgedreht benutzen, um Zutaten darauf zu legen. Die Standbeine dienen dann als Griffe, um den Aufsatz leichter herauszunehmen **E**.

Reisschale

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- Sie dient zum Zubereiten von Reis oder Pasta. Weitere Zutaten lassen sich unter der Reisschale **F** garen.

Saucenschüsseln

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- Zum Zubereiten von Saucen, Erbsen oder kleineren Reisportionen **G**.
- **WICHTIG: Beim Dampfgaren von Fleisch, Fisch oder Geflügel zusammen mit Gemüse muss das Fleisch bzw. der Fisch oder das Geflügel immer in einem separaten Behälter gegart werden, damit die aus dem rohen oder zum Teil gekochten Fleisch austretende Flüssigkeit nicht auf andere Zutaten heruntertropfen kann.**
- Nach dem Anordnen der Zutaten alle Deckel **1** **3** **4** wieder auf die Behälter aufsetzen **H**.

Das Displayfenster **B**

- 13** Wasserstandsanzeige
- 14** Heiztaste hinten
- 15** Heiztaste vorne links
- 16** Heiztaste vorne rechts
- 17** Doppelheiztaste (für beide vorderen Behälter)
- 18** Displayfenster
- 19** Dampfkнопf
- 20** Dampfgarzeit verlängern (Pfeil nach oben)
- 21** Dampfgarzeit verkürzen (Pfeil nach unten)
- 25** Digitale Rechtecksymbole
- 26** Zutatensymbole
- 27** Warmhaltesymbol
- 28** Garzeitspalte (Minuten)

Garzeit anhand von Voreinstellungen wählen

- 1 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 2 Stellen Sie die Garzeit für jeden einzelnen Behälter an den jeweiligen Heiztasten ein. Wenn sich die Trennwand im vorderen Behälter befindet, benutzen Sie die linke und rechte Heiztaste. Bei Verwendung als großen Sammelbehälter benutzen Sie die Doppelheiztaste **I**.
- 3 Drücken Sie die Heiztaste solange, bis das Rechteck **25** unter dem richtigen Zutatensymbol (siehe unter Zutatensymbole **26**) steht. Bei jedem Tastendruck ist ein Signalton zu hören. In der Garzeitspalte wird die Garzeit zu jedem Zutatensymbol angegeben. Wiederholen Sie die obigen Schritte für jeden Behälter. Ihre letzte Garzeiteinstellung wird vom Rechteck blinkend angezeigt **J**.
 - Wenn Sie in den hinteren Behälter Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten füllen, stellen Sie für den Behälter die längste Garzeit ein. Sie haben statt dessen auch die Möglichkeit, das Gerät beim Garen auszuschalten und die Zutat mit der kürzesten Garzeit nachzufüllen.
- 4 Drücken Sie den Dampfkнопf **19**, um mit dem Garen zu beginnen. Ein Signalton ertönt und das Displayfenster sowie der Dampfkнопf leuchten nun hell auf, bis der Gar- und Warmhaltevorgang beendet wird. Die Garzeit wird von der längsten Gardauer bis auf Null rückwärts gezählt, damit alle Zutaten zur gleichen Zeit servierbereit sind **K**.
 - Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Zum Anhalten des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfkнопf. Nach 40 Minuten schaltet sich die Warmhaltefunktion selbsttätig aus **L**. Bei Verwendung der Warmhaltefunktion immer kontrollieren, ob sich noch Wasser im Wasserbehälter befindet.





Zutatensymbole ²⁶



Weich gekochte Eier,

Voreingestellte Garzeit: 16 Minuten



Blatt- und Fruchtgemüse,

Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten



Geflügel,

Voreingestellte Garzeit: 27 Minuten



Fisch,

Voreingestellte Garzeit: 20 Minuten



Wurzelgemüse,

Voreingestellte Garzeit: 35 Minuten



Saucen,

Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten



Reis,

Voreingestellte Garzeit: 42 Minuten



Warmhalten ²⁷,

Voreingestellte Garzeit: 40 Minuten

Die voreingestellten Garzeiten dienen nur als Richtwerte auf der Basis von etwa 4 Portionen. Portionsabhängige Änderungen und Zutatenausnahmen sind dem Garleitfaden zu entnehmen.

Garzeit einstellen

Bei Portionsänderungen oder spezielleren Zutaten (siehe Garleitfaden) kann die Garzeit an den eigenen Bedarf angepasst werden.

- 1 Drücken Sie die Heitzaste, bis sich das Rechteck unter der einzustellenden Zutat befindet.
- 2 Drücken die Pfeiltaste nach oben, um die Garzeit zu verlängern bzw. die Pfeiltaste nach unten, um die Garzeit zu verkürzen. Mit jedem Druck auf eine der Pfeiltasten ertönt ein Signal und die Garzeit wird um eine Minute erhöht/verringert **M**.
- 3 Den Vorgang können Sie nach Bedarf für jeden Behälter wiederholen.

Veränderte Garzeiten speichern

Um Ihre eigenen Garzeiteinstellungen zur Wiederverwendung zu speichern, halten Sie den Dampfkopf zwei Sekunden lang gedrückt. Ein Signal ertönt und gibt damit an, dass der Dampfgarvorgang beginnt. Der zweite Signalton gibt an, dass Ihre Garzeiteinstellungen gespeichert wurden **N**.

- Wenn Sie Ihre eigenen Garzeiten nicht speichern möchten, drücken Sie nur einmal auf den Dampfkopf, um den Garvorgang zu starten.

Voreingestellte Garzeiten wieder aufrufen

- 1 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 2 Halten Sie die Pfeiltaste nach oben 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Ton zu hören ist, bevor Sie eine andere Taste drücken. Wiederholen Sie diese Schritte mit der Pfeiltaste nach unten **O**.
- Der Intellisteam Dampfgarer ist jetzt wieder auf die ursprünglichen voreingestellten Zeiten eingestellt.

Reis kochen

- 1 Den Reis in die Reisschale füllen. 122 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis hinzugeben und umrühren.
- 2 Die voreingestellte Garzeit auswählen oder nach Bedarf eine andere Zeit einstellen.

Den Dampfgarvorgang unterbrechen

- Zum Anhalten des Dampfgarvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfkopf. Ein Warnton ertönt und die Beleuchtung im Displayfenster und im Dampfkopf erlischt.
- Zum Fortsetzen des Garvorgangs betätigen Sie den Dampfkopf erneut. Ein Signal ertönt und der Garvorgang wird weiter fortgesetzt.

Warmhaltefunktion

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Zum Anhalten des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfkopf. Nach 40 Minuten schaltet sich die Warmhaltefunktion selbsttätig aus.

Bei Verwendung der Warmhaltefunktion immer kontrollieren, ob sich noch Wasser im Wasserbehälter befindet. Zur Kontrolle des Wasserstands dient die äußere Wasserstandsanzeige **13**. Zum Nachfüllen benutzen Sie den ausklappbaren Nachfüllbehälter **7** **P**.

Wasser während des Garens nachfüllen

- Bei längerem Dampfgaren muss unter Umständen noch mehr Wasser nachgefüllt werden. Der Wasserstand kann an der Wasserstandsanzeige kontrolliert werden.
- Zum Nachfüllen klappen Sie den Nachfüllbehälter heraus **7** und füllen mit einem geeigneten Becher kaltes Wasser nach **P**.

Trockenlaufwarnung

- Wenn das Wasser im Behälter bedrohlich knapp wird, ertönt ein Warnsignal, das Displayfenster blinkt, und der Garvorgang wird automatisch unterbrochen.

Füllen Sie sobald wie möglich kaltes Wasser über die ausklappbare Nachfüllöffnung nach.

Zum Fortsetzen des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfkopf. Der Garvorgang wird daraufhin weiter fortgesetzt.

Zutaten aus dem Dampfgarer entnehmen

- **WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, bevor Sie die Deckel abnehmen und die Behälter herausnehmen. Achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden. Warten Sie mit dem Entnehmen der Tropfschale, bis sie vollständig abgekühlt ist.**

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Zutatenteile die gleiche Größe haben. Bei unterschiedlich großen Stücken und bei einer schichtweisen Verteilung sollten die kleineren Stücke oben liegen.





- Die Zutaten dürfen in den Behältern oder in der Reisschale nicht zu dicht zusammen gelegt werden. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Zutatenstücken, damit sie von möglichst viel Wasserdampf umströmt werden.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
- Damit das Fleisch, Geflügel bzw. die Meeresfrüchte saftig bleiben, können die Teile in Garfolie verpackt und gegart werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG: Vor dem Abwaschen den Dampfgarer immer abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

- Behälter und Deckel aus dem Gerät nehmen.
- Die Tropfschale vorsichtig herausnehmen und den Saft in eine Schüssel oder in das Spülbecken gießen.
- Falls sich im Geräteunterteil noch Wasser befindet, über den Ausguss auf der Rückseite in eine Schüssel oder in das Spülbecken ausgießen.

Behälter, Tropfschale und Zubehörteile

Behälter, Deckel, Zubehörteile sowie die Tropfschale sind spülmaschinenfest. Bei längerem Spülmaschinenangang könnten diese Teile verfärben. Bei Handspülung mit heißer Lauge abwaschen und sorgfältig klarspülen und trocknen.

Geräteunterteil

Das Unterteil kann mit einem sauberen, feuchten Lappen abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Keine Scheuermittel zum Reinigen der einzelnen Intellisteam-Teile verwenden.

WARNUNG: Das Geräteunterteil des Dampfgarers, das Netzkabel bzw. der -stecker dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.

ENTKALKEN

Ab und zu müssen Mineralablagerungen (Kalkrückstände) aus dem Dampfsystem beseitigt werden. Dies ist nicht ungewöhnlich und die Häufigkeit für eine Entkalkung hängt vom Härtegrad des Wassers in Ihrer Region ab. Wenn Sie feststellen, dass die Dampferzeugung länger dauert und sich die Dampfgarzeiten verlängern, sollten Sie das Dampfsystem mit einem milden Entkalkungsmittel entkalken.

Rezepte

Wir empfehlen Ihnen unseren köstlichen Wochenmenüplan. Weitere Rezepte und Informationen zum Intellisteam finden Sie auf unserer Website.

MONTAG

Sesamnudeln und Dampfgemüse mit Kokosnussmilch und süßer Chillisauce

Zubereitungsdauer: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Lachsfilets à 125 g
- 4 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Sesamkeime
- 2 x 150 g Packungen mittlere oder dicke Wok-Nudeln
- 4 EL heiße Gemüsebrühe

Gemüse:

- 150 g Zuckerschoten oder Zuckerschoten, halbiert
- 6 Frühlingzwiebeln in dünne Streifen geschnitten
- 1 Karotte in feine Streifen geschnitten

Sauce:

- 300 ml Kokosnussmilch
- 2 EL süße Chillisauce
- 1 TL geriebene frische Ingwerwurzel
- 1 EL gehackten frischen Koreander

Anleitung:

- 1 Die Lachsfiletstücke mit Sesamöl bestreichen und mit Sesamkeimen bestreuen. In den hinteren Behälter legen. Die 2 Pakete Nudeln in den Reisbehälter geben und über den Lachs stellen. Die Gemüsebrühe über die Nudeln gießen.
- 2 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Das Gemüse mischen und in einen Behälter geben.
- 3 Die Kokosnussmilch in die Saucenschüssel gießen und in der süßen Chillisauce mit dem Ingwer und Koreander verrühren. Die Schüssel in den anderen Behälterteil stellen.
- 4 Als Garzeit für den Lachs und die Nudeln die Voreinstellung für Fisch (20 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Sauce die Saucenvoreinstellung (30 Min.) vorwählen und auf 18 Minuten verkürzen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) einstellen.

Tipps für das Garen:

- Die Nudeln vor dem Servieren umrühren.
- Für Gemüse mit "mehr Biss" die voreingestellte Garzeit verstellen.
- Damit der Fisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann er in Garfolie verpackt und gegart werden.





DIENSTAG

Hähnchen mit Sirupglasur, Maiskolben und Kürbisstückchen

Zubereitungsdauer: 15 Minuten plus Marinierzeit

Garzeit: 35 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Fein geriebene Schale und Saft 1 kleinen Orange
- 2 EL Ahornsirup
- 1/4 TL getrockene Chillistückchen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Reis:

- 250 g weißer und wilder Reis
- 1 TL Gemüsebrühe

Gemüse:

- 2 halbierte Maiskolben
- 1 mittelgroßer Kürbis, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
- 15 g Butter
- 2 TL fein gehacktes frisches Rosmarin

Anleitung:

- 1 Die Hähnchenfilets in eine Plastischüssel legen und die Orangenschale, den Orangensaft, Ahornsirup und die Chillistückchen hinzugeben. Mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
- 2 Die Hähnchenfilets in den hinteren Behälter legen. Den Reis und die Gemüsebrühe in die Reisschale füllen. Die Reisschale über die Hähnchenfilets stellen, 250 ml kaltes Wasser in den Reis gießen und umrühren.
- 3 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die vier Maiskolbenstücke in einen Teilbehälter und die Kürbisstückchen in den anderen geben.
- 4 Als Garzeit für die Hähnchenfilets und den Reis die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) einstellen und anschließend auf 35 Minuten umstellen. Als Garzeit für die Maiskolben die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 30 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Kürbisstückchen die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 25 Minuten verkürzen.
- 5 Nach dem Garen die Kürbisstückchen mit Butter und Rosmarin verfeinern und mit einer Gabel etwas zerdrücken.

Tipps für das Garen:

- Damit das Hähnchenfleisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden.

MITTWOCH

Süße rote Paprika gefüllt mit Lauch, Schafskäse, Frühlingzwiebeln und Pinienkern-Kuskus

Zubereitungsdauer: 25 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 süße (längliche) rote Paprika, entstielt
- 1 kleine Lauchstange klein gehackt
- 1 EL frische gehackte Petersilie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 25 g fein geriebenen Parmesankäse
- 25 g frische Brotkrümel
- 100 g fein zerkleinerten Schafskäse
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kuskus:

- 200 g Kuskus
- 2 TL Gemüsebrühe
- 4 klein gehackte Frühlingzwiebeln
- 25 g Pinienkerne

Garnierung:

- Petersilienblätter

Anleitung:

- 1 Die Paprika längs aufschneiden, aber nicht halbieren. Das Innere und den Samen herausnehmen. Lauch, Petersilie und Olivenöl mischen und anschließend den Parmesankäse und die Brotkrümel zugeben. Mit dem zerkleinerten Schafskäse mischen und mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Die Mischung in die Paprikateile füllen.
- 2 Die Trennwand aus dem vorderen Behälter nehmen und die Paprikateile hineinlegen.
- 3 Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen. Den Kuskus und 265 ml kaltes Wasser zugeben. Mit der Gemüsebrühe, den Frühlingzwiebeln und Pinienkernen verrühren.
- 4 Als Garzeit für den Kuskus die Reis-voreinstellung (42 Min.) einstellen und anschließend auf 25 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Paprika die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) vorwählen und auf 20 Minuten verlängern. (Zum Garen hinterher auf die Doppelheiztaste drücken.)
- 5 Nach dem Garen 5 Minuten ziehen lassen. Den Kuskus mit einer Gabel auflockern und mit Petersilie garnieren.

D







**GARLEITFADEN**





Die Garzeiten sind ungefähre Angaben und hängen von der Größe der Zutaten, dem Abstand zwischen den Zutaten und der Menge der Zutaten ab. Die Portionsangaben pro Person sind nur Richtwerte.

**Fleisch / Geflügel (voreingestellte Garzeit: 27 min.)**

Proteine aus Fleisch und Geflügel hinterlassen unter Umständen Garrückstände auf den Fleisch- bzw. Geflügelstücken.





Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Hähnchenbrust (komplett filetiert)	18 Min. x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Entenbrust (komplett filetiert)	18 Min. x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Hähnchenschenkel	20 Min.	20 mins	30 mins	30 mins
Truthahnfilet	11 min. x1 (100g)	15 mins x2 (200g)	20-25 mins x3 (300g)	20-25 mins x4 (400g)
Schweinefilet	20 min. 80g	20 mins 160g	25 mins 250g	30 mins 400g
Lammsteaks	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	23 mins x3 (300g)	23-27 mins x4 (400g)
Lammkeule	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Lamm-Rumpsteaks	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Würstchen	15 Min. x3 (170g)	15 mins x6 (340g)	17 mins x9 (500g)	22-30 mins x12 (680g)

**Fisch / Schalentiere (voreingestellte Garzeit: 20 min.)**

Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Dicke Fischfiletstücke	15 Min. 125g	15 Min. 250g	20 Min. 375g	20 Min. 500g
Dünne Fischfiletstücke	13 Min. 100g	13 Min. 200g	15 Min. 300g	16 Min. 400g
Ganzer Fisch	23 Minuten für 1 ganzen Fisch (220 g)			
Muscheln	10 Min. 200g	10-12 Min. 400g	12-13 Min. 600g	15-17 Min. 800g
Königskrabben (roh)	10 Min. 100g	13 Min. 200g	15 Min. 300g	15-17 Min. 400g
Jakobsmuscheln	10 Min. x3 (70g)	10 Min. x6 (150g)	12 Min. x9 (230g)	13 Min. x12 (300g)








Blatt- und Fruchtgemüse (voreingestellte Garzeit: 15 min.)

Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Spargel	15 Min. 60g	12-15 Min. 120g	15 Min. 180g	15-17 Min. 240g
Brechbonen	15 Min. 50g	15 Min. 100g	20 Min. 150g	20 Min. 200g
Broccoli	20 Min. 60g	20 Min. 120g	22-25 Min. 180g	25-27 Min. 240g
Weißkohl	15 Min. 50g	15 Min. 100g	15-20 Min. 150g	20 Min. 200g
Blumenkohl- röschen	30 Min. 100g	30 Min. 200g	30 Min. 300g	30 Min. 400g
Zucchini	15 Min. 60g	15 Min. 120g	15 Min. 180g	15 Min. 240g
Grüne Bohnen	20 Min. 50g	20 Min. 100g	20-23 Min. 150g	25 Min. 200g
Lauch	15 Min. 70g	15 Min. 140g	15 Min. 210g	15-17 Min. 280g
Zuckerschoten	12-15 Min. 50g	12-15 Min. 100g	15 Min. 150g	15 Min. 200g
Pilze	13-15 Min. 50g	13-15 Min. 100g	13-15 Min. 150g	15 Min. 200g
Erbsen (frisch)	10 Min. 60g	10 Min. 120g	10 Min. 180g	10-12 Min. 240g
Erbsen (tiefgefroren)	10 Min. 60g	10 Min. 120g	10 Min. 180g	10-12 Min. 240g
Paprika	15 Min. 80gz	15 Min. 160g	15 Min. 240g	15-17 Min. 320g
Spinat	15 Min. 60g	15 Min. 120g	15 Min. 180g	15 Min. 240g
Sojasprossen	20 Min. 100g	20 Min. 200g	25 Min. 300g	25-30 Min. 400g
Süßer Mais (aus der Dose)	12-13 Min. 80g	15 Min. 160g	17 Min. 240g	18-20 Min. 320g
Süßer Mais (tiefgefroren)	15 Min. 80g	15 Min. 160g	17 Min. 240g	18-20 Min. 320g
Tomaten	10 Min. 120g	10-15 Min. 240g	15 Min. 360g	15 Min. 400g







Wurzelgemüse (voreingestellte Garzeit: 35 min.)

Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Kürbis	15 Min. 100g	15 Min. 200g	20 Min. 300g	20-25 Min. 400g
Karotten	30 Min. 100g	30 Min. 200g	30 Min. 300g	30 Min. 400g
Sellerie	20 Min. 100g	20 Min. 200g	20 Min. 300g	20 Min. 400g
Junge Kartoffeln	28 Min. 180g	30 Min. 350g	32 Min. 530g	35 Min. 760g
Alte Kartoffeln	30 Min. 180g	30 Min. 350g	32 Min. 530g	33-35 Min. 760g
Zwiebeln (klein, komplett)	20 Min. x2	20 Min. x4	20 Min. x6	20 Min. x8
Kohlrübe	30 Min. 100g	30-32 Min. 200g	35 Min. 300g	35-40 Min. 400g
Süßer Mais (komplette Kolben)	30 Min. für 1 ganzen Kolben (250 g)		30 Min. für 2 ganze Kolben (500 g)	







Reis / Pasta / Nudeln (voreingestellte Garzeit: 42 min.)





Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 	Tipps und Empfehlungen
Einfacher Reis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	35 Min. 225g	42 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Weißer Langkornreis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	40 Min. 225g	40 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Weißer Basmatireis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	35 Min. 225g	45 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Bulgurweizen	20 Min. 75g	27 Min. 150g	30 Min. 225g	30 Min. 300g	100 ml Wasser pro Portion zugeben
Kuskus	15 Min. 75g	17 Min. 150g	20 Min. 225g	25 Min. 300g	65ml Wasser pro Portion zugeben
Wok-Nudeln	10 Min. 1 Päckchen (125g)	10 Min. 2 Päckchen (250g)	10-15 Min. 3 Päckchen (375g)	10-15 Min. 4 Päckchen (500g)	1 ES kaltes Wasser pro Portion zugeben und umrühren
Eiernudeln	20 Min. 1 Lage (60g)	20 Min. 2 Lagen (120g)	27 Min. 3 Lagen (180g)	27 Min. 4 Lagen (240g)	Die Nudeln müssen mit Wasser bedeckt sein
Pasta	30 Min. 75g	35 Min. 150g	Zu groß für Reisbehälter	Zu groß für Reisbehälter	Wasser muss Pasta bedecken



Eier (voreingestellte Garzeit: 16 min.)

Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Weich gekocht	11 Min. x1	12 Min. x2	14 Min. x3	16 Min. x4
Hart gekocht	18 Min. x1	20 Min. x2	22 Min. x3	23-24 Min. x4

Obst

Zutat	1 Portion 	2 Portionen 	3 Portionen 	4 Portionen 
Birnen	20 Min. x1	20-25 Min. x2	25 Min. x3	22-30 Min. x4
Bananen (mit Schale)	15 Min. x1	20 Min. x2	25 Min. x3	30 Min. x4
Äpfel	15 Min. x1	15-17 Min. x2	15-17 Min. x3	15-17 Min. x4

D



DONNERSTAG

Tikka Masala Hähnchen mit pikantem Kardamom-Reis

Zubereitungsdauer: 10 Minuten plus Marinierzeit

Garzeit: 42 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 EL Naturjoghurt mit reduziertem Fettgehalt
- 2 EL Chicken Tikka Masala Curry Paste
- 2 EL gehackten frischen Koreander
- 4 in Stücke geschnittene Hähnchenbrustfilets
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Reis:

- 300 g Basmatireis
- 2 TL Gemüsebrühe
- In Streifen geschnittene Zitronenschale
- 6 grüne, leicht zerkleinerte Kardamomfrüchte

Garnierung:

- Zitronenstückchen und Koreander

Anleitung:

- 1 Den Joghurt, die Curry-Paste und den Koreander mit einem Löffeln in eine große Plastikschißel füllen. Gut verrühren, die Hähnchenstückchen zugeben und bis zum Andicken verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, anschließend zudecken und mindestens 30 Minuten kühl lagern.
- 2 Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen. Den Reis und 450 ml kaltes Wasser zugeben. Die Gemüsebrühe einrühren. Die klein geschnittenen Zitronenschalenstreifen drauflegen und mit Kardamomkapseln bestreuen.
- 3 Die Trennwand aus dem vorderen Behälter herausnehmen. Die Hähnchenstücke mit der Marinade in den Behälter geben und gut verteilen.
- 4 Als Garzeit für den Reis die Reis-voreinstellung (42 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Hähnchenteile die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) wählen. (Zum Garen anschließend die Doppelheitzaste betätigen.)
- 5 Vor dem Servieren mit Zitronenstückchen und Koreander garnieren.

Tipps für das Garen:

- Damit das Hähnchenfleisch saftig bleibt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden. Damit wird auch einer eventuellen Fleckenbildung durch die Marinade an den Behältern vorgebeugt werden.

FREITAG

Gegarter Heilbutt mit Limonen- und Thymian dressing

Zubereitungsdauer: 15 Minuten

Garzeit: 35 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Heilbuttfilets à 125 g (alternativ auch Kabeljau verwendbar)
- 15 g Butter
- 4 kleine Thymianspitzen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gemüse:

- 750 g kleine junge Kartoffeln
- 2 Lauchstangen in dünne Streifen geschnitten
- 1 große Karotte in feine Streifen geschnitten
- 150 g feine grüne Bohnen, halbiert

Sauce:

- 50 g Butter
- Fein geriebene Schale und Saft 1 Zitrone
- 1 EL frische Thymianblätter

Anleitung:

- 1 Die Fischfilets in den hinteren Behälter legen. Ein kleines Stück Butter und die Thymianspitzen auf jedes Filetstück legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. In einen Behälterteil die Kartoffeln legen. Das Gemüse vermischen und in den anderen Behälterteil geben.
- 3 Für die Sauce die Butter, Zitronenschale, den Zitronensaft und die Thymianblätter in die Reisschale geben und die Schale über den Fisch stellen.
- 4 Als Garzeit für den Fisch und die Sauce die Voreinstellung für Fisch (20 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Kartoffeln die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) wählen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) einstellen.

Tipps für das Garen:

- Für Gemüse mit "mehr Biss" die voreingestellte Garzeit verstellen.
- Damit der Fisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann er in Garfolie verpackt und gegart werden.





SAMSTAG

Peking-Ente mit Eiernudeln und gegartem Gemüse mit chinesischen Gewürzen

Zubereitungsdauer: 10 Minuten
plus Marinierzeit

Garzeit: 27 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Entenbrustfilets in dünne Streifen geschnitten
- 4 EL Hoi Sin-Sauce
- Nudeln:**
- 180 g Eiernudeln
- Gemüse:**
- 350 g Packung frisches chinesisches Wok-Gemüse
- 2 Köpfe Pak Choi (chinesischer Senfkohl), in getrennte Blätter zerlegt
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Eine Prise chinesische 5-Gewürze-Mischung
- 1 TL Sesamkeime
- Garnierung:**
- 4 Frühlingszwiebeln in dünne Streifen geschnitten

Anleitung:

- 1 Die Entenbruststreifen in Hoi Sin-Sauce wenden. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
- 2 Die Entenbrustfilets mit der Marinade in den hinteren Behälter legen. Die Reisschale über die Entenbrust stellen und die Nudeln sowie 250 ml kaltes Wasser hineinfüllen.
- 3 Die Trennwand aus dem vorderen Behälter herausnehmen. Das chinesische Wok-Gemüse, die Pak Choi-Blätter, das Sesamöl und die chinesische 5-Gewürze-Mischung zusammen in einer großen Schüssel verrühren und in den vorderen Behälter geben.
- 4 Als Garzeit für die Ente und die Nudeln die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) einstellen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) wählen. (Zum Garen anschließend die Doppelheitzaste betätigen.)
- 5 Vor dem Servieren mit Sesamkeimen bestreuen und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipps für das Garen:

- Die Nudeln vor dem Servieren umrühren.
- Damit die Ente saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann sie in Garfolie verpackt und gegart werden.

SONNTAG

Lamm mit Oregano, Tomaten, Minze, Limone und Minikartoffeln

Zubereitungsdauer: 20 Minuten
plus Marinierzeit

Garzeit: 35 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 x 110 bis 125 g Lammkeule oder Rumpsteaks aus Lamm
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kartoffeln:

- 750 g kleine junge Kartoffeln, gut abgewaschen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 2 Minzblätter

Karotten:

- 400 g in Streifen geschnittene Karotten
- 1/2 TL Kümmelkeimlinge (nach Wahl)
- 10 g Butter

Garnierung:

- Minzblätter

Anleitung:

- 1 Die Lammsteaks in eine Schüssel geben und das Olivenöl, den Knoblauch, das Tomatenmark und den Oregano zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten marinieren. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
- 2 Die Lammsteaks in den hinteren Behälter legen.
- 3 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die Kartoffeln in Olivenöl und Zitronenschale einlegen, anschließend in den Garbehälter geben und die Minze zugeben. Die Karotten in den anderen Behälter füllen, mit Kümmelkeimlingen (nach Wahl) bestreuen und oben die Butter zugeben.
- 4 Als Garzeit für das Lammfleisch die Voreinstellung für Hähnchen (27 Min.) wählen. Als Garzeit für die Karotten die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 30 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Kartoffeln die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) wählen.
- 5 Mit Minzblättern vor dem Servieren garnieren.

Tipps für das Garen:

- Damit das Lammfleisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden.

D





SÜBSPEISE FÜR DEN SONNTAG!

Lockerer Ingwer-Bananenpudding mit Toffee-Masse

Zubereitungsdauer: 25 Minuten

Garzeit: 42 Minuten

Portionen: 4

Zutaten:

- 75 g Butter, plus etwas mehr Butter zum Einfetten
- 75 g heller Muscovado-Zucker
- 2 mittelgroße geschlagene Eier
- 1/2 TL Vanillie-Extrakt
- 75 g selbst aufgehendes Mehl
- 1/2 TL gemahlene Ingwer
- Eine Prise Salz
- 1 große reife Banane, zerdrückt
- 2 Stücke Ingwerwurzel in Sirup plus 4 EL Sirup aus der Flasche

Sauce:

- 3 EL goldfarbenen Sirup
- 25 g Butter
- 25 g heller Muscovado-Zucker

Zum Servieren:

- Vanille-Eiskrem oder Pudding

Anleitung:

- 1 Die Butter und den Zucker in einer großen Rührschüssel leicht und locker verrühren. Die Eier nach und nach hineinschlagen und die Vanille unterrühren. Das Mehl über ein Sieb zugeben, den gemahlene Ingwer und das Salz hineingeben und mit einem großen Metalllöffel unterrühren. Die zerdrückte Banane unterrühren.
- 2 2 einzelne Puddingformen à 200 ml mit Butter einfetten. Die Ingwerwurzel zerkleinern und am Behälterboden verteilen. Dazu in jeden Behälter 1 EL Sirup füllen. Die cremige Mischung mit einem Löffel darüber verteilen und oben glatt streichen. Mit eingefetteter Folie dicht verschließen.
- 3 Die Puddingformen in den hinteren Behälter stellen.
- 4 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die Saucenzutaten in eine Saucenschale füllen und in den ersten vorderen Behälter stellen.
- 5 Als Garzeit für die Puddingportionen die Reiss-Voreinstellung (42 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Sauce die Saucenvoreinstellung (30 Min.) vorwählen und auf 20 Minuten verkürzen.
- 6 Nach dem Garen mit einem Messer die Puddingmasse am Rand von den Behältern lösen. Die Sauce gut durchrühren und mit einem Löffel über die Puddingportionen geben. Mit Eiskrem oder Pudding servieren.





Support

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten:

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG



Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an die Rückseite dieser Unterlagen.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Serienr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Gewährleistung geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
 - 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
 - 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
 - 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
 - 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
 - 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
 - 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden
- Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

D

GARANTIEKARTE

Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Händlerstempel und Unterschrift
Fehler / Mangel	
<p>Deutschland: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter: Hotline: +49 (0) 9 11/6 57 19-719 Fax: +49 (0) 1805-355 467 Fax: 01805 / 355 467 eMail: service@glendimplex.de</p> <p>Österreich: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst: Gerhard Schurz, Servicewerkstätten Merangasse 17 A-8010 Graz Tel.: +43 316 32 30 41 Fax: +43 316 38 29 63 eMail: office@schurz.biz</p> <p>Schweiz: Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst: BLUEPOINT Service Sagl Via Cantonale 14; C.P. 46; CH - 6917 Barbengo Tel: + 41 91 980 49 72 Fax: + 41 91 605 37 55 E-Mail: info@bluepoint-service.ch</p>	
Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.	







HIGIENE E SEGURANÇA

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento das seguintes regras de segurança de senso comum.

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos e sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação afastado do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Localização

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - turismo rural;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço.
 Não é adequado para utilização em copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Não utilize o aparelho no exterior ou próximo de água.
- Quando em utilização, não coloque directamente por baixo de armários de cozinha, pois são expelidas grandes quantidades de vapor. Durante a utilização, evite o contacto com o vapor.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem esticar as ligações.
- Evite que o cabo fique suspenso sobre o bordo da mesa ou balcão e mantenha-o afastado de quaisquer superfícies quentes.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço ou indivíduo igualmente qualificado para evitar riscos.



Segurança pessoal

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas de cozinha ou um pano quando retirar a tampa, ou se estiver a manusear recipientes quentes, pois poderá ocorrer a fuga de vapor quente.
- AVISO: Para não correr o risco de incêndios, choques eléctricos e danos pessoais, não introduza o cabo de alimentação, fichas ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- AVISO: Deve fazer uso de extrema precaução quando deslocar a panela a vapor com alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.
- Os aparelhos não deverão ser mergulhados.
- Retire a ficha da tomada quando não se encontrar em utilização, antes de colocar ou retirar qualquer acessório e antes de efectuar a limpeza.
- Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com ficha ou cabo de alimentação danificados, ou após o seu mau funcionamento, queda, ou danos de qualquer outro tipo. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento relativo a análise, reparação ou ajustes mecânicos ou eléctricos.
- Não efectue o enchimento de água acima do nível máximo. Se a panela a vapor se encontrar demasiado cheia, a água a ferver pode saltar, causando queimaduras.

Outras considerações de segurança

- Não utilize quaisquer acessórios ou ferramentas não recomendadas pela Morphy Richards, pois poderá causar incêndios, choques eléctricos ou danos pessoais.
- Para abrir, levante a tampa na sua direcção, mas inclinada para a posição oposta.
- Não utilize nenhuma peça da panela a vapor em micro-ondas ou qualquer outra superfície de cozinha/aquecimento.
- Não coloque sobre ou junto a gás quente ou bico eléctrico, ou num forno aquecido.
- Não o deixe em ambientes húmidos e corrosivos.
- Não ligue a panela a vapor a menos que esta contenha, no mínimo, uma chávena de água; caso contrário, poderá ficar danificada.
- Certifique-se sempre de que a água não se encontra abaixo do nível mínimo.

Tratamento de queimaduras

- Passe imediatamente água fria na área afectada. Não pare para despir a roupa. Obtenha assistência médica rapidamente.

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação que deve ser C. A. (Corrente Alterna).

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de alimentação, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13 amperes.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra.

INTRODUÇÃO

Agradecemos a sua compra recente da Intellisteam.

Leia com atenção este manual de instruções para se certificar de que obtém o melhor desempenho do seu novo produto.

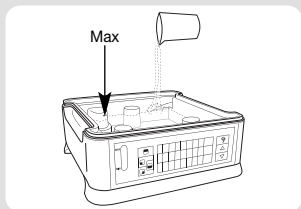


inteli^{steam}™

Manual de instalação rápida

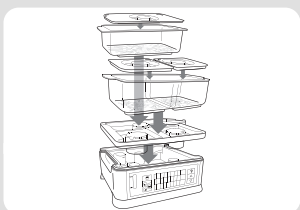
Consulte também o manual de instruções principal, que contém informações de segurança importantes e mais detalhes acerca da utilização da InteliSteam.

1



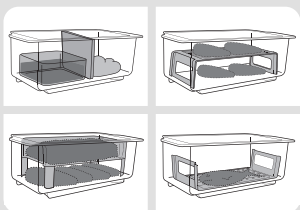
Encha o reservatório de água com água fria até ao nível máximo. Esta quantidade de água produz vapor suficiente para cozinhar durante cerca de 60 minutos.

2



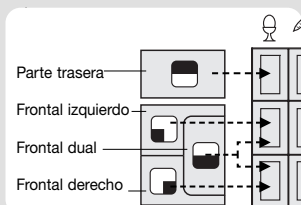
Monte o aparelho, instalando o tabuleiro de gotejamento e, em seguida, os recipientes.

3



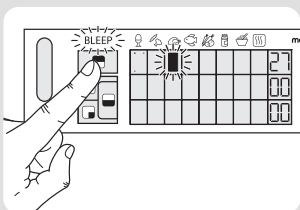
Coloque os alimentos directamente nos recipientes antes de regular o temporizador. Utilize a divisória para o recipiente frontal se estiver a cozinhar dois tipos de alimentos diferentes. Utilize os acessórios conforme necessário; consulte as sugestões.

4



Introduza a ficha na tomada. Regule o tempo para cada recipiente, utilizando os botões do aquecedor correspondentes.

5



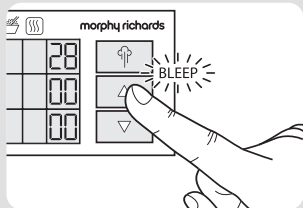
Prima o botão do aquecedor até que o rectângulo apareça por baixo do tipo de alimento que está a cozinhar. O tempo de cozinhado predefinido aparece na coluna do temporizador.

	Ovos mal cozidos , 16 min.
	Vegetais em folhas/ vagens , 15 min.
	Frango , 27 min.
	Peixe , 20 min.
	Legumes de raiz , 35 min.
	Molho , 30 min.
	Arroz , 42 min.

CORTAR E GUARDAR

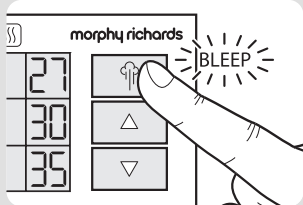


6



O tempo de cozinhado predefinido baseia-se numa quantidade para quatro porções (consulte o 'Guia de receitas' para obter os ajustes de porções e tipos de alimentos específicos). Para ajustar o tempo, prima as setas para cima e para baixo.

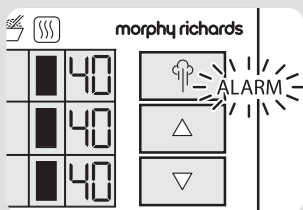
7



Para começar a cozinhar, prima o botão do vapor uma vez. É emitido um sinal sonoro.

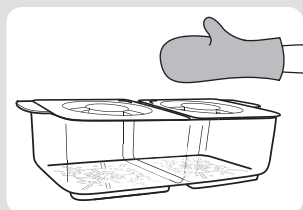
Para guardar os tempos ajustados para utilização futura, mantenha o botão do vapor sob pressão durante dois segundos, até ouvir um segundo sinal sonoro.

8



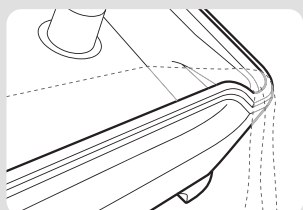
O recipiente com o tempo de cozinhado mais longo começa a cozinhar ao vapor em primeiro lugar. O temporizador efectua a contagem decrescente para que todos os alimentos estejam cozinhados ao mesmo tempo. Quando os alimentos estiverem cozinhados, é emitido um alarme sonoro e a função de manutenção da temperatura é iniciada automaticamente para um funcionamento durante 40 minutos. Para interromper a função de manutenção da temperatura, prima o botão do vapor.

9



AVISO: Utilize luvas para o forno para retirar as tampas e os recipientes, certificando-se de que as tampas são inclinadas para afastar o vapor da sua direcção. Não retire o tabuleiro de gotejamento até que se encontre completamente arrefecido.

10



Esvazie o excesso de água da unidade da base principal, utilizando o bico de escoamento na parte posterior.

Os recipientes, as tampas, os acessórios e o tabuleiro de gotejamento podem ser lavados na máquina.



Características 1

- 1 Tampa posterior
- 2 Recipiente posterior
- 3 Tampa esquerda frontal
- 4 Tampa direita frontal
- 5 Divisória amovível do recipiente frontal
- 6 Recipiente frontal
- 7 Abastecimento de água externo
- 8 Tabuleiro para recolha de pingos
- 9 Unidade da base principal / reservatório de água
- 10 Indicador do nível máximo da água
- 11 Aquecedores
- 12 Bico de escoamento
- 13 Indicador do nível da água
- 14 Botão do aquecedor posterior
- 15 Botão do aquecedor esquerdo frontal
- 16 Botão do aquecedor direito frontal
- 17 Botão do aquecedor duplo frontal
- 18 Visor (consulte a página 89)
- 19 Botão do vapor
- 20 Botão de tempo, aumento do vapor
- 21 Botão de tempo, redução do vapor

Acessórios 2

- 22 Tabuleiro para alimentos
- 23 2 tabuleiros para molhos
- 24 Tabuleiro de arroz

ANTES DE UTILIZAR

Antes de utilizar a sua Intellisteam pela primeira vez, lave todas as peças excepto a unidade principal 9.

UTILIZAÇÃO

Encher reservatório de água A

- Encha o reservatório de água 9 com água fria até ao nível máximo indicado 10. Esta quantidade de água produz vapor suficiente para cozinhar durante cerca de 60 minutos.
- O sistema foi concebido apenas para água fria. Não adicione quaisquer outros líquidos, nem adicione quaisquer substâncias à água.

Instalar o tabuleiro de gotejamento e os recipientes B

- 1 Instale o tabuleiro de gotejamento 8 na base principal, alinhando a saída de vapor com os aquecedores 11.
- 2 Instale os recipientes frontal 6 e traseiro 2 no tabuleiro de gotejamento, alinhando-os por cima das saídas de vapor no tabuleiro.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS PARA ORGANIZAR OS SEUS ALIMENTOS ANTES DE COZINHAR

- Coloque os alimentos directamente nos recipientes ou utilize os acessórios, conforme necessário. Os acessórios são bastante versáteis e podem ser utilizados de várias formas (consulte C, D, E, F, G).

Divisória amovível do recipiente frontal

- Utilize a divisória 5 se estiver a cozinhar alimentos com diferentes tempos de cozinhado. Alternativamente, utilize o recipiente frontal como um único recipientes de grandes dimensões C.

Tabuleiro para alimentos

- Utilize no recipiente frontal ou traseiro.
- Utilize o tabuleiro 22 na posição elevada para colocar os alimentos por cima e por baixo da sua superfície D.
- Alternativamente, utilize o tabuleiro para alimentos voltado para baixo para colocar os alimentos, utilizando as pernas como pegas para remoção fácil E.

Tabuleiro de arroz

- Utilize no recipiente frontal ou traseiro.
- Utilize para cozinhar arroz ou massa. Outros alimentos poderão ser cozinhados no espaço por baixo do tabuleiro do arroz F.

Tabuleiros para molhos

- Utilize no recipiente frontal ou traseiro.
- Utilize para cozinhar molhos, ervilhas ou pequenas doses de alimentos G.
- **IMPORTANTE: Se cozinhar carne, peixe ou aves juntamente com vegetais, coloque sempre a carne, o peixe ou as aves separadamente para que os líquidos excedentes da carne crua não pinguem sobre os outros alimentos.**
- Depois de organizar os alimentos, coloque todas as tampas 1 3 4 nos recipientes H.





Funções do visor **2**

- 13** Indicador do nível da água
- 14** Botão do aquecedor posterior
- 15** Botão do aquecedor esquerdo frontal
- 16** Botão do aquecedor direito frontal
- 17** Botão do aquecedor duplo frontal
- 18** Visor
- 19** Botão do vapor
- 20** Botão de tempo, aumento do vapor
- 21** Botão de tempo, redução do vapor
- 25** Ícones de retângulos digitais
- 26** Símbolos dos alimentos
- 27** Símbolo de manutenção da temperatura
- 28** Coluna do temporizador (minutos)

Regular o temporizador utilizando tempos de cozinhados predefinidos

- 1 Introduza a ficha na tomada.
- 2 Regule o tempo para cada recipiente, utilizando os botões do aquecedor correspondentes. Se utilizar o recipiente frontal com a divisória, utilize os botões do aquecedor esquerdo e direito em separado.

Se utilizar como um único recipiente de grandes dimensões, utilize o botão dos aquecedores duplos **1**.

- 3 Prima o botão do aquecedor para movimentar o retângulo **25** até que apareça por baixo do símbolo do alimento pretendido (consulte o guia de símbolos dos alimentos **26**). É emitido um sinal sonoro de cada vez que o botão do aquecedor é premido. O tempo de cozinhado para cada símbolo de alimento é apresentado na coluna do temporizador. Repita este processo para cada recipiente; o retângulo fica intermitente para indicar a sua última regulação **2**.

Se utilizar o recipiente traseiro para alimentos com diferentes tempos de cozinhados, regule o temporizador para o tempo mais longo. Alternativamente, pare o aparelho durante o cozinhado e adicione o alimento com o tempo de cozinhado mais curto.

- 4 Prima o botão do vapor **19** uma vez para começar a cozinhar. É emitido um sinal sonoro e o visor e o botão do vapor acendem-se até à conclusão do cozinhado e o período de manutenção da temperatura. O temporizador realiza a contagem decrescente do tempo do cozinhado mais longo para que todos os alimentos estejam cozinhados ao mesmo tempo **3**.
- Quando os alimentos estiverem cozinhados, é emitido um alarme sonoro e a função de manutenção da temperatura é iniciada automaticamente para um funcionamento durante 40 minutos. Para parar de cozinhar, prima o botão do vapor uma vez. Após 40 minutos, a função de manutenção da temperatura desliga-se automaticamente **1**. Verifique sempre se existe água no reservatório de água quando utilizar a função de manutenção da temperatura.

Guia de símbolos de alimentos **26**



Ovos mal cozidos,
tempo predefinido: 16 minutos



Vegetais de folhas e vagens,
tempo predefinido: 15 minutos



Frango,
tempo predefinido: 27 minutos



Peixe,
tempo predefinido: 20 minutos



Tubérculos,
tempo predefinido: 35 minutos



Molhos,
tempo predefinido: 30 minutos



Arroz,
tempo predefinido: 42 minutos



Manter quente **27,**
tempo predefinido: 40 minutos

Os tempos predefinidos servem como guia e baseiam-se em cerca de 4 porções.

Consulte o guia de receitas para obter os ajustes de porções e tipos de alimentos específicos.

Ajustar o temporizador

O temporizador pode ser ajustado para os tamanhos das porções e tipos de alimentos específicos (consulte o guia de receitas) ou para se adaptar às suas preferências pessoais.

- 1 Prima o botão do aquecedor até que o retângulo apareça por baixo do símbolo que pretende ajustar.
- 2 Prima o botão de seta para cima para aumentar o tempo de cozedura ou o botão de seta para baixo para reduzir o tempo de cozedura. De cada vez que o botão de seta é premido, é emitido um sinal sonoro e o tempo é aumentado/reduzido em um minuto **M**.
- 3 Repita o processo para cada recipiente, conforme necessário.

Guardar os ajustes de tempo

Para guardar os seus ajustes de tempo pessoais para utilização futura, mantenha o botão do vapor sob pressão durante dois segundos. É emitido um sinal sonoro, indicando que foi iniciada a cozedura a vapor; um segundo sinal sonoro indica que os seus ajustes de tempo foram guardados **N**.

- Se não pretender guardar as suas regulações de tempo para utilização futura, prima o botão do vapor uma vez para iniciar a cozedura.





Reverter para os tempos predefinidos

- 1 Introduza a ficha na tomada.
 - 2 Antes de premir quaisquer outros botões, mantenha sob pressão o botão de aumento do tempo de vapor durante 2 segundos até ouvir um sinal sonoro. Repita para o processo para o botão de redução do tempo de vapor **Q**.
- A Intellisteam está agora predefinida com os valores originais.

Para cozinhar arroz

- 1 Coloque o arroz no tabuleiro para o arroz. Por cada 75g de arroz, junte 122ml de água fria e mexa.
- 2 Regule o tempo utilizando o tempo predefinido para o arroz ou ajuste conforme necessário.

Para parar o vapor durante a cozedura

- Para parar o vapor, prima o botão do vapor uma vez. É emitido o alarme, o ecrã acende-se e o botão do vapor escurece.
- Para retomar o vapor, prima o botão do vapor uma vez. É emitido um sinal sonoro e a cozedura é reiniciada a partir do ponto em que parou.

Função de manutenção da temperatura

Quando os alimentos estiverem cozinhados, é emitido um alarme sonoro e a função de manutenção da temperatura é iniciada automaticamente para um funcionamento durante 40 minutos. Para parar de cozinhar, prima o botão do vapor uma vez. Após 40 minutos, a função de manutenção da temperatura desliga-se automaticamente.

Verifique sempre se existe água no reservatório de água quando utilizar a função de manutenção da temperatura. Para verificar o nível da água, utilize o indicador de água externo **13** e encha utilizando o abastecimento de água externo **7** **P**.

Abastecimento de água externo durante a cozedura

- Se pretender cozinhar a vapor por um longo período de tempo, poderá ser necessário adicionar mais água. O nível da água pode ser verificado, utilizando o indicador de água externo.
- Para encher, estenda totalmente o abastecimento de água externo **7** e verta lentamente a água fria utilizando um jarro adequado **P**.

Alarme de frevura em seco

- Se a água no reservatório de água atingir níveis inseguros, é emitido um alarme, o visor apresenta-se intermitente e a cozedura pára automaticamente.

Junte imediatamente mais água, vertendo lentamente através do abastecimento de água externo.

Para recomençar a cozinhar, prima o botão do vapor uma vez. A cozedura é retomada a partir do ponto em que parou.

Retirar os alimentos da panela a vapor

- **AVISO:** Utilize luvas para o forno para retirar as tampas e os recipientes, certificando-se de que as tampas são inclinadas para afastar o vapor da sua direcção. Não retire o tabuleiro de gotejamento até que se encontre completamente arrefecido.

COZINHAR - DICAS E SUGESTÕES

- Para melhores resultados, utilize alimentos de tamanhos idênticos. Se existirem diferenças nas dimensões dos alimentos e, se for necessário dispor em camadas, coloque os alimentos mais pequenos no topo.
- Não amontoie os alimentos nos recipientes de vapor ou no recipiente de arroz. Coloque os alimentos com espaço entre eles de forma a permitir um fluxo máximo de vapor.
- Nunca cozinhe a vapor carne, frango ou mariscos quando estes se encontrarem ainda congelados. Descongele completamente os alimentos antes de os cozinhar.
- A carne, aves e mariscos podem ser cozinhados envolvidos em folha de alumínio para manterem os sucos naturais.

CUIDADOS E LIMPEZA

AVISO: Deixe a panela a vapor arrefecer antes de lavar. Desligue da corrente eléctrica.

- Retire os recipientes e as tampas.
- Retire cuidadosamente o tabuleiro de gotejamento e escoe os sucos para um recipiente ou lava-louça.
- Se ainda existir água na unidade de base principal, verta utilizando o bico de escoamento posterior num recipiente ou no lava-louça.

Recipientes, tabuleiro de escoamento e acessórios

Os recipientes, as tampas, os acessórios e o tabuleiro de gotejamento podem ser lavados na máquina. A utilização prolongada em máquinas de lavar a louça pode provocar a perda de cor destas peças. Em alternativa, lave-os com água quente e detergente, enxágüe e seque-os completamente.

Unidade de base principal

A unidade de base pode ser limpa com um pano limpo e húmido. Seque-a com um pano suave.

Não utilize agentes de limpeza abrasivos para limpar qualquer peça da Intellisteam.

AVISO: Não mergulhe a base da panela a vapor, cabo de alimentação ou a ficha e água ou qualquer outro líquido.

DESCALCIFICAR

Ocasionalmente poderá ser necessário retirar depósitos minerais (denominado escamação) do sistema de vapor. Isto é normal e depende apenas do grau de mineralização da água na sua área. Se notar uma diminuição na produção de vapor ou um aumento de tempo de cozedura, deve escamar o sistema de vapor utilizando uma solução anti-calcário suave.









GUIA DE RECEITAS

Os tempos de cozedura são aproximados e poderão variar dependendo dos tamanhos dos alimentos, do espaço entre os alimentos e da quantidade dos alimentos. Os tamanhos das porções servem apenas de guia







Carne / Aves (tempo predefinido: 27 min.)

As proteínas da carne e das aves poderão deixar resíduos brancos nos alimentos depois de cozinhados.

Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções 
Peitos de frango (inteiros, sem ossos)	18 minutos x1 (150g)	20 minutos x2 (300g)	25 minutos x3 (450g)	27 minutos x4 (600g)
Peitos de pato (inteiros, sem ossos)	18 minutos x1 (150g)	20 minutos x2 (300g)	25 minutos x3 (450g)	27 minutos x4 (600g)
Pernas de frango	20 minutos	20 minutos	30 minutos	30 minutos
Escalopes de peru	11 minutos x1 (100g)	15 minutos x2 (200g)	20-25 minutos x3 (300g)	20-25 minutos x4 (400g)
Febras de porco	20 min. 80g	20 min. 160g	25 min. 250g	30 min. 400g
Bifes de borrego	20 minutos x1 (100g)	20 minutos x2 (200g)	23 minutos x3 (300g)	23-27 minutos x4 (400g)
Perna de borrego	20 minutos x1 (100g)	20 minutos x2 (200g)	25 minutos x3 (300g)	25-30 minutos x4 (400g)
Bifes de borrego, alcatra	20 minutos x1 (100g)	20 minutos x2 (200g)	25 minutos x3 (300g)	25-30 minutos x4 (400g)
Salsichas	15 minutos x3 (170g)	15 minutos x6 (340g)	17 minutos x9 (500g)	22-30 minutos x1 (680g)



Peixe / Mariscos (tempo predefinido: 20 min.)

Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções 
Filete de peixe (alto)	15 min. 125g	15 min. 250g	20 min. 375g	20 min. 500g
Filete de peixe (fino)	13 min. 100g	13 min. 200g	15 min. 300g	16 min. 400g
Peixe inteiro	23 minutos para 1 peixe inteiro (220g)			
Bivalves	10 min. 200g	10-12 min. 400g	12-13 min. 600g	15-17 minutos 800g
Gambas (cruas)	10 min. 100g	13 min. 200g	15 min. 300g	15-17 min. 400g
Escalopes	10 minutos x3 (70g)	10 minutos x6 (150g)	12 minutos x9 (230g)	13 minutos x1 (300g)




Vegetais em folhas e vagens (tempo predefinido: 15 min.)

Tipo de alimentos	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções
Espargos	15 minutos 60g	12-15 minutos 120g	15 minutos 180g	15-17 minutos 240g
Favas	15 minutos 50g	15 minutos 100g	20 minutos 150g	20 minutos 200g
Bróculos	20 minutos 60g	20 minutos 120g	22-25 minutos 180g	25-27 minutos 240g
Couves	15 minutos 50g	15 minutos 100g	15-20 minutos 150g	20 minutos 200g
Couve-flor floretes	30 minutos 100g	30 minutos 200g	30 minutos 300g	30 minutos 400g
Courgette	15 minutos 60g	15 minutos 120g	15 minutos 180g	15 minutos 240g
Feijão verde	20 minutos 50g	20 minutos 100g	20-23 minutos 150g	25 minutos 200g
Alho francês	15 minutos 70g	15 minutos 140g	15 minutos 210g	15-17 minutos 280g
Vagens de ervilhas	12-15 minutos 50g	12-15 minutos 100g	15 minutos 150g	15 minutos 200g
Cogumelos	13-15 minutos 50g	13-15 minutos 100g	13-15 minutos 150g	15 minutos 200g
Ervilhas (frescas)	10 minutos 60g	10 minutos 120g	10 minutos 180g	10-12 minutos 240g
Ervilhas (congelado)	10 minutos 60g	10 minutos 120g	10 minutos 180g	10-12 minutos 240g
Pimentos	15 minutos 80g	15 minutos 160g	15 minutos 240g	15-17 minutos 320g
Espinafres	15 minutos 60g	15 minutos 120g	15 minutos 180g	15 minutos 240g
Couves-de-Bruxelas	20 minutos 100g	20 minutos 200g	25 minutos 300g	25-30 minutos 400g
Milho doce (em lata)	12-13 minutos 80g	15 minutos 160g	17 minutos 240g	18-20 minutos 320g
Milho doce (congelado)	15 minutos 80g	15 minutos 160g	17 minutos 240g	18-20 minutos 320g
Tomate	10 minutos 120g	10-15 minutos 240g	15 minutos 360g	15 minutos 400g



Vegetais de raiz (tubérculos) (tempo predefinido: 35 min.)

Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções
Abóbora	15 min. 100g	15 min. 200g	20 min. 300g	20-25 minutos 400g
Cenouras	30 min. 100g	30 min. 200g	30 min. 300g	30 min. 400g
Aipo	20 min. 100g	20 min. 200g	20 min. 300g	20 min. 400g
Batatas novas	28 min. 180g	30 min. 350g	32 min. 530g	35 min. 760g
Batatas velhas	30 min. 180g	30 min. 350g	32 min. 530g	33-35 minutos 760g
Cebolas (pequenas, inteiras)	20 minutos x2	20 minutos x4	20 minutos x6	20 minutos x8
Nabo amarelo	30 min. 100g	30-32 minutos 200g	35 min. 300g	35-40 minutos 400g
Milho doce (maçaroca inteira)	30 min. para 1 maçaroca inteira (250g)		30 min. para 2 maçarocas inteiras (500g)	







Arroz / Pasta / Noodles (tempo prefijado: 42 minutos)





Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções 	Consejos y recomendaciones
Arroz de fácil cocción	30 minutos 75 g	30 minutos 150 g	35 minutos 225 g	42 minutos 300 g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Arroz de grano largo blanco	30 minutos 75 g	30 minutos 150 g	40 minutos 225 g	40 minutos 300 g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Arroz basmati blanco	30 minutos 75 g	30 minutos 150 g	35 minutos 225 g	45 minutos 300 g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Bulgar	20 minutos 75 g	27 minutos 150 g	30 minutos 225 g	30 minutos 300 g	Añadir 100 ml de agua por porción
Cuscús	15 minutos 75 g	17 minutos 150 g	20 minutos 225 g	25 minutos 300 g	Añadir 65 ml de agua por porción
Noodles listos para cocinar en el wok	10 minutos 1 paquete (125 g)	10 minutos 2 paquetes (250 g)	10-15 minutos 3 paquetes (375 g)	10-15 minutos 4 paquetes (500 g)	Añadir 1 cucharada de agua fría por porción y remover.
Massa de ovos	20 mins 1 folha (60g)	20 mins 2 folhas (120g / 5oz)	27 mins 3 folhas (180g / 7oz)	27 mins 4 folhas (240g / 8oz)	Certifique-se de que a água cobre a massa
Pasta	30 minutos 75 g	35 minutos 150 g	Demasiado grande para colocarlo en la arrocera	Demasiado grande para colocarlo en la arrocera	Asegúrese de que el agua cubre la pasta



OVOS (tempo predefinido: 16 min.)

Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções 
Mal cozidos	11 mins x1	12 mins x2	14 mins x3	16 mins x4
Bem cozidos	18 mins x1	20 mins x2	22 mins x3	23-24 mins x4

Frutos

Tipo de alimentos	1 porção 	2 porções 	3 porções 	4 porções 
Pêras	20 minutos x1	20-25 minutos x2	25 minutos x3	22-30 minutos x4
Bananas (com casca)	15 minutos x1	20 minutos x2	25 minutos x3	30 minutos x4
Macãs	15 minutos x1	15-17 minutos x2	15-17 minutos x3	15-17 minutos x4



RECEITAS

Desfrute do nosso plano de receitas semanal. Visite o nosso sítio na Internet e obtenha mais informações acerca da Intellisteam.

SEGUNDA-FEIRA

Salmão com massa, sementes de sésamo e vegetais ao vapor com leite de côco e molho de piri-piri

Tempo de preparação: 15 minutos

Tempo de cozedura: 20 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 x filetes de salmão de 125g
- 4 colheres de sopa de óleo de sésamo
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 2 x embalagens de 150g de massa média ou grossa pronta para o Wok
- 4 colheres de sopa de caldo de vegetais

Vegetais:

- 150g de ervilhas ou vagens cortadas ao meio
- 6 cebolinhas, cortadas finamente
- 1 cenoura, cortada em tiras finas

Molho:

- 300ml de leite de côco
- 2 colheres de molho de piri-piri
- 1 colher gengibre ralado
- 1 colher de coentros frescos

Método:

- 1 Esfregue os filetes de salmão com o óleo de sésamo e salpique com as sementes de sésamo. Coloque no recipiente traseiro. Coloque o conteúdo das 2 embalagens de massa no tabuleiro para o arroz e coloque por cima do salmão. Junte o caldo de vegetais à massa.
- 2 Coloque a divisória no recipiente frontal. Misture os vegetais e coloque-os no compartimento.
- 3 Coloque o leite de côco no tabuleiro de molhos e misture com o molho de piri-piri, com o gengibre e com os coentros. Coloque o tabuleiro no compartimento restante.
- 4 Regule o tempo para o salmão e para a massa, utilizando a predefinição para o peixe (20 min.). Regule o tempo para o molho, utilizando a predefinição para molhos (30 min.) e ajuste para 18 minutos. Regule o tempo para os vegetais, utilizando a predefinição para vegetais de folha e vagens (15 min.).

Sugestão do cozinheiro:

- Salteie a massa antes de servir.
- Se preferir os vegetais mais estaladiços, ajuste o tempo predefinido.
- O peixe pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio

para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas a superfície.

TERÇA-FEIRA

Frango cristalizado com maçaroca de milho e puré de abóbora

Tempo de preparação: 15 minutos, mais a marinada

Tempo de cozedura: 35 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 peitos de frango sem ossos e sem pele
- Raspa fina de laranja e sumo de 1 laranja pequena
- 2 colheres de xarope de açúcar
- 1/4 colheres de malaguetas secas e pisadas
- Sal e pimenta acaba de moer

Arroz:

- 250g de arroz branco
- 1 colher de pó para caldo de vegetais

Vegetais:

- 2 maçarocas de milho, cortadas ao meio
- 1 abóbora média, descascada, sem sementes e cortada aos cubos
- 15g de manteiga
- 2 colheres de rosmaninho fresco, cortado finamente

Método:

- 1 Coloque os peitos de frango num recipiente não metálico e junte a raspa da laranja, o sumo da laranja, o xarope de açúcar e as malaguetas. Tempere com um pouco de sal e muita pimenta preta. Cubra e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 30 minutos.
- 2 Coloque os peitos de frango no recipiente traseiro. Coloque o arroz e o pó do caldo de vegetais no tabuleiro para o arroz. Coloque o tabuleiro do arroz por cima do frango e junte 250ml de água fria ao arroz, misturando tudo.
- 3 Coloque a divisória no recipiente frontal. Coloque os quatro pedaços das maçarocas num compartimento e a abóbora no compartimento restante.
- 4 Regule o tempo para o frango e para o arroz, utilizando a predefinição para o frango (27 min.) e, depois, ajuste para os 35 minutos. Regule o tempo para a maçaroca, utilizando a predefinição para tubérculos (35 min.) e ajuste para 30 minutos. Regule o tempo para a abóbora, utilizando a predefinição para tubérculos (35 min.) e ajuste para 25 minutos.
- 5 Quando estiver cozinhada, junte manteiga e rosmaninho à abóbora e pise com um garfo.

Sugestão do cozinheiro:

- O frango pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas a superfície.





QUARTA-FEIRA

Pimentos vermelhos recheados com alho francês e queijo Feta com cebolinhas e cuscus com pinhões

Tempo de preparação: 25 minutos

Tempo de cozedura: 25 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 pimentos vermelhos (longos), com os topos retirados
- 1 alho francês pequeno, cortado finamente
- 1 colher de salsa fresca cortada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 25g de queijo Parmesão ralado finamente
- 25g de migalhas de pão fresco
- 100g de queijo Feta, esmagado finamente
- Sal e pimenta preta acaba de moer

Cuscus:

- 200g de cuscus
- 2 colheres de pó para caldo de vegetais
- 4 cebolinhas, picados em pedaços pequenos
- 25g de pinhões

Para a guarnição:

- Pés de salsa

Método:

- 1 Corte os pimentos ao alto, com cuidado para não cortar em metades. Retire o centro e as sementes. Misture o alho francês, a salsa e o azeite e, em seguida, junte o queijo Parmesão e as migalhas de pão. Junte o queijo Feta desfeito e tempere com um pouco de sal e muita pimenta preta. Recheie os pimentos com esta mistura.
- 2 Retire a divisória do recipiente frontal e coloque os pimentos no seu interior.
- 3 Coloque o tabuleiro do arroz recipiente traseiro. Junte o cuscus e 265ml de água fria. Misture o pó do caldo, os cebolinhas e os pinhões.
- 4 Regule o tempo para o cuscus, utilizando a predefinição para o arroz (42 min.) e, depois, ajuste para os 25 minutos. Regule o tempo para os pimentos (utilizando o botão do aquecedor duplo frontal), utilizando a predefinido para vegetais de folhas e vagens (15 min.) e, depois, ajustando para os 20 minutos.
- 5 Depois de cozinhados, deixe repousar durante 5 minutos. Agite o cuscus com um garfo. Guarneça com pés de salsa.

QUINTA-FEIRA

Frango Tikka Masala com arroz de ardamomo

Tempo de preparação: 10 minutos, mais a marinada

Tempo de cozedura: 42 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 colheres de iogurte natural magro
- 2 colheres de pasta de caril para frango tikka masala
- 2 colheres de coentros frescos
- 4 peitos de frango sem pele e sem ossos, cortados em cubos
- Sal e pimenta acaba de moer

Arroz:

- 300g de arroz Basmati
- 2 colher de pó para caldo de vegetais
- 2 tiras de casca de limão
- 6 vagens de cardamomo verde, levementemente esmagado

Para a guarnição:

- Gomos de lima e pés de coentros

Método:

- 1 Coloque o iogurte, a pasta de caril e os coentros numa taça grande não metálica. Misture bem, junt o frango e misture para cobrir todos os pedaços. Tempere com um pouco de sal e pimenta e, em seguida, cubra e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 30 minutos.
- 2 Coloque o tabuleiro do arroz recipiente traseiro. Junte o arroz e 450 ml de água fria. Misture o pó para o caldo. Coloque as tiras da casca do limão por cima e salpique com o cardamomo.
- 3 Retire a divisória no recipiente frontal. Com o frango com a marinada no recipiente e certifique-se de que a mistura está bem espalhada.
- 4 Regule o tempo para o arroz, utilizando a predefinição para o arroz (42 min.). Regule o tempo para o frango (utilizando o botão do aquecedor duplo frontal), utilizando a predefinição para o frango (27 min.).
- 5 Sirva com gomos de lima e pés de coentros.

Sugestão do cozinheiro:

- O frango pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas a superfície.

P





SEXTA-FEIRA

Solha ao vapor com molho de limão e tomilho.

Tempo de preparação: 15 minutos

Tempo de cozedura: 35 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 filetes de solha com 125g, sem pele (ou utilize bacalhau)
- 15g de manteiga
- 4 pés de tomilho pequenos
- Sal e pimenta preta acaba de moer

Vegetais:

- 750g de batatas novas
- 2 alhos franceses, cortados finamente
- 1 cenoura grande, cortada em tiras finas
- 150g de feijão verde, aparado e cortado ao meio

Molho:

- 50g de manteiga
- Raspa fina e sumo de 1 limão
- 1 colher de folhas de tomilho fresco

Método:

- 1 Coloque os filetes do peixe no recipiente traseiro. Coloque uma pequena noz de manteiga sobre cada filte e coloque os pés de tomilho sobre a manteiga. Tempere com um pouco de sal e pimenta.
- 2 Coloque a divisória no recipiente frontal. Coloque as batatas num compartimento. Misture os vegetais e coloque-os no compartimento restante.
- 3 Para o molho, coloque a manteiga, a casca do limão e as folhas de tomilho no tabuleiro do arroz e coloque-o por cima do peixe.
- 4 Regule o tempo para o peixe e para o molho utilizando a predefinição para o peixe (20 min.). Regule o tempo para as batatas utilizando a predefinição para os tubérculos (35 min.). Regule o tempo para os vegetais, utilizando a predefinição para vegetais de folha e vagens (15 min.).

Sugestão do cozinheiro:

- Se preferir os vegetais mais estaladiços, ajuste o tempo predefinido.
- O peixe pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas a superfície.

SÁBADO

Pato Hoisin com massa de ovo e vegetais chineses.

Tempo de preparação: 10 minutos, mais a marinada

Tempo de cozedura: 27 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 peitos de pato, sem pele, cortado em pedaços finos
- 4 colheres de sopa de molho Hoisin

Massa:

- 180g (3 folhas) de massa de ovos média

Vegetais:

- Embalagem de 350g de vegetais frescos para saltear
- 2 cabeças de pak Choi, partidas em pedaços separados
- 1 colher de sopa de óleo de sésamo torrado
- Pitada de pó de 5 especiarias chinesas
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo

Para a guarnição:

- 4 cebolinhas, cortadas finamente

Método:

- 1 Coloque os pedaços de pato no molho Hoisin. Cubra e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 30 minutos.
- 2 Coloque os pedaços de pato e a marinada no recipiente traseiro. Coloque o tabuleiro do arroz por cima do pato e junte a massa e 250 ml de água fria.
- 3 Retire a divisória no recipiente frontal. Numa taça grande, misture os vegetais para saltear, o pak Choi, o óleo de sésamo torrado e as 5 especiarias chinesas e coloque no recipiente frontal.
- 4 Regule o tempo para o pato e para a massa, utilizando a predefinição para o frango (27 min.). Regule o tempo para os vegetais (utilizando o botão do aquecedor duplo frontal), utilizando a predefinição para vegetais de folhas e vagens (15 min.).
- 5 Sirva salpicado com sementes de sésamo e guarnição com cebolinha.

Sugestão do cozinheiro:

- Salteie a massa antes de servir.
- O pato pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas a superfície.





DOMINGO

Borrego com oregãos e tomate com batatinhas temperadas com meta e limão

Tempo de preparação: 20 minutos mais a marinada

Tempo de cozedura: 35 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 4 x bifés de borrego com 110-125g da perna ou da alcatra
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 dente de alho, esmagado
- 2 colheres de sopa de concentrado de tomate
- 1 colher de oregãos secos
- Sal e pimenta preta acaba de moer

Batatas:

- 750g de batatas novas, lavadas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de raspa de limão fina
- 2 folhas de menta

Cenouras:

- 400g de cenouras, às rodelas
- 1/2 colheres de sementes de cominhos (opcional)
- 10g de manteiga

Para a guarnição:

- Folhas de menta

Método:

- 1 Coloque os bifés de borrego numa taça não metálica e junte o azeite, o alho, o concentrado de tomate e os oregãos. Tempere com sal e pimenta e revolte para cobrir tudo. Cubra e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 30 minutos.
- 2 Coloque os bifés de borrego no recipiente traseiro.
- 3 Coloque a divisória no recipiente frontal. Coloque as batatas com o azeite e a raspa de limão no compartimento e junte as folhas de menta. Coloque as cenouras no compartimento restante, salpique com as sementes de cominho (se as utilizar) e coloque um pouco de manteiga por cima.
- 4 Regule o tempo para o borrego, utilizando a predefinição para o frango (27 min.). Regule o tempo para as cenouras, utilizando a predefinição para tubérculos (35 min.) e ajuste para 30 minutos. Regule o tempo para as batatas utilizando a predefinição para os tubérculos (35 min.).
- 5 Sirva com folhas de menta.

Sugestão do cozinheiro:

- O borrego pode ser embrulhado e cozinhado em folha de alumínio para reter os sucos e evitar a acumulação de proteínas à superfície.

MIMO DE DOMINGO!

Bolo de gengibre e banana com molho rico de caramelo

Tempo de preparação: 25 minutos

Tempo de cozedura: 42 minutos

Serve: 4

Ingredientes:

- 75g de manteiga, mais um pouco para untar
- 75g de açúcar mascavado "light"
- 2 ovos médios, batidos
- 1/2 colheres de extracto de baunilha
- 75g de farinha com fermento
- 1/2 colheres de gengibre moído
- Uma pitada de sal
- 1 banana grande, madura e esmagada
- 2 pedaços de raiz de gengibre em xarope, mais 4 colheres de xarope do frasco

Molho:

- 3 colheres de xarope de melão
- 25g de manteiga
- 25g de açúcar mascavado "light"

Para servir:

- Gelado de baunilha ou leite creme

Método:

- 1 Numa taça grande, misture a manteiga e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa. Incorpore gradualmente os ovos e, depois, junte a baunilha. Peneire a farinha, o gengibre moído e o sal, misturando com uma colher de metal. Misture a banana esmagada.
- 2 Unte com manteiga 2 formas de bolo individuais de 200ml Corte a raiz de gengibre e coloque no fundo das formas, cobrindo com um colher de xarope em cada forma. Cubra com a mistura cremosa e alise o topo. Cubra cuidadosamente com folha de alumínio untada com manteiga.
- 3 Coloque as formas no recipiente traseiro.
- 4 Coloque a divisória no recipiente frontal. Coloque os ingredientes para o molho no tabuleiro para molhos e coloque num compartimento.
- 5 Regule o tempo para os preparados, utilizando a predefinição para o arroz (42 min.). Regule o tempo para o molho, utilizando a predefinição para molhos (30 min.) e ajuste para 20 minutos.
- 6 Depois de cozinhados, passe com uma faca pelos rebordos das formas para despegar os bolos. Mexa bem o molho e verta sobre cada bolo. Sirva com gelado de baunilha ou leite creme.

P





Linha de apoio

Se tiver quaisquer dificuldades com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos. Poderemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho.

Tenha à disposição a seguinte informação, de forma a permitir que a nossa equipa consiga resolver o seu problema rapidamente:

- Nome do produto.
- Número do modelo, conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série conforme indicado na parte inferior do aparelho.

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS



Este aparelho tem uma garantia de reparação ou substituição de 2 anos.

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

N.º do modelo

N.º de série

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar o seu distribuidor local e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever ao seu distribuidor local para o endereço abaixo citado.

Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra.

Tirando as excepções abaixo referenciadas (1-9), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do

fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.

- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.





SALUTE E SICUREZZA

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso.

Leggere queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare il prodotto.

- Questo elettrodomestico può essere usato da bambini che abbiano superato gli 8 anni di età e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali ne impediscano l'uso sicuro, solo se assistiti e controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio non è un giocattolo e pertanto non va usato come tale.
- La pulizia e la manutenzione può essere effettuata da bambini di oltre 8 anni di età a patto che siano supervisionati.
- Tenere l'elettrodomestico ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni di età.

Luogo di utilizzo

- Questo elettrodomestico è destinato ad un uso domestico e applicazioni simili quali:
abitazioni di campagna;
clienti in alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale
ambienti tipo bed and breakfast.
Non è adatto per essere utilizzato da personale addetto alla cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Da non utilizzare all'esterno o in prossimità di acqua.
- Non collocarlo direttamente sotto un pensile da cucina quando in funzione, perché produce grandi quantità di vapore. Evitare di sporgersi sopra la vaporiera quando è in funzione.

Cavo di alimentazione

- Il cavo di rete che va dalla presa all'unità deve essere sufficientemente lungo.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dello scaffale e tenerlo lontano da superfici bollenti.
- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, uno spazio tra una presa posta in basso e un tavolo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato o a personale similmente qualificato per non correre rischi.



Sicurezza personale

- Non toccare le superfici bollenti. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere il coperchio o maneggiare dei contenitori caldi, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore.
- **AVVERTENZA:** Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi.
- **AVVERTENZA:** Spostare la vaporiera con estrema attenzione se contiene cibi, acqua o altri liquidi bollenti.
- Gli elettrodomestici non vanno mai immersi in acqua.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa quando non è in uso, prima di collegare o rimuovere dei componenti e prima di eseguirne la pulizia.
- Non utilizzare alcun elettrodomestico che presenti un cavo o una spina danneggiata, che abbia presentato problemi di funzionamento o che sia caduto o danneggiato in qualche modo. Contattare Morphy Richards per ricevere informazioni sul controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica dell'elettrodomestico.
- Non riempire oltre il livello massimo. Se la vaporiera viene riempita troppo, l'acqua che bolle può fuoriuscire provocando scottature.

Altre informazioni di sicurezza

- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Per aprire la vaporiera, sollevare i coperchi tirandoli verso di sé, ma sempre inclinati nella direzione opposta a sé.
- Non utilizzare i componenti della vaporiera in un forno a microonde o su superfici calde o di cottura.
- Non porre il prodotto sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.

- Non lasciarlo in un ambiente umido o corrosivo.
- Non accendere la vaporiera se non contiene almeno una quantità di acqua pari a un bicchiere, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- Accertarsi sempre che l'acqua non scenda mai sotto il livello minimo.

Trattamento delle scottature

- Far scorrere immediatamente l'acqua sull'area interessata. Non perdere tempo a rimuovere i vestiti ma richiedere subito l'intervento di un medico.

Requisiti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata (CA).

Qualora il fusibile nella presa da 13 A dovesse essere sostituito, occorrerà installare un fusibile BS1362 da 13 A.

AVVERTENZA: Questo elettrodomestico necessita di messa a terra.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato Intellisteam.

Si prega di leggere con attenzione le istruzioni riportate in questo libretto per poter sfruttare al meglio il prodotto.

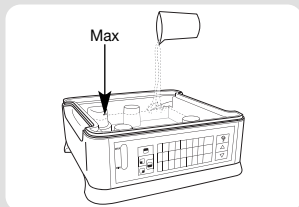


intelisteam™

Guida facile di configurazione

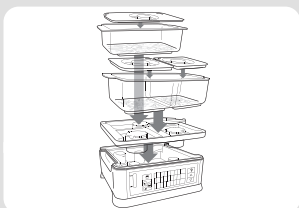
Consultare anche l'opuscolo di istruzioni principale, che contiene informazioni importanti per la sicurezza e maggiori dettagli sull'uso di Intelisteam.

1



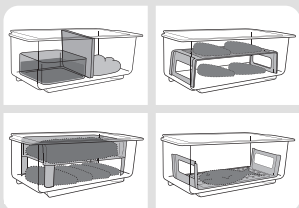
Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua fredda fino a raggiungere il livello massimo. Ciò produrrà vapore sufficiente per cucinare per circa 60 minuti.

2



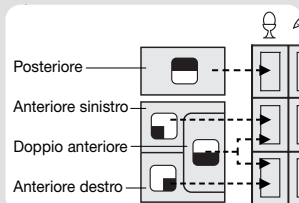
Assemblare l'apparecchio, montando lo sgocciolatoio e poi i contenitori.

3



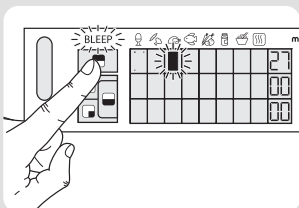
Collocare gli alimenti direttamente nei contenitori prima di regolare il timer. Usare l'elemento divisorio per il contenitore anteriore se si devono cucinare due tipi di alimenti diversi. Usare gli accessori, se necessario, vedere i suggerimenti.

4



Collegare la vaporiera alla presa elettrica. Regolare il tempo di cottura per ciascun contenitore, usando i corrispondenti tasti di riscaldamento.

5



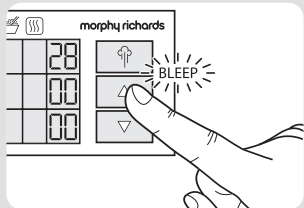
Premere il tasto di riscaldamento fino a che il rettangolo compare sotto il tipo di alimento che si desidera cuocere. Il tempo di cottura prestabilito compare nella colonna del timer.

-  **Uova alla coque**, 16 min.
-  **Verdure in foglia/baccello**, 15 min.
-  **Pollo**, 27 min.
-  **Pesce**, 20 min.
-  **Tuberi**, 35 min.
-  **Salsa**, 30 min.
-  **Riso**, 42 min.

TAGLIARE E CONSERVARE

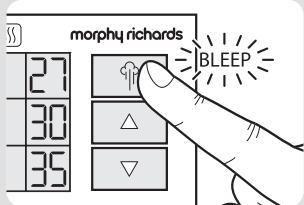


6



Il tempo di cottura prestabilito si riferisce alla cottura di quattro porzioni (consultare la 'Guida di cucina' per le correzioni da apportare in base al numero di porzioni e al tipo specifico di alimento). Per regolare il tempo di cottura, premere le frecce in su e in giù.

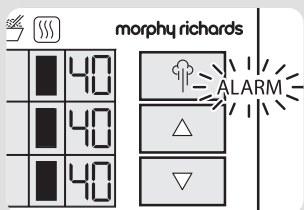
7



Per iniziare la cottura, premere una volta il tasto vapore. Viene emesso un segnale acustico.

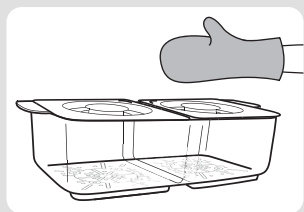
Per salvare i tempi di cottura impostati per i seguenti utilizzi, tenere premuto il tasto vapore per due secondi, fino a che viene emesso un secondo segnale acustico.

8



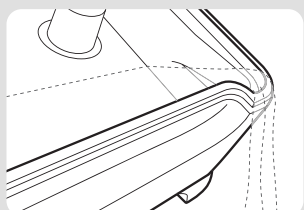
Il contenitore con il tempo di cottura più lungo comincerà a cuocere per primo. Il timer esegue un conto alla rovescia, così che la cottura di tutti gli alimenti abbia termine contemporaneamente. Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico e la vaporiera mantiene automaticamente in caldo i cibi per 40 minuti. Per interrompere la funzione di mantenimento in caldo, premere il tasto vapore.

9



AVVERTENZA: usare dei guanti da forno per togliere i coperchi e i contenitori, avendo cura di sollevare i coperchi in posizione inclinata, in modo da indirizzare il vapore lontano da se stessi. Non rimuovere lo sgocciolatoio fino a quando non si è raffreddato completamente.

10



Versare l'acqua in eccesso dall'unità base principale, usando il beccuccio situato sul retro.

I contenitori, coperchi, accessori e sgocciolatoio sono lavabili in lavastoviglie.



Componenti 1

- 1 Coperchio posteriore
- 2 Contenitore posteriore
- 3 Coperchio anteriore sinistro
- 4 Coperchio anteriore destro
- 5 Divisorio amovibile del contenitore anteriore
- 6 Contenitore anteriore
- 7 Bocchetta di rabbocco acqua esterna
- 8 Sgocciolatoio
- 9 Unità base principale/vaschetta dell'acqua
- 10 Indicatore del livello massimo dell'acqua
- 11 Riscaldatori
- 12 Beccuccio
- 13 Misuratore del livello dell'acqua
- 14 Tasto del riscaldatore posteriore
- 15 Tasto del riscaldatore anteriore sinistro
- 16 Tasto del riscaldatore anteriore destro
- 17 Tasto del doppio riscaldatore anteriore
- 18 Schermo del display (vedere pagina 103)
- 19 Tasto vapore
- 20 Tasto di incremento del tempo di cottura
- 21 Tasto di riduzione del tempo di cottura

Accessori 2

- 22 Supporto alimenti
- 23 2 x vaschette per salse
- 24 Vaschetta per riso

PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

Lavare tutti i componenti della vaporiera Intellisteam, eccetto l'unità base principale, prima di utilizzarla per la prima volta 9.

INFORMAZIONI PER L'USO

Riempimento della vaschetta dell'acqua A

- Riempire la vaschetta dell'acqua 9 con acqua fredda fino raggiungere il livello massimo indicato 10. Ciò produrrà vapore sufficiente per cucinare per circa 60 minuti.
- Il sistema è progettato per funzionare esclusivamente con acqua fredda. Non aggiungere nessun altro liquido o ingrediente all'acqua.

Montaggio dello sgocciolatoio e dei contenitori B

- 1 Montare lo sgocciolatoio 8 alla base principale, allineando le bocchette del vapore con i riscaldatori 11.
- 2 Montare i contenitori anteriore 6 e posteriore 2 allo sgocciolatoio, allineandoli sopra le bocchette del vapore nello sgocciolatoio.

Uso degli accessori per disporre gli alimenti prima della cottura

- Collocare gli alimenti direttamente nei contenitori, o adoperare gli accessori come necessario. Gli accessori sono molto versatili e possono essere adoperati in vari modi (vedere C, D, E, F, G).

Divisorio amovibile del contenitore anteriore

- Usare l'elemento divisorio 5 se si devono cuocere alimenti con tempi di cottura diversi. Alternativamente, usare il contenitore anteriore come un unico grande contenitore C.

Supporto alimenti

- Da usare nel contenitore anteriore o posteriore.
- Usare il supporto 22 in posizione sollevata per collocare gli alimenti sopra e sotto D.
- Alternativamente, usare il supporto capovolto per appoggiarvi sopra gli alimenti, usando poi le gambe come maniglie per togliere più facilmente i cibi dalla vaporiera E.

Vaschetta per la cottura del riso

- Da usare nel contenitore anteriore o posteriore.
- Da usare per cuocere riso o pasta. Altri alimenti possono essere cotti nello spazio sotto la vaschetta per il riso F.

Vaschette per salsa

- Da usare nel contenitore anteriore o posteriore.
- Da usare per cuocere salsa, piselli o piccole porzioni di riso G.
- **IMPORTANTE: Per cuocere a vapore carne, pesce o pollame con verdure, mettere sempre la carne, il pesce o il pollame in un contenitore a parte, in modo che i liquidi della carne cruda o parzialmente cotta non possano gocciolare sugli altri alimenti.**
- Una volta disposti gli alimenti, rimettere a posto tutti i coperchi 1 3 4 sui contenitori H.

Caratteristiche dello schermo del display E

- 13 Misuratore del livello dell'acqua
- 14 Tasto del riscaldatore posteriore
- 15 Tasto del riscaldatore anteriore sinistro
- 16 Tasto del riscaldatore anteriore destro
- 17 Tasto del doppio riscaldatore anteriore
- 18 Schermo del display
- 19 Tasto vapore
- 20 Tasto di incremento del tempo di cottura
- 21 Tasto di riduzione del tempo di cottura
- 25 Icone rettangolari digitali
- 26 Simboli degli alimenti
- 27 Simbolo di mantenimento in caldo
- 28 Colonna del timer (minuti)





Regolazione del timer usando tempi di cottura prestabiliti

- 1 Collegare la vaporiera alla presa elettrica.
- 2 Regolare il tempo di cottura per ciascun contenitore, usando i corrispondenti tasti di riscaldamento. Se si usa il contenitore anteriore con l'elemento divisorio, usare i tasti separati dei riscaldatori destro e sinistro.
Se si adopera il contenitore anteriore come un'unico grande contenitore, usare il tasto del doppio riscaldatore **I**.
- 3 Premere il tasto del riscaldatore per spostare il rettangolo **25** fino a che compare sotto il simbolo dell'alimento desiderato (consultare la guida ai simboli degli alimenti **26**). Viene emesso un segnale acustico ogni qualvolta viene premuto il tasto del riscaldatore. Il tempo di cottura per l'alimento di ciascun simbolo compare nella colonna del timer. Ripetere questa procedura per ciascun contenitore, il rettangolo lampeggia per indicare l'ultima regolazione **I**.
 - Se si adopera il contenitore posteriore per alimenti con tempi di cottura diversi, regolare il timer al tempo di cottura più lungo. Alternativamente, spegnere l'apparecchio durante la cottura e aggiungere l'alimento con il tempo di cottura più breve.
- 4 Premere una sola volta il tasto vapore **19** per iniziare la cottura. Viene emesso un segnale acustico e lo schermo del display e il tasto vapore restano accesi fino al termine della cottura e del mantenimento in caldo. Il timer scandisce il tempo a scalare, a partire dal tempo di cottura più lungo, così che tutti gli alimenti siano pronti nello stesso momento **K**.
 - Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico e la vaporiera mantiene automaticamente in caldo i cibi per 40 minuti. Per interrompere questa funzione, premere una sola volta il tasto vapore. Dopo 40 minuti, la funzione di mantenimento in caldo si spegne automaticamente **L**. Controllare sempre che vi sia dell'acqua nella vaschetta quando si adopera la funzione di mantenimento in caldo.

Guida ai simboli degli alimenti **26**



Uova alla coque,
tempo predefinito: 16 minuti



Verdure in foglia e baccello,
tempo predefinito: 15 minuti



Pollo,
tempo predefinito: 27 minuti



Pesce,
tempo predefinito: 20 minuti



Tuberi,
tempo predefinito: 35 minuti



Salsa,
tempo predefinito: 30 minuti



Riso,
tempo predefinito: 42 minuti



Mantenimento in caldo **27,**
tempo predefinito: 40 minuti

I tempi predefiniti hanno valore indicativo e si riferiscono alla cottura di circa 4 porzioni. Consultare la guida di cucina per le correzioni da apportare in base al numero di porzioni e al tipo specifico di alimento.

Regolazione del timer

Il timer può essere regolato in base alle dimensioni delle porzioni e a specifici tipi di alimenti (consultare la guida di cucina) oppure in base alle proprie preferenze personali.

- 1 Premere il tasto del riscaldatore fino a che il rettangolo compare sotto il simbolo dell'alimento per il quale si desidera effettuare la regolazione.
- 2 Premere il tasto a freccia in su per aumentare il tempo di cottura o il tasto a freccia in gi per diminuire il tempo di cottura. Ogni volta che si preme un tasto a freccia, viene emesso un segnale acustico e il tempo di cottura aumenta/diminuisce di un minuto **M**.
- 3 Ripetere la procedura per ciascun contenitore, secondo necessità.

Salvataggio dei tempi di cottura

Per salvare i tempi di cottura impostati, in modo da poterli riutilizzare in futuro, tenere premuto il tasto vapore per due secondi. Viene emesso un segnale acustico, che indica che la cottura a vapore è iniziata ed un secondo segnale acustico, che indica che i tempi di cottura impostati sono stati salvati **N**.

- Se si preferisce non salvare le impostazioni personali dei tempi di cottura per riutilizzarle in futuro, premere una sola volta il tasto vapore per iniziare la cottura.





Ritorno ai tempi di cottura predefiniti

- 1 Collegare la vaporiera alla presa elettrica.
 - 2 Prima di premere qualsiasi altro tasto, mantenere premuto il tasto di incremento del tempo di cottura per 2 secondi, fino a che viene emesso un segnale acustico. Ripetere la medesima procedura con il tasto di riduzione del tempo di cottura **Q**.
- La vaporiera **Intellisteam** è ora regolata sui tempi di cottura predefiniti.

Per cuocere del riso

- 1 Versare il riso nell'apposita vaschetta di cottura. **Ogni 75gr di riso**, aggiungere 122 ml di acqua fredda e rimestare.
- 2 Impostare il tempo di cottura al tempo predefinito per il riso oppure regolarlo secondo necessità.

Per interrompere il vapore durante la cottura

- Per interrompere questa funzione, premere una sola volta il tasto vapore. Viene emesso un segnale acustico e il tasto vapore e lo schermo del display illuminati si attenuano.
- Per riavviare il vapore, premere una sola volta il tasto vapore. Viene emesso un segnale acustico e la cottura riprende da dove si era interrotta.

Funzione di mantenimento in caldo

Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico e la vaporiera mantiene automaticamente in caldo i cibi per 40 minuti. Per interrompere questa funzione, premere una sola volta il tasto vapore. Dopo 40 minuti, la funzione di mantenimento in caldo si spegne automaticamente.

Controllare sempre che vi sia dell'acqua nella vaschetta quando si adopera la funzione di mantenimento in caldo. Per controllare il livello dell'acqua, usare il misuratore esterno del livello dell'acqua **13** e riempire usando la bocchetta di rabbocco acqua esterna **7** **P**.

Rabbocco acqua dall'esterno durante la cottura

- Se la cottura a vapore richiede un tempo piuttosto lungo, potrebbe essere necessario aggiungere dell'altra acqua nella vaschetta. Il livello dell'acqua può essere controllato usando il misuratore esterno.
- Per rifornire la vaschetta di acqua, estendere completamente la bocchetta di rabbocco acqua esterna **7** e versare lentamente acqua fredda attraverso di essa, usando una caraffa adatta **P**.

Allarme esaurimento acqua

- Se l'acqua all'interno della vaschetta raggiunge livelli pericolosi, viene emesso un segnale acustico, il display digitale lampeggia e la cottura si interrompe automaticamente.

Aggiungere immediatamente dell'acqua fredda versandola lentamente attraverso la bocchetta di rabbocco acqua esterna.

Per riprendere la cottura, premere una volta il tasto vapore. La cottura riprende da dove si era interrotta.

Rimozione degli alimenti dalla vaporiera

- **AVVERTENZA:** usare dei guanti da forno per togliere i coperchi e i contenitori, avendo cura di sollevare i coperchi in posizione inclinata, in modo da indirizzare il vapore lontano da se stessi. **Non rimuovere lo sgocciolatoio fino a quando non si è raffreddato completamente.**

Suggerimenti per la COTTURA

- Per un risultato ottimale, tagliare gli alimenti da cucinare in pezzi di dimensioni simili. Se i pezzi sono di diversa grandezza e occorre sovrapporli, mettere i pezzi più piccoli in alto.
- Non mettere troppo cibo nei contenitori o nella ciotola per la cottura del riso. Disporre gli alimenti in modo che vi sia dello spazio tra di loro per consentire il massimo flusso di vapore.
- Non cuocere mai a vapore carne, pollame o frutti di mare ancora congelati. Devono essere sempre già completamente scongelati.
- Carne, pollame e pesce possono essere avvolti e cotti in foglio di alluminio per raccogliere i succhi di cottura.

Manutenzione e pulizia

AVVERTENZA: lasciare raffreddare la vaporiera prima di lavarla. Scollegare la spina dalla presa di corrente.

- Togliere i contenitori e i coperchi.
- Togliere con cautela lo sgocciolatoio e versare i succhi in una ciotola o nel lavello.
- Se c'è dell'acqua residua nell'unità base principale, versarla, usando il beccuccio posto sul retro, in una ciotola o nel lavello.

Contenitori, sgocciolatoio e accessori

I contenitori, coperchi, accessori e sgocciolatoio sono lavabili in lavastoviglie. L'uso prolungato della lavastoviglie può scolorire i componenti. Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli bene.

Unità base principale

Per pulire l'unità base della vaporiera, utilizzare un panno pulito e umido. Asciugare quindi con un panno morbido. Non utilizzare detersivi abrasivi per pulire i componenti della Intellisteam.

AVVERTENZA: non immergere la base, il cavo o la spina della vaporiera in acqua o in altro liquido.

DISINCROSTAZIONE

Periodicamente, potrebbe essere necessario rimuovere dal sistema i depositi di minerali (processo noto come disincrostazione). La formazione di depositi è un avvenimento normale, dovuto al grado di durezza dell'acqua nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico. Se si nota un rallentamento nella produzione di vapore o i tempi di cottura si allungano, è necessario disincrostare il sistema usando una soluzione disincrostante non troppo aggressiva.









Guida alla cottura

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda delle dimensioni di cibo, dello spazio tra le diverse pietanze e dalla quantità di cibo. Le dimensioni delle porzioni per una persona sono solo indicative.





Carne / pollame (tempo predefinito: 27 min.)

Le proteine di carne e pollame possono lasciare un residuo bianco sulla carne e sul pollo cotti.

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni 
Petto di pollo (intero dissossato)	18 minuti x1 (150g)	20 minuti x2 (300g)	25 minuti x3 (450g)	27 minuti x4 (600g)
Petto di anatra (intero dissossato)	18 minuti x1 (150g)	20 minuti x2 (300g)	25 minuti x3 (450g)	27 minuti x4 (600g)
Coscette di pollo	20 minuti	20 minuti	30 minuti	30 minuti
Scaloppina di tacchino	11 minuti x1 (100g)	15 minuti x2 (200g)	20-25 minuti x3 (300g)	20-25 minuti x4 (400g)
Filetto di maiale	20 minuti 80g	20 minuti 160g	25 minuti 250g	30 minuti 400g
Bistecche di agnello	20 minuti x1 (100g)	20 minuti x2 (200g)	23 minuti x3 (300g)	23-27 minuti x4 (400g)
Cosciotto di agnello	20 minuti x1 (100g)	20 minuti x2 (200g)	25 minuti x3 (300g)	25-30 minuti x4 (400g)
Bistecche di girello di agnello	20 minuti x1 (100g)	20 minuti x2 (200g)	25 minuti x3 (300g)	25-30 minuti x4 (400g)
Salsicce	15 minuti x3 (170g)	15 minuti x6 (340g)	17 minuti x9 (500g)	22-30 minuti x12 (680g)







Pesce / molluschi (tempo predefinito: 20 min.)

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni 
Filetto alto di pesce	15 minuti 125g	15 minuti 250g	20 minuti 375g	20 minuti 500g
Filetto sottile di pesce	13 minuti 100g		15 minuti 300g	16 minuti 400g
Pesce intero	23 minutes for 1 whole fish (220g)			
Cozze	10 minuti 200g	10-12 minuti 400g	12-13 minuti 600g	15-17 minuti 800g
Gamberoni (crudi)	10 minuti 100g	13 minuti 200g	15 minuti 300g	15-17 minuti 400g
Cappesante	10 minuti x3 (70g)	10 minuti x6 (150g)	12 minuti x9 (230g)	13 minuti x12 (300g)




Verdure in foglia e baccello (tempo predefinito: 15 min.)

Tipo di alimento	1 porzione	2 porzioni	3 porzioni	4 porzioni
				
Asparagi	15 minuti 60g	12-15 minuti 120g	15 minuti 180g	15-17 minuti 240g
Fave	15 minuti 50g	15 minuti 100g	20 minuti 150g	20 minuti 200g
Broccoli	20 minuti 60g	20 minuti 120g	22-25 minuti 180g	25-27 minuti 240g
Verza	15 minuti 50g	15 minuti 100g	15-20 minuti 150g	20 minuti 200g
Cavolfiore cime	30 minuti 100g	30 minuti 200g	30 minuti 200g	30 minuti 400g
Zucchine	15 minuti 60g	15 minuti 120g	15 minuti 180g	15 minuti 240g
Fagiolini	20 minuti 50g	20 minuti 100g	20-23 minuti 150g	25 minuti 200g
Porri	15 minuti 70g	15 minuti 140g	15 minuti 210g	15-17 minuti 280g
Piselli mangiatutto	12-15 minuti 50g	12-15 minuti 100g	15 minuti 150g	15 minuti 200g
Funghi	13-15 minuti 50g	13-15 minuti 100g	13-15 minuti 150g	15 minuti 200g
Piselli (freschi)	10 minuti 60g	10 minuti 120g	10 minuti 180g	10-12 minuti 240g
Piselli (congelati)	10 minuti 60g	10 minuti 120g	10 minuti 180g	10-12 minuti 240g
Peperoni	15 minuti 80g	15 minuti 160g	15 minuti 240g	15-17 minuti 320g
Spinaci	15 minuti 60g	15 minuti 120g	15 minuti 180g	15 minuti 240g
Cavoletti di Bruxelles	20 minuti 100g	20 minuti 200g	25 minuti 300g	25-30 minuti 400g
Mais (in scatola)	12-13 minuti 80g	15 minuti 160g	17 minuti 240g	18-20 minuti 320g
Mais (congelato)	15 minuti 80g	15 minuti 160g	17 minuti 240g	18-20 minuti 320g
Pomodori	10 minuti 120g	10-15 minuti 240g	15 minuti 360g	15 minuti 400g






Tuberi (tempo predefinito: 35 min.)

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni
Zucca	15 minuti 100g	15 minuti 200g	20 minuti 300g	20-25 minuti 400g
Carote	30 minuti 100g	30 minuti 200g	30 minuti 300g	30 minuti 400g
Sedano rapa	20 minuti 100g	20 minuti 200g	20 minuti 300g	20 minuti 400g
Patatine novelle	28 minuti 180g	30 minuti 350g	32 minuti 530g	35 minuti 760g
Patate vecchie	30 minuti 180g	30 minuti 350g	32 minuti 530g	33-35 minuti 760g
Cipolle (piccole intere)	20 minuti x2	20 minuti x4	20 minuti x6	20 minuti x8
Navone di Svezia	30 minuti 100g	30-32 minuti 200g	35 minuti 300g	35-40 minuti 400g
Mais (pannocchie intere)	30 minuti per 1 pannocchia intera (250g)		30 minuti per 2 pannocchie intere (500g)	


Pasta / riso / Tagliolini (tempo predefinito: 42 min.)

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni 	Suggerimenti
Riso a cottura rapida	30 minuti 75g	30 minuti 150g	35 minuti 225g	42 minuti 300g	Aggiungere 112ml di acqua fredda per una porzione di 75g di riso e rimestare.
Riso bianco a grani lunghi	30 minuti 75g	30 minuti 150g	40 minuti 225g	40 minuti 300g	Aggiungere 112ml di acqua fredda per una porzione di 75g di riso e rimestare.
Bianca Riso basmati	30 minuti 75g	30 minuti 150g	35 minuti 225g	45 minuti 300g	Aggiungere 112ml di acqua fredda per una porzione di 75g di riso e rimestare.
Semola di frumento bulgaro	20 minuti 75g	27 minuti 150g	30 minuti 225g	30 minuti 300g	Aggiungere 100ml di acqua per porzione
Couscous	15 minuti 75g	17 minuti 150g	20 minuti 225g	25 minuti 300g	Aggiungere 65ml di acqua per porzione
Tagliolini precotti	10 minuti 1 confezione (125g)	10 minuti 2 confezioni (250g)	10-15 minuti 3 confezioni (375g)	10-15 minuti 4 confezioni (500g)	Aggiungere 1 cucchiaino di acqua fredda per porzione, e rimestare
Tagliolini all'uovo	20 min. 1 sfoglia (60g / 2 once)	20 min. 2 sfoglie (120g / 5 once)	27 min. 3 sfoglie (180g / 7 once)	27 min. 4 sfoglie (240g / 8 once)	Assicurarsi che l'acqua ricopra i tagliolini
Pasta	30 minuti 75g	35 minuti 150g	Troppo grande per entrare nella vaschetta per il riso	Troppo grande per entrare nella vaschetta per il riso	Assicurarsi che l'acqua ricopra la pasta

**Uova (tempo predefinito: 16 min.)**

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni 
Alla coque	11 minuti x1	12 minuti x2	14 minuti x3	16 minuti x4
Sode	18 minuti x1	20 minuti x2	22 minuti x3	23-24 minuti x4

Frutta

Tipo di alimento	1 porzione 	2 porzioni 	3 porzioni 	4 porzioni 
Pere	20 minuti x1	20-25 minuti x2	25 minuti x3	22-30 minuti x4
Banane (con la buccia)	15 minuti x1	20 minuti x2	25 minuti x3	30 minuti x4
Mele	15 minuti x1	15-17 minuti x2	15-17 minuti x3	15-17 minuti x4



Ricette

Vi suggeriamo una deliziosa dieta settimanale. Sul nostro sito web sono disponibili altre ricette e maggiori informazioni sulla vaporiera Intellisteam.

LUNEDÌ

Tagliolini al salmone e sesamo e verdure a vapore con latte di cocco e salsa al peperoncino dolce

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 filetti di salmone di 125g (5 once)
- 4 cucchiaini di olio di semi di sesamo tostati
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- 2 confezioni da 150g di tagliolini precotti medi o spessi
- 4 cucchiaini di brodo vegetale caldo

Verdure:

- 150g (6 once) di taccole o piselli mangiatutto, tagliati a metà
- 6 cipolline novelle, tagliate a fettine sottili
- 1 carota, tagliata a julienne

Salsa:

- 300ml (1/2 pinte) di latte di cocco
- 2 cucchiaini di salsa di peperoncino dolce
- 1 cucchiaino di radice di zenzero grattugiata fresca
- 1 cucchiaino di coriandolo fresco tritato

Metodo:

- 1 Spennellare i filetti di salmone con l'olio di sesamo e cospargerli con i semi di sesamo. Disponerli nel contenitore posteriore. Svuotare le 2 confezioni di tagliolini nella vaschetta per il riso e disporla sopra il salmone. Aggiungere il brodo vegetale ai tagliolini.
- 2 Disporre l'elemento divisorio nel contenitore anteriore. Mescolare assieme le verdure e collocarle nel contenitore.
- 3 Versare il latte di cocco nella vaschetta per la salsa ed aggiungervi la salsa al peperoncino dolce, lo zenzero e il coriandolo. Disporre la vaschetta nello scomparto rimanente.
- 4 Regolare il tempo di cottura per il salmone e i tagliolini al valore predefinito per il pesce (20 min.). Regolare il tempo di cottura al valore predefinito per la salsa (30 minuti) e quindi ridurlo a 18 minuti. Regolare il tempo di cottura per le verdure al valore predefinito per le verdure in foglia e baccello (15 min.).

Consigli del cuoco:

- Rimestare i tagliolini prima di servirli.
- Se si preferiscono le verdure piÙ al dente, regolare il tempo di cottura predefinito.
- Il pesce puè essere cotto al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.

MARTEDÌ

Pollo allo sciroppo d'acero con pannocchia di granturco e purè di zucca

Tempo di preparazione: 15 minuti, piÙ la marinatur

Tempo di cottura: 35 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 petti di pollo dissossati e senza pelle
- Succo di 1 arancio piccolo e scorza di arancia finemente grattugiata
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- 1/4 cucchiaini di peperoncino secco sminuzzato
- Sale e pepe nero macinato fresco

Riso:

- 250g (9 once) di riso bianco e selvatico
- 1 cucchiaino di dado vegetale in polvere

Verdure:

- 2 pannocchie di granturco, tagliate a metà
- 1 zucca di medie dimensioni, sbucciata, ripulita dai semi e tagliata a tocchetti
- 15g (1/2 once) di burro
- 2 cucchiaini di rosmarino fresco sminuzzato

Metodo:

- 1 Disporre i petti di pollo in una scodella non metallica e aggiungere la scorza di arancia grattugiata, il succo di arancia, lo sciroppo d'acero e il peperoncino sminuzzato. Condire con un po' di sale e pepe nero abbondante. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Disporre i petti di pollo nel contenitore posteriore. Disporre il riso e il brodo vegetale in polvere nella vaschetta per il riso. Disporre la vaschetta per il riso sopra il pollo e aggiungere 250ml (9 once fluide) di acqua fredda al riso, rimastando accuratamente.
- 3 Disporre l'elemento divisorio nel contenitore anteriore. Disporre i quattro pezzi di pannocchie in uno scomparto e la zucca nell'altro scomparto.
- 4 Impostare il tempo di cottura per il pollo e il riso usando il tempo predefinito per il pollo (27 min.) quindi regolarlo a 35 minuti. Impostare il tempo di cottura per le pannocchie usando il tempo predefinito per i tuberi (35 min.) quindi regolarlo a 30 minuti. Impostare il tempo di cottura per la zucca usando il tempo predefinito per i tuberi (35 min.) quindi regolarlo a 25 minuti.
- 5 A cottura ultimata, aggiungere il burro e il rosmarino alla zucca e schiacciarla leggermente con una forchetta.

Consigli del cuoco:

- Il pollo puè essere cotto al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.





MERCOLEDÌ

Peperoni rossi dolci con porri e formaggio feta con cipolline novelle e couscous ai pinoli

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 peperoni rossi (lunghi), senza i piccioli
- 1 porro piccolo, tritato finemente
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 25g (1 oncia) di parmigiano grattugiato finemente
- 25g (1 oncia) di pangrattato fresco
- 100g (4 once) di formaggio feta, finemente sminuzzato
- Sale e pepe nero macinato fresco

Couscous:

- 200g (7 once) di couscous
- 2 cucchiaini di dado vegetale in polvere
- 4 cipolline novelle, finemente tritate
- 25g (1 oncia) di pinoli

Per guarnire:

- Ciuffi di prezzemolo

Metodo:

- 1 Aprire i peperoni nel senso della lunghezza, avendo cura di non tagliarli a metà. Togliere i semi e la parte centrale. Miscchiare il porro, il prezzemolo e l'olio d'oliva, quindi aggiungere il parmigiano e il pangrattato. Aggiungere il formaggio feta sbriciolato, quindi condire con un pizzico di sale e abbondante pepe nero. Imbottire i peperoni con il ripieno.
- 2 Togliere l'elemento divisorio dal contenitore anteriore e disporre al suo interno i peperoni.
- 3 Disporre la vaschetta per il riso nel contenitore posteriore. Aggiungere il couscous e 256ml di acqua fredda. Aggiungere il dado in polvere, le cipolline novelle e i pinoli.
- 4 Impostare il tempo di cottura per il couscous usando il valore predefinito per il riso (42 min.) e regolarlo, quindi, a 25 minuti. Impostare il tempo di cottura per i peperoni (usando il tasto doppio riscaldatore anteriore) usando il valore predefinito per le verdure in foglia e baccello (15 min.) e regolarlo, quindi, a 20 minuti.
- 5 Al termine della cottura, lasciar riposare per 5 minuti. Smuovere il couscous con una forchetta. Guarnire con ciuffi di prezzemolo.

GIOVEDÌ

Pollo Tikka Masala con riso aromatico al cardamomo

Tempo di preparazione: 10 minuti, piE la marinatura

Tempo di cottura: 42 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di yogurt naturale magro
- 2 cucchiaini di pasta di curry tikka masala
- 2 cucchiaini di coriandolo fresco tritato
- 4 petti di pollo sossati e senza pelle, tagliati a pezzi
- Sale e pepe nero macinato fresco

Riso:

- 300g (11 once) di riso basmati
- 2 cucchiaini di dado vegetale in polvere
- 2 strisce di scorzetta di limone
- 6 baccelli di cardamomo verde, leggermente schiacciati

Per guarnire:

- spicchi di lime e ciuffi di prezzemolo

Metodo:

- 1 Miscchiare in una grande scodella non metallica lo yogurt, la pasta di curry e il coriandolo. Miscelare bene, aggiungere i pezzi di pollo rimestando in modo che si ricoprano per bene con la marinata. Condire con un pizzico di sale e pepe, coprire e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Disporre la vaschetta per il riso nel contenitore posteriore. Aggiungere il riso e 450 ml (16 once fluide) di acqua fredda. Aggiungere il dado in polvere. Disporre sopra le striscette di scorza di limone e spolverare con i baccelli di cardamomo.
- 3 Togliere l'elemento divisorio dal contenitore anteriore. Versare il pollo con la sua marinata nel contenitore, assicurandosi che la miscela sia ben distribuita.
- 4 Impostare il tempo di cottura per il riso usando il relativo valore predefinito (42 min.). Impostare il tempo di cottura per il pollo (usando il tasto del doppio riscaldatore anteriore) regolandolo al valore predefinito per il pollo (27 min.).
- 5 Servire guarnito con spicchi di lime e ciuffetti di coriandolo.

Consigli del cuoco:

- Il pollo può essere cotto al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.





VENERDÌ

Halibut a vapore con salsina di limone e timo.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 filetti di halibut, senza pelle (in alternativa usare filetti di merluzzo) di 125g (5 onces)
- 15g (1/2 onces) di burro
- 4 piccoli ciuffetti di timo
- Sale e pepe nero macinato fresco

Verdure:

- 750g (1 libbra e 11 onces) di patatine novelle
- 2 porri, tagliati a fettine sottili
- 1 carota grande, tagliata a julienne
- 150g (6 onces) di fagiolini, mondati e tagliati a metà

Salsa:

- 50g (2 onces) di burro
- Il succo di 1 limone e scorza di limone finemente grattugiata
- 1 cucchiaino di foglie di timo fresche

Metodo:

- 1 Disporre i filetti di pesce nel contenitore posteriore. Collocare una piccola noce di burro su ciascun filetto e guarnire con i ciuffetti di timo. Condire con un pizzico di sale e pepe.
- 2 Disporre l'elemento divisorio nel contenitore anteriore. Disporre le patate in uno scomparto. Mescolare le verdure e collocarle nell'altro scomparto.
- 3 Per la salsina, mettere burro, scorza di limone, succo di limone e foglie di timo nella vaschetta per il riso e collocarla sopra il pesce.
- 4 Regolare il tempo di cottura per il pesce e la salsa al valore predefinito per il pesce (20 min.). Impostare il tempo di cottura per le patate al valore predefinito per i tuberi (35 min.). Regolare il tempo di cottura per le verdure al valore predefinito per le verdure in foglia e baccello (15 min.).

Consigli del cuoco:

- Se si preferiscono le verdure piú al dente, regolare il tempo di cottura predefinito.
- Il pesce può essere cotto al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.

SABATO

Anatra in salsa Hoisin con tagliolini all'uovo e verdure al vapore in stile cinese.

Tempo di preparazione: 10 minuti, piú la marinatura

Tempo di cottura: 27 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 4 petti di anatra senza pelle, tagliati a fettine sottili
- 4 cucchiaini di salsa Hoisin

Tagliolini:

- 180g (3 fogli) di tagliolini medi all'uovo

Verdure:

- confezine di 350g di verdure fresche per 'stir-fry'
- 2 cespi di pak choi, suddivisi in foglie separate
- 1 cucchiaino di olio di semi di sesamo tostiti
- Pizzico di polvere alle 5 spezie cinesi
- 1 cucchiaino di semi di sesamo

Per guarnire:

- 4 cipolline novelle, tagliate a fettine sottili

Metodo:

- 1 Saltare i petti di anatra a fettine nella salsa Hoisin. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Versare i petti di anatra e la marinata nel contenitore posteriore. Disporre la vaschetta per il riso sopra l'anatra e aggiungervi i tagliolini e 250 ml (9 onces fluide) di acqua fredda.
- 3 Togliere l'elemento divisorio dal contenitore anteriore. In una grande scodella, saltare assieme le verdure per lo stir-fry, il pak choi, l'olio di sesamo tostito e la polvere alle 5 spezie cinesi e versare il tutto nel contenitore anteriore.
- 4 Regolare il tempo di cottura per l'anatra e i tagliolini al valore predefinito per il pollo (27 min.). Impostare il tempo di cottura per le verdure (usando il tasto del doppio riscaldatore anteriore) regolandolo al valore predefinito per le verdure in foglia e baccello (15 min.).
- 5 Servire spolverato con semi di sesamo e guarnito con le cipolline novelle.

Consigli del cuoco:

- Rimastare i tagliolini prima di servirli.
- L'anatra può essere cotta al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.



**DOMENICA****Agnello all'origano e pomodoro con patatine novelle alla menta e limone****Tempo di preparazione:** 20 minuti, pi  la marinatura**Tempo di cottura:** 35 minuti**Porzioni:** 4**Ingredienti:**

- 4 bistecche o tranci di cosciotto di agnello di 110-125g (4-5 once)
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio grande, schiacciato
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di origano secco
- Sale e pepe nero macinato fresco

Patate:

- 750g (1 libbra e 11onze) di patatine novelle, pulite
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di scorza di limone finemente grattugiata
- 2 ciuffetti di menta

Carote:

- 400g (14 once) di carote, affettate
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino (a piacere)
- 10g (1/3onze) di burro

Per guarnire:

- Ciuffetti di menta

Metodo:

- 1 Disporre le bistecche di agnello in una scodella non metallica e aggiungere l'olio d'oliva, l'aglio, il concentrato di pomodoro e l'origano. Condire con sale e pepe, quindi saltare le bistecche per ricoprirle di marinata. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2 Disporre le bistecche di agnello nel contenitore posteriore.
- 3 Disporre l'elemento divisorio nel contenitore anteriore. Saltare le patate in olio di oliva e scorzetta di limone, quindi riversare il tutto nello scomparto e aggiungere i ciuffetti di menta. Disporre le carote nello scomparto rimanente, cospargere di semi di cumino (se inclusi) e collocare sopra la noce di burro.
- 4 Impostare il tempo di cottura per l'agnello usando il valore predefinito per il pollo (27 min.). Impostare il tempo di cottura per le carote usando il tempo predefinito per i tuberi (35 min.) quindi regolarlo a 30 minuti. Impostare il tempo di cottura per le patate al valore predefinito per i tuberi (35 min.).
- 5 Servire guarnito con ciuffetti di menta.

Consigli del cuoco:

- L'agnello pu  essere cotto al cartoccio per conservarne i succhi ed evitare l'affioramento delle proteine.

UN DOLCE PER LA DOMENICA!**Pudding di pandispagna allo zenzero e banana con salsa "Sticky Toffee"****Tempo di preparazione:** 25 minuti**Tempo di cottura:** 42 minuti**Porzioni:** 4**Ingredienti:**

- 75g (3 once) di burro, pi  una quantit  extra per ungere la teglia
- 75g (3 once) di zucchero muscovado leggero
- 2 uova medie, battute
- 1/2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 75g (3 once) di farina autolievitante
- 1/2 cucchiaini di zenzero macinato
- Un pizzico di sale
- 1 banana grande matura, schiacciata alla consistenza di un pur 
- 2 pezzi di zenzero sciropato, pi  4 cucchiaini di sciroppo dal barattolo

Salsa:

- 3 cucchiaini di sciroppo di zucchero
- 25g (1 oncia) di burro
- 25g (1 oncia) di zucchero muscovado leggero

Per servire:

- Crema o gelato alla vaniglia

Metodo:

- 1 In una terrina grande, montare burro e zucchero fino a ottenere una crema leggera e vaporosa. Aggiungere gradualmente le uova battute seguite dalla vaniglia. Versare la farina, passandola al setaccio, lo zenzero tritato e il sale e rimestare usando un grande cucchiaino metallico. Aggiungere il pur  di banana.
- 2 Imburrare 2 teglie da forno per singoli pudding di 200ml (7 once fluide). Affettare i pezzi di zenzero e collocarli sul fondo delle teglie, aggiungendo in ognuna 1 cucchiaino di sciroppo. Aggiungere a cucchiaiate la crema e livellare la parte superiore. Ricoprire accuratamente con pezzi di foglio di alluminio imburattati.
- 3 Disporre i pudding nello scomparto posteriore.
- 4 Disporre l'elemento divisorio nel contenitore anteriore. Versare gli ingredienti della salsa in una vaschetta per salsa e disporla in uno scomparto.
- 5 Impostare il tempo di cottura per i pudding usando il valore predefinito per il riso (42 min.). Regolare il tempo di cottura per la salsa usando il relativo valore predefinito (20 minuti) e quindi ridurlo a 20 minuti.
- 6 Al termine della cottura, usare un coltello per estrarre i pudding dalle teglie. Rimestare accuratamente la salsa e versarla con un cucchiaino su ciascun pudding. Servire con gelato o crema.

1





IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Sicurezza personale

- non toccare le superfici bollenti. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere il coperchio o maneggiare dei contenitori caldi, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore.
- **AVVERTENZA: Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi.**
- **AVVERTENZA: spostare la vaporiera con estrema attenzione se contiene cibi, acqua o altri liquidi bollenti.**
- Gli elettrodomestici non vanno mai immersi in acqua.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa quando non è in utilizzo, prima di collegare o rimuovere dei componenti e prima di eseguirne la pulizia.
- Non utilizzare alcun elettrodomestico che presenti un cavo o una spina danneggiata, che abbia presentato problemi di funzionamento o che sia caduto o danneggiato in qualche modo. Contattare Morphy Richards per ricevere informazioni sul controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica dell'elettrodomestico.
- Non riempire oltre il livello massimo. Se la vaporiera viene riempita troppo, l'acqua che bolle può fuoriuscire provocando scottature.
- Questo elettrodomestico non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) aventi ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non abbiano conoscenze o esperienza in proposito, a meno non vengano supervisionati o istruiti in merito all'uso dell'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.

Luogo di utilizzo

- Questo elettrodomestico è destinato ad un uso domestico e applicazioni simili quali: abitazioni di campagna; clienti in alberghi, motels, e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast. Non è destinato all'uso in cucine a disposizione di personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Da non utilizzare all'esterno o in prossimità di acqua.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia tenuto lontano dalla portata dei bambini.
- Non collocarlo direttamente sotto un pensile da cucina quando in funzione, perché produce grandi quantità di vapore. Evitare di sporgersi sopra la vaporiera quando è in funzione.

Cavo di rete

- Il cavo di alimentazione che va dalla presa all'unità deve essere sufficientemente lungo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dello scaffale e tenerlo lontano da superfici bollenti.
- Non lasciare che il cavo attraverso uno spazio aperto come, ad esempio, uno spazio tra una presa posta in basso e un tavolo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la

sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato o a personale similmente qualificato per non correre rischi.

Bambini

- Non consentire mai a un bambino di utilizzare l'elettrodomestico. Spiegare ai bambini i pericoli della cucina e cosa può succedere se si tenta di raggiungere aree non chiaramente visibili o che non vanno raggiunte.
- È opportuno che i bambini vengano controllati affinché non utilizzino l'apparecchio per giocare.

Altre informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Per aprire la vaporiera, sollevare i coperchi tirandoli verso di sé, ma sempre inclinati nella direzione opposta a sé.
- Non utilizzare i componenti della vaporiera in un forno a microonde o su superfici calde o di cottura.
- Non porre la vaporiera sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o a un forno riscaldato.
- Non lasciarla in un ambiente umido o corrosivo.
- Non accendere la vaporiera se non contiene almeno una quantità di acqua pari a un bicchiere, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- Accertarsi sempre che l'acqua non scenda mai sotto il livello minimo.
- Per prevenire danneggiamenti all'apparecchio non usare agenti alcalini per pulirlo. Usare un panno soffice e un detergente leggero.

REQUISITI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

AVVERTENZA: La spina rimossa dal cavo dell'alimentazione di rete, se è stata tolta tagliando il cavo, deve essere distrutta. Infatti è pericoloso collegare alla corrente una spina con un cavo flessibile scoperto.

AVVERTENZA: Questo elettrodomestico necessita di messa a terra.

Servizio di assistenza telefonica

Se si verificano problemi con l'elettrodomestico, chiamate il nostro servizio di assistenza. Potremo essere di maggiore aiuto rispetto al negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Per consentire al personale di aiutarvi velocemente, è opportuno avere pronte le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto.
- Numero del modello, riportato sulla base dell'elettrodomestico.
- Numero di matricola riportato sulla base dell'elettrodomestico.





LA GARANZIA DI DUE ANNI

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Pinzare lo scontrino sulla retrocopertina di quest'opuscolo per futuro riferimento.

Riportare le informazioni che seguono in caso di guasto all'apparecchio. Tali numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello

N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards vengono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile caso in cui un elettrodomestico si guasti entro 28 giorni dall'acquisto, questo va restituito al rivenditore presso il quale è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro il periodo di garanzia a decorrere dalla data di acquisto originale, contattare il servizio di assistenza telefonica citando il numero di modello e il numero di serie riportati sul prodotto oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato.

Verrà richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) unitamente alla copia della prova d'acquisto.

Fatte salve le esclusioni sotto riportate (vedere la sezione "Esclusioni"), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro sette giorni lavorativi dalla ricezione.

Se, per qualsiasi motivo, l'articolo viene sostituito entro il periodo di validità della garanzia, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data di acquisto originale. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia, l'elettrodomestico deve essere stato usato nel modo indicato dal produttore.

Esclusioni

Morphy Richards non è tenuta a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure è dovuto a sovratensioni momentanee o a danni subiti durante il trasporto.
- 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata sui prodotti.
- 3 Le riparazioni non sono state eseguite dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 L'elettrodomestico è di seconda mano.
- 6 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
 - La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni indiretti. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.
 - La presente garanzia è valida esclusivamente nel Regno Unito e in Irlanda.





HELBRED OG SIKKERHED

Ved brugen af ethvert elektrisk apparat skal man følge sikkerhedsreglerne i overensstemmelse med sund fornuft.

Læs disse instruktioner grundigt, inden du bruger produktet.

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og op og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn af eller har fået instrukser om sikker anvendelse af produktet samt forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning uden for små børns (under 8 år) rækkevidde.

Placering

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom:
gæstehuse:
gæster i hoteller, moteller og andre typer beboelse samt bed and breakfast-steder.
Det egner sig ikke til brug i personalekokkenområder i butikker, på kontoer og i andre arbejdsmiljøer.
- Må ikke bruges udendørs eller nær vand.
- Placér den ikke direkte under køkkenskabe, når den er i brug, da den frembringer store mængder damp. Undgå at række ind over dampkøgen, når den er i brug.

Elledning

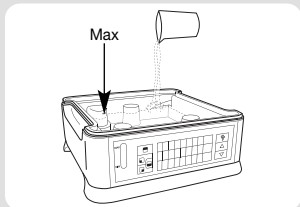
- Elledningen skal kunne nå fra kontakten til baseenheden uden at belaste forbindelserne.
- Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller arbejdsstedet eller berøre varme overflader.
- Ledningen må ikke føres hen over et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller lignede kvalificeret person for at undgå farer.

inteli**steam**™

Nem opstillingsvejledning

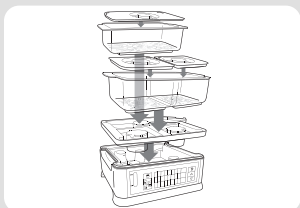
Læs også hovedvejledningen, som indholder vigtig sikkerhedsinformation og flere oplysninger om, hvordan du bruger Intellisteam.

1



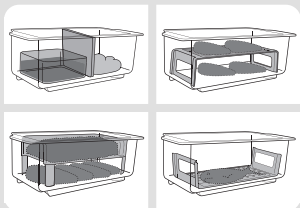
Fyld vandbeholderen med koldt vand til maks. niveau. Dette vil frembringe nok damp til at dampkoge i ca. 60 min.

2



Dampkogerens samles ved at sætte drypbakken og derpa skalene i.

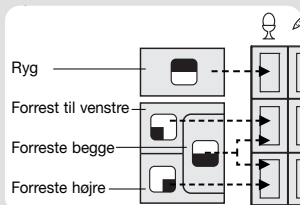
3



Placér maden direkte i skalene, før du indstiller timeren. Brug skillevæggen til den forreste skal, hvis du tilbereder to forskellige typer fødevarer. Brug tilbehøret efter behov. Se forslagene.

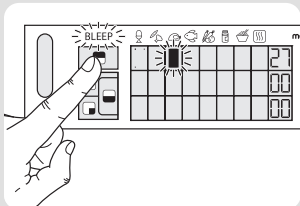
DK

4



Sæt stikket i stikkontakten. Indstil tiden for hver skal ved at bruge de tilsvarende varmeknapper.

5



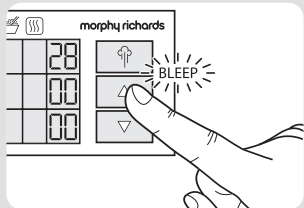
Tryk på varmeknappen, indtil der vises et rektangel under den fødevaretype, du tilbereder. Den forud indstillede tilberedningstid vises i timer-kolonnen.

-  **Blødkogte fiskefilet**, 16 min.
-  **Blad-/bløgrønsager**, 15 min.
-  **Kylling**, 27 min.
-  **Fiskefilet**, 20 min.
-  **Rodgrønsager**, 35 min.
-  **Sauce**, 30 min.
-  **Ris**, 42 min

CUT AND KEEP



6



Den forud indstillede tilberedningstid er baseret på tilberedelse af fire portioner (se 'Tilberedningsvejledning' for portionsjusteringer og tilpasning til specifikke fødevarer). Indstil tiden ved at trykke på op- og nedpile.

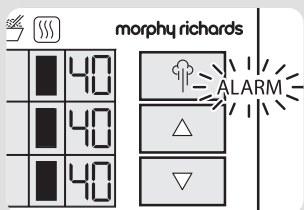
7



Begynd dampkogning ved at trykke på dampknappen én gang. Der vil lyde et bip.

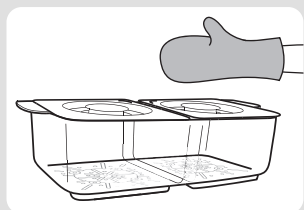
Gem de justerede tider til fremtidig brug ved at holde dampknappen trykket ned i to sekunder, indtil du hører endnu et bip.

8



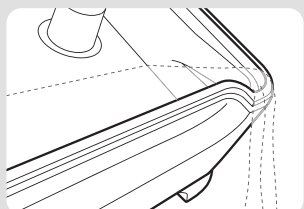
Skalene med den længste tilberedningstid, vil begynde tilberedning først. Timeren tæller ned, således at al maden bliver færdig samtidig. Når dampkogningen er færdig, vil der lyde en alarm, og funktionen til at holde maden varm vil begynde automatisk og fungere i 40 min. Tryk på dampknappen for at standse funktionen til at holde maden varm.

9



ADVARSEL: Brug grydehandsker til at tage lag af og skalene ud. Sørg for at holde lagene på skra, så du retter dampen væk fra dig selv. Drypbakken må ikke fjernes, før den er kølet helt af.

10



Hæld evt. overskydende vand ud af soklen gennem hældetuden bagpå.

Skalene, lagene, tilbehøret og drypbakken kan vaskes i opvaskemaskine.



Personlig sikkerhed

- Varme overflader må ikke berøres. Brug grillhandsker eller et klæde, når du tager låget af dampkokeren, eller håndterer varme beholdere, da varm damp kan slippe ud.
- ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stikket eller enheden ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- ADVARSEL: Vær yderst forsigtig, når du flytter dampkokeren med varm mad, vand eller andre varme væsker.
- Apparater må ikke nedsænkes i væsker.
- Du skal altid trække grydens stik ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer tilbehør og for rengøring.
- Anvend ikke en dampkoger med en beskadiget ledning eller stik. Dampkokeren må heller ikke bruges, når den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker vejledning med hensyn til eftersyn, reparation eller elektrisk/mechanisk justering.
- Overskrid ikke maksimumniveauet. Hvis der er fyldt for meget i dampkokeren, kan kogende vand sprøjte ud og forårsage skoldning.

Andre sikkerhedshensyn

- Brug aldrig tilbehør eller redskaber, der ikke er anbefalet af Morphy Richards, da sådant tilbehør eller redskaber kan forårsage brand, elektrisk stød eller læsioner.
- Dampkokeren åbnes ved at løfte lågene op mod dig selv, men vendt væk fra dig.
- Brug ikke dele til dampkokeren i en mikrobølgeovn eller på kogeplader/varme overflader.
- Riskokeren må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Efterlad den ikke i et fugtigt og korroderende miljø.
- Tænd ikke for dampkokeren, medmindre den indeholder mindst 1 kop vand, da den ellers vil blive beskadiget.
- Sorg altid for, at vandet ikke falder under minimumniveauet.

Behandling af skoldninger

- Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stop ikke op for at fjerne tøj - søg straks lægehjælp.

Elektriske krav

Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt, svarer til husholdningens strømforsyning, som skal være vekselstrøm.

Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: Apparatet skal tilsluttes jord

INTRODUKTION

Tak for dit nylige køb af Intellisteam.

Læs dette instruktionshæfte grundigt for at sikre, at du får den bedste ydelse af dit nye produkt.



DK





Dele 1

- 1 Bageste lag
- 2 Bageste skal
- 3 Forreste venstre lag
- 3 Forreste højre lag
- 5 Udtagelig skillelåg til forreste skal
- 6 Forreste skal
- 7 Udvendig vandpafyldningstud
- 8 Drypbakke
- 9 Soklen / vandbeholderen
- 10 Linje for maks. vandniveau
- 11 Varmeelementer
- 12 Håldetud
- 13 Vandstandsmaler
- 14 Knap til bageste varmeelement
- 15 Knap til forreste venstre varmeelement
- 16 Knap til forreste højre varmeelement
- 17 Knap til begge forreste varmeelementer
- 18 Displayskirm (se side 105)
- 19 Dampknap
- 20 Knap til forøgelse af damptiden
- 21 Knap til reduktion af damptiden

Tilbehør 2

- 22 Fødevarebakke
- 23 2 stk. sauceskåle
- 24 Risskal

FØR IBRUGTAGNING

Før du bruger Intellisteam første gang, vaskes alle dele, undtaget soklen 9.

ANVENDELSE

Fyldning af vandbeholderen A

- Fyld vandbeholderen 9 med koldt vand til maks. niveau 10. Dette vil frembringe nok damp til at dampkoge i ca. 60 min.
- Systemet er konstrueret til kun at tage koldt vand. Der må ikke hildes anden vliske på end vand, og intet må tilsiftes vandet.

Isætning af drypbakke og skåle B

- 1 Sæt drypbakken i 8 soklen, idet du placerer damphullerne over varmeelementernes 11.
- 2 Sæt de forreste 6 og bageste 2 skåle på drypbakken, og placer dem lige over damphullerne i drypbakken.

BRUG TILBEHØRET TIL AT ARRANGERE FØDEVARERNE, FØR DU DAMPKOGER DEM

- Læg fødevarerne direkte i skalene, og brug tilbehøret efter behov. Tilbehøret er meget alsidigt og kan bruges på flere forskellige måder (se C, D, E, F, G).

Udtagelig skillelåg til forreste skål

- Brug skillelågen 5, hvis du tilbereder fødevarer med forskellige tilberedningstider. Du kan også bruge den forreste skal som en stor skal C.

Fødevarebakke

- Bruges i forreste eller bageste skal.
- Brug bakken 22 foldet ud til at placere maden på og under D.
- Du kan også vende bakken og placere maden på den, så du kan bruge benene som handtag, hvilket gør den nemmere at tage ud E.

Risskål

- Bruges i forreste eller bageste skal.
- Bruges til at tilberede ris eller pasta. Der kan tilberedes andre fødevarer i pladsen under risskålen F.

Sauceskåle

- Bruges i forreste eller bageste skal.
- Bruges til at tilberede sauce, Irter eller sma portioner ris G.
- **VIGTIGT: Hvis du dampkoger kød, fisk eller fjerkræ sammen med grønsager, skal kød, fisk eller fjerkræ altid ligges separat, således at saften fra det rå kød eller delvist tilberedte kød ikke drypper ned på de andre fødevarer.**
- Når du har placeret fødevarerne, liggес alle lag 1 3 4 tilbage på skalene H.

Displayskærmens layout B

- 13 Vandstandsmaler
- 14 Knap til bageste varmeelement
- 15 Knap til forreste venstre varmeelement
- 16 Knap til forreste højre varmeelement
- 17 Knap til begge forreste varmeelementer
- 19 Displayskirm
- 19 Dampknap
- 20 Knap til forøgelse af damptiden
- 21 Knap til reduktion af damptiden
- 25 Digitale rektangelikoner
- 26 Fødevaresymboler
- 27 Symbol for at holde maden varm
- 28 Timer-kolonne (min)





Indstilling af timer med forud indstillede tilberedningstider

- Sit stikket i stikkontakten.
- Indstil tiden for hver skal ved at bruge de tilsvarende varmeknapper. Hvis du bruger forreste skal med skillevæggen, skal du bruge de separate højre og venstre varmeknapper.
Hvis du bruger det som en stor skal, skal du bruge knappen til begge varmelementer **L**.
- Tryk på varmeknappen for at flytte rektangelet **25** indtil det vises under det relevante fødevarerensymbol (se forklaringen til fødevarersymboler **26**). Der vil lyde et bip hver gang, der trykkes på varmeknappen. Tilberedningstiden for hvert fødevarerensymbol vises i timer-kolonnen. Gentag denne proces for hver skal, og rektangelet vil blinke for at angive den sidste indstilling **J**.
 - Hvis du bruger bageste skal til fødevarer med andre tilberedningstider, skal du indstille timeren til den længste tilberedningstid. Du kan også standse apparatet under tilberedning og tilføje fødevarerne med den korteste tilberedningstid.
- Tryk på dampknappen **19** én gang for at begynde tilberedning. Der vil lyde et bip, og bade display-skærmen og dampknappen vil lyse klart, indtil maden er tilberedt og blevet holdt varm. Timeren vil tælle ned fra den længste tilberedningstid, så det hele er færdigt tilberedt samtidig **K**.
 - Når dampkogningen er færdig, vil der lyde en alarm, og funktionen til at holde maden varm vil begynde automatisk og fungere i 40 min. Stands tilberedning ved at trykke på dampknappen én gang. Efter 40 min vil funktionen til at holde maden varm slukke automatisk **L**. Kontroller altid, at der er vand i vandbeholderen, når du bruger funktionen til at holde maden varm.

Forklaring til fødevarersymboler **26**



Blødkogte Æg,

forud indstillet tid: 16 min



Blad- og blågrønsager,

forud indstillet tid: 15 min



Kylling,

forud indstillet tid: 27 min



Fisk,

forud indstillet tid: 20 min



Rodgrønsager,

forud indstillet tid: 35 min



Sauce,

forud indstillet tid: 30 min



Ris,

forud indstillet tid: 42 min



Hold varm **27**,

forud indstillet tid: 40 min

De forud indstillede tider er vejledende og baseret på ca. 4 portioner. Se tilberedningsvejledningen for portionsjusteringer og tilpasning til specifikke fødevarer typer.

Indstilling af timer

Timeren kan indstilles til portionsstørrelser og specifikke fødevarer typer (se tilberedningsvejledningen) eller det, som du foretrækker.

- Tryk på varmeknappen, indtil der vises et rektangel under den fødevarer type, du ønsker at indstille.
- Tryk på knappen med pilen, der peger opad, for at øge tilberedningstiden eller knappen med pilen, der peger nedad, for at reducere tilberedningstiden. Hver gang pileknappen trykkes, vil der lyde et bip og tiden vil stige eller falde med et minut **M**.
- Gentag processen for hver skal efter behov.

Sådan gemmer du dine indstillinger

Du kan gemme dine personlige indstillinger til fremtidig brug ved at holde dampknappen nede i to sekunder. Der vil lyde et bip, som angiver, at dampkogning er begyndt, det næste bip angiver, at dine tidsindstillinger er blevet gemt **N**.

- Hvis du ikke ønsker at gemme dine egne tidsindstillinger til fremtidig brug, skal du blot trykke én gang på dampknappen for at begynde dampkogning.

De forud indstillede tider kan genindstilles

- Sit stikket i stikkontakten.
- For du trykker på andre knapper, skal du holde knappen til at øge damptiden nede i 2 sekunder, indtil der høres et bip. Gentag dette på knappen til at reducere damptiden **O**.
 - Intellisteam er nu indstillet til de oprindelige indstillinger.

Tilberedning af ris

- Hæld ris i risskålen. Hæld 122 ml koldt vand i til 75 g ris, og omrør.
- Indstil tiden ved at bruge den forud indstillede tid for ris, eller indstil selv efter behov.

Sådan standses dampkogning under tilberedning

- Stands dampkogning ved at trykke på dampknappen én gang. Alarmen lyder og lyset i displayskærmen samt dampknappen vil dimpes.
- Du kan starte dampkogning igen ved at trykke på dampknappen én gang. Der lyder et bip og tilberedning vil starte igen fra det sted, hvor den standsede.

Funktion til at holde maden varm

Når dampkogningen er færdig, vil der lyde en alarm, og funktionen til at holde maden varm vil begynde automatisk og fungere i 40 min. Stands tilberedning ved at trykke på dampknappen én gang. Efter 40 min vil funktionen til at holde maden varm slukke automatisk.



Kontroller altid, at der er vand i vandbeholderen, når du bruger funktionen til at holde maden varm. Du kan tjekke vandstanden ved at bruge den udvendige vandmåler **13** og fylde på ved at bruge den udvendige vandpåfyldningsstud **7** **P**.

DK





Udvendig vandpåfyldning under tilberedning

- Hvis der skal dampes mad i lang tid, kan det være nødvendigt at påfylde ekstra vand. Vandstanden kan kontrolleres ved hjælp af den udvendige vandmåler.
- Fyld på ved at trække den udvendige vandpåfyldningstud helt ud  og langsomt hælde koldt vand gennem den med en egnet kande .

Alarm for tørkogning

- Hvis vandet i vandbeholderen når farligt lave niveauer, vil der lyde en alarm, det digitale display vil blinke og tilberedning vil standse automatisk.

Hæld straks mere koldt vand på ved at hælde det langsomt gennem den udvendige vandpåfyldningstud.

Begynd dampkogning igen ved at trykke på dampknappen én gang. Tilberedning vil begynde fra det sted, den standsede.

Sådan tager du maden ud af dampkogerens.

- **ADVARSEL:** Brug grydehandsker til at tage låg af og skålene ud. Sørg for at holde lågene på skrå, så du retter dampen væk fra dig selv. Drypbakken må ikke fjernes, før den er kølet helt af.

TIP OG GODE RÅD OM TILBEREDNING

- Du kan opnå de bedste resultater, hvis du tilbereder fødevarerstykker af samme størrelse. Hvis fødevarerstykkerne varierer i størrelse, og det er nødvendigt at have flere lag, skal de mindre stykker placeres øverst.
- Pas på ikke at fylde for meget i skalene eller risskålen. Læg maden, således at der er plads mellem stykkerne. Derved opnås størst mulighed for, at dampen kan strømme igennem.
- Dampkog aldrig kød, fjerkræ eller fisk fra frossen stand. Tø det altid helt op først.
- Kød, fjerkræ og fisk kan lægges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften.

VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL: Lad dampkogerens køle af, inden den rengøres. Træk stikket ud af stikkontakten.

- Tag skalene og lagene ud.
- Tag forsigtigt drypbakken ud, og hæld evt. saft i en skal eller handvask.
- Hvis der er vand tilbage i soklen, hældes det væk gennem hildetuden bagpå og ud i en skal eller handvask.

Skåle, drypbakke og tilbehør

Skålene, lagene, tilbehøret og drypbakken kan vaskes i opvaskemaskine. Ved gentagen vask i opvaskemaskine er der risiko for, at disse dele misfarves. Som alternativ kan de vaskes i varmt slibevand. Skyl, og aftør grundigt.

Soklen

Soklen aftørres med en ren, fugtig klud. Tør grundigt efter med en blød klud.

Brug ikke slibende rengøringsmidler for at rengøre dele af Intellisteam.

ADVARSEL: Dampkogerens sokkel, ledning eller stik må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

AFKALKNING

Fra tid til anden kan det blive nødvendigt at fjerne mineralaflejninger (også kaldet afkalkning) fra dampsystemet. Dette er ganske normalt og vil afhænge af hvor hardt vandet er i dit område. Hvis du bemærker, at udviklingen af damp sker langsommere, eller at dampkogningstiderne bliver længere, skal du afkalke systemet med en mild afkalkningsopløsning.









TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

Tilberedningstiderne er omtrentlige og kan variere afhængig af fødevarernes størrelse, afstanden mellem dem og mængden af fødevarer. Portionsstørrelserne pr. person er alene vejledende.







Kød / Fjerkræ (forud indstillet tid: 27 mins)

Proteiner fra kød og fjerkræ efterlader hvide rester på kød og fjerkræ, når det tilberedes.

Fødevaretype	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Kyllingebryst (hele, uden ben)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Andebryst (hele, uden ben)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Kyllingelar	20 min	20 min	30 min	30 min
Kalkunescalope	11 min x1 (100 g)	15 min x2 (200 g)	20-25 min x3 (300 g)	20-25 min x4 (400 g)
Svinefilet	20 min 80 g	20 min 160 g	25 min 250 g	30 min 400 g
Lammebøffer	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	23 min x3 (300 g)	23-27 min x4 (400 g)
Lammeben	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25-30 min x4 (400 g)
Lammehalestykker	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25-30 min x4 (400 g)
Pølser	15 min x3 (170 g)	15 min x6 (340 g)	17 min x9 (500 g)	22-30 min x12 (680 g)







Fisk / skaldyr (forud indstillet tid: 20 min.)

Fødevaretype	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Tyk fiskefilet	15 min 125 g	15 min 250 g	20 min 375 g	20 min 500 g
Tynd fiskefilet	13 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	16 min 400 g
Hel fisk	23 minutes for 1 whole fish (220g)			
Muslinger	10 min 200 g	10-12 min 400 g	12-13 min 600 g	15-17 min 800 g
Kongerejer (ra)	10 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	15-17 min 400 g
Kammuslinger	10 min x3 (70 g)	10 min x6 (150 g)	12 min x9 (230 g)	13 min x12 (300 g)








Blad- og bælggrønsager (forud indstillet tid: 15 min.)

Fødevarer	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Asperges	15 min 60 g	12-15 min 120 g	15 min 180 g	15-17 min 240 g
Hestebønner	15 min 50 g	15 min 100 g	20 min 150 g	20 min 200 g
Broccoli	20 min 60 g	20 min 120 g	22-25 min 180 g	25-27 min 240 g
Kal	15 min 50 g	15 min 100 g	15-20 min 150 g	20 min 200 g
Blomkals- buketter	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 200 g	30 min 400 g
Courgetter	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Haricots verts	20 min 50 g	20 min 100 g	20-23 min 150 g	25 min 200 g
Porrer	15 min 70 g	15 min 140 g	15 min 210 g	15-17 min 280 g
Sukkerrøtter	12-15 min 50 g	12-15 min 100 g	15 min 150 g	15 min 200 g
Champignoner	13-15 min 50 g	13-15 min 100 g	13-15 min 150 g	15 min 200 g
grter (friske)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10-12 min 240 g
grter (frosne)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10-12 min 240 g
Peberfrugter	15 min 80 g	15 min 160 g	15 min 240 g	15-17 min 320 g
Spinat	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Rosenkal	20 min 100 g	20 min 200 g	25 min 300 g	25-30 min 400 g
Majs (fra dase)	12-13 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18-20 min 320 g
Majs (frosne)	15 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18-20 min 320 g
Tomater	10 min 120 g	10-15 min 240 g	15 min 360 g	15 min 400 g







Rodgrønsager (forud indstillet tid: 35 min.)

Fødevarer	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Butternut squash	15 min 100 g	15 min 200 g	20 min 300 g	20-25 min 400 g
Gulerødder	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 300 g	30 min 400 g
Bladselleri	20 min 100 g	20 min 200 g	20 min 300 g	20 min 400 g
Nye kartofler	28 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	35 min 760 g
Gamle kartofler	30 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	33-35 min 760 g
Løg (sma hele)	20 min x2	20 min x4	20 min x6	20 min x8
Kalroe	30 min 100 g	30-32 min 200 g	35 min 300 g	35-40 min 400 g
Majs (kolber)	30 min for 1 hel kolbe (250 g)		30 min for 2 hele kolber (500 g)	







Ris / pasta / Nudler (forud indstillet tid: 42 min.)

Fødevarer	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 	Tips og gode rad
Forkogte ris	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	42 min 300 g	Tilsæt 112 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør.
Hvide, lange ris	30 min 75 g	30 min 150 g	40 min 225 g	40 min 300 g	Tilsæt 112 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør.
Hvid basmati ris	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	45 min 300 g	Tilsæt 112 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør.
Bulgur	20 min 75 g	27 min 150 g	30 min 225 g	30 min 300 g	Tilsæt 100 ml vand pr. portion
Kuskus	15 min 75 g	17 min 150 g	20 min 225 g	25 min 300 g	Tilsæt 65 ml vand pr. portion
Kogeklare nudler	10 min 1 pakke (125 g)	10 min 2 pakker (250 g)	10-15 min 3 pakker (375 g)	10-15 min 4 pakker (500 g)	Tilsæt 1 spsk. koldt vand pr. portion og omrør
Ægnudler	20 min. 1 blad (60 g)	20 min. 2 blade (120 g)	27 min. 3 blade (180 g)	27 min. 4 blade (240 g)	Sørg for, at vandet dækker nudlerne
Pasta	30 min 75 g	35 min 150 g	For stor for risskålen	For stor for risskålen	Sørg for, at vandet dækker pastaen





DK



Æg (forud indstillet tid: 16 min.)

Fødevaretype	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Blødkogt	11 min x1	12 min x2	14 min x3	16 min x4
Hardkogt	18 min x1	20 min x2	22 min x3	23-24 min x4

Frugt

Fødevaretype	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Plærer	20 mins x1	20-25 mins x2	25 mins x3	22-30 mins x4
Bananer (med skrål)	15 mins x1	20 mins x2	25 mins x3	30 mins x4
åbler	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4



Opskrifter

Prøv vores lkre ugentlige opskrifter. Besøg vores website for opskrifter og mere information om Intellisteam.

MANDAG

Laksenudler med sesamfrø og dampede grønsager med kokosmælk og sød chilisauc

Forberedelsestid: 15 min

Tilberedningstid: 20 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 stk. laksefileter (125 g hver)
- 4 tsk. ristet sesamolie
- 1 tsk. sesamfrø
- 2 pakker 150 g middel eller tykke kogeklare nudler
- 4 tsk. varm grønsagsbouillon

Grønsager:

- 150 g sugar snap lrter eller sukkerlrter, halverede
- 6 forarsløg, i tynde skiver
- 1 gulrod skaret i fine strimler

Sauce:

- 300 ml kokosmilk
- 2 spsk. sød chilisauc
- 1 tsk. revet ingefirrod
- 1 spsk. hakket frisk koriander

Fremgangsmåde:

- 1 Pens laksefileterne med sesamolie, og drys sesamfrø over. Ligg
- 2 Placér skillevggen i den forreste skal. Bland grønsagerne, og lgg dem i det ene rum.
- 3 Hld kokosmilk i saucesk
- 4 Indstil tiden for laksen og nudlerne til den forud indstillede tid for fisk (20 min.). Indstil tiden for saucen til den forud indstillede tid for sauce (30 min.), og justér tiden til 18 min. Indstil tiden for grønsagerne til den forud indstillede tid for blad- og blgg

Kokkens tip:

- Rør i nudlerne, før de serveres.
- Hvis du foretrækker dine grønsager med mere bid i, skal du justere den forud indstillede tid.
- Fisk kan lgges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring

TIRSDAG

Ahornglaseret kylling med majscolber og butternut squash-mos

Forberedelsestid: 15 min plus marinering

Tilberedningstid: 35 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 kyllingbryster uden ben og skind
- Fintrevet skal og saft af 1 lille appelsin
- 2 spsk. ahornsirup
- 1/4 tsk. tørrede chiliflger
- Salt og friskvlrmet sort peber

Ris:

- 250 g hvide og vilde ris
- 1 tsk. grønsagsbouillonpulver

Grønsager:

- 2 majscolber, skaret i halve
- 1 middelstor butternut squash, skrlllet, udkernet og skaret i stykker
- 15 g smør
- 2 tsk. finthakket frisk rosmarin

Fremgangsmåde:

- 1 Lgg kyllingbrysterne i en skal, der ikke er af metal, og tilsft revet appelsinskal, appelsinsaft, ahornsirup og chiliflger. Tilsft lidt salt og masser af sort peber. Tildkkes og slettes i køleskab i mindst 30 min.
- 2 Lgg kyllingbrysterne i den bageste skal. Lgg ris og grønsagsbouillonpulver i rissk
- 3 Placér skillevggen i den forreste skal. Lgg fire stykker majscolber i det ene rum og butternut squash-stykkerne i det andet.
- 4 Indstil tiden for kylling og ris til den forud indstillede tid for kylling (27 min.), og justér tiden til 35 min. Indstil tiden for majscolberne til den forud indstillede tid for rodgrønsager (35 min.), og justér tiden til 30 min. Indstil tiden for butternut squash til den forud indstillede tid for rodgrønsager (35 min.), og justér tiden til 25 min.
- 5 Nar butternut squash-stykkerne er tilberedt, tilsftes smør og rosmarin. Mos stykkerne let med en gaffel.

Kokkens tip:

- Kylling kan lgges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring

DK



**ONSDAG****Søde, røde peberfrugter farseret med porrer og fetaost med forårsløg og kuskus med pinjekerner**

Forberedelsestid: 25 min

Tilberedningstid: 25 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 søde (lange), røde peberfrugter, aftoppede
- 1 lille porre, finthakket
- 1 spsk. hakket frisk persille
- 2 spsk. olivenolie
- 25 g fintrevet parmesanost
- 25 g brødkrummer af frisk brød
- 100 g fetaost, fint smuldret
- Salt og friskkværnet sort peber

Kuskus:

- 200 g kuskus
- 2 tsk. grønsagsbouillonpulver
- 4 forårsløg, finthakkede
- 25 g pinjekerner

Pynt:

- Persilleduske

Fremgangsmåde:

- 1 Skiv peberfrugterne op på langs, og pas på ikke at halvere dem. Fjern kernen og frøene. Bland porre, persille og olivenolie. Tilsit parmesanost og brødkrummer. Ibland den smuldrede fetaost, og tilsmag med lidt salt og masser af sort peber. Læg blandingen ind i peberfrugterne.
- 2 Tag skillevæggen ud af den forreste skal, og læg peberfrugterne i skalen.
- 3 Læg risskallen i den bageste skal. Hæld kuskus og 265 ml koldt vand i skalen. Rør bouillonpulveret, forårsløgene og pinjekernerne i.
- 4 Indstil tiden for kuskus til den forud indstillede tid for ris (42 min.), og justér tiden til 25 min. Indstil tiden for peberfrugterne (med knappen til begge forreste varmeelementer) til den forud indstillede tid for blad- og bløggrønsager (15 min.), og justér tiden til 20 min.
- 5 Når kuskus er tilberedt, skal det stå i 5 min. Gør kuskusretten let og luftig med en gaffel. Pyntes med persilleduske.

TORS DAG**Tikka Masala kylling og kardemommeris med et pif**

Forberedelsestid: 10 min plus marinering

Tilberedningstid: 42 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 spsk. naturlig yogurt med lavt fedtindhold
- 2 spsk. karrypulver til tikka masala kylling
- 2 spsk. hakket frisk koriander
- 4 kyllingebryster uden ben og skind, skåret i tykker
- Salt og friskkværnet sort peber

Ris:

- 300 g basmati ris
- 2 tsk. grønsagsbouillonpulver
- 2 strimler, skrullet citronskal
- 6 grønne kardemommekapsler, let knust

Pynt:

- Limebade og korianderkviste

Fremgangsmåde:

- 1 Læg yoghurt, karrypasta og koriander i en stor skal, der ikke er af metal. Blandes godt. Tilsit kyllingestykkerne, og vend dem til de er dikket. Tilsit lidt salt og peber og stil det tildikket i køleskab i mindst 30 min.
- 2 Læg risskallen i den bageste skal. Hæld ris og 450 ml koldt vand i skalen. Rør grønsagspulveret i. Læg strimler af skrullet citronskal ovenpå, og drys med kardemommekapsler.
- 3 Tag skillevæggen op af den forreste skal. Hæld kyllingestykkerne i marinaden ned i skalen, og fordel blandingen godt.
- 4 Indstil tiden for risen til den forud indstillede tid for ris (42 min.). Indstil tiden for kyllingen (med knappen til begge forreste varmeelementer) til den forud indstillede tid for kylling (27 min.).
- 5 Serveres pyntet med limebade og korianderkviste.

Kokkens tip:

- Kylling kan lægges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring.





FREDAG

Dampet helleflynder med citron- og timiandressing.

Forberedelsestid: 15 min

Tilberedningstid: 35 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 stk. helleflynderfileter (125 g hver), flaet (eller brug stillehavstorsk)
- 15 g smør
- 4 sma timiankviste
- Salt og friskkværnet sort peber

Grønsager:

- 750 g sma nye kartofler
- 2 porrer, i tynde skiver
- 1 stor gulerod, skåret i fine strimler
- 150 g haricots verts, aftoppet og halveret

Sauce:

- 50 g smør
- Fintrevet skal og saft af 1 citron
- 1 spsk. friske timianblade

Fremgangsmåde:

- 1 Læg fiskefileterne i den bageste skal. Læg en lille klut smør på hver filet, og læg timiankvistene ovenpå. Tilsæt lidt salt og peber.
- 2 Placer skillelåggen i den forreste skal. Læg kartoflerne i det ene rum. Bland grønsagerne, og læg dem i det andet rum.
- 3 Til saucen lægges smør, citronskal, citronsaft og timianblade i risskålen, som lægges over fisken.
- 4 Indstil tiden for fisken og saucen til den forud indstillede tid for fisk (20 min.). Indstil tiden for kartoflerne til den forud indstillede tid for rodgrønsager (35 min.). Indstil tiden for grønsagerne til den forud indstillede tid for blad- og bløggrønsager (15 min.).

Kokkens tip:

- Hvis du foretrækker dine grønsager med mere bid i, skal du justere den forud indstillede tid.
- Fisk kan lægges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring.

LØRDAG

Hoisin-and med ægnudler og dampede grønsager med kinesiske krydderier.

Forberedelsestid: 10 min plus marinering

Tilberedningstid: 27 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 andebryster uden skind, i tynde skiver
- 4 spsk. hoisin-sauce

Nudler:

- 180 g (3 blade) mellemstore (gnudler)

Grønsager:

- 350 g friske stir-fry grønsager
- 2 pak choi-hoveder, adskilt i separate blade
- 1 spsk. ristet sesamolie
- En knivspids kinesisk 5-krydders pulver
- 1 tsk. sesamfrø

Pynt:

- 4 forarsløg, i tynde skiver

Fremgangsmåde:

- 1 Vend andebrystskiverne i hoisin-saucen. Tildækkes og stttes i køleskab i mindst 30 min.
- 2 Hæld andebryststykkerne og marinaden i den bageste skal. Placer risskålen over anden, og tilsæt nudler samt 250 ml koldt vand.
- 3 Tag skillelåggen op af den forreste skal. I en stor skal vendes stir-fry grønsagerne, pak choi, ristet sesamolie og den kinesiske 5-krydders pulver sammen. Hæld blandingen i den forreste skal.
- 4 Indstil tiden for anden og nudlerne til den forud indstillede tid for kylling (27 min.). Indstil tiden for grønsagerne (med knappen til begge forreste varmeelementer) til den forud indstillede tid for blad- og bløggrønsager (15 min.).
- 5 Serveres drysset med sesamfrø og pyntet med forarsløg.

Kokkens tip:

- Rør i nudlerne, før de serveres.
- And kan lægges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring.

DK





SØNDAG

Lam med oregano samt tomat med mynte og babykartofler med citron

Forberedelsestid: 20 min plus marinerings

Tilberedningstid: 35 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 stk. lammeben eller -halestykker (110-125 g hver)
- 1 spsk. olivenolie
- 1 stort fed hvidløg, knust
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 tsk. tørret oregano
- Salt og friskkværnet sort peber

Kartofler:

- 750 g nye babykartofler, skrubbede
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk. fintrevet citronskal
- 2 myntekviste

Gulerødder:

- 400 g gulerødder, i skiver
- 1/2 tsk. kommensfros (kan udelades)
- 10 g smør

Pynt:

- Myntekviste

Fremgangsmåde:

- 1 Læg lammestykkerne i en skal, der ikke er af metal, og tilsæt olivenolie, hvidløg, tomatpuré og oregano. Tilsæt salt og peber. Vend lammestykkerne i blandingen. Tildrømmes og slættes i køleskab i mindst 30 min.
- 2 Læg lammestykkerne i den bageste skal.
- 3 Placér skillelåggen i den forreste skal. Vend kartoflerne i olivenolie og citronskal, hild dem i rummet, og tilsæt myntekviste. Læg gulerødderne i det andet rum, og drys dem med kommenskviste (hvis det ønskes), og læg smør ovenpå.
- 4 Indstil tiden for lammestykkerne til den forud indstillede tid for kylling (27 min.). Indstil tiden for gulerødderne til den forud indstillede tid for rodgrønsager (35 min.), og justér tiden til 30 min. Indstil tiden for kartoflerne til den forud indstillede tid for rodgrønsager (35 min.).
- 5 Serveres pyntet med myntekviste.

Kokkens tip:

- Lam kan lægges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejring.

SØNDAGSGODT!

Ingefær og banankage med karamelsauce

Forberedelsestid: 25 min

Tilberedningstid: 42 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 75 g smør, plus lidt ekstra til at smøre med
- 75 g lys farin
- 2 mellemstore Æg, pisket
- 1/2 tsk. vaniljееkstrakt
- 75 g mel tilsat hlvemiddel
- 1/2 tsk. stødt ingefær
- En knivspids salt
- 1 stor moden banan, most
- 2 stykker ingefær i sirup plus 4 spsk. sirup fra glasset

Sauce:

- 3 spsk. lys sirup
- 25 g smør
- 25 g lys farin

Serveres med:

- Vaniljееs eller cremebudding

Fremgangsmåde:

- 1 I en stor skal blandes smør og farin til det er let og luftigt. Pisk Æggene i gradvist, og rør vaniljее i. Sigt mel, stødt ingefær og salt i blandingen. Foldes i med en stor metalske. Rør den moste banan i.
- 2 Smør 2 stk. separate buddingforme (200 ml). Skår syltet ingefær i skiver, og læg dem i bunden af formene. Læg 1 spsk. sirup i hver form. Læg den kremede blanding over og glat ud. Dikkes stramt til med stykker af smørsmurt folie.
- 3 Læg desserten i den bageste skal.
- 4 Placér skillelåggen i den forreste skal. Læg sauceingredienserne i en sauceskal, og placér den i det ene rum.
- 5 Indstil tiden for desserterne til den forud indstillede tid for ris (42 min.). Indstil tiden til saucen til den forud indstillede tid for sauce (30 min.), og justér tiden til 20 min.
- 6 Når desserterne er firdige, løsnes de ved at føre en kniv hele vejen rundt langs formen. Rør saucen grundigt, og æs den over hver dessert med en ske. Serveres med is eller cremebudding.





Hjælpe linje

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os. Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte apparatet.

Du bedes have følgende information ved hånden, når du ringer, så vores medarbejdere nemmere kan hjælpe dig:

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af maskinen.
- Serienummer, der findes på undersiden af apparatet.

DIN TOÅRIGE GARANTI



Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.

Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributor og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributor på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributors ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættelig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens

anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.

- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributor er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med folgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.





HÄLSA OCH SÄKERHET

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler följs.

Läs de här instruktionerna noga innan du använder produkten.

- Denna hushållsapparat kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring och användningsunderhåll får inte utföras av barn under 8 år och barn utan tillsyn.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

Plats

- Den här apparaten är avsedd att användas i hushållet och i liknande miljöer som t.ex
bondgårdar
av gäster på ett hotell, motell och andra typer av boendemiljöer som bed&breakfast.
Den är inte lämplig att användas i köksutrymmen i butiker, på kontor eller andra arbetsmiljöer.
- Använd inte apparaten utomhus eller nära vatten.
- Placera inte apparaten under köksskåp när du använder den eftersom det bildas stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över apparaten när den används.

Nätkabel

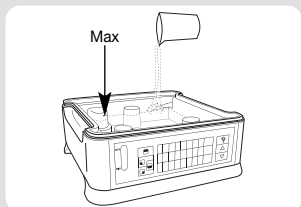
- Nätkabeln ska nå till basenheten från nätuttaget utan att anslutningarna är spända.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkanter och håll den borta från varma ytor.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.

intelisteam™

Snabbstartguide

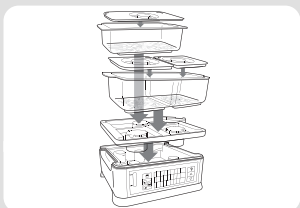
Se också instruktionsboken som innehåller viktig säkerhetsinformation och annan information om hur man använder Intelisteam.

1



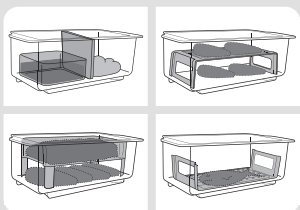
Fyll vattentanken med kallt vatten till maximal nivå. Detta producerar tillräckligt med ånga för tillagning i cirka 60 minuter.

2



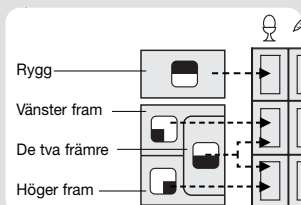
Montera ihop apparaten, sätt dit dropplatten och därefter behållarna.

3



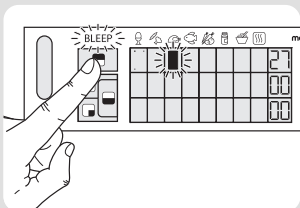
Placera maten i behållarna innan timern ställs in. Använd skiljeväggen för den främre behållaren om tillagning av två olika typer av mat görs. Använd tillbehören om så behövs, se förslag.

4



Koppla sladden till uttaget. Ställ in tiden för varje behållare med respektive värmeknapp.

5



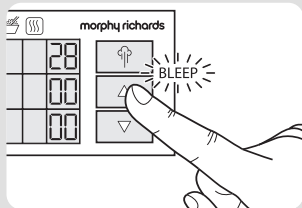
Tryck på värmeknappen tills rektangeln syns under den typ av mat du tillagar. Den förinställda tillagningstiden syns i timerkolumnen.

-  **Löskokta ägg**, 16 min
-  **Blad-/baljväxter**, 15 min
-  **Kyckling**, 27 min
-  **Fisk**, 20 min
-  **Rotfrukter**, 35 min
-  **Sas**, 30 min
-  **Ris**, 42 min

SKÄR UPP OCH FÖRVARA

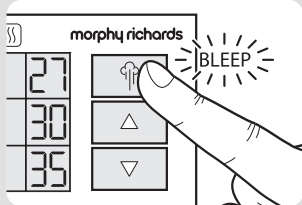


6



Den förinställda tillagningstiden är baserad på tillagning av fyra portioner (se Tillagningsguide för information om portioner och specifika justeringar beroende på typ av mat). För att justera tiden, tryck på uppåt- och nedatpilarna.

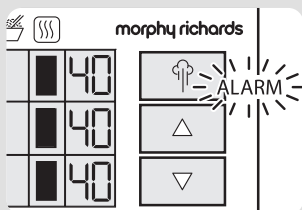
7



För att börja tillagningen, tryck på angknappen en gång. Ett pip hörs.

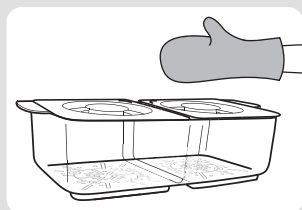
För att spara justeringar vad gäller tillagningstid för framtida användning, håll angknappen nere i två sekunder tills ett pip hörs.

8



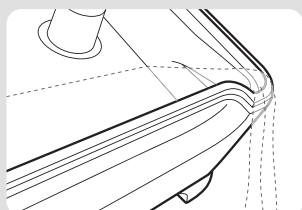
Behållaren med den längsta tillagningstiden börjar anga först. Timern börjar nedräkningen så att all mat är klar samtidigt. När tillagningen är klar hörs ett larmljud och varmhållningsfunktionen startar automatiskt i upp till 40 minuter. För att stoppa varmhållningsfunktionen, tryck på angknappen.

9



WARNING: Använd ungsvantar för att ta bort lock och behållare, samtidigt som du ser till att locken tippas från dig så att ångan inte kommer på dig. Lat dropplatten vara kvar tills den har svalnat.

10



Häll ut överblivet vatten från basenheten med hjälp av hållpipen på baksidan.

Behållarna, locken, tillbehören och dropplatten kan diskas i diskmaskin.



Personssäkerhet

- Rör inte de heta ytorna. Använd ugnshandskar eller en duk när du tar bort locket eller hanterar varma behållare eftersom det kommer ut het ånga.
- VARNING: Skydda mot brand, elektrisk stöt och personskada genom att inte sänka ner sladd, kontakter eller apparat i vatten eller annan vätska.
- VARNING: Var mycket försiktig när du flyttar ångkokaren när den innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.
- Apparaterna får inte sänkas ner i vatten.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget när du inte använder apparaten, när du sätter på eller tar bort tillbehör samt före rengöring.
- Använd inte en hushållsapparat med skadad sladd eller kontakt, och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har tappats eller skadats på något sätt. Kontakta Morphy Richards för att få råd om undersökning, reparationer eller elektriska eller mekaniska justeringar.
- Fyll inte på över maxnivån. Om ångkokaren överfylls kan det stänka ut kokande vatten som kan leda till skällning.

Övriga säkerhetsanvisningar

- Om några andra tillbehör eller redskap än de som rekommenderas av Morphy Richards används, finns risk för brand, elektriska stötar eller personsador.
- Öppna locket genom att lyfta det mot dig och tippa det från dig.
- Använd inte några delar från ångkokaren i mikrovågsugnar eller andra matlagningsskåp med heta ytor.
- Placera inte på eller nära gasspis eller elektrisk spis eller i uppvärmd ugn.
- Förvara inte apparaten i en fuktig miljö där det kan uppstå rost.
- Slå inte av apparaten om den inte innehåller minst 2,5 dl vatten eftersom den kan skadas annars.
- Se till så att vattennivån aldrig sjunker under miniminivån.

Behandla skällning

- Spola omedelbart kallt vatten över det utsatta området. Sluta inte att ta av kläder och tillkalla läkare omedelbart.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på märkplåten på din hushållsapparat motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

Om säkringen i kontakten behöver bytas ut måste en 13 Amp BS1362-säkring installeras.

VARNING: Denna apparat måste vara ansluten till ett jordat eluttag.

INLEDNING

Tack för ditt senaste köp av Intellisteam.

Läs denna instruktionsbok noga för att du ska få ut det mesta av din nya apparat.





Delar 1

- 1 Bakre lock
- 2 Bakre behållare
- 3 Vänster framlock
- 3 Höger framlock
- 5 Främre behållarens borttagningsbara skiljevägg
- 6 Främre behållare
- 7 Extern vattenpåfyllning
- 8 Dropplåt
- 9 Basenhet/vattenbehållare
- 10 Indikator för maximal vattenniva
- 11 Värmare
- 12 Hällpip
- 13 Vattennivamarkering
- 14 Knapp för bakre värmare
- 15 Knapp för vänster värmare fram
- 16 Knapp för höger värmare fram
- 17 Knapp för dubbelvärmare fram
- 18 Displayskärm (se sidan 121)
- 19 Ängknapp
- 20 Knapp för ökning av anga
- 21 Knapp för minskning av anga

Tillbehör 2

- 22 Matplint
- 23 2 x saslada
- 24 Rislada

FÖRE ANVÄNDNING

Före installation av Intellisteam för första gången, diska alla delar utom basenheten 9.

ANVÄNDNING

Fyll vattentanken A

- Fyll vattentanken 9 med kallt vatten till markerad maximal nivå 10. Detta producerar tillräckligt med anga för tillagning i cirka 60 minuter.
- Systemet är endast avsett för kallt vatten. Tillsätt inga andra vätskor. Tillsätt ingenting till vattnet.

Sätta dit dropplåten och behållarna B

- 1 Placera dropplåten 8 på basenheten genom att rikta in angventilerna med värmarna 11.
- 2 Sätt dit de främre 6 och bakre 2 behållarna i dropplåten genom att rikta in dem över angventilerna i dropplåten.

ANVÄNDA TILLBEHÖREN FÖR ATT LÄGGA UPP MATEN FÖRE TILLAGNING

- Placera maten direkt i behållarna eller använd tillbehören efter behov. Tillbehören kan användas på många olika sätt (se C, D, E, F, G).

Löstagbar skiljevägg i främre behållaren

- Använd skiljeväggen 5 vid tillagning av mat med olika lång tillagningstid. Alternativt kan den främre behållaren användas som en stor behållare C.

Matplint

- Kan användas i den främre eller bakre behållaren.
- Använd plinten 22 i upphöjd position för att placera maten ovanpå och under D.
- Alternativt kan man placera plinten upp och ner och placera maten på den för att använda benen som handtag för lättare uttagning E.

Rislåda

- Kan användas i den främre eller bakre behållaren.
- Används för tillagning av ris eller pasta. Annan mat kan tillagas i utrymmet under risladan F.

Såslåda

- Kan användas i den främre eller bakre behållaren.
- Används för tillagning av sas, ärtor eller sma portioner av ris G.
- **VIKTIGT: Om du angar kött, fisk eller fagel tillsammans med grönsaker ska köttet, fisken eller fageln placeras på den nedre brickan, så att köttsaften inte kan rinna ner på grönsakerna.**
- När maten har placerats ut ska man sätta på 1 3 4 locken på behållarna H.

Displayskärmens funktioner B

- 13 Vattennivamarkering
- 14 Knapp för bakre värmare
- 15 Knapp för vänster värmare fram
- 16 Knapp för höger värmare fram
- 17 Knapp för dubbelvärmare fram
- 18 Displayskärm
- 19 Ängknapp
- 20 Knapp för ökning av anga
- 21 Knapp för minskning av anga
- 25 Digitala rektangulära ikoner
- 26 Matsymboler
- 27 Hall varm-symbol
- 28 Kolumnen för timern (minuter)





Ställa in timern med förinställningsfunktionen för tillagningstider

- 1 Koppla sladden till uttaget.
- 2 Ställ in tiden för varje behållare med respektive värmeknappar. Om du använder den främre behållaren med skiljevägg, använd bade den vänstra och den högra värmeknappen.
Om du använder den som en stor behållare, använd knappen för dubbelvärmare **I**.
- 3 Tryck på knappen för värmaren för att flytta tills du når den rektangel **25** som visar den matsymbol du vill ha (se guiden för matsymboler **26**). Ett ljud hörs varje gång du trycker på knappen för värmaren. En tillagningstid för varje matsymbol syns i timerkolumnen. Upprepa den här proceduren för varje behållare. Rektangeln blinkar för att påvisa din sista inställning **I**.
 - Vid användning av den bakre behållaren för mat med olika tillagningstider, ställ in timern för den med längst tillagningstid. Alternativt kan man stänga av ångkokaren under tillagning och tillsätta mat med kortare tillagningstid.
- 4 Tryck på angnappen **19** en gång för att starta tillagningen. Ett ljud hörs och displayskärmen och angnappen lyser tills tillagning och hall varmt avslutas. Timern räknar ner från den längsta tillagningstiden så att allt är färdigt samtidigt **K**.
 - När tillagningen är klar hörs ett ljud och funktionen hall varmt startar automatiskt och haller på i upp till 40 minuter. För att stoppa, tryck på angnappen en gång. Efter 40 minuter stängs hall varmfunktionen av automatiskt **L**. Kontrollera alltid att det finns vatten i vattenbehållaren när hall varmfunktionen används.

Guide för matsymboler **26**



Löskokt ägg,
förinställd tid: 16 minuter



Blad och baljväxter,
förinställd tid: 15 minuter



Kyckling,
förinställd tid: 27 minuter



Fisk,
förinställd tid: 20 minuter



Rotfrukter,
förinställd tid: 35 minuter



Sas,
förinställd tid: 30 minuter



Ris,
förinställd tid: 42 minuter



Hall varmt **27,**
förinställd tid: 40 minuter

Förinställda tider är endast riktlinjer och baseras på ungefär 4 portioner. Se guiden för tillagning för justeringar vad gäller portioner och olika typer av mat.

Ställa in timern

- Timern kan ställas in för olika portionsstorlekar och olika typer av mat (se tillagningssguiden) eller för att passa din personliga smak.
- 1 Tryck på värmeknappen tills rektangeln syns under matsymbolen du vill justera.
 - 2 Tryck på uppåt-pilen för att öka tillagningstiden eller nedåt-pilen för att minska tillagningstiden. Varje gång du trycker på pilen hörs ett ljud och timern ökar/minskar med en minut **M**.
 - 3 Upprepa proceduren för varje behållare om så önskas.

Justeringar för att spara tid

- Om du vill slippa ställa in timern igen i framtiden kan du halla angnappen nere i två sekunder. Ett ljud hörs som ett tecken på att tillagningen har börjat. Det andra ljudet är ett tecken på att din nya tidsjustering har sparats **N**.
- Om du inte vill spara din nya tidsinställning för framtida användning trycker du på angnappen en gång för att starta tillagningen.

Återgå till förinställd tid

- 1 Koppla sladden till uttaget.
- 2 Innan man trycker på några andra knappar ska man halla nere knappen för att öka ångan i 2 sekunder tills ett pip hörs. Upprepa proceduren för knappen för minskning av ånga **O**.
- Intelligentsteam är nu inställd på den ursprungliga förinställningen.

Att koka ris

- 1 Tillsätt ris till risladan. För varje 75g ris, tillsätt 122 ml kallt vatten och rör om.
- 2 Ställ in tiden med den förinställda tiden för ris, eller justera om så önskas.

Att sluta ånga under tillagning

- För att stoppa ångan, tryck på knappen för ånga en gång. Larmet ljuder och den tända displayskärmen och knappen för ånga blir mörk.
- För att återigen sätta på ångan, tryck på knappen för ånga en gång. Ett pip hörs och tillagningen återupptas från där den stoppades.

Varmhållningsfunktion



När tillagningen är klar hörs ett ljud och funktionen hall varmt startar automatiskt och haller på i upp till 40 minuter. För att stoppa, tryck på angnappen en gång. Efter 40 minuter stängs varmhållningsfunktionen av automatiskt.

Kontrollera alltid att det finns vatten i vattenbehållaren när varmhållningsfunktionen används. För att kontrollera vattennivån, använd den externa vattenmätaren **13** och fyll på med den externa vattenpåfyllningen **7 P**.





Extern vattenpåfyllning under tillagning

- Om du ska ångkoka under en längre period kan du behöva fylla på vatten. Vattennivan kan kontrolleras med den externa vattenmätaren.
- För att fylla på, öppna den externa vattenpåfyllaren  och håll sakta på kallt vatten med en lämplig kanna .

Larm vid torrkokning

- Om vattnet i vattenbehållaren när en alltför lag niva ljuder larmet, den digitala displayen blinkar och tillagningen stannar automatiskt.

Tillsätt genast mer kallt vatten genom att sakta hålla det genom den externa vattenpåfyllningen.

För att starta om tillagningen, tryck på ångknappen en gång. Tillagningen återupptas från där den slutade.

Ta bort mat från ångkokaren

- **VARNING: Använd ungsvantar för att ta bort lock och behållare samtidigt som du ser till att locken ställs på kant så att ångan inte kommer på dig. Låt dropplåten vara kvar tills den har svalnat.**

TILLAGNING RÅD OCH TIPS

- För bästa resultat, använd matbitar som är ungefär lika stora. Om bitarna har olika storlek och maste placeras i lager lägger du de mindre bitarna överst.
- Lägg inte i för mycket mat at gangen i behållarna eller i risskalen. Placera maten med mellanrum mellan bitarna sa att ångan kan flöda fritt.
- Änga aldrig fryst kött, fisk eller skaldjur. Tina upp maten helt innan du anger den.
- Kött, fagel, fisk och skaldjur kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING: Låt ångkokaren svalna innan du rengör den. Dra ur sladden ur uttaget.

- Ta bort behållarna och locken.
- Ta försiktigt bort droppplaten och håll av vätskan i en skal eller i vasken.
- Om det finns något vatten kvar i basenheten ska det hällas ut med hjälp av hållpipen på baksidan i en skal eller i vasken.

Behållare, dropplåt och tillbehör

Behållarna, locken, tillbehören och droppplaten kan diskas i diskmaskin. Om man diskar i maskin ofta kan de här delarna missfärgas. Du kan även diska dem i varmt vatten med diskmedel och torka torrt.

Basenhet

Basenheten kan torkas av med en ren, fuktig trasa. Torka torrt med en mjuk duk.

Använd inga slipande rengöringsmedel när du rengör Intellisteam.

VARNING: Sänk aldrig ner ångbasenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

AVKALKNING

Ibland kan man behöva avlägsna mineralavlagringar (även kallat avkalkning) från ångsystemet. Det är normalt och beror på vattnets hardhet i området där du bor. Om du märker att ångproduktionen minskar eller att ångtillagningstiden ökar, ska du avkalka ångsystemet med en mild avkalkningslösning.







**TILLAGNINGSGUIDE**





Tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på matbitarnas storlek, hur tätt maten är placerad och hur mycket mat det är. Portionsstorlekarna per person är bara riktmärken.

**Kött/kyckling (förinställd tid: 27 min)**

Protein från kött och kyckling kan lämna vita rester på kött och kyckling vid tillagning.





Mattyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Kycklingbröst (hel, utan ben)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Ankbröst (hel, utan ben)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Kycklingben	20 min	20 min	30 min	30 min
Kalkonkottlett	11 min x1 (100 g)	15 min x2 (200 g)	20-25 min x3 (300 g)	20-25 min x4 (400 g)
Fläskfilé	20 min 80 g	20 min 160 g	25 min 250 g	30 min 400 g
Lammstek	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	23 min x3 (300 g)	23-27 min x4 (400 g)
Lammlägg	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25-30 min x4 (400 g)
Rumpstek av lamm	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25-30 min x4 (400 g)
Korvar	15 min x3 (170 g)	15 min x6 (340 g)	17 min x9 (500 g)	22-30 min x12 (680 g)

**Fisk/skaldjur (förinställd tid: 20 minuter)**

Mattyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Tjock fiskfilé	15 min 125 g	15 min 250 g	20 min 375 g	20 min 500 g
Tunn fiskfilé	13 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	16 min 400 g
Hel fisk	23 minuter för 1 hel fisk (220g)			
Musslor	10 min 200 g	10-12 min 400 g	12-13 min 600 g	15-17 min 800 g
Jätteräkor (raa)	10 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	15-17 min 400 g
Musslor	10 min x3 (70 g)	10 min x6 (150 g)	12 min x9 (230 g)	13 min x12 (300 g)




Blad- och baljväxter (förinställd tid: 15 minuter)

Mattyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Sparris	15 min 60 g	12-15 min 120 g	15 min 180 g	15-17 min 240 g
Bondböner	15 min 50 g	15 min 100 g	20 min 150 g	20 min 200 g
Broccoli	20 min 60 g	20 min 120 g	22-25 min 180 g	25-27 min 240 g
Kal	15 min 50 g	15 min 100 g	15-20 min 150 g	20 min 200 g
Blomkal buketter	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 200 g	30 min 400 g
Zucchini	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Gröna bönor	20 min 50 g	20 min 100 g	20-23 min 150 g	25 min 200 g
Purjolök	15 min 70 g	15 min 140 g	15 min 210 g	15-17 min 280 g
Sockerärtor	12-15 min 50 g	12-15 min 100 g	15 min 150 g	15 min 200 g
Champinjoner	13-15 min 50 g	13-15 min 100 g	13-15 min 150 g	15 min 200 g
Ärtor (färska)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10-12 min 240 g
Ärtor (fryst)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10-12 min 240 g
Paprika	15 min 80 g	15 min 160 g	15 min 240 g	15-17 min 320 g
Spensat	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Groddar	20 min 100 g	20 min 200 g	25 min 300 g	25-30 min 400 g
Majs (på burk)	12-13 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18-20 min 320 g
Majs (fryst)	15 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18-20 min 320 g
Tomater	10 min 120 g	10-15 min 240 g	15 min 360 g	15 min 400 g



Rotfrukter (förinställd tid: 35 minuter)

Matttyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner
Pumpa	15 min 100 g	15 min 200 g	20 min 300 g	20-25 min 400 g
Morötter	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 300 g	30 min 400 g
Selleri	20 min 100 g	20 min 200 g	20 min 300 g	20 min 400 g
Nypotatis	28 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	35 min 760 g
Potatis	30 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	33-35 min 760 g
Lök (liten hel)	20 min x2	20 min x4	20 min x6	20 min x8
Kalrot	30 min 100 g	30-32 min 200 g	35 min 300 g	35-40 min 400 g
Majs (hela kolvar)	30 min för 1 hel majscolv (250g)		30 min för 2 hela majscolvar (500g)	







Ris/pasta/Nudlar (förinställd tid: 42 minuter)





Matttyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 	Rad och tips
Snabbris	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	42 min 300 g	Tillsätt 112 ml kallt vatten per risportion om 75g portion och rör om
Vitt langkornigt ris	30 min 75 g	30 min 150 g	40 min 225 g	40 min 300 g	Tillsätt 112 ml kallt vatten per risportion om 75g portion och rör om
Vitt basmati ris	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	45 min 300 g	Tillsätt 112 ml kallt vatten per risportion om 75g portion och rör om
Bulgurvete	20 min 75 g	27 min 150 g	30 min 225 g	30 min 300 g	Tillsätt 100 ml vatten per portion
Couscous	15 min 75 g	17 min 150 g	20 min 225 g	25 min 300 g	Tillsätt 65 ml vatten per portion
Nudlar	10 min 1 paket (125 g)	10 min 2 paket (250 g)	10-15 min 3 paket (375 g)	10-15 min 4 paket (500 g)	Tillsätt 1 tsk kallt vatten per portion och rör om
Äggnudlar	20 min 1 lager 60g	20 min 2 lager 120g	27 min 3 lager 180g	27 min 4 lager 240g	Se till att vattnet täcker nudlarna
Pasta	30 min 75 g	35 min 150 g	För stor för att passa i risbehållaren	För stor för att passa i risbehållaren	Se till att vattnet täcker pastan



Ägg (förinställd tid: 16 minuter)

Mattyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Löskokt	11 min x1	12 min x2	14 min x3	16 min x4
Hardkokt	18 min x1	20 min x2	22 min x3	23-24 min x4

Frukt

Mattyp	1 portion 	2 portioner 	3 portioner 	4 portioner 
Päron	20 mins x1	20-25 mins x2	25 mins x3	22-30 mins x4
Bananer (med skal)	15 mins x1	20 mins x2	25 mins x3	30 mins x4
Äpplen	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4



RECEPT

Njut av din härliga veckomatsedel. Besök vår webbsida för recept och mer information om Intellisteam.

MÅNDAG

Sesamlax med nudlar och ångade grönsaker med kokosnötsmjölk och söt chilisås

Förberedelsestid: 15 minuter

Tillagningstid: 20 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 x 125g laxfilé
- 4 tsk rostad sesamolja
- 1 tsk sesamfrö
- 2 x 150g nudlar, medium eller tjocka som är klara att woka
- 4 msk grönsaksbuljong

Grönsaker:

- 150g sockerärtor eller mangetout, delade i halvor
- 6 salladslök, tunt skivad
- 1 morot, skuren i tunna strimlor

Sas:

- 300ml kokosnötsmjölk
- 2 msk söt chilisås
- 1 tsk rivna färsk ingefära
- 1 tsk hackad färsk koriander

Beskrivning:

- 1 Pensla laxfiléerna med sesamolja och håll över sesamfrö. Lägg dem i den bakre behållaren. Håll 2 paket nudlar i risladan och sätt den ovanför laxen. Tillsätt grönsaksbuljongen till nudlarna.
- 2 Sätt dit skiljeväggen i den främre behållaren. Blanda grönsakerna och lägg dem i utrymmet.
- 3 Håll i kokosnötsolja i sasladan och blanda i söt chilisås, ingefära och koriander. Sätt ladan i det tomma utrymmet.
- 4 Ställ in tiden för laxen och nudlarna med den förinställda tiden för fisk (20 min). Ställ in tiden för sasen med den förinställda tiden för sas (30 min) och justera till 18 min. Ställ in tiden för grönsakerna med den förinställda tiden för blad- och baljväxter (15 min).

Tillagningstips:

- Rör i nudlarna före servering.
- Om du föredrar sprödare grönsaker, justera den förinställda tiden.
- Fisk kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra ytprotein.

TISDAG

Glaserad lönsirsapkyckling med majscolv och hackad pumpa

Förberedelsestid: 15 minuter plus marinering

Tillagningstid: 35 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 kycklingbröst utan ben och skinn
- Juicen och finrivet skal från en liten apelsin
- 2 msk lönsirsap
- 1/4 tsk torkade chiliflingor
- Salt och nymalen svartpeppar

Ris:

- 250g vitt ris och vildris
- 1 tsk grönsaksbuljongpulver

Grönsaker:

- 2 majscolvar, skurna i halvor
- 1 medelstor pumpa, skalad med kärnorna borttagna och skuren i bitar
- 15g smör
- 2 tsk finhackad färsk rosmarin

Beskrivning:

- 1 Lägg kycklingbrösten i en icke metallisk skal och tillsätt apelsinskalen, apelsinjuicen, lönsirsapen och chiliflingorna. Krydda med lite salt och mycket svartpeppar. Täck och ställ in i kylan i åtminstone 30 minuter.
- 2 Lägg kycklingbrösten i den bakre behållaren. Lägg ris och grönsaksbuljongpulvret i risladan. Sätt risladan ovanför kycklingen och tillsätt 250ml kallt vatten till riset, rör om så det blandar sig.
- 3 Sätt dit skiljeväggen i den främre behållaren. Lägg de fyra majscolvarna i ett utrymme och pumpan i det andra utrymmet.
- 4 Ställ in tiden för kycklingen och riset med den förinställda tiden för kyckling (27 min) och justera till 35 minuter. Ställ in tiden för majscolvarna med den förinställda tiden för rotfrukter (35 min) och justera till 30 minuter. Ställ in tiden för pumpan med den förinställda tiden för rotfrukter (35 min) och justera till 25 minuter.
- 5 När det är klart, tillsätt smör och rosmarin till pumpan och tryck lite lätt med en gaffel.

Tillagningstips:

- Kyckling kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra ytprotein.

S





ONSDAG

Röd paprika fylld med purjolök och fetaost med salladslök och couscous med pinjenötter

Förberedelsestid: 25 minuter

Tillagningstid: 25 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 Röda paprikor med toppen bortkuren
- 1 liten purjolök, finhackad
- 1 tsk hackad färsk persilja
- 2 msk olivolja
- 25g finriven parmesanost
- 25g skorp mjöl
- 100g fetaost, söndersmulad
- Salt och nymalen svartpeppar

Couscous:

- 200g couscous
- 2 tsk grönsaksbuljong
- 4 finhackade salladslökar
- 25g pinjenötter

Till garnering:

- Persiljekvistar

Beskrivning:

- 1 Dela paprikan på längden, se till att du inte skär igenom. Ta bort innehållet och kärnorna. Blanda purjolök, persilja och olivolja, tillsätt parmesanost och skorp mjöl. Blanda i den söndersmulade fetsosten, krydda med salt och mycket peppar. Stoppa blandningen i paprikorna.
- 2 Ta bort skiljeväggen från den främre behållaren och placera paprikorna där.
- 3 Lägg risladan i den bakre behållaren. Tillsätt couscous och 265ml kallt vatten. Rör i buljongpulver, salladslök och pinjenötter.
- 4 Ställ in tiden för couscous med den förinställda tiden för ris (42 min) och justera till 25 minuter. Ställ in tiden för paprikorna (med knappen för främre dubbelvärmaren) med den förinställda tiden för blad- och baljväxter (15 min) och justera till 20 minuter.
- 5 När det är klart, låt stå i 5 minuter. Fluffa upp couscousen med en gaffel. Garnera med persiljekvistar.

TORS DAG

Kyckling tikka masala med kryddigt kardemummaris

Förberedelsestid: 10 minuter plus marinering

Tillagningstid: 42 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 tsk naturell fettfri yoghurt
- 2 tsk currypasta chicken tikka masala
- 2 tsk hackad färsk koriander
- 4 kycklingbröst, utan skinn och ben, skuren i bitar
- Salt och nymalen svartpeppar

Ris:

- 300g basmatiris
- 2 tsk grönsaksbuljongpulver
- 2 strimlor citronskal
- 6 gröna kardemummafrökapslar, lätt krossade

Till garnering:

- Limeklyftor och korianderkvistar

Beskrivning:

- 1 Ta yoghurt, currypasta och koriander och lägg i en stor icke-metallisk skal. Blanda väl, tillsätt kycklingbitarna och rör om så att det täcker. Krydda med lite salt och peppar, täck över och låt det stå i kylen i åtminstone 30 minuter.
- 2 Lägg risladan i den bakre behållaren. Tillsätt ris och 450 ml kallt vatten. Rör i buljongpulver. Lägg strimlor av citronskal över och strö över kardemummafrökapslarna.
- 3 Ta bort skiljeväggen i den främre behållaren. Håll den marinerade kycklingen i behållaren och se till att det inte klumpar sig.
- 4 Ställ in tiden för riset med den förinställda tiden för ris (20 min). Ställ in tiden för kycklingen (med knappen för främre dubbelvärmaren) med den förinställda tiden för kyckling (27 min).
- 5 Servera med limeklyftor och korianderkvistar.

Tillagningstips:

- Kyckling kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra att marinaden fläcker ner behållarna.



**FREDAG****Ångkokt hälleflundra med citron och timjandressing.****Förberedelsestid:** 15 minuter**Tillagningstid:** 35 minuter**Portioner:** 4**Ingredienser:**

- 4 x 125g hälleflundrafiléer utan skinn (torsk från västkusten gar också bra)
- 15g smör
- 4 sma timjankvistar
- Salt och nymalen svartpeppar

Grönsaker:

- 750g sma nypotatisar
- 2 purjolökar, tunt skivade
- 1 stor morot, skivad i fina strimlor
- 150g gröna bönor, skurna i halvor

Sas:

- 50g smör
- Juicen och firnivet skal från en liten apelsin
- 1 tsk färsk timjan

Beskrivning:

- 1 Lägg fiskfiléerna i den bakre behållaren. Lägg en liten klick smör pa dem och strö över timjan. Krydda med salt och peppar.
- 2 Sätt dit skiljeväggen i den främre behållaren. Lägg potatisen i ett fack. Blanda grönsakerna och lägg i det andra facket.
- 3 För att göra sasen lägger man smör, citronskal, citronjuice och timjan i risladan och sätter den ovanför fisken.
- 4 Ställ in tiden för fisken och sasen med den förinställda tiden för fisk (20 min). Ställ in tiden för potatisen med den förinställda tiden för rotfrukter (35 min). Ställ in tiden för grönsakerna med förinställda tiden för blad- och baljväxter (15 min).

Tillagningstips:

- Om du föredrar sprödare grönsaker, justera den förinställda tiden.
- Fisk kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra ytprotein.

LÖRDAG**Hoisinanka med äggnudlar och ångade, kinesiskt kryddade grönsaker.****Förberedelsestid:** 10 minuter plus marinering**Tillagningstid:** 27 minuter**Portioner:** 4**Ingredienser:**

- 4 skinnfria ankröster, tunt skivade
- 4 tsk hoisinsas

Nudlar:

- 180g äggnudlar

Grönsaker:

- 350g färska grönsaker för stekning
- 2 huvud pak choi, bladen separerade
- 1 tsk rostad sesamolja
- En nypa kinesisk 5-kryddspulver
- 1 tsk sesamfrö

Till garnering:

- 4 salladslök, tunt skivad

Beskrivning:

- 1 Blanda de skivade ankrösten i hoisinsasen. Täck och ställ in i kylan i åtminstone 30 minuter.
- 2 Häll i ankrösten och all marinad i den bakre behållaren. Sätt i risladan ovanför ankan och häll i nudlarna och 250 ml kallt vatten.
- 3 Ta bort skiljeväggen i den främre behållaren. Blanda grönsakerna, pak choi, rostad sesamolja och kinesisk 5-kryddspulver i en stor skal och häll i den främre behållaren.
- 4 Ställ in tiden för anka och nudlarna med den förinställda tiden för kyckling (27 min). Ställ in tiden för grönsakerna (med knappen för främre dubbelvärmaren) med den förinställda tiden för blad- och baljväxter (15 min).
- 5 Strö över sesamfrön och salladslök och servera.

Tillagningstips:

- Rör i nudlarna före servering.
- Anka kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra ytprotein.

S





SÖNDAG

Lamm med oregano och tomat med småpotatis med smak av mint och citron

Förberedelsestid: 20 minuter plus marinering

Tillagningstid: 35 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 x 110-125g lammlägg eller rumpstek av lamm
- 1 msk olivolja
- 1 stor krossad vitlöksklyfta
- 2 msk tomatpuré
- 1 tsk torkad oregano
- Salt och nymalen svartpeppar

Potatis:

- 750g sma nypotatis, borstade
- 1 msk olivolja
- 1 tsk fint rivet citronskal
- 2 mintkvistar

Morötter:

- 400g morötter, skivade
- 1/2 tsk kumminfrö (valfritt)
- 10g smör

Till garnering:

- Mintkvistar

Beskrivning:

- 1 Lägg lammstekarna i en icke-metallisk skal och häll på olivolja, vitlök, tomatpuré och oregano. Krydda med salt och peppar, blanda sedan sa att det täcks. Täck och ställ in i kylan i åtminstone 30 minuter.
- 2 Lägg lammsteken i den bakre behållaren.
- 3 Sätt dit skiljeväggen i den främre behållaren. Blanda potatisen med olivolja och citronskal och vänd sedan på behållaren och häll i mintkvistar. Lägg morötterna i den andra behållaren, strö över kumminfrön (om sa önskas) och lägg på smör.
- 4 Ställ in tiden för lamm med den förinställda tiden för kyckling (27 min). Ställ in tiden för morötterna med den förinställda tiden för rotfrukter (35 min) och justera till 30 minuter. Ställ in tiden för potatisen med den förinställda tiden för rotfrukter (35 min).
- 5 Servera med mintkvistar.

Tillagningstips:

- Lamm kan läggas in i och tillagas i aluminiumfolie för att behålla vätskan och förhindra ytprotein.

SÖNDAGSFEST!

Ingefärs- och banansockerkaka med kladdig kolasås

Förberedelsestid: 25 minuter

Tillagningstid: 42 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 75g smör, plus extra för att smörja formen
- 75g lätt muscovadosocker
- 2 medelstora, uppvispade ägg
- 1/2 tsk vaniljextrakt
- 75g självjäsande mjöl
- 1/2 tsk malen ingefära
- En nypa salt
- 1 stor mogen banan, mosad
- 2 bitar inlagd ingefära, plus 4 tsk av sockerlagen

Sas:

- 3 tsk ljus sirap
- 25g smör
- 25g lätt muscovadosocker

Till serveringen:

- Vaniljglass eller vaniljjas

Beskrivning:

- 1 Vispa smör och socker i en stor skal tills det är luftigt. Vispa i äggen, ett i sänder och rör sedan ner vaniljen. Sikta ner mjöl, malen ingefära och salt och rör om med en stor metallsked. Rör ner den mosade bananen.
- 2 Smörj 2 x 200ml efterrättsformar. Skiva ingefäran och lägg ned i botten och häll i en tesked sockerlag i varje. Lägg över blandningen och jämna ut. Täck med bitar av smörat folie.
- 3 Lägg efterrätten i den bakre behållaren.
- 4 Sätt dit skiljeväggen i den främre behållaren. Häll sasingredienserna i sasladan och sätt den i en behållare.
- 5 Ställ in tiden för efterrätter med den förinställda tiden för ris (42 min). Ställ in tiden för sasen med den förinställda tiden för sas (30 min) och justera till 20 min.
- 6 När den är färdig, dra en kniv runt formen sa att den lossnar. Rör ordentligt i sasen och häll över efterrätterna. Servera med vaniljglass eller vaniljjas.





Hjälplinje

Tveka inte att ringa om du har problem med din köksmaskin. Det är mer troligt att vi kan hjälpa dig än återförsäljaren som salde apparaten.

Ha följande information tillgänglig så att vår personal snabbt kan ta itu med din fråga:

- Namnet på produkten.
- Modellnumret som finns på apparatens undersida.
- Serienumret som visas på undersidan av apparaten.

DIN TVÅÅRIGA GARANTI



Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr
Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.

- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för uthyringssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Apparaten är begagnad.
- 6 Morphy Richards eller den lokala distributören är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
- 7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
- 8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
- 9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.





BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące im niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji tego urządzenia.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Umiejscowienie

- Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych:
 - w gospodarstwach wiejskich;
 - w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych i miejscach zakwaterowania.
 Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych ani przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- Podczas gotowania nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio pod szafkami kuchennymi, ponieważ wytwarza ono duże ilości pary. Należy unikać wykonywania czynności nad pracującym urządzeniem do gotowania na parze.

Przewód zasilający

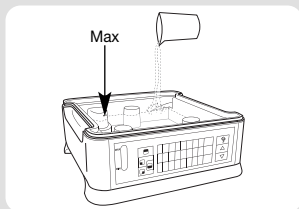
- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać na krawędzi stołu lub blatu i musi znajdować się z dala od gorących powierzchni.
- Nie może też zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę.

intelisteam™

Porady dotyczące szybkiego uruchomienia

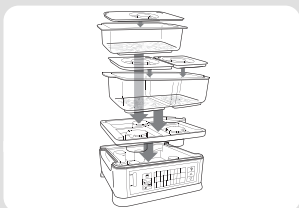
Proszę również zapoznać się z główną instrukcją, która zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz porady na temat eksploatacji urządzenia Intelisteam.

1



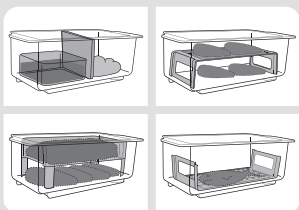
Napełnij zbiornika na wodę zimną wodą do maksymalnego zalecanego poziomu. Umożliwi to wytworzenie pary do gotowania przez około 60 minut.

2



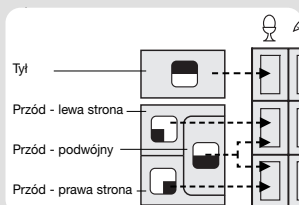
Złóż urządzenie, zamontuj tacę ociekową, a następnie pojemniki.

3



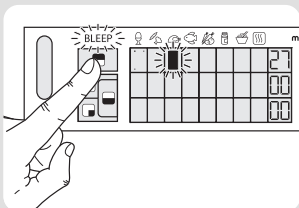
Przed ustawieniem wyłącznika czasowego umieść żywność bezpośrednio w pojemnikach. W przypadku gotowania dwóch rodzajów żywności skorzystaj z przegrody rozdzielającej przedniego pojemnika. Jeśli jest to wymagane, skorzystaj z akcesoriów - zapoznaj się z sugestiami.

4



Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego. Ustaw wyłącznik czasowy dla każdego pojemnika, korzystając z odpowiednich przycisków podgrzewania.

5



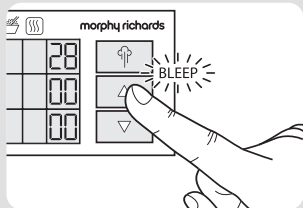
Naciskaj przycisk podgrzewania, aż prostokąt pojawi się pod rodzajem żywności, którą gotujesz. Ustawiony czas gotowania wyświetli się w kolumnie wyłącznika czasowego.

- Jajka gotowane na miękko,** 16 min.
- Warzywa liściaste/ strąkowe,** 15 min.
- Kurczak,** 27 min.
- Ryby,** 20 min.
- Warzywa korzeniowe,** 35 min.
- Sos,** 30 min.
- Ryż,** 42 min.

PL

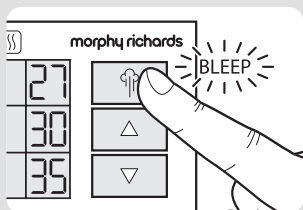


6



Ustawiony czas gotowania dotyczy gotowania czterech porcji żywności (więcej informacji na temat ustawień dla różnych porcji i rodzajów żywności można znaleźć w punkcie 'Poradnik kucharski'). Aby ustawić czas, naciśnij przycisk ze strzałką do góry lub na dół.

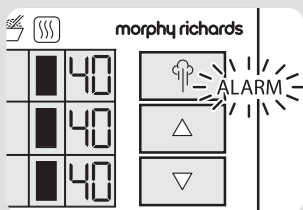
7



Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij jeden raz przycisk pary. Zostanie wygenerowany pojedynczy sygnał dźwiękowy.

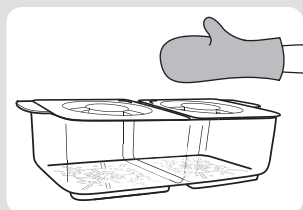
Aby zapisać ustawione czasy na przyszłość, przytrzymaj wciśnięty przycisk pary przez dwie sekundy, do momentu gdy zostanie wygenerowany drugi sygnał dźwiękowy.

8



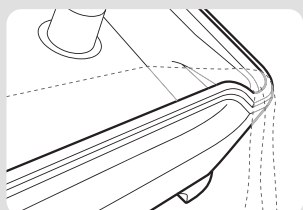
Pojemnik z ustawionym najdłuższym czasem gotowania będzie podgrzewany parą jako pierwszy. Wyłącznik czasowy odlicza czas w taki sposób, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym momencie. Gdy gotowanie jest zakończone, rozlega się sygnał dźwiękowy i automatycznie włącza się funkcja podtrzymania temperatury przez 40 minut. Aby wyłączyć funkcję podtrzymania temperatury, należy nacisnąć przycisk pary.

9



OSTRZEŻENIE: Podczas zdejmowania pokrywek i wyjmowania pojemników należy zakładać rękawice kuchenne, natomiast pokrywki muszą być ustawione w taki sposób, aby kierować parę z dala od Ciebie. Nie wyjmuj tacy ociekowej dopóki całkowicie nie ostygnie.

10



Odlej nadmiar wody z głównej podstawy urządzenia, korzystając z lejka spustowego znajdującego się na tylnej ścianie urządzenia.

Pojemniki, pokrywki, akcesoria oraz taca ociekowa mogą być myte w zmywarce.



Wyposażenie 1

- 1 Tylna pokrywka
- 2 Tylny pojemnik
- 3 Przednia lewa pokrywka
- 4 Przednia prawa pokrywka
- 5 Wyjmowana przegroda rozdzielająca przedniego pojemnika
- 6 Przedni pojemnik
- 7 Zewnętrzna komora do uzupełniania wody
- 8 Tacka ociekowa
- 9 Główna podstawa urządzenia/zbiornik na wodę
- 10 Wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- 11 Grzałki
- 12 Lejek spustowy
- 13 Wskaźnik poziomu wody
- 14 Przycisk tylnej grzałki
- 15 Przycisk przedniej lewej grzałki
- 16 Przycisk przedniej prawej grzałki
- 17 Przycisk przedniej podwójnej grzałki
- 18 Ekran wyświetlacza (patrz str. 137)
- 19 Przycisk pary
- 20 Przycisk przedłużania czasu wytwarzania pary
- 21 Przycisk skracania czasu wytwarzania pary

Akcesoria 2

- 22 Podstawa do żywności
- 23 2 x taca do sosu
- 24 Taca do ryżu

PRZED UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia Intellisteam umyj dokładnie wszystkie części z wyjątkiem głównej podstawy 9.

EKSPLLOATACJA

Napełnienie zbiornika na wodę A

- Napełnij zbiornika na wodę 9 zimną wodą do maksymalnego poziomu, zgodnie z oznaczeniem 10. Umożliwi to wytworzenie pary do gotowania przez około 60 minut.
- Układ może być napełniany wyłącznie zimną wodą. Nie wolno dolewać żadnych innych cieczy oraz dodawać żadnych składników do wody.

Montaż tacy ociekowej oraz pojemników B

- 1 Zamontuj tacę ociekową 8 w głównej podstawie, dopasowując dysze wyrzutu pary z grzałkami 11.
- 2 Zamontuj przedni 6 i tylny 2 pojemnik na tacy ociekowej i ustaw je nad dyszami wyrzutu pary w tacy ociekowej.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW PRZED GOTOWANIEM

- Umieść żywność bezpośrednio w pojemnikach lub użyj akcesoriów, jeśli są one wymagane. Akcesoria mają różnorodne zastosowanie i można używać je w różny sposób (patrz rysunek C, D, E, F, G).

Wyjmowana przegroda rozdzielająca przedniego pojemnika

- Użyj przegrody rozdzielającej 5 w przypadku przyrządzania potraw z różnymi czasami gotowania. Można również użyć przedniego pojemnika jako jednego dużego pojemnika C.

Podstawa do żywności

- Należy umieścić ją w przednim lub tylnym pojemniku.
- Użyj podstawki do żywności 22 w podniesionym położeniu, aby umieścić żywność na niej oraz pod nią D.
- Można również włożyć podstawkę do górny nogami i użyć jej noży jako uchwytu do łatwego wyjmowania podstawki E.

Taca do ryżu

- Należy umieścić ją w przednim lub tylnym pojemniku.
- Taca służy do gotowania ryżu lub makaronu. W przestrzeni pod tacą do ryżu można gotować inne potrawy F.

Taca do sosów

- Należy umieścić ją w przednim lub tylnym pojemniku.
- Taca służy do gotowania sosu, grochu lub małych porcji ryżu G.
- **WAŻNE: W przypadku gotowania na parze mięsa, ryb lub drobiu z warzywami, zawsze należy umieszczać mięso, ryby i drób osobno, aby sok z surowego lub częściowo ugotowanego mięsa nie kapał na inną żywność.**
- Gdy żywność jest przygotowana, załóż pokrywki 1 3 4 na wszystkie pojemniki H.

Funkcje wyświetlacza E

- 13 Wskaźnik poziomu wody
- 14 Przycisk tylnej grzałki
- 15 Przycisk przedniej lewej grzałki
- 16 Przycisk przedniej prawej grzałki
- 17 Przycisk przedniej podwójnej grzałki
- 18 Wyświetlacz
- 19 Przycisk pary
- 20 Przycisk przedłużania czasu wytwarzania pary
- 21 Przycisk skracania czasu wytwarzania pary
- 25 Prostokątne symbole
- 26 Symbole żywności
- 27 Symbol podtrzymania temperatury
- 28 Kolumna wyłącznika czasowego (minuty)

PL





Ustawianie wyłącznika czasownika z użyciem ustawionych czasów gotowania

- 1 Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego.
- 2 Ustaw wyłącznik czasowy dla każdego pojemnika, korzystając z odpowiednich przycisków podgrzewania. W przypadku korzystania z przedniego pojemnika z przegrodą rozdzielającą, należy użyć oddzielnych przycisków lewej i prawej grzałki.
Jeśli potrawy gotowane są w jednym dużym pojemniku, należy użyć przycisku podwójnej grzałki **I**.
- 3 Naciśnij przycisk grzałki, tak aby symbol prostokąta **25** pojawił się pod wymaganym symbolem żywności (patrz zestawienie symboli żywności **26**). Każdemu naciśnięciu przycisku grzałki towarzyszy sygnał dźwiękowy. Czas gotowania dla każdego symbolu żywności pojawi się w kolumnie wyłącznika czasowego. Powtórz tę procedurę dla każdego pojemnika. Prostokąt będzie błyskać, wskazując ostatnie ustawienie **I**.
 - W przypadku korzystania z tylnego pojemnika na żywność z różnymi czasami gotowania, należy ustawić wyłącznik czasowy na najdłuższy czas gotowania. Można również zatrzymać urządzenie w trakcie gotowania i dodać żywność z najkrótszym czasem gotowania.
- 4 Naciśnij jeden raz przycisk pary **19**, aby rozpocząć gotowanie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a ekran i przycisk pary zostaną podświetlone aż do momentu zakończenia gotowania i podtrzymania temperatury. Wyłącznik czasowy będzie odliczał najdłuższy czas gotowania, tak aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie **K**.
 - Gdy gotowanie jest zakończone, rozlega się sygnał dźwiękowy i automatycznie włącza się funkcja podtrzymania temperatury przez 40 minut. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij jeden raz przycisk pary. Po 40 minutach funkcja podtrzymania temperatury wyłączy się **L**. W przypadku korzystania z funkcji podtrzymania temperatury zawsze należy sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę znajduje się woda.

Zestawienie symboli żywności **26**



Jajka na miękko,

ustawiony czas: 16 minut



Warzywa liściaste i strąkowe,

ustawiony czas: 15 minut



Kurczak,

ustawiony czas: 27 minut



Ryby,

ustawiony czas: 20 minut



Warzywa korzeniowe,

ustawiony czas: 35 minut



Sos,

ustawiony czas: 30 minut



Ryż,

ustawiony czas: 42 minuty



Podtrzymanie temperatury **27.**

ustawiony czas: 40 minut

Ustawione czasy są wartościami orientacyjnymi i dotyczą 4 porcji.

Informacje na temat ustawień dla różnych porcji i typów żywności można znaleźć w poradniku kucharskim.

Korzystanie z programatora czasowego

Wyłącznik czasowy może być ustawiony z uwzględnieniem porcji oraz typów żywności (patrz poradnik kucharski) lub pod kątem indywidualnych upodobań kulinarnych.

- 1 Naciśnij przycisk podgrzewania, aż prostokąt pojawi się pod rodzajem żywności, którą chcesz ustawić.
- 2 Naciśnij przycisk ze strzałką do góry, aby przedłużyć czas gotowania lub naciśnij przycisk ze strzałką na dół, aby skrócić czas gotowania. Każdemu naciśnięciu przycisku ze strzałką towarzyszy sygnał dźwiękowy. Czas zostaje wydłużony/skrócony o jedną minutę **M**.
- 3 Powtórz tę procedurę dla każdego pojemnika, jeśli jest taka potrzeba.

Zapisywanie ustawień czasu

Aby zapisać własne ustawienia czasowe do użytku w przyszłości, przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk pary. Zostanie wyemitowany jeden sygnał dźwiękowy, oznaczający rozpoczęcie gotowania na parze. Drugi sygnał dźwiękowy sygnalizuje zapisanie ustawień czasowych **N**.

- Jeśli nie chcesz zapisać własnych ustawień czasowych do użytku w przyszłości, naciśnij przycisk pary jeden raz, aby rozpocząć gotowanie.

Przywracanie ustawionych czasów

- 1 Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego.
- 2 Przed naciśnięciem jakiegokolwiek przycisku, wciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk przedłużania czasu gotowania, aż zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Powtórz procedurę z przyciskiem skracania czasu gotowania **O**.
 - W urządzeniu Intellisteam zostały przywrócone fabryczne ustawienia.

Gotowanie ryżu

- 1 Wsyp ryż na tacę do ryżu. Na każde 75 g ryżu dodaj 122 ml zimnej wody i zamieszaj.
- 2 Ustaw czas korzystając z ustawienia czasu dla ryżu lub zmień ustawienie zgodnie z własnymi upodobaniami.

Zatrzymanie gotowania na parze podczas gotowania

- Aby zatrzymać gotowanie na parze, naciśnij jeden raz przycisk pary. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i podświetlony ekran oraz przycisk pary zostaną wygaszone.
- Aby wznowić gotowanie na parze, naciśnij jeden raz przycisk pary. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i gotowanie zostanie wznowione od miejsca zatrzymania.





Funkcja podtrzymania temperatury

Gdy gotowanie jest zakończone, rozlega się sygnał dźwiękowy i automatycznie włącza się funkcja podtrzymania temperatury przez 40 minut. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij jeden raz przycisk pary. Po 40 minutach funkcja podtrzymania temperatury wyłączy się automatycznie.

W przypadku korzystania z funkcji podtrzymania temperatury zawsze należy sprawdzać, czy w zbiorniku na wodę znajduje się woda. Aby sprawdzić poziom wody, należy skorzystać z zewnętrznego wskaźnika poziomu wody **13** uzupełnić ją przez zewnętrzną komorę do uzupełniania wody **7** **P**.

Uzupelniania wody od zewnątrz podczas gotowania

- W przypadku długotrwałego gotowania na parze, konieczne może być dolewanie wody. Poziom wody można sprawdzić za pomocą zewnętrznego wskaźnika poziomu wody.
- Aby dolać wody, należy całkowicie rozciągnąć podajnik do wody **7** i powoli dolewać zimną wodę za pomocą odpowiedniego naczynia **P**.

Alarm niskiego poziomu wody

- Jeśli woda w zbiorniku z wodą osiągnie niebezpiecznie niski poziom, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zacznie błyskać i gotowanie zostanie automatycznie zatrzymane. Należy natychmiast dolać powoli więcej zimnej wody korzystając z zewnętrznego podajnika do wody.
Aby wznowić gotowanie, naciśnij jeden raz przycisk pary. Gotowanie zostanie wznowione od miejsca w którym zostało zatrzymane.

Wymywanie jedzenie z urządzenia

- **OSTRZEŻENIE: Podczas zdejmowania pokrywki i wyjmowania pojemników należy zakadać r kawice kuchenne, natomiast pokrywki muszą być ustawione w taki sposób, aby kierować par z dala od Ciebie. Nie wyjmij tacy ociekowej dopóki całkowicie nie ostygnie.**

GOTOWANIE WSKAZÓWKI I PORADY

- Aby uzyskać dobre efekty gotowania, staraj się wkładać do urządzenia produkty spożywcze o tej samej wielkości. Jeśli produkty są różnej wielkości i wymagane jest układanie ich warstwami, umieszczaj mniejsze kawałki na górze.
- Nie umieszczaj za dużo produktów na tacach ani w pojemniku do ryżu. Układaj żywność w taki sposób, aby zachować odstępy między poszczególnymi kawałkami - dzięki temu będzie zapewniony właściwy przepływ pary.
- Nigdy nie należy wkładać do urządzenia zamrożonego mięsa, drobiu lub ryb. Przed włożeniem mięso musi całkowicie się rozmrozić.
- Mięso, drób oraz owoce morza mogą być gotowane w folii aluminiowej, aby zachować soczystość.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłącz urządzenie od gniazda elektrycznego.

- Wymyj pojemniki i pokrywki.
- Ostrożnie wymyj tacę ociekową i wylej soki do miski lub zlewu.
- Jeśli w głównej podstawie urządzenia jest woda, wylej ją do miski lub zlewu, korzystając z lejka spustowego na tylnej ścianie urządzenia.

Pojemniki, taca ociekowa oraz akcesoria

Pojemniki, pokrywki, akcesoria oraz taca ociekowa mogą być myte w zmywarce. Zbyt częste mycie w zmywarce może spowodować odbarwienia tych części. Można również myć je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wytrzeć.

Główna podstawa urządzenia

Główną podstawę można czyścić czystą, wilgotną szmatką. Następnie należy dokładnie wytrzeć wszelkie pozostałości czystą szmatką.

Nie stosuj środków do szorowania do czyszczenia elementów urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Głównej podstawy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach.

USUWANIE KAMIENIA

Co jakiś czas może wystąpić konieczność usuwania osadu mineralnego (tzw. kamienia) z układu gotowania na parze. Jest to normalne zjawisko i będzie ono uzależnione od stopnia twardości wody w danym regionie. Jeśli zaobserwujesz spadek skuteczności wytwarzania pary lub wydłużenie czasu gotowania, należy odkamienić układ gotowania na parze za pomocą łagodnego środka do usuwania kamienia.

PL







**PORADNIK KUCHARSKI**





Czas gotowania potraw podany jest w przybliżeniu i może różnić się w zależności od wielkości porcji żywności, przestrzeni między produktami spożywczymi oraz ilości żywności. Wielkość porcji na osobę stanowi tylko wartość orientacyjną.

**Mi so/drób (ustawiony czas: 27 min.)**

Białko z produktów mięsnych i drobiu może podczas gotowania osadzać się na produktach spożywczych jako biały nalot.





Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 
Pierś kurczaka (w całości, bez kości)	18 mins x1 (150g)	20 mins x2 (300)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Pierś kaczki (w całości, bez kości)	18 mins x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Udka kurczaka	20 mins	20 mins	30 mins	30 mins
Eskalopek z indyka	11 mins x1 (100g)	15 mins x2 (200g)	20-25 mins x3 (300g)	20-25 mins x4 (400g)
Filet wieprzowy	20 mins 80g	20 mins 160g	25 mins 250g	30 mins 400g
Steki z jagnięciny	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	23 mins x3 (300g)	23-27 mins x4 (400g)
Udo jagnięce	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Rumsztyk jagnięcy	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Kielbasy	15 mins x3 (170g)	15 mins x6 (340g)	17 mins x9 (500g)	22-30 mins x12 (680g)

**Ryby/owoce morza (ustawiony czas: 20 min.)**

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 
Filet z ryby - gruby	15 mins 125g	15 mins 250g	20 mins 375g	20 mins 500g
Filet z ryby - cienki	13 mins 100g	13 mins 200g	15 mins 300g	16 mins 400g
Ryba w całości	23 minuty w przypadku 1 całej ryby (220 g)			
Małże	10 mins 200g	10-12 mins 400g	12-13 mins 600g	15-17 mins 800g
Krewetki królewskie (surowe)	10 mins 100g	13 mins 200g	15 mins 300g	15-17 mins 400g
Przegrzebk	10 mins x3 (70g)	10 mins x6 (150g)	12 mins x9 (230g)	13 mins x12 (300g)




Warzywa liściaste i strąkowe (ustawiony czas: 15 min.)

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 
Szparagi	15 mins 60g	12-15 mins 120g	15 mins 180g	15-17 mins 240g
Bób	15 mins 50g	15 mins 100g	20 mins 150g	20 mins 200g
Brokuły	20 mins 60g	20 mins 120g	22-25 mins 180g	25-27 mins 240g
Kapusta	15 mins 50g	15 mins 100g	15-20 mins 150g	20 mins 200g
Kalafior	30 mins 100g	30 mins 200g	30 mins 300g	30 mins 400g
Cukinia	15 mins 60g	15 mins 120g	15 mins 180g	15 mins 240g
Fasola szparagowa	20 mins 50g	20 mins 100g	20-23 mins 150g	25 mins 200g
Pory	15 mins 70g	15 mins 140g	15 mins 210g	15-17 mins 280g
Zielony groszek	12-15 mins 50g	12-15 mins 100g	15 mins 150g	15 mins 200g
Grzyby	13-15 mins 50g	13-15 mins 100g	13-15 mins 150g	15 mins 200g
Groch (świeży)	10 mins 60g	10 mins 120g	10 mins 180g	10-12 mins 240g
Groch (mrożony)	10 mins 60g	10 mins 120g	10 mins 180g	10-12 mins 240g
Papryka	15 mins 80g	15 mins 160g	15 mins 240g	15-17 mins 320g
Szpinak	15 mins 60g	15 mins 120g	15 mins 180g	15 mins 240g
Brukselki	20 mins 100g	20 mins 200g	25 mins 300g	25-30 mins 400g
Kukurydza cukrowa (w puszcze)	12-13 mins 80g	15 mins 160g	17 mins 240g	18-20 mins 320g
Kukurydza cukrowa (mrożona)	15 mins 80g	15 mins 160g	17 mins 240g	18-20 mins 320g
Pomidory	10 mins 120g	10-15 mins 240g	15 mins 360g	15 mins 400g

PL


Warzywa korzeniowe (ustawiony czas: 35 min.)

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje
Dyńa piżmowa	15 mins 100g	15 mins 200g	20 mins 300g	20-25 mins 400g
Marchew	30 mins 100g	30 mins 200g	30 mins 300g	30 mins 400g
Seler	20 mins 100g	20 mins 200g	20 mins 300g	20 mins 400g
Młode ziemniaki	28 mins 180g	30 mins 350g	32 mins 530g	35 mins 760g
Stare ziemniaki	30 mins 180g	30 mins 350g	32 mins 530g	33-35 mins 760g
Cebula (mała, w całości)	20 mins x2	20 mins x4	20 mins x6	20 mins x8
Brukiew	30 mins 100g	30-32 mins 200g	35 mins 300g	35-40 mins 400g
Kukurydza cukrowa (całe kolby)	30 min. - 1 caa kolba (250 g)		30 min. - 2 cae kolby (500 g)	






Ryż/makaron (ustawiony czas: 42 min.)

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 	Wskazówki i porady
Ryż błyskawiczny	30 mins 75g	30 mins 150g	35 mins 225g	42 mins 300g	Dodaj 112 ml zimnej wody na porcję 75 g ryżu i zamieszaj.
Biały ryż długoziarnisty	30 mins 75g	30 mins 150g	40 mins 225g	40 mins 300g	Dodaj 112 ml zimnej wody na porcję 75 g ryżu i zamieszaj.
Biały ryż basmati	30 mins 75g	30 mins 150g	35 mins 225g	45 mins 300g	Dodaj 112 ml zimnej wody na porcję 75 g ryżu i zamieszaj.
Kasza z ziarna pszennego	20 mins 75g	27 mins 150g	30 mins 225g	30 mins 300g	Dodaj 100 ml wody na jedną porcję
Kuskus	15 mins 75g	17 mins 150g	20 mins 225g	25 mins 300g	Dodaj 65 ml wody na jedną porcję
Kluski gotowe do gotowania	10 mins 1 paczka (125g)	10 mins 2 paczki (250g)	10-15 mins 3 paczki (375g)	10-15 mins 4 paczki (500g)	Dodaj 1 łyżkę stołową zimnej wody na jedną porcję i zamieszaj
Makaron jajeczny	20 min. 1 szt. 60 g	20 min. 2 szt. 120 g	27 min. 3 szt. 180 g	27 min. 4 szt. 240 g	Woda musi zakrywa makaron
Makaron	30 mins 75g	35 mins 150g	Nie zmieści się w pojemniku na ryż	Nie zmieści się w pojemniku na ryż	Woda musi zakrywać makaron









Jajka (ustawiony czas: 16 min.)

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 
Na miękko	11 mins x1	12 mins x2	14 mins x3	16 mins x4
Na twardo	18 mins x1	20 mins x2	22 mins x3	23-24 mins x4

Owoce

Rodzaj żywności	1 porcja 	2 porcje 	3 porcje 	4 porcje 
Gruszki	20 mins x1	20-25 mins x2	25 mins x3	22-30 mins x4
Banany (ze skórka)	15 mins x1	20 mins x2	25 mins x3	30 mins x4
Jabłka	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4



PRZEPISY

Zachęcamy do skorzystania z naszych przepisów kulinarnych na cały tydzień. Więcej przepisów oraz informacji na temat urządzenia intellisteam można znaleźć na naszej stronie internetowej.

PONIEDZIAEK

Kawki ososia w sezamie z kluskami i gotowane na parze warzywa z mlekiem kokosowym i sokiem chili

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 20 minut

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 4 x 125 g filety z łososia
- 4 łyżeczki prażonego oleju sezamowego
- 1 łyżeczka nasion sezamu
- 2 x opakowanie 150 g średnich lub grubych gotowych klusek
- 4 łyżki stołowe wywaru warzywnego

Warzywa:

- 150 g grochu cukrowego, przepołowionego
- 6 dymek, pokrojonej w wąskie paski
- 1 marchewka pocięta w cienkie plastry

Sos:

- 300 ml mleka kokosowego
- 2 łyżki stołowe słodkiego sosu chili
- 1 łyżeczka korzennego imbiru
- 1 łyżka stołowa świeżej kolendry

Sposób przyrządzenia:

- 1 Nasmaruj filety z łososia olejem sezamowym i posyp je ziarnami sezamu. Ułóż je w tylnym pojemniku. Wsyp 2 opakowania klusek do tacy do ryżu i umieść nad łososiem. Wlej wywar warzywny do klusek.
- 2 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Zmieszaj warzywa i włóż do komory.
- 3 Wlej mleko kokosowe do tacy do sosów i wymieszaj ze słodkim sosem chili, imbirem oraz kolendrą. Umieść tacę w ostatniej komorze.
- 4 Ustaw czas dla łososia i klusek korzystając z ustawienia czasowego dla ryby (20 minut). Ustaw czas dla sosu korzystając z ustawienia czasowego dla sosu (30 minut), a następnie zmień wartość na 18 minut. Ustaw czas dla warzyw korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw liściastych i strąkowych (15 minut).

Wskazówki kulinarne:

- Wymieszaj makaron przed podaniem.
- Jeśli wolisz bardziej chrupkie warzywa, dostosuj ustawienie czasowe.

- Rybę można owinąć i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz proteiny znajdujące się przy powierzchni skóry.

WTOREK

Kurczak w syropie klonowym z kukurydzą w całości oraz dynią piżmową

Czas przygotowania: 15 minut, plus marynowanie

Czas gotowania: 35 minut

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 4 filety z piersi kurczaka bez skóry
- Drobnio starta skórka i sok z 1 pomarańczy
- 2 łyżki stołowe syropu klonowego
- 1/4 łyżeczki suszonych płatków chili
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Ryż:

- 250 g białego i dzikiego ryżu
- 1 łyżeczka bulionu warzywnego w proszku

Warzywa:

- 2 kolby kukurydzy w całości, przecięte na pół
- 1 średnia dynia piżmowa, obrana, wypestkowana i pocięta na kawałki
- 15 g masła
- 2 łyżeczki mocno poszatkowanego rozmarynu

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż piersi kurczaka do niemetalowej miski i dodaj skórkę i sok z pomarańczy, syrop klonowy oraz płatki chili. Natrzyj małą ilością soli i dużą ilością pieprzu. Zakryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.
- 2 Ułóż piersi kurczaka w tylnym pojemniku. Umieść ryż i wywar warzywny w proszku w tacy do ryżu. Umieść tacę do ryżu nad kurczakiem i dolej do ryżu 250 ml zimnej wody, a następnie wymieszaj.
- 3 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Umieść cztery kawałki kukurydzy w komorze i dynię w ostatniej komorze.
- 4 Ustaw czas dla kurczaka i ryżu korzystając z ustawienia czasowego dla kurczaka (27 minut), następnie ustaw 35 minut. Ustaw czas dla kukurydzy korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strąkowych (35 minut) i ustaw 30 minut. Ustaw czas dla dyni korzystając z ustawienia czasowego warzyw korzeniowych (35 minut), a następnie zmień czas na 25 minut.
- 5 Po ugotowaniu dodaj masło i rozmaryn do dyni i pognieć lekko widelcem.

Wskazówki kulinarne:

- Kurczaka można owinąć i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz proteiny znajdujące się przy powierzchni skóry.





ÂRODA

Sodka czerwona papryka faszerowana porem i serem feta z dymkà, kuskus i piniolà

Czas przygotowania: 25 minut

Czas gotowania: 25 minut

Danie dla (osób): 4

Skadniki:

- 4 słodkie (długie) czerwone papryki bez główek
- 1 mały por, pocięty w cienkie plastry
- 1 łyżka stołowa poszatkowanej świeżej pietruszki
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 25 g drobno startego parmezanu
- 25 g miększu świeżego chleba
- 100 g sera feta, drobno pokruszonego
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Kuskus:

- 200 g kuskus
- 2 łyżeczki bulionu warzywnego w proszku
- 4 drobno posiekane dymki
- 25 g pinioli

Przybranie:

- Posiekana pietruszka

Sposób przyrządzenia:

- 1 Rozetnij papryki wzdłuż, zwracając uwagę, aby nie przeciąć w poprzek. Usuń miąższ i nasiona. Zmieszaj por, pietruszkę oraz oliwę z oliwek, a następnie dodaj parmezan i miększ chleba. Zmieszaj rozdrobniony ser feta, a następnie przypraw odrobiną soli i dużą ilością czarnego pieprzu. Umieść mieszankę w paprykach.
- 2 Wymij przegrodę rozdzielającą z przedniego pojemnika i włóż do środka papryki.
- 3 Umieść tacę do ryżu w tylnym pojemniku. Dodaj kuskus i 265 ml zimnej wody. Rozmieszaj wywar z warzyw, dymkę oraz piniolę.
- 4 Ustaw czas dla kuskus korzystając z ustawienia czasowego dla ryżu (42 minut), następnie ustaw 25 minut. Ustaw czas dla papryk (korzystając z przycisku podwójnej grzałki z przodu) korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw liściastych i strąkowych (15 minut), a następnie ustaw 20 minut.
- 5 Po ugotowaniu odstaw potrawę na 5 minut. Rozmieszaj kuskus za pomocą widelca. Ozdób gałkami pietruszki.

CZWARTEK

Kurczak Tikka Masala z ryżem, kardamonem i skórkà z cytryny

Czas przygotowania: 10 minut, plus marynowanie

Czas gotowania: 42 minuty

Danie dla (osób): 4

Skadniki:

- 4 łyżki stołowe tłustego naturalnego jogurtu
- 2 łyżki stołowe pasty z kurczaka curry tikka masala
- 2 łyżki stołowe świeżej kolendry
- 4 filety z piersi kurczaka bez kości pocięta na kawałki
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Ryż:

- 300 g ryżu basmati
- 2 łyżeczka bulionu warzywnego w proszku
- 2 paski obranej skórkì z cytryny
- 6 zielonych kłàczy kardamonu, lekko zgniecionych

Przybranie:

- Plasterki limetki i listki kolendry

Sposób przyrządzenia:

- 1 Umieść jogurt, pastę curry oraz kolendrę w dużej niemetalowej misce. Dobrze wymieszaj i dodaj kawałki kurczaka. Dopraw odrobiną soli i pieprzu, następnie przykryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.
- 2 Umieść tacę do ryżu w tylnym pojemniku. Dodaj ryż i 450 ml zimnej wody. Dodaj wywar w proszku. Umieść paski skórkì cytryny na górze i posyp kawałkami kardamonu.
- 3 Usuń przegrodę rozdzielającą z przedniego pojemnika. Przelóż kurczaka z marynatà do pojemnika i dobrze rozprowadź miksturę.
- 4 Ustaw czas dla ryżu korzystając z ustawienia czasowego dla ryżu (42 minut). Ustaw czas dla kurczaka (za pomocą przycisku podwójnej grzałki z przodu) korzystając z ustawienia czasowego dla kurczaka (27 minut).
- 5 Podawaj z przybraniem z plasterkami limety i listkami kolendry.

Wskazówki kulinarne:

- Kurczaka można owinać i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz zapobiec zabrudzeniu pojemnika przez marynatę.

PL





PIĄTEK

Halibut gotowany na parze z dresingiem cytrynowo-tymiankowym.

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 35 minut

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 4 x 125 g filetów z halibuta, bez skóry (lub z dorsza pacyficznego)
- 15 g masła
- 4 małe listki tymianku
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Warzywa:

- 750 g małych młodych ziemniaków
- 2 pory, drobno posiekane
- 1 duża marchew, pocięta na cienkie paski
- 150 g drobnej fasolki szparagowej, obczyszczonej i przeciętej na pół

Sos:

- 50 g masła
- Drobno starta skórka i sok z 1 cytryny
- 1 łyżka stołowa świeżych listków tymianku

posób przyrządzenia:

- 1 Ułóż filety rybne w tylnym pojemniku. Umieść mały kawałek masła na każdym filecie i ułóż na nich listki tymianku. Dopraw delikatnie solą i pieprzem.
- 2 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Umieść ziemniaki w jednej komorze. Zmieszaj warzywa i umieść je w ostatniej komorze.
- 3 Sos: umieść masło, skórę i sok z cytryny oraz listki tymianku w tacy do ryżu i ustaw nad rybą.
- 4 Ustaw czas dla ryby i sosu korzystając z ustawienia czasowego dla ryby (20 minut). Ustaw czas dla ziemniaków korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw korzeniowych (35 minut). Ustaw czas dla warzyw korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw liściastych i strąkowych (15 minut).

Wskazówki kulinarne:

- Jeśli wolisz bardziej chrupkie warzywa, dostosuj ustawienie czasowe.
- Rybę można owinać i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz proteiny znajdujące się przy powierzchni skóry.

SOBOTA

Kaczka Hoisin z makaronem i gotowanymi na parze warzywami po chińsku.

Czas przygotowania: 10 minut, plus marynowanie

Czas gotowania: 27 minut

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 4 piersi z kaczki bez skóry, pocięte na cienkie plastry
- 4 łyżki stołowe sosu hoisin

Makaron:

- 180 g makaronu średniojajecznego

Warzywa:

- paczka 350 g świeżych warzyw do przyrządzenia po chińsku
- 2 główki kapusty chińskiej pak choi, rozdzielonej na liście
- 1 łyżka stołowa prażonego oleju sezamowego
- Szczypta 5-składnikowej przyprawy chińskiej
- 1 łyżeczka nasion sezamu

Przybranie:

- 4 dymki, pokrojone w cienkie plasterki

Sposób przyrządzenia:

- 1 Wymieszaj plastry piersi z kaczki z sosem hoisin. Zakryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.
- 2 Przelóż piersi z kaczki oraz marynatę do tylnego pojemnika. Umieść tacę do ryżu nad kaczka i dodaj makaron oraz 250 ml zimnej wody.
- 3 Usuń przegrodę rozdzielającą z przedniego pojemnika. Umieść w dużej misce warzywa, kapustę pak choi, olej sezamowy oraz 5-składnikową przyprawę chińską i wstaw całość do przedniego pojemnika.
- 4 Ustaw czas dla kaczki i makaronu korzystając z ustawienia czasowego dla kurczaka (27 minut). Ustaw czas dla warzyw (za pomocą przycisku podwójnej grzałki z przodu) korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw liściastych i strąkowych (15 minut).
- 5 Potrawę podawaj posypaną nasionami sezamu i przybraną dymką.

Wskazówki kulinarne:

- Wymieszaj makaron przed podaniem.
- Kaczkę można owinać i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz proteiny znajdujące się przy powierzchni skóry.





NIEDZIELA

Jagni cina z oregano, pomidorami oraz modymi ziemniakami

Czas przygotowania: 20 minut, plus marynowanie

Czas gotowania: 35 minut

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 4 x 110-125 g giczy jagnięcych lub rumsztyków jagnięcych
- 1 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 1 duży ząbek czosnku, zmiążdżony
- 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Ziemniaki:

- 750 g małych młodych ziemniaków, wyszorowanych
- 1 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka drobno startej skórki cytrynowej
- 2 listki mięty

Marchew:

- 400 g marchwi, pokrojonej w plasterki
- 1/2 łyżeczka ziaren kminku (opcjonalnie)
- 10 g masła

Przybranie:

- Listki mięty

Sposób przyrządzenia:

- 1 Włóż steki jagnięce do niemetalowej miski i dodaj oliwę z oliwek, czosnek, przecier pomidorowy oraz oregano. Dopraw solą i pieprzem, a następnie dobrze wymieszaj. Zakryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.
- 2 Ułóż steki jagnięce w tylnym pojemniku.
- 3 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Wymieszaj ziemniaki z oliwą z oliwek oraz skórka cytrynową, włóż do komory i dodaj listki mięty. Umieść marchew w ostatniej komorze, posyp ziarnami sezamu (jeśli są używane) i połóż masło na górze.
- 4 Ustaw czas dla jagnięciny korzystając z ustawienia czasowego dla kurczaka (27 minut). Ustaw czas dla marchwi korzystając z ustawienia czasowego warzyw korzeniowych (35 minut), a następnie zmień czas na 30 minut. Ustaw czas dla ziemniaków korzystając z ustawienia czasowego dla warzyw korzeniowych (35 minut).
- 5 Potrawę podawaj przybraną listkami mięty.

Wskazówki kulinarne:

- Jagnięcinę można owinać i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz białek znajdujące się przy powierzchni skóry.

NIEDZIELNY PRZYSMAK!

Pudding imbirowo-bananowy z g słym sosem toffi

Czas przygotowania: 25 minut

Czas gotowania: 42 minuty

Danie dla (osób): 4

Składniki:

- 75 g masła, plus trochę masła do nasmarowania
- 75 g jasnego cukru muscovado
- 2 średnie jajka, ubite
- 1/2 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 75 g mąki + proszek do pieczenia
- 1/2 łyżeczki zmielonego imbiru
- Szczypta soli
- 1 duży dojrzały banan, ugnieciony
- 2 łydzygi imbiru w syropie, plus 4 łyżki stołowe syropu ze słoika

Sos:

- 3 łyżki stołowe złotego syropu
- 25 g masła
- 25 g jasnego cukru muscovado

Dodatkowo do podania:

- Lody waniliowe lub słodki sos

Sposób przyrządzenia:

- 1 W dużej misce utrzyj masło i cukier, tak aby powstała jednolita i puszysta masa. Stopniowo wbijaj jajka, następnie dodaj wanilię. Przesiej mąkę, zmiel imbir i sól, następnie zagnieć za pomocą dużej metalowej łyżki. Dodaj ugniecionego banana.
- 2 Masło 2 x 200 ml miseczki do puddingu. Posiekaj łydzygi imbiru i umieść jej kawałki na dnie miseczek, następnie dodaj 1 łyżeczkę syropu do każdej miseczki. Nałóż łyżką kremową masę i wyrównaj górę. Przykryj delikatnie kawałkiem folii nasmarowanej masłem.
- 3 Ułóż puddingi w tylnym pojemniku.
- 4 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Umieść składniki sosu w tacy do sosów i umieść tacę w jednej komorze.
- 5 Ustaw czas dla puddingów korzystając z ustawienia czasowego dla ryżu (42 minut). Ustaw czas dla sosu korzystając z ustawienia czasowego dla sosu (30 minut), a następnie zmień wartość na 20 minut.
- 6 Gdy potrawa jest ugotowana, przejeźdź nożem wzdłuż wewnętrznej krawędzi każdej miseczki, aby pudding odkleił się. Wymieszaj dokładnie sos i polej nim każdy pudding. Podawaj z lodami waniliowymi lub słodkim sosem.

PL





Infolinia

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z obsługą lub użytkowaniem urządzenia, prosimy dzwonić na numer infolinii. Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, które pomogą naszym specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:

- Nazwa produktu
- Model produktu, podany na spodzie urządzenia
- Numer seryjny produktu, który podano na spodzie urządzenia.

DWULETNI GWARANCJA



Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model

Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową,

niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.

- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.





OCHRANA ZDRAVÍ A BEZPEČNOST

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

Před zahájením používání produktu si přečtěte tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:
ve víkendových domech;
klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích; v ubytovacích zařízeních se snídaní.
Není vhodný pro použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Při vaření jej neumísťte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření velkého množství páry. Nenaklánejte se při vaření přes parní hmec.

Síťový kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nikdy nenechávejte kabel viset z okraje stolu nebo pultu a držte jej dále od jakéhokoliv horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zastoupením nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.

PL

CZ



Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- VAROVÁNÍ: Neponožujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- VAROVÁNÍ: Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.
- Spotřebič se nesmí ponořovat.
- Odpojte spotřebič od sítě, když jej nepoužíváte, nebo instalujete, nebo když odebíráte jeho součásti, případě se jej chystáte vyčistit.
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte společnost Morphy Richards.
- Nepřekračujte maximální hladinu plnění. Jestliže se parní hrnec přeplní, může z něj stříkat voda, která vás může opařit.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Nepoužívejte součásti parního hrnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jeho blízkosti, a ani do rozehřáté trouby.

- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Nezapínejte parní hrnec, pokud neobsahuje alespoň 1 šálek vody. Mohlo by dojít k poškození vyvíječe páry.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.

Ošetření opaření

- Zasažené místo ihned vložte pod tekoucí studenou vodu. Nezdržujte se svlékáním oděvu, ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

Požadavky na napájení

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

Když je třeba vyměnit hlavní pojistku, použijte 13A pojistku BS1362.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.

ÚVOD

Děkujeme Vám za zakoupení parního hrnce Intellisteam.

Pečlivě si přečtěte tento návod k obsluze, abyste zajistili nejlepší možné využití svého nového zařízení.



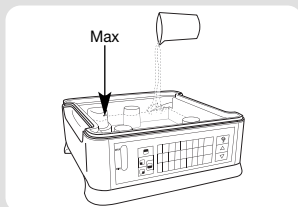


intelisteam

Stručná příručka nastavení

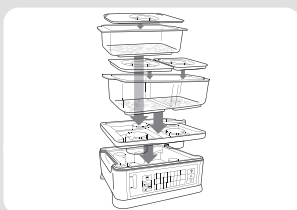
Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití parního hrnce Intelisteam.

1



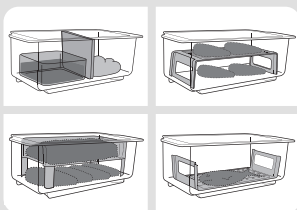
Naplňte zásobník na vodu studenou vodou na maximální úroveň. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.

2



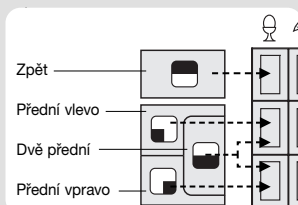
Sestavte přístroj, vložte odkapovací misku a pak nádoby.

3



Vložte potraviny přímo do nádob, ještě před nastavením časovače. Pokud připravujete dva různé typy pokrmů, použijte dělicí přepážku pro přední nádobu. V případě potřeby použijte příslušenství, viz také doporučení.

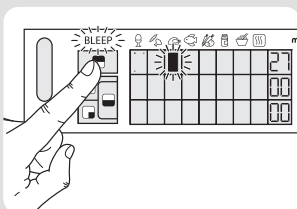
4



Připojte přístroj do elektrické sítě. Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení.

CZ

5



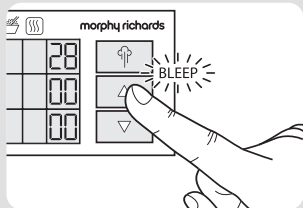
Stiskněte tlačítko topení, až se pod typem připravovaného pokrmu zobrazí obdélník. Přednastavený čas vaření se zobrazí ve sloupci časovače.

- Vejce na měkko**, 16 minut
- Listová/lusková zelenina**, 15 minut
- Kuře**, 27 minut
- Ryba**, 20 minut
- Kořenová zelenina**, 35 minut
- Omáčka**, 30 minut
- Rýže**, 42 minut

Odstříhnete si a ponechte

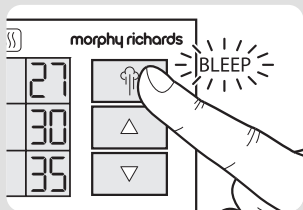


6



Přednastavené časy vaření jsou založeny na přípravě čtyř porcí (viz také "Pokyny pro vaření", kde naleznete informace o velikosti porcí a specifickém nastavení pro jednotlivé typy potravin. Nastavení času provedete stisknutím tlačítkem nahoru a dolů.

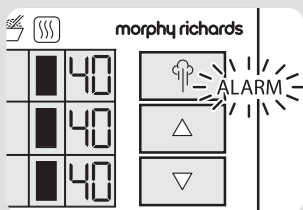
7



Vařit začnete jedním stisknutím tlačítka páry. ozve se jedno zvukové znamení.

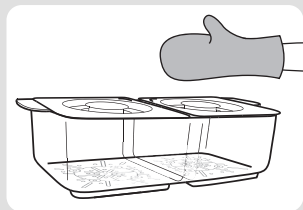
Chcete-li uložit nastavené časy pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry stisknuté dvě sekundy, až se ozve druhé zvukové znamení.

8



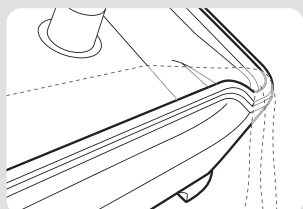
Nádoba s nejdelsí dobou přípravy pokrmů začne vytvářet páru jako první. Časovač odpočítává čas, takže všechny pokrmy jsou dokončeny společně. Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Chcete-li tuto funkci vypnout, stiskněte tlačítko páry.

9



VÝSTRAHA: Při snímání poklic a vyjímání nádob používejte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímejte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.

10



Nadbytečnou vodu z hlavní jednotky vylijte pomocí náličky na zadní straně.

Nádoby, víka, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí.



Součásti 1

- 1 Zadní víko
- 2 Zadní nádoba
- 3 Levé přední víko
- 4 Pravé přední víko
- 5 Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby
- 6 Přední nádoba
- 7 Externí doplňování vody
- 8 Odkapávací miska
- 9 Hlavní základní jednotky / nádrž na vodu
- 10 Indikátor maximální vodní hladiny
- 11 Topení
- 12 Vylévací náliček
- 13 Indikátor vodní hladiny
- 14 Tlačítko zadního topení
- 15 Tlačítko levého předního topení
- 16 Tlačítko pravého předního topení
- 17 Tlačítko dvojitého předního topení
- 18 Obrazovka displeje (viz strana 153)
- 19 Tlačítko páry
- 20 Tlačítko prodloužení doby vaření
- 21 Tlačítko zkrácení doby vaření

Příslušenství 2

- 22 Podstavec pro potraviny
- 23 2 x miska na omáčku
- 24 Miska na rýži

PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím hrnce Intellisteam omyjte všechny součásti, kromě hlavní základní jednotky 9.

POUŽÍVÁNÍ

PLNĚNÍ NÁDRŽE NA VODU A

- Naplňte zásobník na vodu studenou vodou 9 na maximální úroveň 10. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.
- Systém je určen pouze pro studenou vodu. Nedoplňujte žádné jiné kapaliny, ani do vody nic jiného nepřidávejte.

Vložení odkapávací misky a nádoby B

- 1 Nasadte odkapávací misku 8 do hlavní základní jednotky a vyrovnejte průduchy pro páru s topeními 11.
- 2 Nasadte přední 6 a zadní 2 nádoby na odkapávací misku a vyrovnejte je nad průduchy páry v misce.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USPOŘÁDÁNÍ POTRAVIN PŘED VAŘENÍM

- Položte potraviny přímo do nádob nebo použijte příslušenství podle potřeby. Příslušenství je univerzální a lze jej použít mnoha způsoby (viz C, D, E, F, G).

Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby

- Použijte dělicí přepážku 5, pokud připravujete pokrmy s různě dlouhou dobou přípravy. Alternativně použijte přední nádoby jako jednu velkou nádobu C.

Podstavec pro potraviny

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Podstavec 22 použijte ve zvednuté podobě pro položení potravin na něj nebo pod něj D.
- Alternativně použijte podstavec obráceně, položte na něj potraviny a nožičky použijte jako rukojeti pro snadné vyjmutí E.

Miska na rýži

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Použijte ji pro vaření rýže nebo těstovin. Ostatní potraviny lze vařit v prostoru pod miskou na rýži F.

Misky na omáčky

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Použijte je pro vaření omáček, hrachu nebo malých porcí rýže G.
- **DŮLEŽITÉ:** Pokud vaříte v páře maso nebo drůbež spolu se zeleninou, vždy vložte maso, ryby nebo drůbež samostatně, aby šťáva ze syrového nebo částečně uvařeného masa neskapávala na jiné potraviny.
- Jakmile jsou potraviny v rozmístěny, zakryjte víčky 1 3 4 všechny nádoby H.

Prvky na obrazovce displeje B

- 13 Indikátor vodní hladiny
- 14 Tlačítko zadního topení
- 15 Tlačítko levého předního topení
- 16 Tlačítko pravého předního topení
- 17 Tlačítko dvojitého předního topení
- 18 Obrazovka displeje
- 19 Tlačítko páry
- 20 Tlačítko prodloužení doby vaření
- 21 Tlačítko zkrácení doby vaření
- 25 Ikony digitálních obdélníků
- 26 Symboly potravin
- 27 Symbol uchování pokrmů v teplém stavu
- 28 Sloupec časovače (minuty)

CZ





Nastavení časovače pomocí přednastavených časů přípravy

- 1 Zapojte hrnec do elektrické sítě.
- 2 Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení. Pokud používáte přední nádobu s dělicí přepážkou, použijte samostatná tlačítka levého a pravého topení.
Pokud používáte jednu velkou nádobu, použijte tlačítko dvojitého topení **I**.
- 3 Stiskněte tlačítko topení a přesuňte obdélník **25** tak, aby se zobrazil pod vyžadovaným symbolem potraviny (viz také průvodce symboly potravin **26**). Při každém stisknutí tlačítka topení se ozve zvukové znamení. Čas přípravy pokrmů pro každý symbol se zobrazí ve sloupci časovače. Tento postup opakujte pro každou nádobu, obdélník bude problikávat a signalizovat tak vaše poslední nastavení **J**.
 - Pokud používáte zadní nádobu pro potraviny s různými časy přípravy, nastavte časovač na nejdelší dobu. Alternativně zastavte zařízení během přípravy a doplňte potraviny s nejkratší dobou přípravy.
- 4 Stiskněte jednu tlačítko páry **19** a začněte vařit. ozve se zvukové znamení a obrazovka s tlačítkem páry se rozsvítí, dokud nebude příprava a uchování pokrmů v teplém stavu dokončeno. Časovač začne odpočítávat od nejdelšího času přípravy tak, aby vaření všech pokrmů bylo dokončeno společně **K**.
 - Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování pokrmů v teplém stavu automaticky vypne **L**. Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody.

Průvodce symboly potravin **26**



Veje na měkko,
přednastavený čas: 16 minut



Listová a lusková zelenina,
přednastavený čas: 15 minut



Kuře,
přednastavený čas: 27 minut



Ryba,
přednastavený čas: 20 minut



Kořenová zelenina,
přednastavený čas: 35 minut



Omáčka,
přednastavený čas: 30 minut



Rýže,
přednastavený čas: 42 minut



Funkce uchování pokrmů v teplém stavu **27,**
přednastavený čas: 40 minut

Přednastavené časy jsou přibližné a jsou založeny přibližně na 4 porcích. Specifické nastavení podle typu potravin a porcí naleznete v pokynech pro vaření.

Nastavení časovače

Časovač lze nastavit podle velikosti porcí a specifického typu potravin (viz pokyny pro vaření) nebo tak, aby to vyhovovalo vašim potřebám.

- 1 Stiskněte tlačítko topení, až se obdélník pod typem pokrmu, který chcete nastavit.
- 2 Stiskněte tlačítko šipky nahoru a zvýšte čas vaření, nebo tlačítko šipky dolů a čas snižte. S každým stisknutím tlačítka se ozve zvukové znamení a čas se zvýší/sníží o jednu minutu **M**.
- 3 Opakujte proces pro každou nádobu podle potřeby.

Uložení nastaveného času

Chcete-li uložit osobní nastavení času pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry dvě sekundy. ozve se jedno zvukové znamení signalizující spuštění napařování, druhé zvukové znamení signalizuje, že nastavení času bylo uloženo **N**.

- Pokud nechcete uložit své osobní nastavení času pro budoucí potřebu, stiskněte jednou tlačítko páry a začněte vařit.

Návrat zpět k předvoleným časům

- 1 Zapojte hrnec do elektrické sítě.
- 2 Před stisknutím jiného tlačítka podržte tlačítko prodloužení doby vaření 2 sekundy, dokud se ne ozve zvukové znamení. Opakujte totéž pro tlačítko zkrácení doby vaření **O**.
 - Přístroj Intellisteam je nyní nastaven na původní přednastavené hodnoty.





Vaření ryže

- 1 Doplňte ryži do misky. Na každých 75 g ryže doplňte 122 ml studené vody a promíchejte.
- 2 Nastavte čas pomocí přednastavených časů pro ryži a v případě potřeby jej upravte.

Zastavení vaření během přípravy

- Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry, ozve se alarm a r ozsvícený displej a tlačítko páry pohasnou.
- Vaření spustíte znovu jedním stisknutím tlačítka páry, ozve se zvukové znamení a vaření začne od okamžiku, ve kterém bylo p ozastaveno.

Funkce uchování pokrmů v teplém stavu

Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování pokrmů v teplém stavu automaticky vypne.

Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody. Chcete-li zkontrolovat hladinu vody, použijte indikátor vodní hladiny **13** a podle něj doplňte vodu **7** **P**.

Externí doplňování vody během vaření

- Pokud má být parní hrnec používán po delší dobu, je nutné doplnit další vodu. Hladina vody se může kontrolovat podle externího indikátoru hladiny.
- Plnění se provádí tak, že zcela vysunete nálevku pro externí doplňování vody **7** a pomalu do ní nalijete studenou vodu z vhodného džbánu **P**.

Alarm nedostatku vody

- Pokud hladina vody v nádrži dosáhne minimálního bezpečného stavu, ozve se alarm, digitální displej se r ozblíká a vaření se automaticky zastaví.

Ihned doplňte další vodu pomalým nalitím do nálevky pro externí doplňování vody.

Vařit znovu začnete jedním stisknutím tlačítka páry. Vaření se spustí od okamžiku, ve kterém bylo přerušeno.

Vyjmutí potravin z přístroj

- **VAROVÁNÍ:** Při snímání poklic a vyjímání nádob použijte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. **Nevyjímejte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.**

VAŘENÍ RADY A TIPY

- Pro získání nejlepších výsledků nakrájete potraviny na stejné kousky. Pokud se velikost kousků liší a je nutné je různě r ozložit, vždy umístíte menší kusy nahoru.
- Potraviny v nádobách nebo v misce na ryži nestlačujte. Uspořádejte je tak, aby mezi jednotlivými kusy byl prostor, kterým bude moci procházet pára.
- Nikdy nevařte v páře zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně r ozmrazte.
- Maso, drůbež a mořské plody lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si uchovaly šťávu.









POKYNY PRO VAŘENÍ

Časy vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi jednotlivými kusy a objemu potravin. Velikosti porcí na jednotlivé osoby jsou pouze přibližné.







Maso / drůbež (přednastavený čas: 27 minut)

Bilkoviny z masa a drůbeže mohou během přípravy zanechávat na povrchu bílé stopy

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Kuřecí prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6 oz)	20 minut x2 (300g / 11 oz)	25 minut x3 (450g / 16 oz)	27 minut x4 (600g / 21 oz)
Kachní prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6 oz)	20 minut x2 (300g / 11 oz)	25 minut x3 (450g / 16 oz)	27 minut x4 (600g / 21 oz)
Kuřecí stehna	20 minut	20 minut	30 minut	30 minut
Krůtí řízek	11 minut x1 (100g / 4 oz)	15 minut x2 (200g / 7 oz)	20-25 minut x3 (300g / 10 oz)	20-25 minut x4 (400g / 14 oz)
Vepřový řízek	20 minut 80g / 3 oz	20 minut 160g / 6 oz	25 minut 250g / 9 oz	30 minut 400g / 14 oz
Jehněčí steak	20 minut x1 (100g / 4 oz)	20 minut x2 (200g / 7 oz)	23 minut x3 (300g / 10 oz)	23-27 minut x4 (400g / 14 oz)
Jehněčí kýta	20 minut x1 (100g / 4 oz)	20 minut x2 (200g / 7 oz)	25 minut x3 (300g / 10 oz)	25-30 minut x4 (400g / 14 oz)
Jehněčí rump steak	20 minut x1 (100g / 4 oz)	20 minut x2 (200g / 7 oz)	25 minut x3 (300g / 10 oz)	25-30 minut x4 (400g / 14 oz)
Párky, klobásy	15 minut x3 (170g / 6 oz)	15 minut x6 (340g / 12 oz)	17 minut x9 (500g / 18 oz)	22-30 minut x12 (680g / 24 oz)




Ryby / korýši (přednastavený čas: 20 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Silný rybí filet	15 minut 125g / 5 oz	15 minut 250g / 9 oz	20 minut 375g / 13 oz	20 minut 500g / 18 oz
Tenký rybí filet	13 minut 100g / 4 oz	13 minut 200g / 7 oz	15 minut 300g / 10 oz	16 minut 400g / 14 oz
Celá ryba	23 minut pro 1 celou rybu (220g)			
Mušle	10 minut 200g / 7 oz	10-12 minut 400g / 14 oz	12-13 minut 600g / 21 oz	15-17 minut 800g / 28 oz
Velké krevety (syrové)	10 minut 100g / 4 oz	13 minut 200g / 7 oz	15 minut 300g / 10 oz	15-17 minut 400g / 14 oz
Lastury	10 minut x3 (70g / 3 oz)	10 minut x6 (150g / 5 oz)	12 minut x9 (230g / 8 oz)	13 minut x12 (300g / 10 oz)




Listová a lusková zelenina (přednastavený čas)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Chřest	15 minut 60g / 2 oz	12-15 minut 120g / 5 oz	15 minut 180g / 6 oz	15-17 minut 240g / 8 oz
Široké fazole	15 minut 50g / 2 oz	15 minut 100g / 4 oz	20 minut 150g / 6 oz	20 minut 200g / 7 oz
Brokolice	20 minut 60g / 2 oz	20 minut 120g / 5 oz	22-25 minut 180g / 6 oz	25-27 minut 240g / 8 oz
Zelí	15 minut 50g / 2 oz	15 minut 100g / 4 oz	15-20 minut 150g / 6 oz	20 minut 200g / 7 oz
Květák hlavičky	30 minut 100g / 4 oz	30 minut 200g / 7 oz	30 minut 300g / 10 oz	30 minut 400g / 14 oz
Libovolná zelenina	15 minut 60g / 2 oz	15 minut 120g / 5 oz	15 minut 180g / 6 oz	15 minut 240g / 8 oz
Zelené fazole	20 minut 50g / 2 oz	20 minut 100g / 4 oz	20-23 minut 150g / 6 oz	25 minut 200g / 7 oz
Pórek	15 minut 70g / 3 oz	15 minut 140g / 6 oz	15 minut 210g / 7 oz	15-17 minut 280g / 9 oz
Hrách	12-15 minut 50g / 2 oz	12-15 minut 100g / 4 oz	15 minut 150g / 6 oz	15 minut 200g / 7 oz
Houby	13-15 minut 50g / 2 oz	13-15 minut 100g / 4 oz	13-15 minut 150g / 6 oz	15 minut 200g / 7 oz
Hrách (čerstvý)	10 minut 60g / 2 oz	10 minut 120g / 5 oz	10 minut 180g / 6 oz	10-12 minut 240g / 8 oz
Hrách (zmrazená)	10 minut 60g / 2 oz	10 minut 120g / 4 oz	10 minut 180g / 6 oz	10-12 minut 240g / 8 oz
Papriky	15 minut 80g / 3 oz	15 minut 160g / 6 oz	15 minut 240g / 8 oz	15-17 minut 320g / 10 oz
Špenát	15 minut 60g / 2 oz	15 minut 120g / 5 oz	15 minut 180g / 7 oz	15 minut 240g / 8 oz
Růžičková kapusta	20 minut 100g / 4 oz	20 minut 200g / 7 oz	25 minut 300g / 10 oz	25-30 minut 400g / 14 oz
Kukuřice (konzervovaná)	12-13 minut 80g / 3 oz	15 minut 160g / 6 oz	17 minut 240g / 8 oz	18-20 minut 320g / 10 oz
Kukuřice (zmrazená)	15 minut 80g / 3 oz	15 minut 160g / 6 oz	17 minut 240g / 8 oz	18-20 minut 320g / 10 oz
Rajská jablčka	10 minut 120g / 5 oz	10-15 minut 240g / 8 oz	15 minut 360g / 13 oz	15 minut 400g / 14 oz

CZ






Kořenová zelenina (přednastavený čas: 35 minut)

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Tykev				
Mrkev	15 minut 100g / 4 oz	15 minut 200g / 7 oz	20 minut 300g / 10 oz	20-25 minut 400g / 14 oz
Celer	30 minut 100g / 4 oz	30 minut 200g / 7 oz	30 minut 300g / 10 oz	30 minut 400g / 14 oz
Nov brambory	20 minut 100g / 4 oz	20 minut 200g / 7 oz	20 minut 300g / 10 oz	20 minut 400g / 14 oz
Staré brambory	28 minut 180g / 6 oz	30 minut 350g / 12 oz	32 minut 530g / 19 oz	35 minut 760g / 27 oz
Cibule (celé, malé)	30 minut 180g / 6 oz	30 minut 350g / 12 oz	32 minut 530g / 19 oz	33-35 minut 760g / 27 oz
Tuřín	20 minut x2	20 minut x4	20 minut x6	20 minut x8
Kukuřice (celé klasy)	30 minut 100g / 4 oz	30-32 minut 200g / 7 oz	35 minut 300g / 10 oz	35-40 minut 400g / 14 oz
Sweet corn (whole cobs)	30 minut pro 1 celý klas (250g / 9 oz)		30 minut pro 2 celé klasy (500g / 18 oz)	






Rýže/ těstoviny/nudle (přednastavený čas: 42 minut)

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Rady a tipy
Předvařená rýže					
Předvařená rýže	30 minut 75g / 3 oz	30 minut 150g / 6 oz	35 minut 225g / 8 oz	42 minut 300g / 10 oz	Doplníte 112 ml studené vody na 75 g porce rýže a promíchejte.
Dlouh ozrnná bílá ráže	30 minut 75g / 3 oz	30 minut 150g / 6 oz	40 minut 225g / 8 oz	40 minut 300g / 10 oz	Doplníte 112 ml studené vody na 75 g porce rýže a promíchejte.
Bílá rýže basmati	30 minut 75g / 3 oz	30 minut 150g / 6 oz	35 minut 225g / 8 oz	45 minut 300g / 10 oz	Doplníte 112 ml studené vody na 75 g porce rýže a promíchejte.
Pšenice	20 minut 75g / 3 oz	27 minut 150g / 6 oz	30 minut 225g / 8 oz	30 minut 300g / 10 oz	Doplníte 100 ml vody na porci
Kuskus	15 minut 75g / 3 oz	17 minut 150g / 6 oz	20 minut 225g / 8 oz	25 minut 300g / 10 oz	Doplníte 65 ml vody na porci
Hotové nudle	10 minut 1 balíček (125g / 5 oz)	10 minut 2 balíčky (250g / 9 oz)	10-15 minut 3 balíčky (375g / 13 oz)	10-15 minut 4 balíčky (500g / 18 oz)	Doplníte 1 polévkovou lžiči studené vody na porci a promíchejte
Vaječné nudle	20 minut 1 vrstva (60g / 2 oz)	20 minut 2 vrstvy (120g / 5 oz)	27 minut 3 vrstvy (180g / 7 oz)	27 minut 4 vrstvy (240g / 8 oz)	Zkontrolujte, zda voda nudle zakrývá
Těstoviny	30 minut 75g / 3 oz	35 minut 150g / 6 oz	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Zkontrolujte, zda voda těstoviny zakrývá


Vejce (přednastavený čas: 16 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Na měkko	11 minut x1	12 minut x2	14 minut x3	16 minut x4
Na tvrdo	18 minut x1	20 minut x2	22 minut x3	23-24 minut x4

Ovoce

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Hrušky	20 minut x1	20-25 minut x2	25 minut x3	22-30 minut x4
Banány (ve slupce)	15 minut x1	20 minut x2	25 minut x3	30 minut x4
Jablka	15 minut x1	15-17 minut x2	15-17 minut x3	15-17 minut x4



RECEPTY

Užijte si naše delikátní týdenní seznamy receptů. navštivte naše webové stránky a získejte další recepty a informace o přístroji Intellisteam.

PONDĚLÍ

Sezamový losos s nudlemi a napařovanou zeleninou, kokosovým mlékem a sladkou chilli omáčkou

Doba přípravy: 15 minut

Doba vaření: 20 minut

Porce: 4

Přísady:

- 4 x 125g (5 oz) lososových filetů
- 4 čajová lžička sezamového oleje
- 1 čajová lžička sezamových semen
- 2 x 150g balení středních nebo silných hotových nudlí
- 4 polévková lžíce zeleninové přísady

Zelenina:

- 150g (6 oz) sladkého hrášku, vyloupaného
- 6 jarní cibulky, tence nakrájené
- 1 mrkev, nakrájená na tenké plátky

Omáčka:

- 300ml (1/2 pinta) kokosového mléka
- 2 čajová lžička sladké chilli omáčky
- 1 čajová lžička čerstvého kořenového zázvoru
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru

Postup:

- 1 Vetřete do lososových filetů sezamový olej a pak posypte sezamovými semínky. Vložte do zadní nádoby. Vyprázdněte 2 balíky nudlí do misky a položte na lososa. Doplňte k nudlím zeleninovou přísadu.
- 2 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Smíchejte zeleninu a vložte ji do nádoby.
- 3 Nalijte kokosové mléko do misky na omáčku a promíchejte se sladkou chilli omáčkou, zázvorem a koriandrem. Vložte misku do zbývajících oddílů.
- 4 Nastavte čas vaření lososa a nudlí podle předvoleb pro ryby (20 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 18 minut. Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:

- Před podáváním nudle zamíchejte.
- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovala šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

ÚTERÝ

Kuře s javorovou omáčkou, kukuřicí a drcenou tykví

Doba přípravy: 15 minut, plus marinování

Doba vaření: 35 minut

Porce: 4

Přísady:

- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže
- Jemně nastrohaná kůra a šťáva z 1 malého pomeranče
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu
- 1/4 čajové lžičky sušených chilli paprik
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:

- 250g (9 oz) bílé a divoké rýže
- 1 čajové lžičky práškové zeleninové přísady

Zelenina:

- 2 kukuřičné klasy, r ozřiznuté napůl
- 1 střední tykev, oloupaná, zbavená semen a r ozřezaná na kousky
- 15g (1/2 oz) másla
- 2 čajové lžičky jemně nařezaného čerstvého r ozmarýnu

Postup:

- 1 Vložte kuřecí prsa do nekovové misky a přidejte pomerančovou kůru, šťávu, javorový sirup a chilli papriku. Osoľte a okořente dostatečným množstvím černého pepře. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vložte kuřecí prsa do zadní nádoby. Vložte rýži a zeleninový prášek do misky na rýži. Vložte misku na rýže nad kuře a přidejte 250 ml (9 fl oz) studené vody k rýži, promíchejte.
- 3 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte čtyři kusy kukuřice do jednoho oddílu a drcenou tykev do zbývajících oddílů.
- 4 Nastavte čas vaření kuřete a rýže podle předvoleb pro kuře (27 minut), pak nastavte na 35 minut. Nastavte čas pro vaření kukuřice podle předvolby pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut. Nastavte čas pro vaření tykve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 25 minut
- 5 Po uvaření přidejte máslo a r ozmarýn k tykvi a lehce r ozdrťte vidličkou.

Tipy pro vaření:

- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.





STŘEDA

Sladké červené papriky plněné pórkem a sýrem feta s jarní cibulkou a kuskusem

Doba přípravy: 25 minut

Doba vaření: 25 minut

Porce: 4

Prísady:

- 4 sladké (dlouhé) červené papriky s oříznutými horními konci
- 1 malý pórek, jemně nasekaný
- 1 polévková lžice čerstvého koriandru
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 25g (1 oz) jemně strouhaného parmezánu
- 25g (1 oz) čerstvé chlebové strouhanky
- 100g (4 oz) sýru feta, jemně nalámaného
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Kuskus:

- 200g (7 oz) kuskusu
 - 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
 - 4 jarní cibulky, jemně nasekané
 - 25g (1 oz) borových semínek
- Pro ozdobení:
- Výhonky petržele

Postup:

- 1 R oříznete papriky podélně, dbejte však, abyste je zcela nerozdělili na poloviny. Vyjměte jádro a semínka. Smíchejte pórek, petržel a olivový olej a pak přidejte parmezán a strouhanku. Smíchejte sýr feta, pak osolte a okořeňte dostatkem černého pepře. Naplňte směsí papriky.
- 2 Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby a vložte dovnitř papriky.
- 3 Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte kuskus a 265 ml studené vody. Zamíchejte zeleninový prášek, jarní cibulku a borová semínka.
- 4 Nastavte čas vaření kuskusu podle předvoleb pro rýži (42 minut), pak nastavte na 25 minut. Nastavte čas pro vaření paprik (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut), pak upravte na 20 minut.
- 5 Když je vše uvařeno, ponechte odstát 5 minut. Promíchejte kuskus vidličkou. ozdobte výhonky petržele.

ČTVRTEK

Kuře Tikka Masala s kardamomovou rýží

Doba přípravy: 10 minut, plus marinování

Doba vaření: 42 minut

Porce: 4

Prísady:

- 4 polévkové lžice nízkotučného přírodního jogurtu
- 2 polévkové lžice kari pasty Tikka Masala
- 2 polévková lžice čerstvého koriandru
- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže, nařezaná na kousky
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:

- 300g (11 oz) rýže basmati
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 2 dílky citrónu
- 6 zelené lusky kardamomu, lehce drcené

Pro ozdobení:

- Limetkové dílky a výhonky koriandru

Postup:

- 1 Vložte jogurt, pastu kari a koriandr do velké nekovové misky. Dobře promíchejte, přidejte kousky kuřete a znovu promíchejte. Osolte a okořeňte pepřem, pak zakryjte a uložte do ledničky alespoň na 30 minut.
- 2 Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte rýži a 450 ml (16 fl oz) studené vody. Přimíchejte práškovou zeleninu. Položte nahoru dílky citrónu a posypte kardamomem.
- 3 Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby. Vložte kuře s marinádou do nádoby a zkontrolujte, zda je vše dobře rozloženo.
- 4 Nastavte čas vaření rýže podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro kuře (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro kuře (27 minut).
- 5 Podávejte ozdobené limetkovými dílky a výhonky koriandru.

Tipy pro vaření:

- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo znečištění nádob marinádou.

CZ



**PÁTEK****Propařovaný halibut s citrónovým a tymiánovým dresinkem.****Doba přípravy:** 15 minut**Doba vaření:** 35 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 x 125g (5 oz) filety z halibuta, bez kůže (nebo Pacifická treska)
- 15g (1/2 oz) másla
- 4 malé výhonky tymiánu
- Sól a čerstvě drcený černý pepř

Zelenina:

- 750g (1lb 11 oz) malých nových brambor
- 2 pórký, tence nakrájené
- 1 velká mrkev, nakrájená na jemné proužky
- 150g (6 oz) jemných zelených fazolí, zkrácených a r rozdělených na poloviny

Omáčka:

- 50g (2 oz) másla
- emně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 citrónu
- 1 polévková lžice čerstvých tymiánových lístků

Postup:

- 1 Vložte rybí filety do zadní nádoby. Položte malý kousek másla na každý filet a na něj položte tymiánové výhonky. Osolte a opepřete.
- 2 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do jednoho oddělení hrnce. Smíchejte zeleninu a vložte do zbývajících oddělení.
- 3 Omáčku zhotovíte tak, že vložíte máslo, citrónovou kůru a šťávu a výhonky tymiánu do misky na rýži a položíte nad rybu.
- 4 Nastavte čas vaření ryby a omáčky podle předvoleb pro rybu (20 minut). Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut). Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:

- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovala šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

SOBOTA**Kachna Hoisin s vaječnými nudlemi a pařenou zeleninou s čínským kořením.****Doba přípravy:** 10 minut, plus marinování**Doba vaření:** 27 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 kachní prsa bez kůže, tence nakrájené
- 4 polévková lžice omáčky Hoisin

Nudle:

- 180g (3 vrstvy) středních vaječných nudlí

Zelenina:

- 350g balení čerstvé osmahnuté zeleniny
- 2 hlavičky čínského zelí, r ozdělené na samostatné listy
- 1 polévková lžice sezamového oleje
- špetka práškové směsi 5 čínských koření
- 1 čajová lžička sezamových semen

Pro ozdobení:

- 4 jarní cibulky, tence nakrájené

Postup:

- 1 Vložte nakrájená kachní prsa do omáčky Hoisin. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vyklopte prsa a marinádu do zadní nádoby. Vložte misku pro rýži nad kachnu a přidejte nudle a 250 ml (9 fl oz) studené vody.
- 3 Vyměňte dělicí přepážku z přední nádoby. Do velké misky vložte osmahnutou zeleninu, čínské zelí, sezamový olej a špetku práškové směsi 5 čínských koření, promíchejte a vložte do přední nádoby.
- 4 Nastavte čas vaření kachny a nudlí podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro zeleninu (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).
- 5 Podávejte posypané sezamovými semínky a ozdobené jarní cibulkou.

Tipy pro vaření:

- Před podáváním nudle zamíchejte
- Kachnu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.





NEDELE

Jehněčí s oreganem, rajskými jablčky, mátovou omáčkou, citrónem a malými bramborami

Doba přípravy: 20 minut, plus marinování

Doba vaření: 35 minut

Porce: 4

Prísady:

- 4 x 110-125g (4-5 oz) jehněčí kýty nebo jehněčí rump steaky
- 1 polévkové lžice olivového oleje
- 1 velký stroužek česneku, r ozeťený
- 2 polévkové lžice rajčatového protlaku
- 1 čajová sušeného oregana
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Brambory:

- 750g (1lb 11 oz) malých nových brambor, omyté
- 1 polévkové lžice olivového oleje
- 1 čajová lžička jemně strouhané citrónové kůry
- 2 výhonky máty peprné

Mrkev:

- 400g (14 oz) mrkve, nakrájené
- 1/2 čajová lžička kmínu (volitelně)
- 10g (1/3 oz) másla

Pro ozdobení:

- Výhonky máty peprné

Postup:

- 1 Vložte jehněčí kýtu do nekovové misky a přidejte olivový olej, česnek, rajčatový protlak a oregano. Osolte a okořeňte pepřem, pak dokonale promíchejte. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vložte jehněčí steaky do zadní nádoby.
- 3 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do olivového oleje a citrónové kůry, pak přidejte výhonky máty. Vložte mrkev do zbývajících oddílů, posypte kmínem (pokud je použijete) a nahoru položte kousky másla.
- 4 Nastavte čas vaření jehněčího podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro vaření mrkve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut. Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut).
- 5 Podávejte ozdobené výhonky máty.

Tipy pro vaření:

- Jehněčí lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

NEDELNÍ POHOŠTĚNÍ

Ginger and Banana Sponge Pudding with Sticky Toffee Sauce

Doba přípravy: 25 minut

Doba vaření: 42 minut

Porce: 4

Prísady:

- 75g (3 oz) másla, plus kousek navíc pro omaštění
- 75g (3 oz) přírodního cukru Muscovado
- 2 střední vejce, šlehaná
- 1/2 čajová lžička vanilkového extraktu
- 75g (3 oz) mouky s kypřicím prostředkem
- 1/2 čajová lžička drceného zázvoru
- Špetka soli
- 1 velký banán, r ozmačkaný
- 2 kusy závoru v sirupu, plus 4 polévkové lžice sirupu z lahve

Omáčka:

- 3 polévkové zlatého sirupu
- 25g (1 oz) másla
- 25g (1 oz) přírodního cukru Muscovado

Servírování:

- Vanilková zmrzlina nebo vaječný krém

Postup:

- 1 Do velké misky pro míchání vložte máslo s cukrem a třete, dokud nebude směs řádně provzdušněná. Postupně přidávejte šlehaná vejce, pak přimíchejte vanilku. Přidejte mouku, drcený zázvor a sůl, promíchejte velkou kovovou lžicí. Přimíchejte r ozmačkaný banán.
- 2 Vymažte máslem jednotlivé misky na pudink 2 x 200ml (7 fl oz) Nakrájejte kořen zázvoru a vložte jej na dno misek, přidejte 1 polévkovou lžici sirupu do každé z nich. Nalijte do misek krémovou směs a vyrovnejte. Důkladně zakryjte fólií.
- 3 Vložte pudink do zadního oddělení.
- 4 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte jednotlivé přísady do misky na omáčku a vložte do jednoho oddělení.
- 5 Nastavte čas vaření pudinku podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 20 minut.
- 6 Po uvaření nožem odřízněte pudink okolo okraje a uvolněte jej. Omáčku dokonale promíchejte a nalijte lžicí na každý pudink. Podávejte se zmrzlinou nebo vaječným krémem.

CZ





PÉČE A ČIŠTĚNÍ

VÝSTRAHA: Před umytím ponechte hrnec vychladnout. Odpojte zástrčku ze zásuvky.

- Vyjměte nádoby a vika.
- Opatrně vyjměte odkapávací misku a vylijte šťávy do misky nebo výlevky.
- Pokud v základní jednotce zbývá voda, vylijte ji nálevkou na zadní straně do misky nebo výlevky.

Nádoby, odkapávací miska a příslušenství

Nádoby, vika, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí. Delším umýváním v myčce může dojít ke změně barvy těchto dílů. Můžete je také umýt v horké saponátové vodě, opláchnout a důkladně vysušit.

Základní jednotka

Základní jednotku lze otírat čistou, vlhkou látkou. Důkladně vysušte měkkou látkou.

Pro čištění součástí parního hrnce Intellisteam nepoužívejte hrubé abrazivní čističe.

VÝSTRAHA: Neponožte kabel, zástrčku nebo podstavec hrnce do vody ani jiné tekutiny.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Příležitostně je nutné z parního systému odstranit nánosy minerálních látek (vodní kámen). To je zcela normální a závisí na stupni tvrdosti vody ve vaší oblasti. Pokud si povšimnete zpomalení výroby páry, nebo prodloužení doby napařování potravin, měli byste parní systém zbavit vodního kamene pomocí slabého čistícího prostředku.

Linka podpory

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, bez váhání nám zavolejte. S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz:

- Název výrobku
- Modelové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě,

že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než našim servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používá k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

Pro uznání reklamace je zákazník povinen předložit vyplněný záruční list, který obdržel při koupi produktu. Prosím ujistěte se, že při koupi produktu Vám prodejce Vaš záruční list vyplnil. Pokud ne, obraťte se na svého prodejce.





ZDRAVIE A BEZPEČNOSŤ

Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča si vyžaduje dodržiavanie nasledovných bezpečnostných opatrení.

Pred použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov.
- Spotrebič a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Umiestnenie

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobnom prostredí, ako sú napr.:
hospodárske budovy;
klientmi v hoteloch, motelloch,
ubytovacích zariadeniach, ktoré poskytujú raňajky a v ďalších typoch ubytovacích zariadení.
Nie je vhodný na použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- Tento spotrebič nepoužívajte vonku ani v blízkosti vody.
- Spotrebič počas prevádzky neumiestňujte priamo pod kuchynskú linku, pretože vytvára veľké množstvo pary. Nedávajte ruky nad parný hrniec, keď je v prevádzke.

Sieťový kábel

- Sieťový kábel musí viesť od zásuvky k základni bez napínania.
- Nenechávajte kábel previsať cez okraj stola alebo pultu a udržiujte ho mimo všetkých horúcich povrchov.
- Nenechávajte kábel prechádzať otvoreným priestorom, napr. medzi zásuvkou pri zemi a stolom.
- Poškodený elektrický prívod musí v záujme bezpečnosti vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

CZ

SLK



Osobná bezpečnosť

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri snímaní pokrievok alebo manipulácii s horúcimi nádobami používajte chňapku alebo utierku, aby ste sa chránili pred unikajúcou horúcou parou.
- **VAROVANIE:** V záujme ochrany pred požiarom, zásahom elektrickým prúdom a zranením neponárajte elektrickú šnúru, zástrčku ani prístroj do vody ani inej kvapaliny.
- **VAROVANIE:** Mimoriadne opatrne postupujte pri prenášaní parného hrnca, v ktorom sú horúce suroviny, voda alebo iné horúce kvapaliny.
- Elektrické spotrebiče sa nesmú ponárať.
- Spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď ho prestanete používať, pred vkladáním alebo vyberaním príslušenstva a pred čistením.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený sieťový prívod alebo zástrčku, ak má poruchu, spadol na zem, alebo sa inak poškodil. V prípade potreby preskúšania, opravy alebo nastavenia elektrických či mechanických súčastí kontaktujte spoločnosť Morphy Richards.
- Nelejte vodu nad značku maximálnej hladiny. Pri prekročení maximálnej hladiny môže vriaca voda vystrekovať a obariť vás.

Ďalšie bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte príslušenstvo ani pomôcky, ktoré neodporučila spoločnosť Morphy Richards, aby nedošlo k požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
- Pri otváraní pokrievky nakláňajte vždy tak, aby para unikala smerom od vás.
- Žiadnu časť parného hrnca neumiestňujte do mikrovlnnej rúry ani na žiadnu varnú/horúcu plochu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti alebo na horúcu plynovú či elektrickú varnú dosku alebo do horúcej rúry.
- Prístroj nenechávajte vo vlhkom a korozívnom prostredí.
- Parný hrniec nezapínajte, ak neobsahuje aspoň 1 šálku vody; inak by sa parný hrniec mohol poškodiť.
- Nikdy nedovoľte, aby voda klesla pod minimálnu hladinu.

Ošetrovanie popálenín

- Postihnuté miesto okamžite dajte pod tečúcu studenú vodu. Nezdržujte sa odstraňovaním odevu, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

Elektrické požiadavky

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej domácej elektrickej sieti, ktoré musí byť so striedavým prúdom.

Ak je potrebné vymeniť poistku v elektrickej zástrčke, je nutné použiť 13 ampérovú poistku BS1362.

VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.

ÚVOD

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili Intellisteam.

Podrobne si prečítajte tento návod na používanie, aby ste mali čo najväčší úžitok z vášho nového produktu.

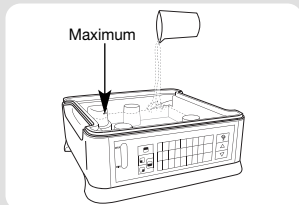


intellisteam

Stručný návod

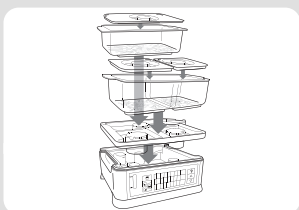
Prečítajte si tiež hlavnú príručku, ktorá obsahuje dôležité bezpečnostné informácie a podrobnejší návod na používanie prístroja IntelliSteam.

1



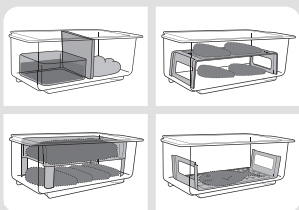
Naplňte zásobník vody studenou vodou až po značku maximálnej hladiny. To zaručí dostatok pary na varenie trvajúce približne 60 minút.

2



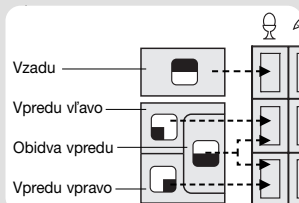
Zariadenie poskladajte: najprv nasadte odkvapkávaciu podložku a potom nádoby.

3



Pred nastavením časovača vložte suroviny priamo do nádob. Ak pripravujete dve rôzne jedlá, prednú nádobu rozdeľte pomocou deliacej priečky. V prípade potreby použite odporúčané príslušenstvo.

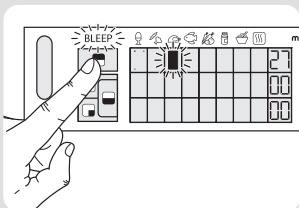
4



Prístroj zapojte do elektrickej zásuvky. Pomocou príslušných tlačidiel výhrevných telies nastavte časy varenia v jednotlivých nádobách.

SLK

5

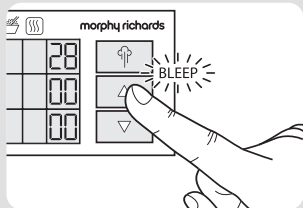


Stláčajte tlačidlo výhrevného telesa dovtedy, kým sa štvorcový indikátor nezobrazí pod druhom jedla, ktoré pripravujete. V stĺpci časovača sa zobrazí prednastavený čas varenia.

	Vejcia namätko, 16 min
	Listová/struková zelenina, 15 min
	Kura, 27 min
	Ryby, 20 min
	Koreňová zelenina, 35 min
	Omáčka, 30 min
	Ryža, 42 min

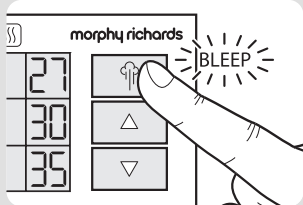


6



Prednastavený čas varenia platí pre prípravu štyroch porcií (časy prípravy pre konkrétne druhy jedál a rôzne množstvá nájdete v časti „Návod na prípravu jedál“). Čas varenia môžete zmeniť pomocou šípok nahor a nadol.

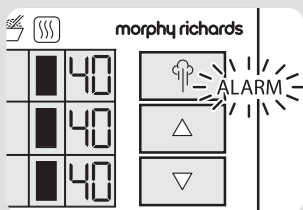
7



Varenie spustíte jedným stlačením tlačidla parného varenia. Zaznie jedno pípnutie.

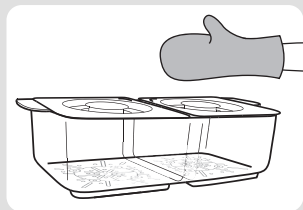
Ak chcete upravený čas varenia používať aj pri ďalších vareniach, podržte tlačidlo parného varenia stlačené približne dve sekundy, kým sa nezozve druhé pípnutie.

8



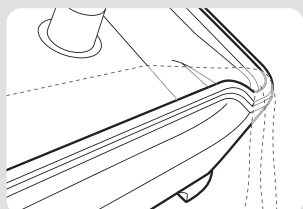
Para sa začne vytvárať najprv v nádobe s najdlhším nastaveným časom varenia. Časovač odpočítava smerom nadol, takže všetky jedlá budú hotové naraz. Po dokončení varenia zaznie zvukový signál a prístroj sa na 40 minút automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Režim udržiavania teploty môžete vypnúť stlačením tlačidla parného varenia.

9



UPOZORNENIE: Pri otváraní pokrievok a vyberaní nádob používajte chňapky. Pokrievky otvárajte tak, aby unikajúca para smerovala od vás. Odkvapkávaciu podložku nevyberajte, kým úplne nevychladne.

10



Prebytočnú vodu zo základne prístroja vylejte cez žliabok na zadnom okraji.

Nádoby, pokrievky, príslušenstvo a odkvapkávaciu podložku možno umývať v umývačke riadu.



Prvky 1

- 1 Zadná pokrievka
- 2 Zadná nádoba
- 3 Lavá predná pokrievka
- 4 Pravá predná pokrievka
- 5 Odnímateľná deliaca priečka prednej nádoby
- 6 Predná nádoba
- 7 Hrdlo na dolievanie vody
- 8 Odkvapkávacia podložka
- 9 Základňa prístroja/zásobník vody
- 10 Značka maximálnej hladiny vody
- 11 Výhrevné telesá
- 12 Žliabok na vylievanie
- 13 Ukazovateľ hladiny vody
- 14 Tlačidlo zadného výhrevného telesa
- 15 Tlačidlo ľavého predného výhrevného telesa
- 16 Tlačidlo pravého predného výhrevného telesa
- 17 Tlačidlo oboch predných výhrevných telies
- 18 Displej (pozri stranu 7)
- 19 Tlačidlo parného varenia
- 20 Tlačidlo predĺženia času varenia
- 21 Tlačidlo skrátenia času varenia

Príslušenstvo 2

- 22 Podstavec na jedlo
- 23 2 x nádoby na omáčky
- 24 Nádobka na ryžu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím prístroja Intellisteam umyte všetky jeho súčasti okrem základne 9.

POUŽÍVANIE

NAPLNENIE ZÁSOBNÍKA VODY 1

- Naplňte zásobník vody 9 studenou vodou až po značku maximálnej hladiny 10. To zaručí dostatok pary na varenie trvajúce približne 60 minút.
- Do prístroja nalievajte len studenú vodu. Nepoužívajte žiadne iné kvapaliny; do vody nepridávajte žiadne prísady.

Nasadenie odkvapkávacej podložky a nádob 1

- 1 Nasadte odkvapkávaciu podložku 8 na základňu prístroja, pričom vývody pary zarovnajete s výhrevnými telesami 11.
- 2 Nasadte prednú 6 a zadnú 2 nádobu na odkvapkávaciu podložku v správnej polohe voči vývodom pary v odkvapkávacej podložke.

USPORIADANIE SUROVÍN POMOCOU PRÍSLUŠENSTVA PRED VARENÍM

- Suroviny vložte priamo do nádob, alebo v prípade potreby použite vhodné príslušenstvo. Príslušenstvo poskytuje široké možnosti a možno ho použiť niekoľkými rôznymi spôsobmi (pozri 1, 2, 3, 4, 5).

Odnímateľná deliaca priečka prednej nádoby

- Pomocou deliacej priečky 5 môžete oddeliť jedlá vyžadujúce rôzny čas prípravy. Ak potrebujete veľkú nádobu, použite prednú nádobu bez priečky 1.

Podstavec na jedlo

- Môžete ho použiť v prednej alebo zadnej nádobe.
- Ak podstavec 22 vložíte nožičkami nadol, môžete suroviny položiť na neho aj pod neho 1.
- Ak podstavec vložíte nožičkami nahor, môžete na ňom uvarené jedlo pohodlne vybrať z nádoby tak, že podstavec uchopíte za nožičky 3.

Nádobka na ryžu

- Môžete ju použiť v prednej alebo zadnej nádobe.
- Je vhodná na varenie ryže alebo cestovín. Ostatné suroviny sa môžu variť v priestore pod nádobkou na ryžu 4.

Nádoby na omáčky

- Môžete ich použiť v prednej alebo zadnej nádobe.
- Sú vhodné na varenie omáčok, hrášku alebo malých porcií ryže 1.
- DÔLEŽITÉ: Ak varíte mäso, rybu alebo hydinu súčasne so zeleninou, mäso, rybu alebo hydinu vždy umiestnite oddelene, aby štava zo suroveho alebo čiastočne uvareného mäsa nemohla kvapkať na iné suroviny.
- Po vložení surovín zakryte všetky nádoby 1 pokrievkami 1, 3, 4.

Prvky na ovládacom paneli 1

- 13 Ukazovateľ hladiny vody
- 14 Tlačidlo zadného výhrevného telesa
- 15 Tlačidlo ľavého predného výhrevného telesa
- 16 Tlačidlo pravého predného výhrevného telesa
- 17 Tlačidlo oboch predných výhrevných telies
- 18 Displej
- 19 Tlačidlo parného varenia
- 20 Tlačidlo predĺženia času varenia v pare
- 21 Tlačidlo skrátenia času varenia v pare
- 25 Štvorcové indikátory
- 26 Symboly jedál
- 27 Symbol režimu udržiavania teploty
- 28 Stípec časovača (minúty)

SLK





Nastavenie časovača s využitím prednastavených časov varenia

- 1 Prístroj zapojte do elektrickej zásuvky.
- 2 Pomocou príslušných tlačidiel výhrevných telies nastavte časy varenia v jednotlivých nádobách. Ak používate prednú nádobu s deliacou priechkou, použite samostatné tlačidlá pre pravé a ľavé výhrevné teleso.
Ak používate nedelenú prednú nádobu, použite spoločné tlačidlo pre obe výhrevné telesá **I**.
- 3 Stláčaním tlačidla výhrevného telesa presuňte štvorcový indikátor **25** pod symbol požadovaného druhu jedla (pozri vysvetlenie symbolov jedál **25**). Pri každom stlačení tlačidla výhrevného telesa zaznie pípnutie. V stĺpci časovača sa zobrazí čas varenia zodpovedajúci príslušnému symbolu jedla. Zopakujte uvedený postup pre každú nádobu; štvorcový indikátor blikaním signalizuje vaše posledné nastavenie **I**.
 - Ak používate zadnú nádobu na prípravu jedál vyžadujúcich rôznu čas varenia, nastavte časovač na najdlhší čas varenia. Varenie môžete vo vhodnom čase prerušiť a pridať suroviny vyžadujúce najkratší čas varenia.
- 4 Jedným stlačením tlačidla parného varenia **19** spustíte varenie. Zaznie pípnutie. Displej a tlačidlo parného varenia budú jasne svietiť až do skončenia varenia a režimu udržiavania teploty. Časovač bude odpočítavať od najdlhšieho nastaveného času varenia, takže všetky jedlá sa dovaria naraz **K**.
 - Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál a prístroj sa na 40 minút automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Varenie môžete zastaviť jedným stlačením tlačidla parného varenia. Po 40 minútach sa režim udržiavania teploty automaticky ukončí **L**. Ak používate režim udržiavania teploty, presvedčte sa, či zásobník vody obsahuje vodu.

Vysvetlenie symbolov jedál **25**



Vajcia namáčko,
prednastavený čas: 16 minút



Listová a struková zelenina,
prednastavený čas: 15 minút



Kura,
prednastavený čas: 27 minút



Ryba,
prednastavený čas: 20 minút



Koreňová zelenina,
prednastavený čas: 35 minút



Omáčka,
prednastavený čas: 30 minút



Ryža,
prednastavený čas: 42 minút



Udržiavanie teploty **27**,
prednastavený čas: 40 minút

Prednastavené časy sú len orientačné a platia pre prípravu 4 porcií. Vhodné časy pre konkrétne jedlá a množstvá nájdete v časti s návodmi na varenie jedál.

Úprava nastavenia časovača

Nastavenie časovača môžete upraviť podľa veľkosti porcií a konkrétneho druhu jedla (pozri návod na varenie jedál) alebo podľa vlastnej chuti.

- 1 Stláčajte tlačidlo výhrevného telesa dovtedy, kým sa štvorcový indikátor nezobrazí pod symbolom jedla, ktorého čas varenia chcete upraviť.
- 2 Stláčaním tlačidla so šípkou nahor predĺžite čas varenia, alebo stláčaním tlačidla so šípkou nadol skráťte čas varenia. Pri každom stlačení tlačidla zaznie pípnutie a nastavený čas sa predĺži/skráti o jednu minútu **M**.
- 3 V prípade potreby uvedený postup zopakujte aj pre ďalšie nádoby.

Uloženie upraveného času varenia

Ak si chcete upravený čas varenia uložiť pre prípad použitia pri ďalšom varení, podržte tlačidlo parného varenia stlačené dve sekundy. Zaznie jedno pípnutie, informujúce o spustení parného varenia, a následne druhé pípnutie, informujúce o uložení vami upraveného času varenia do pamäte **N**.

- Ak upravený čas varenia nechcete používať pri ďalších vareniach, spustíte varenie len jedným krátkym stlačením.

Návrat k prednastaveným časom varenia

- 1 Prístroj zapojte do elektrickej zásuvky.
- 2 Skôr než stlačíte akékoľvek iné tlačidlo, podržte stlačené tlačidlo predĺženia času varenia na 2 sekundy, kým nezaznie pípnutie. Postup zopakujte aj s tlačidlom skrátenia času varenia **O**.
 - Tým obnovíte pôvodné nastavenia prístroja Intellisteam.





Varenie ryže

- 1 Nasypte ryžu do nádoby na ryžu. Na každých 75 g ryže pridajte 122 ml studenej vody a premiešajte.
- 2 Zvoľte prednastavený čas na varenie ryže, alebo nastavte vlastný čas varenia.

Zastavenie tvorby pary počas varenia

- Tvorbu pary môžete počas varenia zastaviť jedným stlačením tlačidla parného varenia. Zaznie zvukový signál a svit displeja a tlačidla parného varenia sa stlmí.
- Tvorbu pary môžete znova spustiť jedným stlačením tlačidla parného varenia. Zaznie pípnutie a varenie bude pokračovať od bodu, v ktorom ste ho zastavili.

Režim udržiavania teploty

Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál a prístroj sa na 40 minút automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Varenie môžete zastaviť jedným stlačením tlačidla parného varenia. Po 40 minútach sa režim udržiavania teploty automaticky ukončí.

Ak používate režim udržiavania teploty, presvedčte sa, či zásobník vody obsahuje vodu. Hladinu vody skontrolujte pomocou vonkajšieho ukazovateľa hladiny vody **13** a v prípade potreby vodu doplňte cez hrdlo na dolievanie vody **7** **P**.

Dolievanie vody počas varenia

- Pri dlhom varení sa môže stať, že bude potrebné doliať vodu do zásobníka. Hladinu vody môžete skontrolovať pomocou vonkajšieho ukazovateľa hladiny vody.
- Ak chcete doliať vodu, úplne vysuňte hrdlo na dolievanie vody **7** a pomaly cezeň dolejte vodu z vhodnej kanvice **P**.

Výstražný signál nízkej hladiny vody

- Ak hladina vody v zásobníku klesne pod bezpečnú úroveň, zaznie výstražný signál, digitálny displej sa rozblíkajú a varenie sa automaticky zastaví.

Vtedy cez hrdlo na dolievanie vody okamžite opatrne dolejte studenú vodu.

Varenie znova spustíte jedným stlačením tlačidla parného varenia. Varenie bude pokračovať od bodu, v ktorom sa zastavilo.

Vyberanie jedla z parného hrnca

- **VÝSTRAHA:** Pri otváraní pokrievok a vyberaní nádob používajte čiaňapky. Pokrievky otvárajte tak, aby unikajúca para smerovala od vás. Odkvapkávaciú podložku nevyberajte, kým úplne nevychladne.

RADY A TIPY PRI VARENÍ

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete kúsky surovín podobnej veľkosti. Ak majú kúsky surovín rôzne veľkosti a je ich nutné vrstviť, menšie kúsky uložte navrch.
- Nádoby na varenie ani nádobku na ryžu príliš neprepĺňajte surovinami. Kúsky surovín uložte s dostatočnými medzerami, aby medzi nimi mohla voľne prúdiť para.
- V pare nikdy nevaríte mäso, hydinu ani morské živočích. Najprv ich vždy nechajte úplne rozmraziť.
- Mäso, hydinu a morské živočích môžete zabaliť a variť vo varnej fólii, aby zostali šťavnaté.









NÁVOD NA PRÍPRAVU JEDÁL

Časy varenia sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti surovín, voľného priestoru medzi kúskami surovín a od množstva jedla. Uvádzané veľkosti porcií na osobu sú len orientačné.







Mäso/hydina (prednastavený čas: 27 min)

Bielkoviny z mäsa a hydiny môžu na povrchu mäsa alebo hydiny pri varení vytvárať biely povlak.

Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 
Kuracie prsia (celé, vykostené)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Kačacie prsia (celé, vykostené)	18 min x1 (150 g)	20 min x2 (300 g)	25 min x3 (450 g)	27 min x4 (600 g)
Kuracie stehná	20 min	20 min	30 min	30 min
Morčacie plátky	11 min x1 (100 g)	15 min x2 (200 g)	20 – 25 min x3 (300 g)	20 – 25 min x4 (400 g)
Bravčové rezne	20 min 80 g	20 min 160 g	25 min 250 g	30 min 400 g
Jahňacie steaky	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	23 min x3 (300 g)	23 – 27 min x4 (400 g)
Jahňacie stehno	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25 – 30 min x4 (400 g)
Steaky z jahňacieho zadného	20 min x1 (100 g)	20 min x2 (200 g)	25 min x3 (300 g)	25 – 30 min x4 (400 g)
Klobásy	15 min x3 (170 g)	15 min x6 (340 g)	17 min x9 (500 g)	22 – 30 min x12 (680 g)







Ryby/morské plody (prednastavený čas: 20 min)

Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 
Hrubé rybie filety	15 min 125 g	15 min 250 g	20 min 375 g	20 min 500 g
Tenké rybie filety	13 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	16 min 400 g
Celá ryba	23 minút pri 1 celej rybe (220 g)			
Slávky	10 min 200 g	10 – 12 min 400 g	12 – 13 min 600 g	15 – 17 min 800 g
Krevety (surové)	10 min 100 g	13 min 200 g	15 min 300 g	15 – 17 min 400 g
Hrebenatky	10 min x3 (70 g)	10 min x6 (150 g)	12 min x9 (230 g)	13 min x12 (300 g)




Listová a struková zelenina (prednastavený čas: 15 min)

Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 
Špargľa	15 min 60 g	12 – 15 min 120 g	15 min 180 g	15 – 17 min 240 g
Bôb	15 min 50 g	15 min 100 g	20 min 150 g	20 min 200 g
Brokolica	20 min 60 g	20 min 120 g	22 – 25 min 180 g	25 – 27 min 240 g
Kapusta	15 min 50 g	15 min 100 g	15 – 20 min 150 g	20 min 200 g
Karfiol (ružičky)	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 300 g	30 min 400 g
Cuketa	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Zelená fazuľka	20 min 50 g	20 min 100 g	20 – 23 min 150 g	25 min 200 g
Pór	15 min 70 g	15 min 140 g	15 min 210 g	15 – 17 min 280 g
Celý hrášok	12 – 15 min 50 g	12 – 15 min 100 g	15 min 150 g	15 min 200 g
Huby	13 – 15 min 50 g	13 – 15 min 100 g	13 – 15 min 150 g	15 min 200 g
Hrach (čerstvý)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10 – 12 min 240 g
Hrach (mrazený)	10 min 60 g	10 min 120 g	10 min 180 g	10 – 12 min 240 g
Paprika	15 min 80 g	15 min 160 g	15 min 240 g	15 – 17 min 320 g
Špenát	15 min 60 g	15 min 120 g	15 min 180 g	15 min 240 g
Ružičkový kel	20 min 100 g	20 min 200 g	25 min 300 g	25 – 30 min 400 g
Sladká kukurica (konzervovaná)	12 – 13 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18 – 20 min 320 g
Sladká kukurica (mrazená)	15 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18 – 20 min 320 g
Paradajky	10 min 120 g	10 – 15 min 240 g	15 min 360 g	15 min 400 g

SLK


Koreňová zelenina (prednastavený čas: 35 min)





Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie
Maslová tekvica	15 min 100 g	15 min 200 g	20 min 300 g	20 – 25 min 400 g
Mrkva	30 min 100 g	30 min 200 g	30 min 300 g	30 min 400 g
Zeler	20 min 100 g	20 min 200 g	20 min 300 g	20 min 400 g
Nové zemiaky	28 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	35 min 760 g
Staré zemiaky	30 min 180 g	30 min 350 g	32 min 530 g	33 – 35 min 760 g
Cibuľa (malá v celku)	20 min x2	20 min x4	20 min x6	20 min x8
Kvaka	30 min 100 g	30 – 32 min 200 g	35 min 300 g	35 – 40 min 400 g
Sladká kukurica (celé šúľky)	30 min pri 1 celom šúľku (250 g)		30 min pri 2 celých šúľkoch (500 g)	


Ryža/cestoviny/rezance (prednastavený čas: 42 min)





Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 	Rady a tipy
Predvarená ryža	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	42 min 300 g	Pridajte 112 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte.
Biela dlhozrná ryža	30 min 75 g	30 min 150 g	40 min 225 g	40 min 300 g	Pridajte 112 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte.
Biela ryža basmati	30 min 75 g	30 min 150 g	35 min 225 g	45 min 300 g	Pridajte 112 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte.
Pšenica bulgur	20 min 75 g	27 min 150 g	30 min 225 g	30 min 300 g	Pridajte 100 ml vody na porciu
Kuskus	15 min 75 g	17 min 150 g	20 min 225 g	25 min 300 g	Pridajte 65 ml vody na porciu
Predvarené čínske rezance	10 min 1 balíček (125 g)	10 min 2 balíčky (250 g)	10 – 15 min 3 balíčky (375 g)	10 – 15 min 4 balíčky (500 g)	Pridajte 1 polievkovú lyžicu studenej vody na porciu a premiešajte
Vaječné cestoviny	20 min 1 plát (60 g)	20 min 2 pláty (120 g)	27 min 3 pláty (180 g)	27 min 4 pláty (240 g)	Rezance musia byť úplne zaliate vodou
Cestoviny	30 min 75 g	35 min 150 g	Nevojde sa do nádoby na ryžu	Nevojde sa do nádoby na ryžu	Cestoviny musia byť úplne zaliate vodou



Vajcia (prednastavený čas: 16 min)

Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 
Namätko	11 min x1	12 min x2	14 min x3	16 min x4
Natvrdo	18 min x1	20 min x2	22 min x3	23 – 24 min x4

Ovocie

Druh jedla	1 porcia 	2 porcie 	3 porcie 	4 porcie 
Hrušky	20 min x1	20 – 25 min x2	25 min x3	22 – 30 min x4
Banány (v šupke)	15 min x1	20 min x2	25 min x3	30 min x4
Jablká	15 min x1	15 – 17 min x2	15 – 17 min x3	15 – 17 min x4



RECEPTY

Inšpirujte sa našim týždenným jedálnym lístkom plným chutných jedál. Ďalšie recepty a informácie o parnom hrnci Intellisteam nájdete na našej webovej stránke.

PONDELOK

Losos so sezamom, rezancami a dusenou zeleninou s kokosovým mliekom a sladkou čili omáčkou

Čas prípravy: 15 minút

Čas varenia: 20 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 x 125 g lososových filiet
 - 4 ČL tmavého sezamového oleja
 - 1 ČL sezamových semiačok
 - 2 x 150 g balíčky stredných alebo hrubých predvarených čínskych rezancov
 - 4 PL teplého zeleninového vývaru
- Zelenina:
- 150 g rozpolených strukov cukrového hrášku
 - 6 mladých cibuliek, nakrájaných natenko
 - 1 mrkva, nakrájaná na jemné prúžky

Omáčka:

- 300 ml kokosového mlieka
- 2 PL sladkej čili omáčky
- 1 ČL čerstvého strúhaného ďumbieru
- 1 PL čerstvého nasekaného koriandra

Postup:

- 1 Lososové filety potriete sezamovým olejom a potom posypte sezamovými semiačkami. Vložte ich do zadnej nádoby. Vysypte 2 vrecká rezancov do nádoby na ryžu, ktorú umiestnite nad lososa. Rezanec polejte zeleninovým vývarom.
- 2 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Všetku zeleninu zmiešajte a vložte do jedného priečinka.
- 3 Do nádoby na omáčku vlejte kokosové mlieko a vmiešajte sladkú čili omáčku, ďumbier a koriander. Nádobku vložte do druhého priečinka.
- 4 Nastavte čas varenia lososa a rezancov s využitím prednastaveného času pre rybu (20 min). Nastavte čas varenia omáčky s využitím prednastaveného času pre omáčky (30 min), ktorý potom upravte na 18 min. Nastavte čas varenia zeleniny s využitím prednastaveného času pre listovú a strukovú zeleninu (15 min).

Tip šéfkuchára:

- Pred podávaním rezance premiešajte.
- Ak máte radi chrumkavejšiu zeleninu, upravte prednastavený čas varenia.
- Rybu môžete variť zabalenú vo varnej fólii, aby zostala šťavnatá a bez bielkovinovej vrstvy na povrchu.

UTOROK

Kura s marinádou z javorového sirupu s kukuričnými kláskami a pyré z maslovej tekvice

Čas prípravy: 15 minút plus marinovanie

Čas varenia: 35 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 kuracie prsia bez kože a kosti
 - Najemno nastrúhaná kôra a šťava z 1 malého pomaranča
 - 2 PL javorového sirupu
 - 1/4 ČL sušených čili vločiek
 - Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie
- Ryža:
- 250 g bielej a divjej ryže
 - 1 ČL sušeného zeleninového vývaru
- Zelenina:
- 2 klásky kukurice, rozpolené
 - 1 stredne veľká maslová tekvica, olúpaná, zbavená semien a pokrúpaná na kocky
 - 15 g masla
 - 2 ČL najemno posekaného čerstvého rozmarínu

Postup:

- 1 Vložte kuracie prsia do nekovovej misy a pridajte pomarančovú kôru, pomarančovú šťavu, javorový sirup a čili vločky. Ochutíte malým množstvom soli a väčším množstvom čierneho korenia. Zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
- 2 Vložte kuracie prsia do zadnej nádoby. Do nádoby na ryžu nasypete ryžu a sušený zeleninový vývar. Nádobku na ryžu umiestnite nad kura, k ryži prilejte 250 ml studenej vody a riadne premiešajte.
- 3 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Do jedného priečinka vložte štyri kúsky kukuričných kláskov a do druhého priečinka maslovú tekvicu.
- 4 Nastavte čas varenia kurata a ryže s využitím prednastaveného času pre kura (27 min), ktorý potom upravte na 35 minút. Nastavte čas varenia kukuričných kláskov s využitím prednastaveného času pre koreňovú zeleninu (35 min), ktorý potom upravte na 30 minút. Nastavte čas varenia maslovej tekvice s využitím prednastaveného času pre koreňovú zeleninu (35 min), ktorý potom upravte na 25 minút.
- 5 Po uvarení pridajte k maslovej tekvici maslo a rozmarín a jemne ju rozotlačte vidličkou.

Tip šéfkuchára:

- Kura môžete variť zabalenú vo varnej fólii, aby zostalo šťavnaté a bez bielkovinovej vrstvy na povrchu.





STREDA

Sladké červené papriky plnené pórom a syrom feta s mladou cibuľkou a kuskusom s piniovými orieškami

Čas prípravy: 25 minút

Čas varenia: 25 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 sladké (dlhé) červené papriky s odrezanými vrchmi
- 1 malý pór, najemno nakrájaný
- 1 PL čerstvej nasekanej petržlenovej vňate
- 2 PL olivového oleja
- 25 g najemno nastrúhaného parmezánu
- 25 g čerstvej strúhanky
- 100 g najemno nadrobeného syru feta
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Kuskus:

- 200 g kuskusu
- 2 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 4 mladé cibuľky, najemno nakrájané
- 25 g piniových orieškov

Obloha:

- Petržlenová vňať

Postup:

- 1 Nakrojte papriky po dĺžke tak, aby sa nerozpolili. Vyberte z nich jadrá so zrnkami. Zmiešajte pór, petržlenovú vňať a olivový olej, potom pridajte parmezán a strúhanku. Do zmesi vmiešajte syr feta a dochuťte malým množstvom soli a väčším množstvom čierneho korenia. Naplňte papriky zmesou.
- 2 Z prednej nádoby vyberte deliaci priečinok a vložte doň papriky.
- 3 Do zadnej nádoby vložte nádobku na ryžu. Vsypťe do nej kuskus a prilejte 265 ml studenej vody. Vmiešajte sušený vývar, mladú cibuľku a piniové oriešky.
- 4 Nastavte čas varenia kuskusu s využitím prednastaveného času pre ryžu (42 min), ktorý potom upravte na 25 minút. Nastavte čas varenia paprik (pomocou tlačidla oboch predných vyhrevných telies) s využitím prednastaveného času pre listovú a strukovú zeleninu (15 min), ktorý potom upravte na 20 minút.
- 5 Po uvarení nechajte postáť 5 minút. Kuskus premiešajte a prevzdúšnite vidličkou. Ozdobte petržlenovou vňaťou.

ŠTVRTOK

Kura Tikka Masala s pikantnou kardamómovou ryžou

Čas prípravy: 10 minút plus marinovanie

Čas varenia: 42 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 PL nízkotučného bieleho jogurtu
- 2 PL pasty karí tikka masala
- 2 PL čerstvého nasekaného koriandra
- 4 kuracie prsia bez kože a kosti, nakrájané na kocky
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Ryža:

- 300 g ryže basmati
- 2 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 2 prúžky citrónovej kôry
- 6 zelených kardamómových strukov, mierne pomliaždených

Obloha:

- Mesiáčiky limetky a vňať koriandra

Postup:

- 1 Do veľkej nekovovej misy vložte jogurt, karí pastu a koriander. Dobre vymiešajte, pridajte na kocky nakrájané kuracie prsia a premiešajte, aby sa mäso pokrylo zmesou. Dochuťte trochou soli a korenia, zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
- 2 Do zadnej nádoby vložte nádobku na ryžu. Vsypťe do nej ryžu a prilejte 450 ml studenej vody. Vmiešajte sušený vývar. Navrch položte prúžky citrónovej kôry a posypte kardamómovými strukmi.
- 3 Z prednej nádoby vyberte deliacu priečku. Do nádoby preložte kura aj s marinádou a zmes rovnomerne rozložte.
- 4 Nastavte čas varenia ryže s využitím prednastaveného času pre ryžu (42 min). Nastavte čas varenia kuraťa (pomocou tlačidla oboch predných vyhrevných telies) s využitím prednastaveného času pre kura (27 min).
- 5 Podávajte ozdobené mesiáčikmi limetky a koriandrovou vňaťou.

Tip šéfkuchára:

- Kura môžete variť zabalené vo varnej fólii, aby zostalo šťavnaté a aby marináda nezafarbila nádobu.

SLK





PIATOK

Halibut varený na pare s citrónovo-tymianovým dressingom.

Čas prípravy: 15 minút

Čas varenia: 35 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 x 125 g filety z halibuta, bez kože (alebo tichomorská treska)
- 15 g masla
- 4 malé vetvičky tymianu
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Zelenina:

- 750 g malých nových zemiakov
- 2 póry, nakrájané natenko
- 1 veľká mrkva, nakrájaná na jemné prúžky
- 150 g mladej zelenej fazuľky, struky zbavené koncov a rozpolené

Omáčka:

- 50 g masla
- Najemno nastrúhaná kôra a šťava z 1 citróna
- 1 PL čerstvých lístkov tymianu

Postup:

- 1 Rybie filety uložte do zadnej nádoby. Navrch každej filety položte malý kúsok masla a vetvičku tymianu. Ochuťte trochu soľi a korenia.
- 2 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Do jedného priečinka vložte zemiaky. Do druhého priečinka vložte zmes zeleniny.
- 3 Omáčka: do nádoby na ryžu vložte maslo, citrónovú kôru, citrónovú šťavu a lístky tymianu a nádobku umiestnite nad ryby.
- 4 Nastavte čas varenia rýb a omáčky s využitím prednastaveného času pre ryby (20 min). Nastavte čas varenia zemiakov s využitím prednastaveného času pre koreňovú zeleninu (35 min). Nastavte čas varenia zeleniny s využitím prednastaveného času pre listovú a strukovú zeleninu (15 min).

Tip šéfkuchára:

- Ak máte radi chrumkavejšiu zeleninu, upravte prednastavený čas varenia.
- Rybu môžete variť zabalenú vo varnej fólii, aby zostala šťavnatá a bez bielkovinovej vrstvy na povrchu.

SOBOTA

Kačka s omáčkou hoisin, vaječnými cestovinami a v pare dusenou zeleninou s čínskym korením.

Čas prípravy: 10 minút plus marinovanie

Čas varenia: 27 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 kačacie prsia bez kože, nakrájané natenko
- 4 PL omáčky hoisin

Cestoviny:

- 180 g (3 pláty) stredných vaječných cestovín

Zelenina:

- 350 g balíček čerstvej, rýchlo opraženej zeleniny
- 2 hlávky čínskej kapusty, rozobraté na samostatné listy
- 1 PL tmavého sezamového oleja
- Štipka čínskeho 5-zložkového korenia
- 1 ČL sezamových semiačok

Obloha:

- 4 mladé cibulky, nakrájané natenko

Postup:

- 1 Nakrájané kačacie prsia premiešajte s omáčkou hoisin. Zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
- 2 Kačacie prsia so všetkou marinádou preložte do zadnej nádoby. Nad kačku umiestnite nádobku na ryžu, vložte do nej cestoviny a zalejte 250 ml studenej vody.
- 3 Z prednej nádoby vyberte deliacu priečku.. Vo veľkej mise zmiešajte rýchlo opraženú zeleninu s čínskou kapustou, tmavým sezamovým olejom a čínskym 5-zložkovým korením a zmes preložte do prednej nádoby.
- 4 Nastavte čas varenia kačky a cestovín s využitím prednastaveného času pre kura (27 min). Nastavte čas varenia zeleniny (pomocou tlačidla oboch predných výhrevných telies) s využitím prednastaveného času pre listovú a strukovú zeleninu (15 min).
- 5 Podávajte posypané sezamovými semiačkami a ozdobené mladou cibulkou.

Tip šéfkuchára:

- Pred podávaním rezance premiešajte.
- Kačku môžete variť zabalenú vo varnej fólii, aby zostala šťavnatá a bez bielkovinovej vrstvy na povrchu.





NEDEĽA

Jahňacie v paradajkovo-oreganovej omáčke s mäťovo-citrónovými „baby“ zemiakmi

Čas prípravy: 20 minút plus marinovanie

Čas varenia: 35 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 4 x 110 – 125 g jahňacie stehná alebo steaky z jahňacieho zadného
- 1 PL olivového oleja
- 1 veľký strúčik cesnaku, roztláčený
- 2 PL paradajkového pretlaku
- 1 ČL sušeného oregana
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

Zemiaky:

- 750 g nových „baby“ zemiakov, dôkladne umytých
- 1 PL olivového oleja
- 1 ČL najemno nastrúhanej citrónovej kôry
- 2 vetvičky mäty

Mrkva:

- 400 g pokrájanej mrkvy
- 1/2 ČL rasce (podľa chuti)
- 10g masla

Obloha:

- Mätová vňať

Postup:

- 1 Do nekovovej misy vložte jahňacie steaky a pridajte olivový olej, cesnak, paradajkový pretlak a oregano. Ochutte soľou a korením a premiešajte, aby sa mäso pokrylo omáčkou. Zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
- 2 Jahňacie steaky vložte do zadnej nádoby.
- 3 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Zemiaky premiešajte s olivovým olejom a citrónovou kôrou, vložte ich do jedného priechinka a pridajte mäťovú vňať. Do druhého priechinka vložte mrkvu, posypte celou rascou (podľa chuti) a navrch položte maslo.
- 4 Nastavte čas varenia jahňacieho s využitím prednastaveného času pre kura (27 min). Nastavte čas varenia mrkvy s využitím prednastaveného času pre koreňovú zeleninu (35 min), ktorý potom upravte na 30 minút. Nastavte čas varenia zemiakov s využitím prednastaveného času pre koreňovú zeleninu (35 min).
- 5 Podávajte ozdobené mäťovou vňaťou.

Tip šéfkuchára:

- Jahňacie môžete variť zabalené vo varnej fólii, aby zostalo šťavnaté a bez bielkovinovej vrstvy na povrchu.

NEDELNÝ DEZERT!

Ďumbierovo-banánový piškóťový múčnik s hustou karamelovou polevou

Čas prípravy: 25 minút

Čas varenia: 42 minút

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 75 g masla plus maslo navyše na vymastenie
- 75 g svetlohnedého trstinového cukru
- 2 stredne veľké vajcia, rozšľahané
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 75 g múky s kypriacim práškom
- 1/2 ČL mletého Ďumbieru
- Štipka soli
- 1 veľký zrelý banán, rozmlažený
- 2 kúsky zaváraného koreňa Ďumbieru v sirupe a 4 PL sirupu zo zaváraninového pohára.

Omáčka:

- 3 PL melasového sirupu
- 25 g masla
- 25 g svetlohnedého trstinového cukru

Príloha:

- Vanilková zmrzlina alebo puding

Postup:

- 1 Vo veľkej mise na miešanie šľahajte maslo s cukrom, kým nevznikne ľahká, nadýchaná hmota. Pomaly vmiešajte vajcia, potom vmiešajte vanilku. Vsypete múku, mletý Ďumbier a soľ a vmiešajte veľkou lyžicou. Vmiešajte roztláčený banán.
- 2 Maslom potrite vnútro dvoch múčnikových foriem s objemom 200 ml. Pokrájajte konzervovaný Ďumbier a uložte ho na dná foriem, potom do každej formy nalejte 1 PL sirupu. Nalejte vymiešanú hmotu a zarovnajete vrchy. Pevne zakryte maslom potreťou hliníkovou fóliou.
- 3 Múčnikové formy vložte do zadnej nádoby.
- 4 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Do nádoby na omáčky vložte suroviny na polevu a nádobku vložte do jedného priechinka.
- 5 Nastavte čas varenia múčnika s využitím prednastaveného času pre ryžu (42 min). Nastavte čas varenia polevy s využitím prednastaveného času pre omáčky (30 min), ktorý potom upravte na 20 minút.
- 6 Po uvarení prejdite nožom po obvode foriem, aby sa dal múčnik ľahšie vybrať. Polevu dôkladne premiešajte a polejte ňou obe porcie múčnika. Podávajte s vanilkovou zmrzlinou alebo pudingom.

SLK





ÚDRŽBA A ČISTENIE

UPOZORNENIE: Pred umývaním nechajte parný hrniec vychladnúť. Prístroj odpojte od elektrickej zásuvky.

- Vyberte nádoby a pokrievky.
- Opatrene vyberte odkvapkávacia podložka a jej obsah vylejte do inej nádoby alebo výlevky.
- Ak v základni prístroja zostala voda, vylejte ju cez žliabok na zadnom okraji do inej nádoby alebo výlevky.

Nádoby, odkvapkávacia podložka a príslušenstvo

Nádoby, pokrievky, príslušenstvo a odkvapkávacia podložka možno umývať v umývačke riadu. Pri dlhšom umývaní v umývačke riadu môžu tieto súčasti zmeniť farbu. Môžete ich tiež ručne umyť v roztoku saponátu, opláchnuť a dôkladne vysušiť.

Základňa prístroja

Základňu prístroja utierajte čistou, vlhkou handričkou. Potom ju dosucha utrite jemnou handričkou.

Žiadnu časť prístroja Intellisteam nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami.

UPOZORNENIE: Základňu parného hrnca, jeho elektrický šnúru ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA

V parnom systéme sa môže vytvárať vodný kameň, ktorý je potrebné z času na čas odstrániť. Ide o bežný jav, ktorého intenzita závisí od tvrdosti miestnej vody. Ak spozorujete spomalenie tvorby pary alebo predĺženie času potrebného na tepelnú úpravu jedál, zbavte parný systém vodného kameňa pomocou neagresívneho prípravku na odstraňovanie vodného kameňa.

Telefonický zákaznický servis

V prípade akýchkoľvek ťažkostí s prístrojom neváhajte zatelefonovať na náš zákaznický servis. Je pravdepodobnejšie, že vám pomôžeme skôr my ako obchod, kde ste si zariadenie zakúpili.

Aby vám však naši pracovníci mohli rýchlo poradiť, musíte im poskytnúť tieto informácie:

- Názov výrobku.
- Číslo modelu, ako je uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Sériové číslo, ako je uvedené na spodnej strane zariadenia.

DVOULETÁ ZÁRUKA



Na tento spotrebič sa vzťahuje dvoletá záruka opravy alebo výmeny.

Musíte si uschovať stvrzku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzku připevněte sešívávkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedenou adresu.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoli důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna použitím podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než našim servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.





- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.





- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

- AUS** Head Office
Asko Appliances (Australia) Pty Ltd
35 Sunmore Close
Moorabbin
Victoria 3189
T: 1300 002 756

- NZ** Glen Dimplex Australasia
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland 2013, New Zealand
T: 9274 8265
E: sales@glendimplex.co.nz

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France
ZI Petite Montagne Sud
12 rue des Cevennes
91017 EVRY - LISSES Cedex

www.glendimplex.fr
T: +33 (0)1 69 11 11 91

F: +33 (0)1 60 86 15 24

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Service: +49 (0) 9 11/6 57 19-719
email: service@glendimplex.de

F: +49 (0) 1805-355 467

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
T: +43(0) 316/323-041

F: +43(0)316/382-963

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Consulte las limitaciones de uso en el subtítulo de las instrucciones de seguridad importantes. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

- NL** De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksaanwijzingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijkste veiligheidsinstructies. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland
T: +31-(0)-36-538 70 40
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl

F: +31-(0)-36-538 70 41

www.morphyrichards.nl

- B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV
Gentsstraat 60
B-9300 Aalst
België
T: +32-(0)-53 82 88 62
E: info@glendimplex.be

F: +32-(0)-53 82 88 63

www.morphyrichards.be

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações a utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Impressão Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T: +351 22 996 67 40

F: +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

PER ASSISTENZA TECNICA:
HELPLINE 199.193.328 LUN-VEN 9.30-13.00 e 14.30-17.30.
Costo della chiamata 14,26 cent. di Euro al minuto IVA inclusa (da rete fissa).

E: assistenza@necchi.it F: +39-0693496270
I prodotti Morphy Richards sono distribuiti in Italia da:
Necchi Spa, Via Cancelliera 60 00040 Ariccia (RM).

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Alboline AS
Avedøreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T: (45) 3678 8083

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Se användningsbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzeń, które znajdują się w podręczniku instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Profes Sp. z o.o.
Ul Sarmacka 9/45
02-972 Warsaw
Poland
T: 0048 666 555603

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информация об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

Technopark Holding
Pril Mira 119, VVC ENI, Fl.1, pav.61
Moscow 129223
Russia
T: 74 957 555777

- CZ/SK** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulu umístění v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Solight Holding, s.r.o.,
Svatoplukova 47,
796 01 Prostějov
T: +420 491 512 083

- TR** Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Morphy Richards, ürün kalitesini ve tasarımında sürekli gelişimine politika olarak sahiptir. Bu nedenle Şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirmeye haklarını saklı tutar.

Gizem Dayanikli Tüketim Mamülleri
Tic. ve Paz. İlh. İh. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Etiler Sok. No: 2/2
Koyutacı-İSTANBUL
T: +90(0216) 411 23 77 F: +90(0216) 369 33 42

- SA** Should your Morphy Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

Creative Housewares
27 Nurse Ave; Epping 2; Cape Town; 7460
PO. Box 975; Eppindust; 7475
T: 021 534 8114 F: 021 534 8086
www.creativehousewares.co.za

- GR** Τα προϊόντα Morphy Richards προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δείτε περιορισμούς χρήσης κάτω από την κεφαλίδα Τοποθέτηση στις Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας. Η Morphy Richards ακολουθεί πολιτική συνεχούς βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων και του σχεδιασμού. Ως εκ τούτου, η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των προδιαγραφών των μοντέλων της ανά πάσα στιγμή. Δεν εντοπίστηκε ίδός στο παρόν εισερχόμενο μήνυμα.
Service Center:
Thetaco Traders,
Aradhippou Industrial Area,
Larnaka, Cyprus
T: 24-532220 or 24-531720 F: 24-532221





- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistono le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjligt.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.
- GR** Για ηλεκτρικά προϊόντα τα οποία διατίθενται εντός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.
Τα ηλεκτρικά προϊόντα, όταν λήξει η διάρκεια ζωής τους, δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίβματα.
Ανακυκλώστε τα προϊόντα, εφόσον υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις.
Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα λιανικής πώλησης σχετικά με τις διαδικασίες ανακύκλωσης στη χώρα σας.

GB

F

D

P

I

DK

S

PL

CZ

SLK



morphy richards®

FS48780MEE Rev10 11/13

www.morphyrichards.com

