

morphyrichards®



 **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

Cocedor al vapor

Lea y guarde estas instrucciones

E

Food Stomer

Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

NL

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 przeczytać i zachować te instrukcje na przyszłość

PL

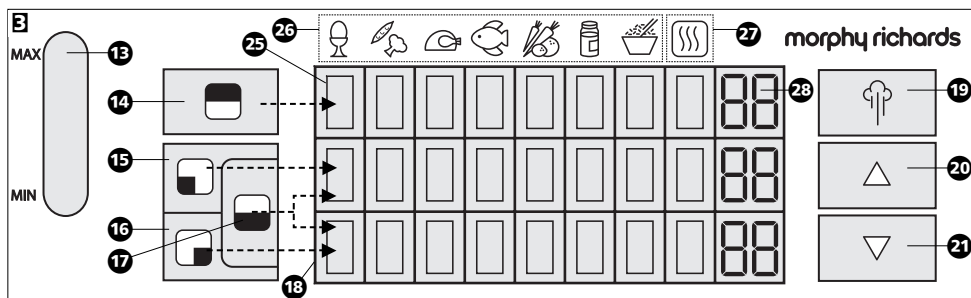
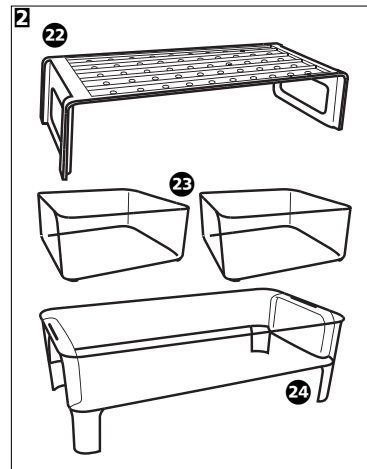
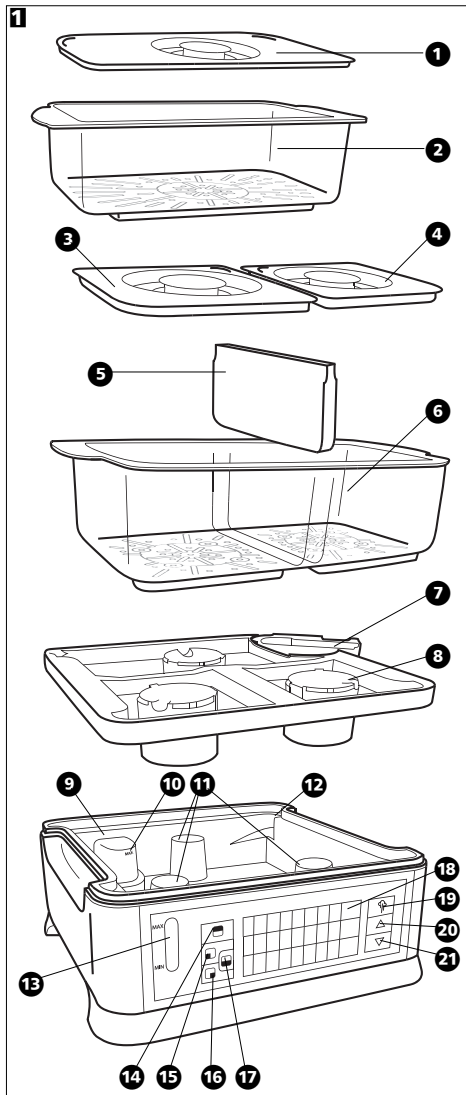
Пароварка

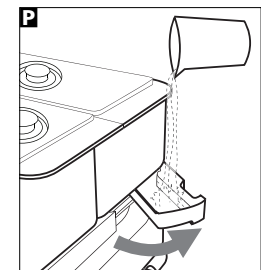
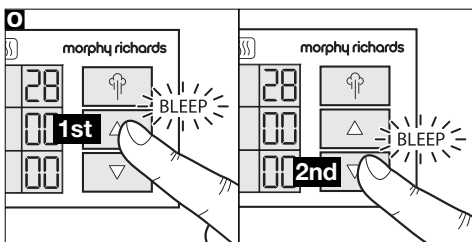
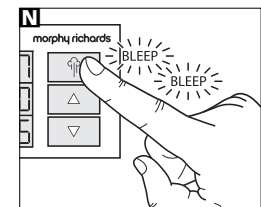
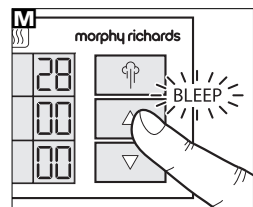
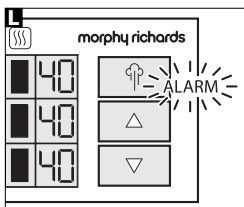
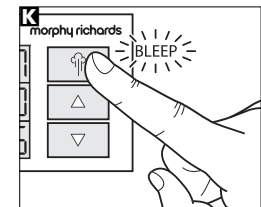
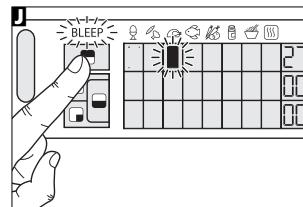
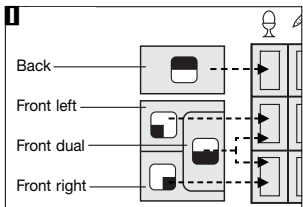
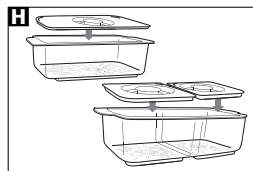
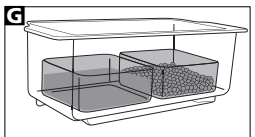
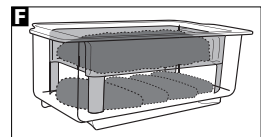
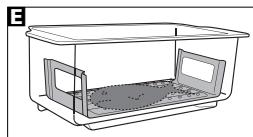
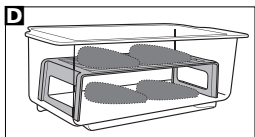
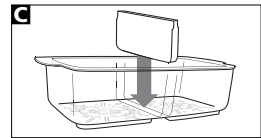
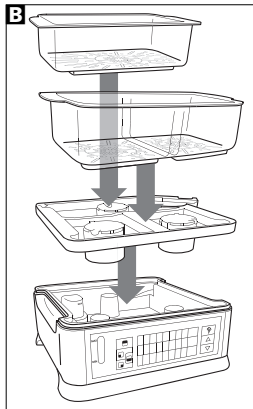
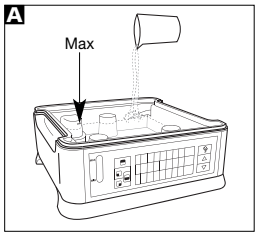
Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU



www.morphyrichards.com





- GB
- F
- D
- E
- NL
- P
- I
- DK
- S
- PL
- RU

GB

CONTENTS

EASY SET-UP GUIDE	5-6
FEATURES	7
BEFORE USE	7
USING	7
CONFIGURATIONS	7
DIGITAL INTERFACE	7
HINTS AND TIPS	9
COOKING GUIDE	10-13
RECIPES	14-17
CARE AND CLEANING	18
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	18
ELECTRICAL REQUIREMENTS	18
HELPLINE	19
GUARANTEE	19

Getting the best from your new appliance...

Intellisteam brings the whole meal together at precisely the same time to make steaming as easy as 1, 2, 3.

Easy set up guide

To get started quickly, see pages 3 and 4.

Recipes

For inspiration, see the weekly meal plan on page 14.



PREPARE



SET & RELAX



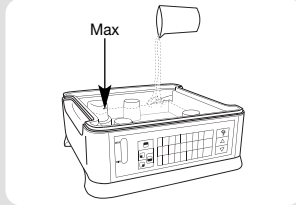
ENJOY

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.

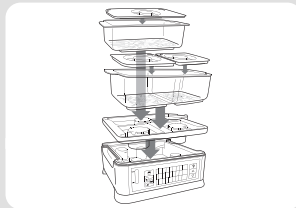
1



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

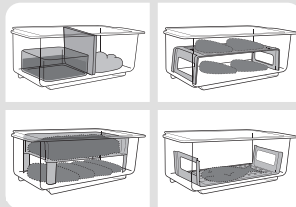
GB

2



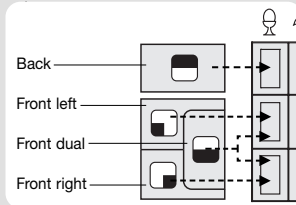
Assemble the appliance, fitting the drip tray and then the containers.

3



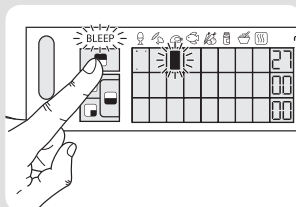
Place food directly into the containers before setting the timer. Use the divider wall for the front container if cooking two different types of food. Use the accessories if required, see suggestions.

4



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

5



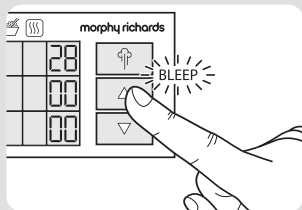
Press the heater button until the rectangle appears under the food type you are cooking. The pre-set cook time will appear in the timer column.

- 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

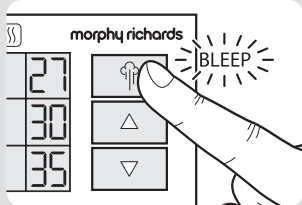


6



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.

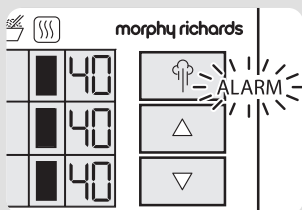
7



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

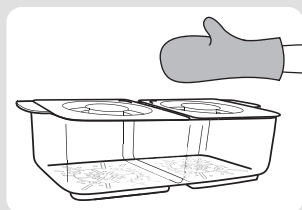
To save adjusted times for future use, hold the steam button down for two seconds, until a second bleep is heard.

8



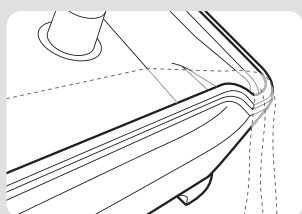
The container with the longest cook time will begin steaming first. The timer counts down so all food finishes together. After cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop the keep warm function, press the steam button.

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 E









- 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 bleep 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 **I**.
 - 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 bleep 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 **13**.
 - 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 **14**. 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 bleep will sound and the time will increase/decrease by one minute **15**.
- 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 bleep will sound, indicating steaming has begun, the second bleep indicates your time adjustments have been saved **14**.

- 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 bleep is heard. Repeat for the decrease steam time button **0**.
 - 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 bleep 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 **3** 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 re-start 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

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

GB

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

RECIPES

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

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 tsp 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Location

- Do not use outdoors or near water.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.
- 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 lead

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

Children

- Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.
- To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

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).

WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed, as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

WARNING: This appliance must be earthed. UK only

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted. Should the fuse in the 13amp plug require replacement, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

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
Replacement Parts
Ireland Helpline

0844 871 0951
0844 873 0717
1800 409 119

YOUR TWO 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 the guarantee period from the original purchase date, 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 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 (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 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 guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied.

EXCLUSIONS GUARANTEE

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 product.
- 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.
- 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.
 - This guarantee is valid in the UK and Ireland only.

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.

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.

F**SOMMAIRE**

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE	21-22
CARACTÉRISTIQUES	23
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	23
MODE D'EMPLOI	23
CONFIGURATIONS POSSIBLES	23
INTERFACE DIGITALE	23
CONSEILS ET ASTUCES	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	25
GUIDE DE CUISSON	26-29
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	30
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	30
SERVICE D'ASSISTANCE	30
RECETTES	31-34
GARANTIE	35

Pour utiliser au mieux votre nouveau cuiseur vapeur...

La cuisson vapeur, rien de plus simple avec Intellisteam qui vous permet de cuire tous les aliments en même temps.

Guide d'utilisation rapide

Pour commencer à utiliser rapidement votre cuiseur vapeur, reportez-vous aux pages 21 et 22.

Recettes

Pour plus d'inspiration, consultez la semaine de recettes en page 31.



PRÉPAREZ



PROGRAMMEZ ET DÉTENDEZ-VOUS



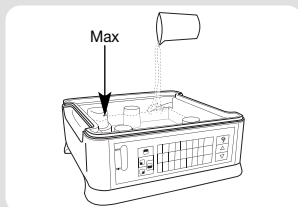
SAVOUREZ

intellisteam™

Guide d'utilisation rapide

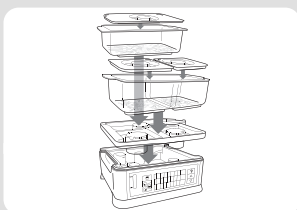
Reportez-vous également au manuel d'utilisation principal qui contient des consignes de sécurité importantes et des informations détaillées concernant l'utilisation d'Intellisteam.

1



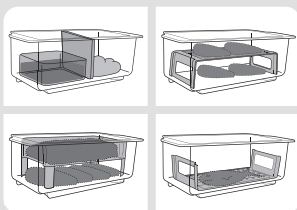
Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximum. Cela produira suffisamment de vapeur pour cuire pendant environ 60 minutes.

2



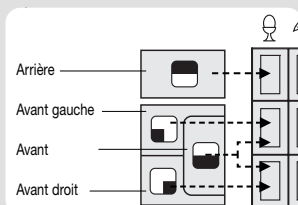
Assemblez l'appareil en mettant en place le plateau de récupération et les paniers.

3



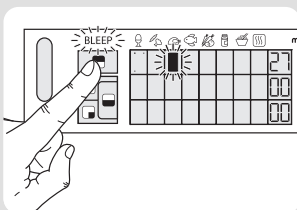
Mettez les aliments directement dans les paniers avant de régler le minuteur. Utilisez la paroi de séparation pour le panier avant si vous cuisinez deux types d'aliments différents. Utilisez les accessoires si nécessaire (voir les suggestions).

4



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

5



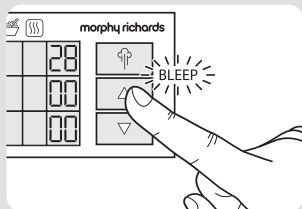
Appuyez sur le bouton de chauffage jusqu'à ce que le rectangle apparaisse sous le type d'aliment que vous cuisinez. Le temps de cuisson préprogrammé apparaîtra dans la colonne du minuteur.

	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

COUPEZ ET CONSERVEZ

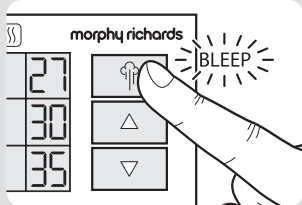


6



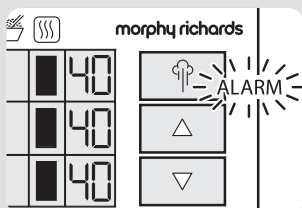
Le temps de cuisson préprogrammé est basé sur la cuisson de quatre portions (voir "Guide de cuisson" pour les réglages en fonction des portions et des types d'aliments spécifiques). Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les flèches Haut et Bas.

7



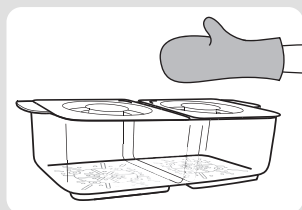
Pour démarrer la cuisson, appuyez une fois sur le bouton vapeur. Vous entendrez un bip. Pour enregistrer les temps de cuisson réglés en vue d'une utilisation ultérieure, maintenez le bouton vapeur enfoncé pendant deux secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un deuxième bip.

8



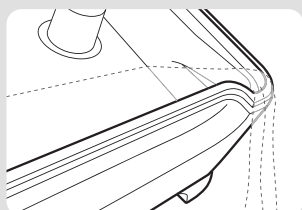
La cuisson vapeur du panier dont le temps de cuisson est le plus long commencera en premier. Le minuteur fait en sorte que tous les aliments finissent leur cuisson en même temps. Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentit et la fonction garde au chaud s'enclenche automatiquement pendant 40 minutes. 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 Couvercle arrière
- 2 Panier arrière
- 3 Couvercle avant gauche
- 4 Couvercle 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 23)
- 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 cuisinez 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 cuisinez 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.







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 **25**). 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 cliquetera pour indiquer votre dernier réglage **I**.
 - Si vous utilisez le panier arrière pour des aliments ayant des temps de cuisson différents, 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 **14**.
 - 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 **14**. 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 **25**

-  **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 **14**.
- 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 **14**.

- 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 **0**.
 - 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 commencera 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 **1** et remplissez à l'aide du compartiment d'ajout d'eau externe **7** **1**.

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 **1**.

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 devrez 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 (cruies)	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
Maïs (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



Œufs (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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Sécurité personnelle

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants thermiques ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des bols chauds, car de la vapeur brûlante s'en échappe.
- **DANGER : Pour vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure corporelle, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **DANGER : 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 de fixer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, ou 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 pourra en être éjectée et vous brûler.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Positionnement

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.
- Cet appareil doit être situé hors de portée des enfants.
- 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 qu'il fonctionne.

Cordon d'alimentation secteur

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil. Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.
- Les enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

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 tout en les inclinant pour les éloigner.
- N'utilisez aucune partie du cuiseur vapeur dans un micro-ondes ou sur une surface de cuisson ou chauffée.
- Ne mettez pas le cuiseur vapeur sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur 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.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de nettoyants alcalins pour le nettoyer. Utilisez plutôt un chiffon et un détergent doux.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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).

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

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.

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.

F

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**Ingédients :**

- 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**Ingédients :**

- 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 cuit dans du papier d'aluminium pour récupérer le jus de cuisson et prévenir les protéines de surface.

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

- 4 filets de filetan 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.

F

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.

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 le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 6), 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 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 6 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
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 les normes de qualité, agréé international. Au-dessus vos 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 propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard 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, prévient 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 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, pendant la garantie.
- 6 La garantie exclut les biens de consommation tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
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

D**INHALT**

KURZANLEITUNG	37-38
AUSSTATTUNG	39
VOR DER VERWENDUNG	39
VERWENDUNG	39
KONFIGURATIONEN	39
DIGITALANZEIGE	39
TIPPS UND EMPFEHLUNGEN	41
REINIGUNG UND PFLEGE	41
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	41
GARLEITFADEN	42-45
REZEPTE	46-49
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	50
SUPPORT	50
GARANTIE	50

Das neue Gerät optimal nutzen...

Mit Intellisteam sind alle Zutaten zu exakt derselben Zeit fertig zubereitet und das Gericht ist servierbereit. Das macht das Dampfgaren zu einem Kinderspiel.

Kurzanleitung

Eine Kurzanleitung finden Sie auf den Seiten 37 und 38.

Rezepte

Vorschläge finden Sie im Wochenmenüplan auf Seite 46.



1 ZUBEREITEN

2 EINSTELLEN UND
ENTSPANNT ZUSEHEN

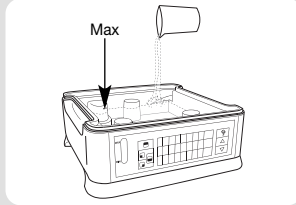
3 GENUSS PUR

inteli**steam**™

Kurzanleitung

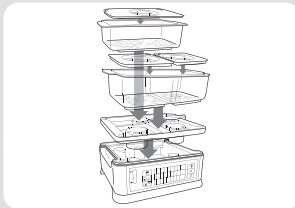
Ziehen Sie auch die umfangreiche Bedienungsanleitung mit wichtigen Sicherheitshinweisen und ausführlicheren Anweisungen für die Verwendung des Inteli**steam** zu Rate.

1



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

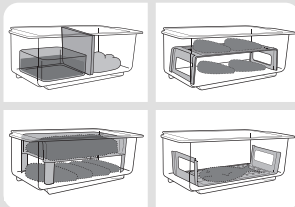
2



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

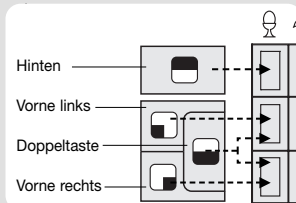
D

3



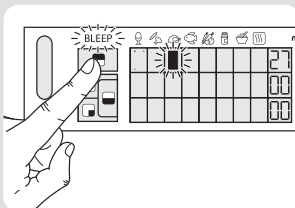
Die Zutaten geben Sie direkt in die Behälter, bevor Sie die Garzeit einstellen. Setzen Sie die Trennwand in den vorderen Behälter ein, wenn zwei unterschiedliche Zutaten gegart werden sollen. Machen Sie ggf. auch von den Zubehörteilen Gebrauch, dazu die Vorschläge beachten.

4



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

5



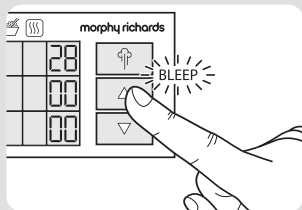
Drücken Sie die Heizelemente, bis unter der zuzubereitenden Zutat ein Rechteck erscheint. In der Garzeitspalte wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.

-  **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

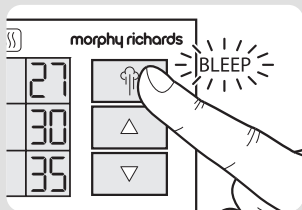


6



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.

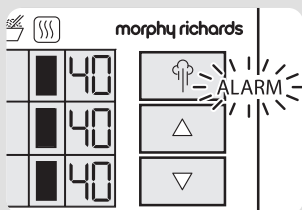
7



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

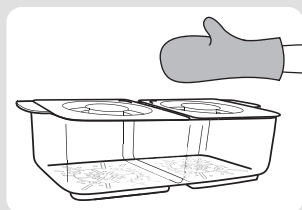
Um die eingestellten Garzeiten zur Wiederverwendung zu speichern, halten Sie den Dampfknopf zwei Sekunden lang gedrückt, bis ein zweiter Signalton zu hören ist.

8



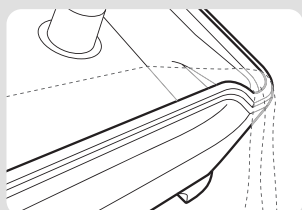
Der Garvorgang beginnt mit dem Behälter mit der längsten Garzeit. Die Garzeit wird bis auf Null rückwärts gezählt, damit alle Zutaten zur gleichen Zeit servierbereit sind. Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40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

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 39)
- 19 Dampfknopf
- 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.

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 E

- 13 Wasserstandsanzeige
- 14 Heiztaste hinten
- 15 Heiztaste vorne links
- 16 Heiztaste vorne rechts
- 17 Doppelheiztaste (für beide vorderen Behälter)
- 18 Displayfenster
- 19 Dampfknopf
- 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 Garzeitpalte wird die Garzeit zu jedem Zutatensymbol angegeben. Wiederholen Sie die obigen Schritte für jeden Behälter. Ihre letzte Garzeiteinstellung wird vom Rechteck blinkend angezeigt **I**.
 - 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 Dampfkopf **19**, um mit dem Garen zu beginnen. Ein Signalton ertönt und das Displayfenster sowie der Dampfkopf 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 Dampfkopf. 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 Heiztaste, 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 **1** und füllen mit einem geeigneten Becher kaltes Wasser nach **2**.

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 Dampfknopf. 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 Zutatenstücke 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 Spülmaschinengang 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden sowie vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- 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.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.





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

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 Zuckererbsen 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 getrocknete 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 Plastikschißel 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, Frühlingszwiebeln 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 Frühlingszwiebeln
- 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 Frühlingszwiebeln 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 Doppelheitzaste drücken.)
- 5** Nach dem Garen 5 Minuten ziehen lassen. Den Kuskus mit einer Gabel auflockern und mit Petersilie garnieren.

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 Löffel in eine große Plastikschüssel 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.

D

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 Würzelgemüse (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.

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 Vanille-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** 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 Reis-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.

D

Aufstellungsort

- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt 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 zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

Kinder

- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgaräts. Klären Sie Kinder immer über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- 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. Halten Sie den Deckel dabei aber in die andere Richtung gekippt.
- Verwenden Sie keine Teile des Dampfgarers in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht in der Nähe eines oder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner(s) oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in feuchter und korrosionsfördernder 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.
- Zur Vermeidung von Geräteschäden keine säurehaltigen Reinigungsmittel, sondern nur ein weiches Tuch und einen milden Haushaltsreiniger zum Reinigen verwenden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung

übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit frei liegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Stromführende Steckdose angeschlossen wird. WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

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).

ZWEI JAHRE GARANTIE



Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 14 Cent pro Minute) aus dem deutschen Festnetz. Mobilefunkpreise können abweichen.

Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit 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 Garantie 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 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
 - 6 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie 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 Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

D

GARANTIEKARTE

Kaufdatum

Typen-Nr.

Händlerstempel und Unterschrift

Name und Anschrift des Käufers

Fehler / Mangel

Kundendienst Deutschland:

Service-Telefon: 0049 (0)1805/398346 (14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Mobilfunkpreise können abweichen

Service-Portal: www.ewt-eio.de

Service-eMail: service@glendimplex.de

E**ÍNDICE**

GUÍA DE CONFIGURACIÓN SENCILLA	53-54
CARACTERÍSTICAS	55
ANTES DE UTILIZARLO	55
UTILIZACIÓN	55
CONFIGURACIONES	55
INTERFAZ DIGITAL	55
CONSEJOS Y RECOMENDACIONES	57
CUIDADO Y LIMPIEZA	57
GUÍA DE COCCIÓN	58-61
RECETAS	62-65
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	66
REQUISITOS ELÉCTRICOS	66
SERVICIO TELEFÓNICO DE ASISTENCIA	66
GARANTÍA	67

Cómo sacar el mayor partido a su nuevo aparato...

Intellisteam hace que la cocción de todos los alimentos finalice simultáneamente para que la cocción por vapor sea un juego de niños.

Guía de configuración sencilla

Para empezar a utilizar el dispositivo rápidamente, consulte las páginas 53 y 54.

Recetas

Si necesita ideas, consulte el plan de comidas semanal de la página 62.



PREPARACIÓN



CONFIGURE Y RELÁJESE



DISFRUTE

inteli**steam**™

Guía de configuración sencilla

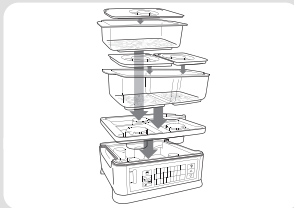
Consulte también el libro de instrucciones principal, que contiene información de seguridad importante y detalles sobre cómo utilizar el Inteli**steam**.

1



Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo. De este modo se generará vapor suficiente como para cocinar durante un tiempo aproximado a los 60 minutos.

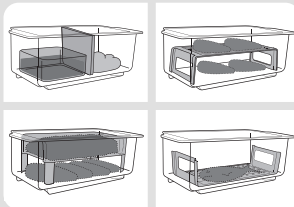
2



Monte el dispositivo, colocando la bandeja de goteo y, a continuación, los contenedores.

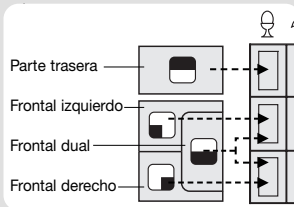
E

3



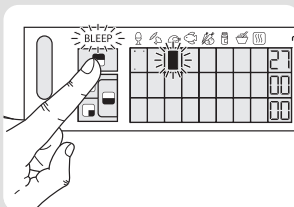
Coloque los alimentos directamente en los contenedores antes de ajustar el temporizador. Utilice el divisor del contenedor frontal si está cocinando dos tipos de alimento diferentes. Si es necesario, utilice los accesorios. Consulte las sugerencias.

4



Enchúfelo a una toma eléctrica. Ajuste el tiempo de cada contenedor, utilizando los botones de calentamiento correspondientes.

5



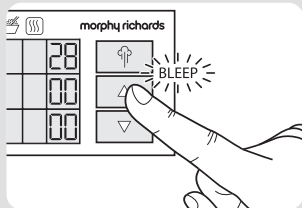
Pulse el botón de calentamiento hasta que aparezca el rectángulo bajo el tipo de alimento que está cocinando. Aparecerá el tiempo de cocción prefijado en la columna del temporizador.

- Huevos pasados por agua, 16 minutos
- Verduras con hojas o vainas, 15 minutos
- Pollo, 27 minutos
- Pescado, 20 minutos
- Verduras de raíz, 35 minutos
- Salsa, 30 minutos
- Arroz, 42 minutos

CORTARY CONSERVAR

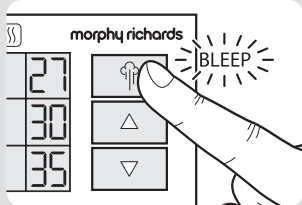


6



El tiempo de cocción prefijado está basado en la cocción de cuatro porciones (consulte la "Guía de cocción" para conocer los ajustes de tipo de alimento y porción concretos). Para ajustar el tiempo, pulse las flechas arriba y abajo.

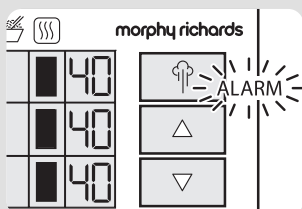
7



Para iniciar el proceso de cocción, pulse una vez el botón de vapor. Sonará un pitido.

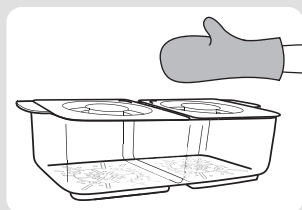
Para guardar los tiempos ajustados para uso futuro, mantenga pulsado el botón de vapor durante dos segundos, hasta que se escuche un segundo pitido.

8



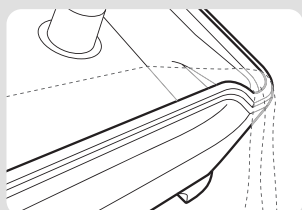
El contenedor con el tiempo de cocción más largo comenzará la vaporización primero. El temporizador realizará una cuenta regresiva para que la cocción de todos los alimentos finalice simultáneamente. Una vez finalizado el proceso de cocción, sonará el proceso de alarma, y la función de mantenimiento en caliente comenzará a funcionar automáticamente durante 40 minutos. Para detener la función de mantenimiento en caliente, pulse el botón de vapor.

9



ADVERTENCIA: Utilice guantes para horno para extraer las tapaderas y los contenedores, asegurándose de que las tapaderas están inclinadas para dirigir el vapor hacia una dirección que no sea en la que usted se encuentra. No retire la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado completamente.

10



Vierta el exceso de agua de la unidad base principal, utilizando la tapa de vertido de la parte trasera.

Los contenedores, las tapas, los accesorios y la bandeja de goteo pueden lavarse en el lavavajillas.

Características 1

- 1 Tapa trasera
- 2 Contenedor trasero
- 3 Tapa delantera izquierda
- 4 Tapa delantera derecha
- 5 Divisor extraíble del contenedor frontal
- 6 Contenedor frontal
- 7 Orificio superior de agua
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Unidad base principal/depósito de agua
- 10 Indicador de nivel de agua máximo
- 11 Calentadores
- 12 Tapa de vertido
- 13 Indicador de nivel de agua
- 14 Botón de calentador trasero
- 15 Botón de calentador izquierdo delantero
- 16 Botón de calentador derecho delantero
- 17 Botón de calentador dual delantero
- 18 Pantalla de visualización
(consulte la página 55)
- 19 Botón de vapor
- 20 Botón de aumento de tiempo de vapor
- 21 Botón de tiempo de reducción de vapor

Accesorios 2

- 22 Bandeja para alimentos
- 23 2 x bandejas para salsa
- 24 Bandeja para arroz

ANTES DE USAR

Antes de utilizar su Intellisteam por primera vez, lave todas las piezas excepto la unidad base principal 9.

UTILIZACIÓN

Llenado del depósito de agua A

- Llene el depósito de agua 9 con agua fría hasta el nivel máximo indicado 10. De este modo se generará vapor suficiente como para cocinar durante un tiempo aproximado a los 60 minutos.
- El sistema está diseñado únicamente para agua fría. No añada ningún otro tipo de líquido ni añada nada al agua.

Colocación de la bandeja de goteo y los contenedores B

- 1 Coloque la bandeja de goteo 8 en la base principal, alineando las aberturas para la ventilación de vapor con los calentadores 11.
- 2 Coloque los contenedores delantero 6 y trasero 2 en la bandeja de goteo, alineándolos por encima de las aberturas para la ventilación del vapor de la bandeja de goteo.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS PARA ORGANIZAR LOS ALIMENTOS ANTES DEL PROCESO DE COCCIÓN

- Coloque los alimentos directamente en los contenedores, o utilice los accesorios según sea necesario. Los accesorios son muy versátiles y pueden utilizarse de diversas formas (consulte C, D, E, F, G).

Divisor extraíble del contenedor delantero

- Utilice el divisor 5 si está cocinando alimentos con tiempos de cocción diferentes. O, si lo desea, utilice el contenedor delantero como contenedor grande C.

Bandeja para alimentos

- Utilizar en el contenedor delantero o trasero.
- Utilice la bandeja 22 en posición elevada para colocar alimentos encima y debajo de ella D.
- o, si lo desea, coloque la bandeja en posición invertida para colocar los alimentos en ella, utilizando las patas como asas para extraerla fácilmente E.

Bandeja para arroz

- Utilizar en el contenedor delantero o trasero.
- Utilizar para cocer arroz o pasta. El resto de alimentos deberá colocarse en el espacio que hay debajo de la arrocera F.

Bandejas para salsa

- Utilizar en el contenedor delantero o trasero.
- Utilizar para cocinar salsa, guisantes o pequeñas porciones de arroz G.
- IMPORTANTE: Si cuece carne, pescado o pollo junto con verduras, coloque siempre la carne, el pescado o el pollo separados para que los jugos de la carne cruda o cocida parcialmente no puedan gotear sobre otros alimentos.
- Una vez colocados los alimentos, coloque todas las tapas 1 3 4 de nuevo en los contenedores H.

Funciones de la pantalla de visualización E

- 13 Indicador de nivel de agua
- 14 Botón de calentador trasero
- 15 Botón de calentador izquierdo delantero
- 16 Botón de calentador derecho delantero
- 17 Botón de calentador dual delantero
- 18 Pantalla de visualización
- 19 Botón de vapor
- 20 Botón de aumento de tiempo de vapor
- 21 Botón de tiempo de reducción de vapor
- 25 Iconos de rectángulo digitales
- 26 Símbolos de alimento
- 27 Símbolo de mantenimiento en caliente
- 28 Columna de temporizador (minutos)

Ajuste del temporizador utilizando tiempos de cocción prefijados

- 1 Enchufe el robot a una toma eléctrica.
- 2 Ajuste el tiempo de cada contenedor, utilizando los botones de calentamiento correspondientes. Si está utilizando el contenedor delantero con el divisor, utilice los botones de calentador izquierdo y derecho independientes.
Si lo está utilizando como un contenedor grande, utilice el botón de calentador dual **I**.
- 3 Pulse el botón del calentador para mover el rectángulo **25** hasta que aparezca bajo el símbolo de alimento que desee (consulte la guía de símbolos de alimentos **25**). Sonará un pitido cada vez que se pulse el botón del calentador. En la columna del temporizador aparecerá el tiempo de cocción de cada símbolo de alimento. Repita este proceso con cada contenedor, el rectángulo parpadeará para indicar el último ajuste realizado **I**.
 - Si está utilizando el contenedor trasero para alimentos con tiempos de cocción diferentes, ajuste el temporizador en el tiempo de cocción de mayor duración. O, si lo desea, detenga el dispositivo durante la cocción y añada los alimentos que tienen menor tiempo de cocción.
- 4 Pulse el botón de vapor **19** una vez para empezar a cocinar. Sonará un pitido. La pantalla de visualización y el botón de vapor se iluminarán hasta que finalice el proceso de cocción y mantenimiento en caliente. El temporizador realizará una cuenta atrás desde el tiempo de cocción de mayor duración, para que la cocción de todos los alimentos finalicen correctamente **K**.
 - Una vez finalizado el proceso de cocción, sonará el proceso de alarma, y la función de mantenimiento en caliente comenzará a funcionar automáticamente durante 40 minutos. Para detener el proceso de cocción, pulse una vez el botón de vapor. Una vez transcurridos 40 minutos, la función de mantenimiento en caliente se apagará automáticamente **L**. Compruebe que siempre haya agua en el depósito de agua al utilizar la función de mantenimiento en caliente.

Guía de símbolos de alimento **25**



Huevos pasados por agua,
tiempo prefijado: 16 minutos



Verduras con hojas y vainas,
tiempo prefijado: 15 minutos



Pollo,
tiempo prefijado: 27 minutos



Pescado,
tiempo prefijado: 20 minutos



Verduras de raíz,
tiempo prefijado: 35 minutos



Salsa,
tiempo prefijado: 30 minutos



Arroz,
tiempo prefijado: 42 minutos



Mantenimiento en caliente **27,**
tiempo prefijado: 40 minutos

Los tiempos prefijados son una mera guía y están basados en aproximadamente 4 porciones. Consulte la guía de cocción para saber los ajustes de tipo de alimento específico y porción.

Ajuste del temporizador

El temporizador puede ajustarse para tamaños de porción y tipos de alimentos concretos (consulte la guía de cocción), o puede adaptarlo a sus preferencias personales.

- 1 Pulse el botón de calentamiento hasta que aparezca el rectángulo bajo el símbolo del alimento que desea ajustar.
- 2 Pulse el botón de flecha arriba para aumentar el tiempo de cocción, o la flecha abajo para reducir el tiempo de cocción. Cada vez que pulsa el botón de flecha, sonará un pitido y el tiempo aumentará o disminuirá en un minuto **M**.
- 3 Repita el proceso de cada contenedor según sea necesario.

Cómo guardar ajustes de tiempo

Para guardar los ajustes de tiempo personales para uso futuro, mantenga pulsado el botón de vapor durante dos segundos. Se escuchará un pitido, para indicar que el proceso de cocción por vapor ha comenzado. El segundo pitido indicará que se han guardado los ajustes de tiempo **N**.

- Si no desea guardar la configuración de tiempo personal para uso futuro, pulse el botón de vapor una vez para iniciar el proceso de cocción.

Vuelta a los tiempos prefijados

- 1 Enchufe el robot a una toma eléctrica.
- 2 Antes de pulsar cualquier otro botón, mantenga pulsado durante dos segundos el botón de tiempo de aumento de vapor hasta que se escuche un pitido. Repita el proceso para el botón de reducción de tiempo de vapor **O**.
 - Intellisteam quedará configurado en los tiempos prefijados originales.

Para cocinar arroz

- 1 Añada arroz a la bandeja para arroz. Para cada 75 g de arroz, añada 122 ml de agua fría y remueva.
- 2 Ajuste el tiempo utilizando el tiempo prefijado para el arroz o realice el ajuste si es necesario.

Para detener la vaporización durante la cocción

- Para detener el proceso de vaporización, pulse una vez el botón de vapor. La alarma sonará y tanto la pantalla de visualización iluminada como el botón de vapor se atenuarán.
- Para reanudar la cocción por vapor, pulse una vez el botón de vapor. Sonará un pitido y la cocción comenzará desde el punto en el que se detuvo.

Función de mantenimiento en caliente

Una vez finalizado el proceso de cocción, sonará el proceso de alarma, y la función de mantenimiento en caliente comenzará a funcionar automáticamente durante 40 minutos. Para detener el proceso de cocción, pulse una vez el botón de vapor. Una vez transcurridos 40 minutos,

la función de mantenimiento en caliente se apagará automáticamente.
Compruebe que siempre haya agua en el depósito de agua al utilizar la función de mantenimiento en caliente. Para comprobar le nivel de agua, utilice el indicador de agua externo **13** y rellene utilizando la entrada superior de agua externa **7** **12**.

Entrada de agua externa superior durante la cocción

- Si se cuece durante un periodo de tiempo largo, puede que sea necesario añadir agua extra. El nivel de agua puede comprobarse utilizando el indicador externo de agua.
- Para rellenar, despliegue la entrada superior de agua externa **7** y vierta lentamente a través de ella agua fría utilizando una jarra adecuada **12**.

Alarma de hervidor seco

- Si el agua del depósito de agua alcance niveles no seguros, sonará una alarma, la pantalla digital parpadeará y el proceso de cocción se detendrá automáticamente.
Añada inmediatamente más agua fría vertiéndola lentamente a través de la entrada superior de agua externa.
Para reiniciar el proceso de cocción, pulse una vez el botón de vapor. La cocción se reanudará desde el punto en el que se detuvo.

Extracción de los alimentos del cocedor

- **PRECAUCIÓN: Utilice guantes para horno para extraer las tapaderas y los contenedores, asegurándose de que las tapaderas están inclinadas para dirigir el vapor hacia una dirección que no sea en la que usted se encuentra. No retire la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado completamente.**

CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

- Para un mejor resultado, asegúrese de que las piezas de alimento sean de tamaño similar. Si las piezas son de diferente tamaño y es necesario colocarlas unas encima de otras, coloque las más pequeñas encima.
- No amontone la comida en los contenedores ni en el recipiente de arroz. Disponga el alimento con espacios entre las piezas para permitir un máximo flujo de vapor.
- No cocine nunca carne, pollo o mariscos congelados. Descongélalos antes por completo.
- La carne, el pollo y los mariscos pueden envolverse y cocinarse en papel de aluminio para conservar sus jugos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Deje que el cocedor se enfríe antes de limpiarlo. Desenchufe el cable de alimentación.

- Quite los contenedores y las tapas.
- Quite con precaución la bandeja de goteo y vierta los jugos en un bol o en un fregadero.
- Si quedan restos de agua en la unidad base principal, viértala en un bol o fregadero utilizando

la tapa de vertido de la parte trasera.

Contenedores, bandeja de goteo y accesorios

Los contenedores, las tapas, los accesorios y la bandeja de goteo pueden lavarse en el lavavajillas. Un uso prolongado en el lavavajillas podría decolorar estas piezas. De forma alternativa, lávelos en agua caliente con jabón, aclárelos y séquelos completamente.

Unidad base principal

La unidad base puede limpiarse con un paño limpio y húmedo. Séquela con un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar las piezas del Intellisteam.

PRECAUCIÓN: No sumerja la base del cocedor, el cable ni el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

DESCALCIFICADO

Ocasionalmente, puede que tenga que retirar los depósitos minerales (conocidos como incrustaciones) del sistema de cocción. Esto es normal y dependerá del grado de dureza del agua de su zona. Si percibe un descenso en la producción de vapor o una ampliación de los tiempos de cocción, debería descalcificar el sistema de cocción utilizando una solución de descalcificado suave.

E





GUÍA DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción son aproximados, y podrían variar en función del tamaño del alimento, el espacio entre alimentos y la cantidad. Los tamaños de porción por persona se indican con fines meramente ilustrativos.







Carne/Pollo (tiempo prefijado: 27 mins)

La proteína de la carne y el pollo podría dejar residuos blancos en la carne y en el pollo cuando se cocina.





Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 
Pechuga de pollo (sin hueso)	18 mins x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Pechuga de pato (sin hueso)	18 mins x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Muslos de pollo	20 mins	20 mins	30 mins	30 mins
Escalope de pavo	11 mins x1 (100g)	15 mins x2 (200g)	20-25 mins x3 (300g)	20-25 mins x4 (400g)
Filete de cerdo	20 mins 80g	20 mins 160g	25 mins 250g	30 mins 400g
Chuletas de cordero	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	23 mins x3 (300g)	23-27 mins x4 (400g)
Pata de cordero	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Chuletas de caleta de cordero	20 mins x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Salchichas	15 mins x3 (170g)	15 mins x6 (340g)	17 mins x9 (500g)	22-30 mins x12 (680g)



Pescado/Marisco (tiempo prefijado: 20 minutos)

Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 
Filete grueso de pescado	15 mins 125g	15 mins 250g	20 mins 375g	20 mins 500g
Filete delgado de pescado	13 mins 100g	13 mins 200g	15 mins 300g	16 mins 400g
Pescado entero	23 minutos para 1 pescado entero (220 g)			
Mejillones	10 mins 200g	10-12 mins 400g	12-13 mins 600g	15-17 mins 800g
Langostinos (crudos)	10 mins 100g	13 mins 200g	15 mins 300g	15-17 mins 400g
Escalopes	10 mins x3 (70g)	10 mins x6 (150g)	12 mins x9 (230g)	13 mins x12 (300g)


Verduras con hojas y vainas (tiempo prefijado: 15 minutos)

Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 
Espárrago	15 mins 60g	12-15 mins 120g	15 mins 180g	15-17 mins 240g
Habas	15 mins 50g	15 mins 100g	20 mins 150g	20 mins 200g
Brócoli	20 mins 60g	20 mins 120g	22-25 mins 180g	25-27 mins 240g
Repollo	15 mins 50g	15 mins 100g	15-20 mins 150g	20 mins 200g
Cogollos de coliflor	30 mins 100g	30 mins 200g	30 mins 300g	30 mins 400g
Calabacín	15 mins 60g	15 mins 120g	15 mins 180g	15 mins 240g
Judías verdes	20 mins 50g	20 mins 100g	20-23 mins 150g	25 mins 200g
Puerros	15 mins 70g	15 mins 140g	15 mins 210g	15-17 mins 280g
Tirabeques	12-15 mins 50g	12-15 mins 100g	15 mins 150g	15 mins 200g
Champiñones	13-15 mins 50g	13-15 mins 100g	13-15 mins 150g	15 mins 200g
Guisantes (frescos)	10 mins 60g	10 mins 120g	10 mins 180g	10-12 mins 240g
Guisantes (congelado)	10 mins 60g	10 mins 120g	10 mins 180g	10-12 mins 240g
Pimientos	15 mins 80g	15 mins 160g	15 mins 240g	15-17 mins 320g
Espinacas	15 mins 60g	15 mins 120g	15 mins 180g	15 mins 240g
Coles	20 mins 100g	20 mins 200g	25 mins 300g	25-30 mins 400g
Maíz dulce (en lata)	12-13 mins 80g	15 mins 160g	17 mins 240g	18-20 mins 320g
Maíz dulce (congelado)	15 mins 80g	15 mins 160g	17 mins 240g	18-20 mins 320g
Tomates	10 mins 120g	10-15 mins 240g	15 mins 360g	15 mins 400g

E



Verduras de raíz (tiempo prefijado: 35 minutos)

Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones
Calabaza cidra	15 mins 100g	15 mins 200g / 7oz	20 mins 300g	20-25 mins 400g
Zanahorias	30 mins 100g	30 mins 200g / 7oz	30 mins 300g	30 mins 400g
Nabo	20 mins 100g	20 mins 200g / 7oz	20 mins 300g	20 mins 400g
Patatas nuevas	28 mins 180g	30 mins 350g / 12oz	32 mins 530g	35 mins 760g
Patatas viejas	30 mins 180g	30 mins 350g / 12oz	32 mins 530g	33-35 mins 760g
Cebollas (pequeñas y enteras)	20 mins x2	20 mins x4	20 mins x6	20 mins x8
Colinabo	30 mins 100g	30-32 mins 200g	35 mins 300g	35-40 mins 400g
Maíz dulce (mazorca entera)	30 minutos para 1 mazorca entera (250 g)		30 minutos para 2 mazorcas entera (500 g)	







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





Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 	Demasiado grande para colocarlo en la arrocera
Arroz de fácil cocción	30 mins 75g	30 mins 150g	35 mins 225g	42 mins 300g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Arroz de grano largo blanco	30 mins 75g	30 mins 150g	40 mins 225g	40 mins 300g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Arroz basmati blanco	30 mins 75g	30 mins 150g	35 mins 225g	45 mins 300g	Añadir 112 ml de agua fría por cada porción de arroz de 75 g y remover.
Bulgar	20 mins 75g	27 mins 150g	30 mins 225g	30 mins 300g	Añadir 100 ml de agua por porción
Cuscús	15 mins 75g	17 mins 150g	20 mins 225g	25 mins 300g	Añadir 65 ml de agua por porción
Noodles listos para cocinar en el wok	10 mins 1 pack (125g)	10 mins 2 packs (250g)	10-15 mins 3 packs (375g)	10-15 mins 4 packs (500g)	Añadir 1 cucharada de agua fría por porción y remover
Noodles de huevo	20 mins 1 lámina (60g)	20 mins 2 láminas (120g)	27 mins 3 láminas (180g)	27 mins 4 láminas (240g)	Asegúrese de que el agua cubre los noodles
Pasta	30 mins 75g	35 mins 150g	Too large to fit in the rice container	Too large to fit in the rice container	Asegúrese de que el agua cubre los noodles



Huevos (tiempo prefijado: 16 minutos)

Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 
Pasado por agua	11 mins x1	12 mins x2	14 mins x3	16 mins x4
Duro	18 mins x1	20 mins x2	22 mins x3	23-24 mins x4

Fruta

Tipo de alimento	1 porción 	2 porciones 	3 porciones 	4 porciones 
Peras	20 mins x1	20-25 mins x2	25 mins x3	22-30 mins x4
Bananas (con piel)	15 mins x1	20 mins x2	25 mins x3	30 mins x4
Manzanas	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4

E

RECETAS

Disfrute de nuestro delicioso plan de recetas semanal. Visite nuestro sitio web para conseguir recetas y más información sobre Intellisteam.

LUNES

Noodles de sésamo con salmón y verduras cocidas con salsa de leche de coco y chili dulce

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Raciones: 4

Ingredientes:

- 4 filetes de salmón de 125 g
- 4 cucharadas de aceite de sésamo tostado
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 2 paquetes de 150 g de noodles de tamaño mediano o grueso listos para cocinar en wok
- 4 cucharadas de caldo de verduras caliente

Verduras:

- 150 g de guisantes dulces, partidos por la mitad
- 6 cebollinos, cortados a tiras finas
- 1 zanahoria, cortada a tiras finas

Salsa:

- 300 ml (1/2 pintas) de leche de coco
- 2 cucharadas de salsa de chili dulce
- 1 cucharada de raíz de jengibre fresca rallada
- 1 cucharada de cilantro fresco cortado

Elaboración:

- 1 Aplique el aceite de sésamo a los filetes de salmón y, a continuación, rocíelos con semillas de sésamo. Colóquelos en el contenedor trasero. Vacíe dos paquetes de noodles en la bandeja para arroz y colóquelos encima del salmón. Añada el caldo de verduras a los noodles.
- 2 Coloque el divisor en el contenedor delantero. Mezcle las verduras y colóquelas en el compartimiento.
- 3 Vierta leche de coco en la bandeja de salsa y remueva la salsa de chili dulce, el jengibre y el cilantro. Coloque la bandeja en el compartimiento restante.
- 4 Ajuste el tiempo para el salmón y los noodles utilizando el preajuste de pescado (20 minutos). Ajuste el tiempo de la salsa utilizando el preajuste de salsa (30 minutos) y, a continuación, ajuste a 18 minutos. Ajuste el tiempo para las verduras utilizando el preajuste de verduras con hojas y vainas (15 minutos).

Sugerencia de preparación:

- Remueva los noodles antes de servirlos.
- Si prefiere que las verduras estén más crujientes, ajuste el tiempo prefijado.
- El pescado podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

MARTES

Pollo glaseado con arce con mazorcas de maíz y calabaza de cidra picada

Tiempo de preparación: 15 minutos, más el marinado

Tiempo de cocción: 35 minutos

Raciones: 4

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo deshuesadas sin piel
- Ralladuras y zumo de una naranja pequeña
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 1/4 cucharadas de escamas de chile seco
- Sal y pimienta negra molida

Arroz:

- 250 g de arroz blanco salvaje
- 1 cucharada de caldo de verduras en polvo

Verduras:

- 2 mazorcas de maíz cortadas por la mitad
- 1 calabaza de cidra de tamaño mediano, pelada, sin semillas y cortada a trozos
- 15 g (1/2 oz) de mantequilla
- 2 cucharadas de romero fresco bien picado

Elaboración:

- 1 Coloque las pechugas de pollo en un bol que no sea metálico y añada las ralladuras de naranja, el zumo de naranja, el sirope de arce y las escamas de chili. Sazone con un poco de sal y bastante pimienta negra. Cubra y enfríe durante 30 minutos como mínimo.
- 2 Coloque las pechugas de pollo en el contenedor trasero. Coloque el arroz y el caldo de verduras en polvo en la bandeja para arroz. Coloque la bandeja para arroz sobre el pollo y añada 250 ml (9fl oz) de agua fría al arroz, removiendo para conseguir que se mezcle.
- 3 Coloque el divisor en el contenedor delantero. Coloque cuatro piezas de mazorcas en un compartimiento y la calabaza de cidra en el compartimiento restante.
- 4 Ajuste el tiempo del pollo y el arroz utilizando el preajuste de pollo (27 minutos). A continuación, ajuste a 35 minutos. Ajuste tiempo para la mazorca de maíz utilizando el preajuste de verduras con raíz (35 minutos) y, a continuación, ajuste a 30 minutos. Ajuste el tiempo de la calabaza de cidra utilizando el preajuste de verdura de raíz (35 minutos) y, a continuación, ajuste a 25 minutos.
- 5 Cuando esté cocinado, añada mantequilla y romero a la calabaza de cidra y preñe ligeramente con un tenedor.

Sugerencia de preparación:

- El pollo podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

MIÉRCOLES**Pimientos rojos dulces con puerros y queso feta con cebollinos y cuscús de piñones****Tiempo de preparación:** 25 minutos**Tiempo de cocción:** 25 minutos**Raciones:** 4**Ingredientes:**

- 4 pimientos rojos dulces (largos) sin rabo
- 1 puerro pequeño cortado fino
- 1 cucharada de perejil fresco cortado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 25 g (1oz) de queso parmesano bien cortado
- 25 g (1oz) de trozos de pan del día
- 100 g (4oz) de queso feta, bien cortado
- Sal y pimienta negra molida

Cuscús:

- 200 g (7oz) de cuscús
- 2 cucharada de caldo de verduras en polvo
- 4 cebollinos, bien cortados
- 25 g (1oz) de piñones

Guarnición:

- Ramilletes de perejil

Elaboración:

- 1** Corte los pimientos a lo largo, teniendo la precaución de no cortarlos por la mitad. Extraiga la parte interior y las semillas. Mezcle el puerro, el perejil y el aceite de oliva. A continuación, añada el queso parmesano y los trozos de pan. Mezcle el queso feta cortado y, a continuación sazone con un poco de sal y abundante pimienta negra. Rellene los pimientos con la mezcla.
- 2** Quite el divisor del contenedor delantero y coloque los pimientos en su interior.
- 3** Coloque la bandeja para arroz en el contenedor trasero. Añada cuscús y 265 ml de agua fría. Remueva el caldo en polvo, los cebollinos y los piñones.
- 4** Ajuste el tiempo del cuscús utilizando el preajuste de arroz (42 minutos) y, a continuación, ajuste a 25 minutos. Ajuste el tiempo de los pimientos (utilizando el botón de calentamiento dual delantero) utilizando el preajuste de verdura de hoja y vaina (15 minutos) y, a continuación, ajuste a 20 minutos.
- 5** Cuando haya finalizado la cocción, deje que se asiente durante 5 minutos. Ahueque el cuscús con un tenedor. Añada ramilletes de perejil como guarnición.

JUEVES**Pollo tikka masala con arroz aromatizado con cardamomo****Tiempo de preparación:** 10 minutos,
más el marinado**Tiempo de cocción:** 42 minutos**Raciones:** 4**Ingredientes:**

- 4 cucharadas de yogur natural desnatado
- 2 cucharadas de curry tikka masala de pollo
- 2 cucharadas de cilantro fresco cortado
- 4 pechugas de pollo deshuesada sin piel cortada a trozos
- Sal y pimienta negra molida

Arroz:

- 300 g (11oz) de arroz basmati
- 2 cucharadas de caldo de verduras en polvo
- 2 tiras de limón rayadas
- 6 vainas de cardamomo verde, ligeramente machacadas

Guarnición:

- Trozos de lima y ramilletes de cilantro

Elaboración:

- 1** Vierta el yogurt, la pasta de curry y el cilantro en un bol grande no metálico. Mezclar bien, añadir los trozos de pollo y remover para cubrirlo. Sazone con un poco de sal y pimienta, a continuación cubrir y refrigerar durante 30 minutos como mínimo.
- 2** Coloque la bandeja para arroz en el contenedor trasero. Añada arroz y 450 ml (16 fl oz) de agua fría. Remueva en condimento en polvo. Coloque las ralladuras de tiras de limón encima y rocíe las vainas de cardamomo.
- 3** Quite el divisor del contenedor delantero. Coloque el pollo con el marinado en el contenedor y asegúrese de que la mezcla se extiende bien.
- 4** Ajuste el tiempo para el arroz utilizando el preajuste de arroz (42 minutos). Ajuste el tiempo para el pollo (utilizando el botón de calentador dual delantero) utilizando el preajuste de pollo (27 minutos).
- 5** Sirva la guarnición con trozos de lima y ramilletes de cilantro.

Sugerencia de preparación:

- El pollo podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

E

VIERNES***Fletán al vapor con aderezo de limón y tomillo.*****Tiempo de preparación:** 15 minutos**Tiempo de cocción:** 35 minutos**Raciones:** 4**Ingredientes:**

- 4 filetes de fletán de 125 g (5 oz), sin piel (o utilice bacalao del Pacífico)
- 15 g (1/2oz) de mantequilla
- 4 ramilletes de tomillo pequeños
- Sal y pimienta negra molida

Verduras:

- 750 g (1 lb 11 oz) de patatas nuevas pequeñas
- 2 puerros, cortados en tiras delgadas
- 1 zanahoria grande, cortada a tiras finas
- 150 g (6 oz) de guisantes verdes pequeños, cortados por la mitad

Salsa:

- 50 g (2 oz) de mantequilla
- Ralladuras y zumo de un limón
- 1 cucharada de hojas de tomillo frescas

Elaboración:

- 1 Colóquelo los filetes de pescado en el contenedor trasero. Coloque una nuez de mantequilla encima de cada uno de ellos y coloque los ramilletes de tomillo encima. Sazone con un poco de sal y pimienta.
- 2 Coloque el divisor en el contenedor delantero. Coloque las patatas en un compartimiento. Mezcle las verduras y colóquelas en el compartimiento restante.
- 3 Para la salsa, coloque mantequilla, sazón de limón, salsa de limón y hojas de tomillo en la bandeja para arroz y colóquelas encima del pescado.
- 4 Ajuste el tiempo para el pescado y la salsa utilizando el preajuste de pescado (20 minutos). Ajuste el tiempo para las patatas utilizando el preajuste de verduras de raíz (35 minutos). Ajuste el tiempo para las verduras utilizando el preajuste de verduras con hojas y vainas (15 minutos).

Sugerencia de preparación:

- Si prefiere que las verduras estén más crujientes, ajuste el tiempo prefijado.
- El pescado podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

SÁBADO***Pato hoisin con noodles de huevo y verduras al vapor con especias chinas.*****Tiempo de preparación:** 10 minutos,

más el marinado

Tiempo de cocción: 27 minutos**Raciones:** 4**Ingredientes:**

- 4 pechugas de pato sin piel cortadas finas
- 4 cucharadas de salsa hoisin

Noodles:

- 180 g (3 sobres) de noodles de huevo medianos

Verduras:

- 350 g de verduras frescas sofritas
- 2 cabezas de pak choi, en hojas separadas
- 1 cucharada de aceite de sésamo tostado
- Un pellizco de cinco especias chinas
- 1 cucharada de semillas de sésamo

Guarnición:

- 4 cebollinos, cortados a tiras finas

Elaboración:

- 1 Pechugas de pato mezcladas con la salsa hoisin. Cubra y enfríe durante 30 minutos como mínimo.
- 2 Coloque las pechugas de pollo y el marinado en el contenedor trasero. Coloque la bandeja para arroz encima del pato y añada los noodles y 250 ml (9 fl oz) de agua fría.
- 3 Quite el divisor del contenedor delantero. En un bol grande, mezcle las verduras sofritas, el pak choi, el aceite de sésamo tostado y el polvo de 5 especias chino, y colóquelo en el contenedor delantero.
- 4 Ajuste el tiempo para el pato y los noodles utilizando el preajuste de pollo (27 minutos). Ajuste el tiempo para las verduras (utilizando el botón de calentador dual delantero) utilizando el preajuste de hoja y verduras con raíz (15 minutos).
- 5 Servir rociadas con semillas de sésamo y colocar los cebollinos como guarnición.

Sugerencia de preparación:

- Remueva los noodles antes de servirlos.
- El pato podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

DOMINGO**Cordero con orégano y tomate con patatas baby a la menta y el limón**

Tiempo de preparación: 20 minutos,
más el marinado

Tiempo de cocción: 35 minutos

Raciones: 4

Ingredientes:

- 4 x chuletas de pata o cadera de cordero de 110-125 g (4-5 oz)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo grande, machacado
- 2 cucharadas de puré de tomate
- 1 cucharada de orégano seco
- Sal y pimienta negra molida

Patatas:

- 750 g (1 lb 11 oz) de patatas nuevas baby, restregadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 2 ramilletes de menta

Zanahorias:

- 400 g (14 oz) de zanahorias, a trozos
- 1/2 cucharada de semillas de comino (opcional)
- 10g (1/3oz) de mantequilla

Guarnición:

- Ramilletes de menta

Elaboración:

- 1 Coloque las chuletas de cordero en un bol no metálico y añada el aceite de oliva, el ajo, el puré de tomate y el orégano. Sazone con sal y pimienta, agitar para cubrir. Cubra y enfríe durante 30 minutos como mínimo.
- 2 Coloque las chuletas de cordero en el contenedor trasero.
- 3 Coloque el divisor en el contenedor delantero. Agite las patatas en aceite de oliva y las ralladuras de limón, a continuación incline el compartimiento y añada los ramilletes de menta. Coloque las zanahorias en el compartimiento restante, espolvoree con las semillas de comino (si las está utilizando) y coloque la mantequilla encima.
- 4 Ajuste el tiempo para el cordero utilizando el preajuste de pollo (27 minutos). Ajuste el tiempo de las zanahorias utilizando el preajuste de verdura de raíz (35 minutos) y, a continuación, ajuste a 30 minutos. Ajuste el tiempo para las patatas utilizando el preajuste de verduras de raíz (35 minutos).
- 5 Sirva con los ramilletes de menta como guarnición.

Sugerencia de preparación:

- El cordero podrá envolverse y cocinarse en papel de aluminio para que conserve sus jugos y conservar la proteína de la superficie.

¡EL LUJO DEL DOMINGO!**Pudín esponjoso de jengibre y banana con salsa de toffee espeso**

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 42 minutos

Raciones: 4

Ingredientes:

- 75 g (3 oz) de mantequilla, más mantequilla adicional para el engrasado
- 75 g (3 oz) de azúcar ligera muscovado
- 2 huevos medianos, batidos
- 1/2 cucharadas de extracto de vainilla
- 75 g (3 oz) de levadura
- 1/2 cucharadas de jengibre
- Un pellizco de sal
- 1 banana grande madura, en puré
- 2 trozos de raíz de jengibre en sirope, más 4 cucharadas de sirope de bote

Salsa:

- 3 cucharadas de sirope de caña
- 25 g (1 oz) de mantequilla
- 25 g (1 oz) de azúcar ligera muscovado

Para servir:

- Helado de vainilla o natillas

Elaboración:

- 1 En un bol grande, bata la mantequilla y la azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Bata los huevos gradualmente y añada la vainilla. Añada la levadura, el jengibre y la sal y pliegue la masa, utilizando una cuchara metálica grande. Remueva el puré de banana.
- 2 2 cuencos de pudín de mantequilla de 200 ml (7 fl oz). Corte la raíz de jengibre y colóquela en el fondo de los cuencos, vertiendo una cucharada de sirope en cada uno de ellos. Dé vueltas con la cuchara en la mezcla cremosa y nivele la superficie. Cubra correctamente con trozos de láminas de mantequilla.
- 3 Coloque los pudín en el compartimiento trasero.
- 4 Coloque el divisor en el contenedor delantero. Coloque los ingredientes de la salsa en una bandeja para salsa y colóquela en un compartimiento.
- 5 Ajuste el tiempo para el pudín utilizando el preajuste de arroz (42 minutos). Ajuste el tiempo de la salsa utilizando el preajuste de salsa (30 minutos) y, a continuación, ajuste a 20 minutos.
- 6 Cuando haya finalizado el proceso de cocción, utilice un cuchillo para quitar los pudín de los cuencos. Remueva bien la salsa y échela encima de cada pudín. Servir con helado de vainilla o natillas.

E

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad personal

- No toque las superficies calientes. Utilice guantes de horno o un paño cuando retire la tapadera o cuando maneje los contenedores hirvientes puesto que se podría liberar vapor caliente.
- **PRECAUCIÓN: Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no introduzca el cable, los enchufes o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.**
- **PRECAUCIÓN: Debe emplear una precaución extrema al trasladar el cocedor cuando contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos hirvientes.**
- No se deben sumergir los dispositivos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o de retirar accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable deteriorado ni lo enchufe cuando el aparato funcione mal, se haya caído o haya sufrido algún tipo de daño. Pida asesoramiento a Morphy Richards sobre inspecciones, reparaciones o ajustes eléctricos y mecánicos.
- No exceda el nivel máximo. Si el cocedor al vapor se llena en exceso, el agua hirviendo podría salirse y quemarle.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Ubicación

- No utilice el aparato al aire libre o cerca del agua.
- Asegúrese de que este aparato está situado fuera del alcance de los niños.
- No lo coloque directamente debajo de los muebles de la cocina cuando esté en funcionamiento puesto que produce grandes cantidades de vapor.

Evite colocarse por encima del cocedor cuando esté en funcionamiento.

Cable de corriente

- El cable de alimentación debe tenderse desde la toma de corriente hasta la base de la unidad sin quedar tirante.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del contador y manténgalo alejado de las superficies calientes.
- No deje que el cable atraviese un espacio abierto, p. ej. entre un enchufe bajo y una mesa.
- Para evitar riesgos, si observa que el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

Niños

- Nunca deje que los niños utilicen este aparato. Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros de la cocina, adviértales de los riesgos de

acceder a zonas donde no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.

- Es necesario vigilar a los niños para evitar que jueguen con este aparato.

Otras consideraciones de seguridad

- No utilice accesorios o herramientas que no estén recomendadas por Morphy Richards, pues podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Para abrirlo, levante las tapas hacia usted pero inclinadas hacia el otro lado.
- No utilice ninguna pieza del cocedor en un microondas o sobre superficies de cocinado o calientes.
- No lo coloque encima o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno precalentado.
- No lo deje en un entorno húmedo o corrosivo.
- No encienda el cocedor hasta que contenga al menos 1 taza de agua, de lo contrario, podría dañarlo.
- Asegúrese siempre de que el agua no baje del nivel mínimo.
- Para evitar daños al aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos; limpie con un paño y un detergente suaves.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser CA (corriente alterna).

PRECAUCIÓN: En caso de romperse el enchufe del cable de alimentación debe destruirlo, ya que resulta peligroso conectarlo a una toma de corriente electrificada.

PRECAUCIÓN: Este aparato debe conectarse a tierra.

Sólo para el Reino Unido

Si las tomas de corriente de su casa no son las apropiadas para el enchufe suministrado con este aparato, se debe retirar dicho enchufe y colocar uno adecuado.


En caso de ser necesario sustituir el fusible de 13 amperios, deberá colocarse un fusible BS1362 de 13 amperios.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene cualquier dificultad con su aparato, no dude en llamarnos. Lo más probable es que podamos ayudarle más que en la tienda en que lo adquirió.

Tenga la siguiente información a mano para que nuestro equipo pueda solucionar su consulta rápidamente:

- Nombre del producto.
- Número de modelo (aparece en la base del aparato).
- Número de serie, que aparece en la parte inferior del aparato.

SU GARANTÍA DE DOS AÑOS 

Es importante guardar el recibo del minorista como prueba de compra. Grape la factura a esta contraportada para futura referencia. Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

Nº de modelo.
Nº de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con el número de atención telefónica indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a Morphy Richards a la dirección que se indica.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la dirección de abajo junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de siete días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (consulte las excepciones).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar el recibo original o la factura indicando la fecha inicial de compra.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, hay que quitar la cal al calentador con frecuencia.

GARANTÍA DE EXCLUSIONES

Morphy Richards no se hace responsable de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Han intentado repararlo personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (o proveedor autorizado).
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 Morphy Richards no se responsabiliza de realizar ninguna reparación, en virtud de la garantía.
- 6 Los filtros de plástico para todos los calentadores y cafeteras de Morphy Richards no están cubiertos por la garantía.

Esta garantía no confiere derechos distintos de los expuestos anteriormente y no cubre ninguna reclamación por las pérdidas o daños resultantes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.



**Productos
Glen Dimplex**

Carta de GARANTÍA

Producto adquirido

Sello del establecimiento

Fecha de compra

Titular de la Garantía

NL

INHOUD

SNELLE INSTALLATIEGIDS	69-70
FUNCTIES	71
VOOR GEBRUIK	71
GEBRUIK	71
CONFIGURATIES	71
DIGITALE INTERFACE	71
TIPS EN ADVIEZEN	73
REINIGING EN ONDERHOUD	73
KOOKBOEK	74-77
RECEPTEN	78-81
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	82
ELEKTRISCHE VEREISTEN	82
HULPLIJN	82
GARANTIE	83

Haal het beste uit uw nieuwe toestel...

Instellisteam brengt de hele maaltijd samen op exact dezelfde tijd zodat stomen zo gemakkelijk wordt als tellen tot 3.

Snelle installatiegids

Om snel te beginnen gaat u naar pagina's 69 en 70.

Recepten

Voor inspiratie kunt u onze weekmaaltijd bekijken op pagina 78.



VOORBEREIDEN



INSTELLEN EN ONTSPANNEN



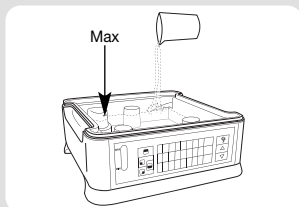
GENIETEN

intelisteam™

Snelle installatiegids

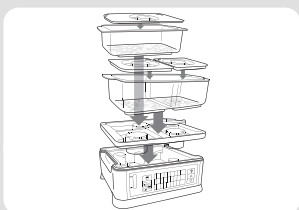
Raadpleeg ook het hoofdinstructieboek dat belangrijke veiligheidsinformatie en meer details bevat over het gebruik van de Intellisteam.

1



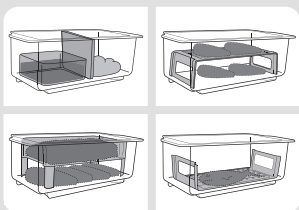
Vul het water reservoir tot het maximum met koud water. Hierdoor wordt genoeg stoom geproduceerd om ongeveer 60 minuten te kunnen koken.

2



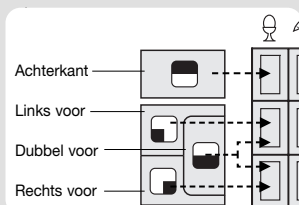
Monteer het apparaat, plaats de lekbak en daarna de houders.

3



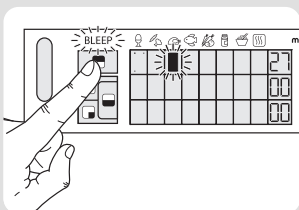
Plaats het voedsel direct in de houders voordat u de timer instelt. Gebruik de scheidingswand voor de voorste houder als u twee verschillende soorten voedsel kookt. Gebruik indien nodig de toebehoren, zie de suggesties.

4



Steek de stekker in het stopcontact. Stel de tijd in voor elke houder, gebruik daarvoor de bijbehorende verwarmingsknoppen.

5

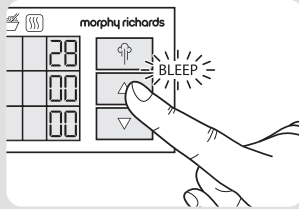


Druk op de verwarmingsknop tot een rechthoek onder het voedseltype dat u momenteel kookt, verschijnt. De vooraf ingestelde kooktijd verschijnt in de timerkolom.

-  **Zacht gekookte eieren**, 16 minuten
-  **Bladgroenten/peulvruchten**, 15 minuten
-  **Kip**, 27 minuten
-  **Vis**, 20 minuten
-  **Wortelgroenten**, 35 minuten
-  **Saus**, 30 minuten
-  **Rijst**, 42 minuten

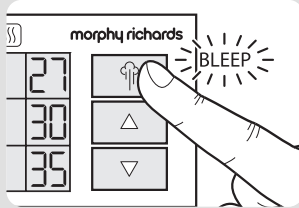


6



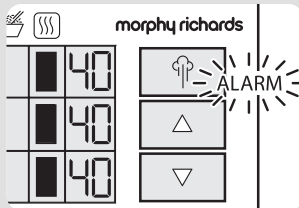
De vooraf ingestelde kooktijd is gebaseerd op het koken van vier porties (zie 'Kookboek' voor portie en specifieke voedseltype-aanpassingen). Om de tijd in te stellen drukt u op de pijlen omhoog en omlaag.

7



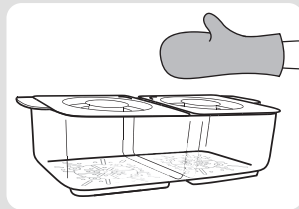
Om met koken te beginnen drukt u eenmaal op de stoomknop. U hoort een piep.
Om de ingestelde tijden voor toekomstig gebruik te bewaren, houdt u de stoomknop gedurende twee seconden ingedrukt tot een tweede piep te horen is.

8



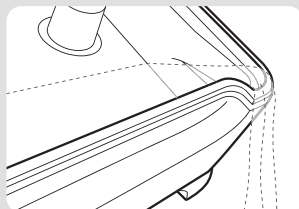
De houder met de langste kooktijd begint als eerste te stomen. De timer telt af zodra al het eten tegelijkertijd klaar is. Als het koken is voltooid, zal een alarm te horen zijn en zal de warmhoudfunctie automatisch starten voor 40 minuten. Om de warmhoudfunctie te stoppen, drukt u op de stoomknop.

9



WAARSCHUWING: Gebruik ovenhandschoenen om de deksels van de containers te halen en zorg dat u de deksels zo optilt dat de stoom van u af ontsnapt. Verwijder de lekbak pas wanneer deze volledig is afgekoeld.

10



Gooi overmatig water weg uit de hoofdbasisunit en gebruik de gietlip aan de achterkant.

De houders, deksels, toebehoren en de lekbak mogen in de vaatwasser worden gewassen.

Functies 1

- 1 Achterdeksel
- 2 Achterste houder
- 3 Deksel links voor
- 4 Deksel rechts voor
- 5 Uitneembare scheidingswand voorste houder
- 6 Voorste houder
- 7 Externe water top-up
- 8 Lekbak
- 9 Hoofdbasisunit / waterreservoir
- 10 Maximum waterniveau-indicator
- 11 Verwarmers
- 12 Gietlip
- 13 Waterpeilmeter
- 14 Achterverwarmingsknop
- 15 Verwarmingsknop links voor
- 16 Verwarmingsknop rechts voor
- 17 Dubbele verwarmingsknop voor
- 18 Weergavescherm (zie pagina 71)
- 19 Stoomknop
- 20 Knop stoomtijd verhogen
- 21 Knop stoomtijd verlagen

Toebehoren 2

- 22 Voedselrand
- 23 2 x sausbakje
- 24 Rijstbakje

VOÓR HET GEBRUIK

Voor u de Intellisteam voor het eerst gebruikt, dient u alle onderdelen behalve de basisunit schoon te maken 9.

GEBRUIK

Het waterreservoir vullen A

- Vul het waterreservoir 9 tot het maximaal aangeven niveau met koud water 10. Hierdoor wordt genoeg stoom geproduceerd om ongeveer 60 minuten te kunnen koken.
- Het systeem is uitsluitend ontworpen voor koud water. Voeg geen andere vloeistoffen toe en voeg ook niets toe aan het water.

Het plaatsen van de lekbak en de houders B

- 1 Plaats de lekbak 8 op de hoofdbasis en lijn de stoomventilatiegaten uit met de verwarmers 11.
- 2 Plaats de voorste 6 en de achterste 2 houders op de lekbak, lijn deze uit boven de stoomventilatiegaten in de lekbak.

GEBRUIK DE TOEBEHOREN OM UW VOEDSEL IN TE DELEN VOOR HET KOKEN

- Plaats het voedsel direct in de houders of gebruik indien nodig de toebehoren. De toebehoren zijn zeer veelzijdig en kunnen op verschillende

manieren worden gebruikt (zie C, D, E, F, G).

Voorste houder uitneembaar scheidingswand

- Gebruik de scheidingswand 5 indien u voedsel kookt met verschillende kooktijden. U kunt ook de voorste houder gebruiken als een grote houder C.

Voedselrand

- Gebruik in de voorste of achterste houder.
- Gebruik de rand 22 in de opgeheven positie om er voedsel op en onder te plaatsen D.
- U kunt de rand ook ondersteboven gebruiken om voedsel op te plaatsen waarbij u de poten als handvaten gebruikt voor het eenvoudig eruit nemen E.

Rijstbakje

- Gebruik in de voorste of achterste houder.
- Gebruik deze voor het koken van rijst of pasta. U kunt ander voedsel koken in de ruimte onder het rijstbakje F.

Sausschalen

- Gebruik in de voorste of achterste houder.
- Gebruik deze voor het koken van saus, erwten of kleine porties rijst G.
- **BELANGRIJK: Wanneer u vlees, vis of gevogelte samen met groenten stoomt, dient u het vlees, de vis of het gevogelte altijd gescheiden te plaatsen zodat het vocht van het rauwe of halfgare vlees niet op het andere voedsel kan druppen.**
- Als u het voedsel eenmaal heeft verdeeld, plaatst u alle deksels 1 3 4 terug op de houders H.

Displayschermfuncties E

- 13 Waterpeilmeter
- 14 Achterverwarmingsknop
- 15 Verwarmingsknop links voor
- 16 Verwarmingsknop rechts voor
- 17 Dubbele verwarmingsknop voor
- 18 Displayscherm
- 19 Stoomknop
- 20 Knop stoomtijd verhogen
- 21 Knop stoomtijd verlagen
- 25 Digitale rechthoekige pictogrammen
- 26 Voedselsymbolen
- 27 Warmhouden
- 28 Timerkolom (minuten)

Timer instellen via vooraf ingestelde kooktijden

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Stel de tijd in voor elke houder, gebruik daarvoor de bijbehorende verwarmingsknoppen. Als u de voorste houder gebruikt met de scheidingswand gebruik dan de afzonderlijke rechter en linkerverwarmingsknoppen. Indien u het gebruikt als één grote houder gebruikt u de dubbele verwarmingsknop I.

- 3** Druk op de verwarmingsknop om de rechthoek te verschuiven **25** tot het verschijnt onder het gewenste voedselsymbool (raadpleeg de voedselsymbolengids **26**). Er zal steeds als de verwarmingsknop wordt ingedrukt een piep te horen zijn. De kooktijd voor elk voedselsymbool zal in de timerkolom verschijnen. Herhaal dit proces voor elke houder, de rechthoek zal knipperen om uw laatste instelling aan te geven **1**.
- Bij het gebruiken van de achterste houder voor voedsel met verschillende kooktijden dient u de timer in te stellen op de langste kooktijd. U kunt het apparaat ook stoppen tijdens het koken en voedsel met de kortste kooktijd toevoegen.
- 4** Druk eenmaal op de stoomknop **19** om het koken te beginnen. Er zal een piep te horen zijn en het displayscherm en de stoomknop zullen helder oplichten tot het koken en de warmhoudfunctie zijn afgelopen. De timer zal aftellen vanaf de langste kooktijd zodat alles tegelijkertijd klaar is **13**.
- Als het koken is voltooid, zal een alarm te horen zijn en zal de warmhoudfunctie automatisch starten voor 40 minuten. Druk eenmaal op de stoomknop om te stoppen. Na 40 minuten slaat de warmhoudfunctie automatisch af **14**. Controleer altijd of er water in het waterreservoir is als u de warmhoudfunctie gebruikt.

Voedselsymbolengids **26**



Zachtgekookte eieren,
vooraf ingestelde tijd: 16 minuten



Bladgroenten en peulvruchten,
vooraf ingestelde tijd: 15 minuten



Kip,
vooraf ingestelde tijd: 27 minuten



Vis,
vooraf ingestelde tijd: 20 minuten



Wortelgroenten,
vooraf ingestelde tijd: 35 minuten



Saus,
vooraf ingestelde tijd: 30 minuten



Rijst,
vooraf ingestelde tijd: 42 minuten



Warmhouden **27,**
vooraf ingestelde tijd: 40 minuten

De vooraf ingestelde tijden zijn een leidraad en gebaseerd op ongeveer vier porties. Raadpleeg het kookboek voor porties en specifieke voedseltypeaanpassingen.

De timer instellen

De timer kan worden ingesteld voor portiegroottes en specifieke voedseltypen (zie kookboek) of om te voldoen aan uw persoonlijke voorkeuren.

- Druk op de verwarmingsknop tot een rechthoek onder het voedselsymbool verschijnt dat u wilt aanpassen.
- Druk op de pijltoets omhoog om de kooktijd te

verhogen of op de pijltoets omlaag om de kooktijd te verlagen. Elke keer dat u op de pijltoets drukt, hoort u een piepgeluid en de tijd wordt verhoogd/verlaagd per minuut **15**.

- Herhaal het proces zoals nodig is voor elke houder.

Het opslaan van tijdsinstellingen

Om al uw persoonlijke tijdsinstellingen voor toekomstig gebruik op te slaan, dient u de stoomknop gedurende twee seconden ingedrukt te houden. Er zal een piep te horen zijn wat aangeeft dat het stomen is begonnen, de tweede piep geeft aan dat uw tijdsinstellingen zijn opgeslagen **11**.

- Als u uw persoonlijke tijdsinstellingen niet wilt opslaan voor toekomstig gebruik, drukt u de stoomknop slechts eenmaal in om het koken te starten.

Terugkeren naar de vooraf ingestelde tijden

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Voordat u op een andere knop drukt, dient u de knop voor het verhogen van de stoomtijd gedurende 2 seconden ingedrukt te houden tot een piep hoorbaar is. Herhaal dit voor de knop voor het verlagen van de stoomtijd **9**.
- Intellisteam is nu ingesteld op de originele vooraf ingestelde tijden.

Rijst koken

- Voeg rijst toe in het rijstbakje. Voeg 122ml koud water toe aan elke 75 gram rijst en roer.
- Stel de tijd in met de vooraf ingestelde tijd voor rijst of pas dit zonnodig aan.

Stomen stoppen tijdens het koken

- Druk eenmaal op de stoomknop om het stomen te stoppen. Het alarm zal klinken en het verlichte displayscherm en de stoomknop zullen dimmen.
- Om het stomen te herstarten drukt u eenmaal op de stoomknop. Er zal een piep klinken en het koken zal verder gaan vanaf het punt waar het is gestopt.

Warmhoudfunctie

Als het koken is voltooid, zal een alarm te horen zijn en zal de warmhoudfunctie automatisch starten voor 40 minuten. Druk eenmaal op de stoomknop om te stoppen. Na 40 minuten slaat de warmhoudfunctie automatisch af.

Controleer altijd of er water in het waterreservoir is als u de warmhoudfunctie gebruikt. Gebruik het externe waterpeil om het waterniveau te controleren **13** en vul bij met gebruik van de externe water top-up **7** **12**.

Externe water top-up tijdens koken

- Wanneer u de stomer gedurende een langere periode wilt gebruiken, kan het nodig zijn om extra water bij te vullen. Het waterniveau kan worden gecontroleerd met het externe waterpeil.
- Voor het bijvullen verlengt u de externe water top-up **7** en giet u langzaam koud water erin met gebruik van een geschikte kan **12**.

Droogkookalarm

- Als het water in het waterreservoir een onveilig niveau bereikt, zal een alarm klinken, het digitale display knipperen en stopt het koken automatisch. U dient onmiddellijk meer koud water bij te vullen door dit langzaam door de externe water top-up te gieten.
Om het koken te herstarten drukt u eenmaal op de stoomknop. Het koken gaat verder van waar het is gestopt.

Voedsel uit de stomer halen

- WAARSCHUWING: Gebruik ovenhandschoenen om de deksels van de containers te halen en zorg dat u de deksels zo optilt dat de stoom van u af ontsnapt. Verwijder de lekbak pas wanneer deze volledig is afgekoeld.**

KOKEN TIPS EN ADVIES

- Voor het beste resultaat dienen de stukken voedsel even groot te zijn. Wanneer de stukken niet gelijk zijn en boven elkaar moeten worden gelegd, plaatst u de kleinste stukken bovenaan.
- Plaats niet teveel voedsel in de houders of rijtschaal. Laat voldoende ruimte tussen de stukken voedsel zodat de stoom maximaal kan circuleren.
- Probeer nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten te stomen. Laat het voedsel eerst volledig ontdooien.
- Vlees, kip en vis kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Laat de stomer volledig afkoelen voor u hem reinigt. Trek de stekker uit het stopcontact.

- Haal de houders en de deksels eruit.
- Verwijder voorzichtig de lekbak en giet vocht en sappen in een kom of in de gootsteen.
- Als er nog water resteert in de hoofdbasisunit, kunt u dit weggieten via de gietlip aan de achterkant in een kom of de gootsteen.

Houders, lekbak en toebehoren

De houders, deksels, toebehoren en de lekbak mogen in de vaatwasser worden gewassen. Vaak afwassen in de vaatwasser kan verkleuringen veroorzaken. U kunt deze toebehoren ook afwassen met een sopje, goed spoelen en grondig afdrogen.

Hoofdbasisunit

De basisunit kan worden gereinigd met een schone, vochtige doek. Wrijf droog met een zachte doek.

Gebruik geen schuurmiddelen om delen van de Intellisteam te reinigen.

WAARSCHUWING: Dompel de basis, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.

ONTKALKEN

Soms moet u minerale afzettingen (kalkaanslag) verwijderen van het stoomsysteem. Dit is normaal

en hangt af van de hardheid van het water. Wanneer u merkt dat de stoomproductie wordt vertraagd of de kooktijden langer worden, moet u het stoomsysteem ontkalken met een milde ontkalkingsoplossing.





NL

KOOKBOEK





De kooktijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de grootte van het voedsel, de ruimte tussen het voedsel en de hoeveelheid voedsel. De portiegroottes per persoon zijn alleen maar een richtlijn.

**Vlees / Gevogelte (vooraf ingestelde tijd: 27 min)**





Proteïnen van vlees en gevogelte kunnen mogelijk een wit restlaagje achterlaten op het vlees en het gevogelte na het koken.

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 
Kipfilet (helemaal zonder bot)	18 mins x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Eendenfilet (helemaal zonder bot)	18 min x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Kip, drumsticks	20 min	20 mins	30 mins	30 mins
Kalkoen met been	11 min x1 (100g)	15 mins x2 (200g)	20-25 mins x3 (300g)	20-25 mins x4 (400g)
Varkensfilet	20 min 80g	20 mins 160g	25 mins 250g	30 mins 400g
Lamsvlees	20 min x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	23 mins x3 (300g)	23-27 mins x4 (400g)
Lamspoot	20 min x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Lamsrug	20 min x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Sausjes	15 min x3 (170g)	15 mins x6 (340g)	17 mins x9 (500g)	22-30 mins x12 (680g)

**Vis / Schaaldieren (vooraf ingestelde tijd: 20 min)**

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 
Dikke visfilet	15 min 125g	15 min 250g	20 min 375g	20 min 500g
Dunne visfilet	13 min 100g	13 min 200g	15 min 300g	16 min 400g
Hele vis	23 minuten voor 1 hele vis (220g)			
Mosselen	10 min 200g	10-12 min 400g	12-13 min 600g	15-17 min 800g
Grote garnalen (rauw)	10 min 100g	13 min 200g	15 min 300g	15-17 min 400g
Schelpdieren	10 min x3 (70g)	10 min x6 (150g)	12 min x9 (230g)	13 min x12 (300g)


Bladgroenten en peulvruchten (vooraf ingestelde tijd: 15 min)

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 
Asperges	15 min 60g	12-15 min 120g	15 min 180g	15-17 min 240g
Grote bonen	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
Kool	15 min 50g	15 min 100g	15-20 min 150g	20 min 200g
Bloemkool roosjes	30 min 100g	30 min 200g	30 min 300g	30 min 400g
Courgette	15 min 60g	15 min 120g	15 min 180g	15 min 240g
Groene bonen	20 min 50g	20 min 100g	20-23 min 150g	25 min 200g
Prei	15 min 70g	15 min 140g	15 min 210g	15-17 min 280g
Peultjes	12-15 min 50g	12-15 min 100g	15 min 150g	15 min 200g
Champignons	13-15 min 50g	13-15 min 100g	13-15 min 150g	15 min 200g
Erwtjes (vers)	10 min 60g	10 min 120g	10 min 180g	10-12 min 240g
Erwtjes (bevoren)	10 min 60g	10 min 120g	10 min 180g	10-12 min 240g
Paprika	15 min 80g	15 min 160g	15 min 240g	15-17 min 320g
Spinazie	15 min 60g	15 min 120g	15 min 180g	15 min 240g
Spruitjes	20 min 100g	20 min 200g	25 min 300g	25-30 min 400g
Zoete mais (uit blik)	12-13 min 80g	15 min 160g	17 min 240g	18-20 min 320g
Zoete mais (bevoren)	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



Wortelgroenten (vooraf ingestelde tijd: 35 min)

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties
Pompoen	15 min 100g	15 min 200g	20 min 300g	20-25 min 400g
Wortels	30 min 100g	30 min 200g	30 min 300g	30 min 400g
Selerie	20 min 100g	20 min 200g	20 min 300g	20 min 400g
Jonge aardappeltjes	28 min 180g	30 min 350g	32 min 530g	35 min 760g
Oude aardappelen	30 min 180g	30 min 350g	32 min 530g	33-35 min 760g
Uien (klein heel)	20 min x2	20 min x4	20 min x6	20 min x8
Koopraap	30 min 100g	30-32 min 200g	35 min 300g	35-40 min 400g
Zoete mais (hele maëskolven)	30 min voor 1 hele maëskolf (250g)		30 min voor 2 hele maëskolven (500g)	







Rijst / Pasta / Noedels (vooraf ingestelde tijd: 42 min)





Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 	Tips en adviezen.
Snelkookrijst	30 min 75g	30 min 150g	35 min 225g	42 mins 300g	Voeg 112 ml koud water toe per 75 gram rijst en roer.
Witte lange korrelrijst	30 min 75g	30 min 150g	40 min 225g	40 min 300g	Voeg 112 ml koud water toe per 75 gram rijst en roer.
Wit basmatirijst	30 min 75g	30 min 150g	35 min 225g	45 min 300g	Voeg 112 ml koud water toe per 75 gram rijst en roer.
Tarwe	20 min 75g	27 min 150g	30 min 225g	30 min 300g	Voeg 100 ml water toe per portie
Couscous	15 min 75g	17 min 150g	20 min 225g	25 min 300g	Voeg 65ml water toe per portie
Kant en klare woknoedels	10 min 1 pak (125g)	10 min 2 pakken (250g)	10-15 min 3 pakken (375g)	10-15 min 4 pakken (500g)	Voeg 1 eetlepel koud water toe per portie en roer
Eiernoedels	20 min 1 plak (60g)	20 min 2 plakken (120g)	27 min 3 plakken (180g)	27 min 4 plakken (240g)	Zorg dat het water de noedels bedekt
Pasta	30 min 75g	35 min 150g	Te groot voor het rijstbakje	Te groot voor het rijstbakje	Zorg dat het water de pasta bedekt



Eieren (vooraf ingestelde tijd: 16 min)

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 
Zachtgekookte eieren	11 min x1	12 min x2	14 min x3	16 min x4
Hardgekookte eieren	18 min x1	20 min x2	22 min x3	23-24 min x4

Fruit

Soort voedsel	1 portie 	2 porties 	3 porties 	4 porties 
Peren	20 min x1	20-25 min x2	25 min x3	22-30 min x4
Bananen (in de schil)	15 min x1	20 min x2	25 min x3	30 min x4
Appels	15 min x1	15-17 min x2	15-17 min x3	15-17 min x4

NL

RECEPTEN

Geniet van ons heerlijke receptenweekplan. Bezoek onze website voor recepten en meer informatie over Intellisteam.

MAANDAG

Sesam zalmnoedels met gestoomde groenten in kokosmelk en zoete chilisaus

Bereidingstijd: 15 minuten

Kooktijd: 20 minuten

Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- 4 x 125g (5oz) zalmfilets
- 4 theelepels sesamolie
- 1 theelepel sesamzaadjes
- 2 x 150g pak medium of dikke wokklare noedels
- 4 eetlepels hete groentenbouillon

Groenten:

- 150g (6oz) sugar snaps of peultjes, door de helft gesneden
- 6 dun gesneden lenteuitjes
- 1 in reepjes gesneden wortel

Saus:

- 300ml (1/2 pint) kokosmelk
- 2 theelepels zoete chilisaus
- 1 theelepel versgeraspte gemberwortel
- 1 eetl. fijngesneden verse koriander

Methode:

- 1 Besmeer de zalmfilets met de sesamolie en besprenkel ze met de sesamzaadjes. Plaats ze in de achterste houder. Doe de inhoud van 2 pakken noedels in het rijstbakje en plaats deze boven de zalm. Voeg de groentenbouillon toe aan de noedels.
- 2 Plaats de scheidingswand in de voorste houder. Meng de groenten samen en plaats ze in het compartiment.
- 3 Giet de kokosmelk in de sauskom en roer de zoete chilisaus, de gember en de koriander erdoor. Plaats de kom in het resterende compartiment.
- 4 Stel de tijd in voor de zalm en de noedels met gebruik van de vooraf ingestelde vistijd (20 minuten). Stel de tijd in voor de saus met gebruik van de vooraf ingestelde saustijd (30 minuten) stel deze nu af op 18 minuten. Stel de tijd in voor de groenten en gebruik de bladgroenten en peulvruchten insteltijd (15 minuten).

Kooktips:

- Roer de noedels voor het serveren door.
- Als u houdt van wat steviger groenten, kunt u de vooraf ingestelde tijd aanpassen.
- Vis kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

DINSDAG

Kip met siroopglazuur, mals en pompoen

Bereidingstijd: 15 minuten, plus marineren

Kooktijd: 35 minuten

Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- 4 kipfilets zonder vel en bot
- Fijn gesneden schil en het sap van 1 kleine sinaasappel
- 2 eetlepels maplesiroop
- 1/4 theelepels gedroogde chilissnippers
- Zout en versgemalen zwarte peper

Rijst:

- 250g (9oz) witte en wilde rijst
- 1 theelepel groentebouillonpoeder

Groenten:

- 2 maiskolven door de midden gesneden
- 1 middelgrote pompoen, geschild, ontdaan van zaadjes en in stukken gesneden
- 15g (1/2 oz) boter
- 2 theelepels verse rozemarijn, gesnipperd

Methode:

- 1 Plaats de kip in een niet metalen kom en voeg de sinaasappelschil en sap, de maplesiroop en de chili toe. Voeg een beetje zout en veel zwarte peper toe. Bedek dit en koel het voor ten minste 30 minuten.
- 2 Plaats de kipfilets in de achterste houder. Doe rijst en het bouillonpoeder in het rijstbakje. Plaats het rijstbakje boven de kip en voeg 250ml (9fl oz) koud water toe aan de rijst, roer om te mengen.
- 3 Plaats de scheidingswand in de voorste houder. Doe de vier stukken mais in één compartiment en de pompoen in het overgebleven compartiment.
- 4 Stel de tijd in voor de kip en de rijst met gebruik van de vooraf ingestelde kiptijd (27 minuten) en pas dit aan naar 35 minuten. Stel de tijd in voor de mais met gebruik van de vooraf ingestelde wortelgroententijd (35 minuten) stel deze nu af op 30 minuten. Stel de tijd in voor de pompoen met gebruik van de vooraf ingestelde wortelgroententijd (35 minuten). Stel deze nu af op 25 minuten.
- 5 Na het koken voegt u boter en rozemarijn toe aan de pompoen en plet u het lichtjes met een vork.

Kooktips:

- Kip kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

WOENSDAG**Zoete rode paprika gevuld met prei en fetakaas met lente-uitjes en pijnboompitjescouscous****Bereidingstijd:** 25 minuten**Kooktijd:** 25 minuten**Aantal porties:** 4**Ingrediënten:**

- 4 zoete (lange) rode paprika's waarvan de bovenkant is verwijderd
- 1 kleine prei, fijngesneden
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- 25g (1oz) fijngeraspte parmezaanse kaas
- 25g (1oz) verse broodkrumels
- 100g (113,40g) verkrumelde fetakaas
- Zout en versgemalen zwarte peper

Couscous:

- 200g (7oz) couscous
- 2 theelepels groentebouillonpoeder
- 4 lente-uitjes, fijngesneden
- 25g (1oz) pijnboompitjes

Voor de garnering:

- Peterselietakjes

Methode:

- 1 Snijd de paprika's in de lengte maar zorg dat u ze niet helemaal doorsnijdt. Verwijder de kern en de zaadjes. Meng samen met de prei, de peterselie, de olijfolie en de parmezaanse kaas en de broodkrumels. Voeg de verkrumelde fetakaas, een beetje zout en veel zwarte peper toe. Stop het mengsel in de paprika's.
- 2 Haal de scheidingswand uit de voorste houder en plaats de pepers in de houder.
- 3 Plaats het rijstbakje in de achterste houder. Doe hier de couscous en 265ml koud water bij. Roer de bouillonpoeder, de lente-uitjes en de pijnboompitjes hierbij.
- 4 Stel de tijd in voor de couscous met gebruik van de vooraf ingestelde tijd (42 minuten) en pas dit aan naar 25 minuten. Stel de tijd in voor de pepers (met de voorste dubbele verwarmingsknop) en met gebruik van de vooraf ingestelde bladgroenten en peulvruchtentijd (15 minuten). Stel deze nu af op 20 minuten.
- 5 Laat het na het koken vijf minuten staan. Roer de couscous met een vork door. Garneer met de peterselietakjes.

DONDERDAG**Tikka Masala Kip met smaakvolle cardamomrijst****Bereidingstijd:** 10 minuten, plus marineren**Kooktijd:** 42 minuten**Aantal porties:** 4**Ingrediënten:**

- 4 eetl. magere yoghurt
- 2 eetlepels kip tikka masala currypasta
- 2 eetl. fijngesneden verse koriander
- 4 kipfilets zonder vel en botten, in stukken gesneden
- Zout en versgemalen zwarte peper

Rijst:

- 300g (11oz) basmatirijst
- 2 theelepels groentebouillonpoeder
- 2 reepjes citroenschil
- 6 groene cardamompeulen, lichtjes geplet

Voor de garnering:

- Stukjes limoen en koriander

Methode:

- 1 Roer de yoghurt, de currypasta en de koriander in een grote, niet metalen kom. Meng het goed door elkaar en voeg de stukken kip toe. Breng op smaak met een beetje zout en peper, dek af en koel voor ten minste 30 minuten.
- 2 Plaats het rijstbakje in de achterste houder. Doe hier de rijst en 450 ml koud water bij. Voeg het bouillonpoeder toe. Doe de citroenschil en de cardamompeulen er bovenop.
- 3 Verwijder de scheidingswand uit de voorste houder. Plaats de kip met marinade in de houder en zorg dat het mengsel goed is verdeeld.
- 4 Stel de tijd in voor de rijst met gebruik van de vooraf ingestelde rijsttijd (42 minuten). Stel de tijd in voor de kip (gebruik de voorste dubbele verwarmingsknop) met gebruik van de vooraf ingestelde kiptijd (27 minuten).
- 5 Serveer met de partjes limoen en de koriander.

Kooktips:

- Kip kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

NL

VRIJDAG**Gestoomde heilbot met citroen en tijmdressing****Bereidingstijd:** 15 minuten**Kooktijd:** 35 minuten**Aantal porties:** 4**Ingrediënten:**

- 4 x 125g (5oz) schoongemaakte heilbots (of kabeljauw)
- 15g (1/2oz) boter
- 4 kleine takjes tijm
- Zout en versgemalen zwarte peper

Groenten:

- 750g (1lb 11oz) jonge aardappeltjes
- 2 dun gesneden preitjes
- 1 in reepjes gesneden grote wortel
- 150g (6oz) fijne boontjes, schoongemaakt en gebroken

Saus:

- 50g (2oz) boter
- Fijn gesneden schil en het sap van 1 citroen
- 1 eetlepel verse tijmblaadjes

Methode:

- 1 Plaats de visfilets in de achterste houder. Doe een klontje boter boven op elke filet en voeg de tijm toe. Voeg een beetje zout en zwarte peper toe.
- 2 Plaats de scheidingswand in de voorste houder. Doe de aardappeltjes in één compartiment. Meng de groenten samen en plaats ze in het compartiment.
- 3 Doe de boter, citroenschil, citroensap en tijmblaadjes voor de saus in het rijstbakje en plaats dit boven de vis.
- 4 Stel de tijd in voor de vis en de saus met gebruik van de vooraf ingestelde vistijd (20 minuten). Stel de tijd in voor de aardappels met gebruik van de vooraf ingestelde wortelgroententijd (35 minuten). Stel de tijd in voor de groenten en gebruik de bladgroenten en peulvruchten insteltijd (15 minuten).

Kooktips:

- Als u houdt van wat steviger groenten, kunt u de vooraf ingestelde tijd aanpassen.
- Vis kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

ZATERDAG**Hoisin eend met ei-noedels en gestoomde, gekruide Chinese groenten.****Bereidingstijd:** 10 minuten, plus marineren**Kooktijd:** 27 minuten**Aantal porties:** 4**Ingrediënten:**

- 4 eendenfilets, dun gesneden
- 4 eetlepels hoisinsaus

Noedels:

- 180g (3 pakjes) medium ei-noedels

Groenten:

- 350g versverpakte wokgroenten
- 2 paksois, bladen losgetrokken
- 1 theelepel sesamololie
- Mespuntje Chinese 5-kruidenpoeder
- 1 theelepel sesamzaadjes

Voor de garnering:

- 4 dun gesneden lenteuitjes

Methode:

- 1 Meng de gesneden eendenfilets in de hoisinsaus. Bedek dit en koel het voor ten minste 30 minuten.
- 2 Plaats de eendenfilets en de marinade in de achterste houder. Plaats het rijstbakje bovenop de eend en voeg de noedels en 250 ml (9 fl oz) koud water toe.
- 3 Verwijder de scheidingswand uit de voorste houder. Meng de versverpakte wokgroenten, de paksoi, de sesamololie en de Chinese 5-kruidenpoeder samen en plaats dit in de voorste houder.
- 4 Stel de tijd in voor de eend en de noedels met gebruik van de vooraf ingestelde kiptijd (27 minuten). Stel de tijd in voor de groenten (gebruik de voorste dubbele verwarmingsknop) met gebruik van de vooraf ingestelde bladgroenten en peulvruchtentijd (15 minuten).
- 5 Serveer het, gegarneerd met sesamzaadjes en lente-uitjes.

Kooktips:

- Roer de noedels voor het serveren door.
- Eend kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

ZONDAG**Lam met oregano en tomaat met munt en jonge citroenaardappeltjes**

Bereidingstijd: 20 minuten, plus marineren
Kooktijd: 35 minuten
Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- 4 x 110-125g (4-5oz) lamspoot of lamslugsteaks
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 grote, geplette knoflookteen
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en versgemalen zwarte peper

Aardappeltjes:

- 750g (1lb 11oz) jonge aardappeltjes, schoongeborsteld
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel fijngeraspte citroenschil
- 2 takjes munt

Worteltjes:

- 400g (14oz) gesneden worteltjes
- 1/2 theelepels komijnzaadjes (optioneel)
- 10g (1/3oz) boter

Voor de garnering:

- Munttakjes

Methode:

- 1** Plaats het lamsvlees in een niet metalen kom en voeg de olijfolie, knoflook, tomatenpuree en oregano toe. Breng op smaak met zout en peper en schud het, om het goed te bedekken. Bedek dit en koel het voor ten minste 30 minuten.
- 2** Plaats het lamsvlees in de achterste houder.
- 3** Plaats de scheidingswand in de voorste houder. Meng de aardappeltjes met de olijfolie en de citroenschil, plaats het in het compartiment en voeg de takjes munt toe. Doe de worteltjes in het overgebleven compartiment, bestrooi met komijnzaadjes (indien aanwezig) en doe er boter bovenop.
- 4** Stel de tijd in voor het lamsvlees met gebruik van de vooraf ingestelde kiptijd (27 minuten). Stel de tijd in voor de worteltjes met gebruik van de vooraf ingestelde wortelgroententijd (35 minuten) stel deze nu af op 30 minuten. Stel de tijd in voor de aardappels met gebruik van de vooraf ingestelde wortelgroententijd (35 minuten).
- 5** Serveer gearneerd met munttakjes.

Kooktips:

- Lamsvlees kan worden gewikkeld en gekookt in kookfolie om de sappen te behouden en te zorgen dat er zich geen eiwit aan de oppervlakte afzet.

ZONDAGVERRASSING!**Gember en banaancakepudding met toffeesaas**

Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 42 minuten
Aantal porties: 4

Ingrediënten:

- 75g (3oz) boter, plus extra voor invetten
- 75g (3oz) lichte muscovado suiker
- 2 lichtgeklopte middelgrote eieren
- 1/2 theelepel vanille-extract
- 75g (3oz) zelfrijzend bakmeel
- 1/2 theelepel gember
- Snufje zout
- 1 grote, rijpe banaan, gepureerd
- 2 stukjes gember, plus 4 eetlepels gembersiroop

Saus:

- 3 eetlepels siroop
- 25g (1oz) boter
- 25g (28,35g) lichte muscovado suiker

Voor het opdienen:

- Vanille ijs of custard

Methode:

- 1** Klop de boter en de suiker in een grote kom licht en luchtig. Voeg geleidelijk de eieren toe en voeg daarna de vanille toe. Zeef de bloem erbij, en voeg de gember en het zout toe en meng dit met een grote metalen lepel. Roer dan de bananenpuree erdoor.
- 2** Vet 2 x 200ml (7 fl oz) afzonderlijke puddingbakjes in. Snijd de gember in stukjes, plaats deze onder in de bakjes en voeg daarna een eetlepel siroop in elk bakje toe. Doe daarna het romige mengsel in de bakjes en strijk de bovenkant glad. Bedek lichtjes met stukjes ingevette folie.
- 3** Plaats de puddinkjes in de achterste houder.
- 4** Plaats de scheidingswand in de voorste houder. Doe de sausingrediënten in de sausbak en plaats deze in een compartiment.
- 5** Stel de tijd in voor de puddinkjes met gebruik van de vooraf ingestelde rijsttijd (42 minuten). Stel de tijd in voor de saus met gebruik van de vooraf ingestelde saustijd (30 minuten) stel deze nu af op 20 minuten.
- 6** Ga met een mes langs de puddinkjes na het koken om ze los te maken. Roer de saus grondig door en lepel dit over elke pudding. Serveer met vanille ijs of custard.

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Persoonlijke veiligheid

- Raak hete oppervlakken nooit aan. Voorkom letsels door hete stoom door gebruik overwanen of een doek om het deksel te verwijderen of om hete schalen vast te pakken.
- **WAARSCHUWING: Voorkom brand, elektrische schokken en lichamelijk letsel: dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.**
- **WAARSCHUWING: Wees erg voorzichtig wanneer u de stomer verplaatst terwijl deze nog heet voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.**
- Toestellen mogen niet worden ondergedompeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, voor het toevoegen of verwijderen van accessoires en voor u het apparaat reinigt.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker is beschadigd, wanneer het apparaat slecht functioneert, wanneer het is gevallen of op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met Morphy Richards voor advies over controles, reparaties en elektrische of mechanische aanpassingen.
- Vul nooit water bij tot boven het maximumniveau. Wanneer u teveel water in de stomer giet, kan kokend water uit het apparaat vloeien en brandwonden veroorzaken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder instructies over het gebruik van het apparaat of toezicht van een persoon die op hun veiligheid let.

Plaatsing

- Gebruik niet buitenshuis of in de buurt van water.
- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet direct onder een keukenkast omdat grote hoeveelheden stoom vrijkomen. Breng uw hand nooit boven de stomer wanneer deze wordt gebruikt.

Netsnoer

- Het netsnoer moet soepel van het apparaat naar het stopcontact lopen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en houd het uit de buurt van hete oppervlakken.
- Laat het snoer niet vrij hangen, bijv. tussen een laag stopcontact en een tafel.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een onderhoudstechnicus of ander daartoe gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te voorkomen.

Kinderen

- Laat kinderen dit apparaat nooit gebruiken. Leer kinderen over de gevaren in de keuken. Leer hen dat het gevaarlijk is om dingen te proberen te pakken waar ze die niet goed zien of waar ze niets

mogen aanraken.

- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.

Andere veiligheidsoverwegingen

- Gebruik alleen de accessoires of gereedschappen die zijn aanbevolen door Morphy Richards. Anders kunt u brand, elektrische schokken en letsels veroorzaken.
- On te openen, tilt u de deksels naar u toe maar schuin van u af.
- Gebruik de onderdelen van de stomer nooit in de magnetron of op een ander kookvlak/warmhouder.
- Plaats de stomer nooit in de buurt van een gasfornuis of elektrisch fornuis of in een warme oven.
- Laat de stomer niet in een vochtige en corrosieve ruimte staan.
- Trek de stomer pas aan wanneer deze is gevuld met minstens 1 kopje water. Anders kunt u de stomer beschadigen.
- Controleer altijd of het water niet onder het minimum staat.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen dient u geen reinigingsmiddelen met alkaline te gebruiken voor de reiniging, maar een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de netspanning (wisselstroom).

WAARSCHUWING: De stekker die van het netsnoer wordt gehaald, dient te worden vernietigd. Een stekker met ongeïsoleerde draden kan erg gevaarlijk zijn wanneer deze in een stroomvoerend stopcontact wordt gestoken.

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geaard.

Uitsluitend VK

Wanneer uw stopcontacten niet geschikt zijn voor de stekker van dit apparaat, dient de stekker te worden verwijderd en vervangen door een aangepaste stekker.

Als de zekering in de 13amp plug vervangen moet worden, dan moet u een 13 amp BS1362 zekering plaatsen.

SERVICELIJN

Mocht u problemen met het apparaat ondervinden, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen. Wij kunnen u waarschijnlijk beter van dienst zijn dan de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Houd de volgende informatie bij de hand zodat onze medewerkers u snel kunnen helpen.

- Naam van het product.
- Modelnummer, zoals aangegeven op de onderkant van het apparaat.
- Serienummer, zoals aangegeven aan de onderkant van het apparaat.

TWEE JAAR GARANTIE

Producten van Morphy Richards worden geproduceerd overeenkomstig internationaal erkende kwaliteitsnormen. Boven uw wettelijke vastgestelde rechten uit, garandeert Morphy Richards dat dit product vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van TWEE JAAR vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten.

Bewaars uw kassabon als bewijs van aankoop. Niet uw kassabon aan deze pagina.

Wij zullen u om deze gegevens vragen als het apparaat defect raakt. Deze nummers vindt u op de onderzijde van het product.

Modelnummer
Serienummer

Wanneer het apparaat is vervangen tijdens de garantieperiode (2 jaar), loopt de garantie voor het nieuwe product vanaf de originele aankoopdatum. Daarom is het belangrijk dat uw aankoopbewijs of factuur de originele aankoopdatum vermeldt.

Deze garantie geldt alleen wanneer het apparaat is gebruikt conform de instructies van de fabrikant.

Zo moeten apparaten volgens de gebruiksaanwijzing ontkalkt zijn en moeten filters schoongehouden worden.

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievooraarden wanneer

NL

UITSLUITINGEN GARANTIE

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievooraarden wanneer

- 1 Het defect het gevolg is of kan zijn van accidenteel gebruik, misbruik, nalatigheid of oneigenlijk gebruik, gebruik buiten de aanbevelingen van de fabrikant of defecten die zijn veroorzaakt door stroompieken of schade die is veroorzaakt bij de transit.
- 2 Het apparaat is gebruikt met een andere spanning dan aangeduid op het product.
- 3 Reparaties zijn ondernomen door andere mensen dan onze servicedienst (of erkende dealer).
- 4 Het apparaat is verhuurd of niet huishoudelijk is gebruikt.
- 5 Morphy Richards is onder de garantie niet aansprakelijk voor het uitvoeren van onderhoud.
- 6 De plastic filters voor alle waterkokers en koffiezetapparaten van Morphy Richards vallen niet onder de garantie.

Deze garantie verleent geen andere rechten dan deze die uitdrukkelijk zijn vermeld en dekt geen aanspraken op schade of gevolgschade. Deze garantie is een bijkomend voordeel en heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument.

P

ÍNDICE

MANUAL DE INSTALAÇÃO RÁPIDA	85-86
CARACTERÍSTICAS	87
ANTES DE UTILIZAR	87
UTILIZAÇÃO	87
CONFIGURAÇÕES	87
INTERFACE DIGITAL	87
DICAS E SUGESTÕES	89
CUIDADOS E LIMPEZA	89
GUIA DE RECEITAS	90-93
RECEITAS	94-97
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	98
REQUISITOS ELÉTRICOS	98
LINHA DE APOIO	98
GARANTIA	99

Tire o melhor partido do seu novo electrodoméstico...

A Intellisteam consegue que toda a refeição fique pronta exactamente ao mesmo tempo com cozinhados ao vapor muito simples.

Manual de instalação rápida

Para começar a sua panela rapidamente, consulte as páginas 84 e 85.

Receitas

Para se inspirar, consulte o plano semanal de refeições na página 90.



PREPARAR



REGULE E DESCONTRAIA



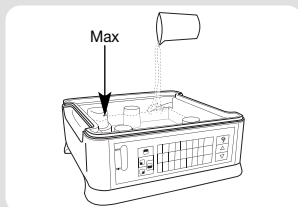
DESFRUTAR

intelisteam™

Manual de instalação rápida

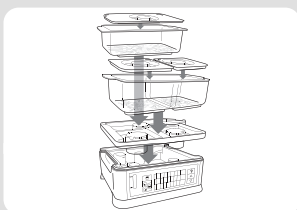
Consulte também o manual de instruções principal, que contém informações de segurança importantes e mais detalhes acerca da utilização da Intellisteam.

1



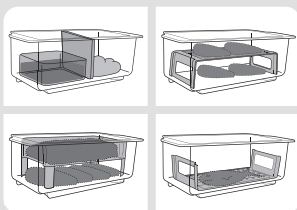
Encha o reservatório de água com água fria até ao nível máximo. Esta quantidade de água produz vapor suficiente para cozinhar durante cerca de 60 minutos.

2



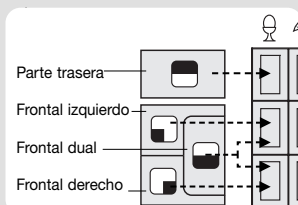
Monte o aparelho, instalando o tabuleiro de gotejamento e, em seguida, os recipientes.

3



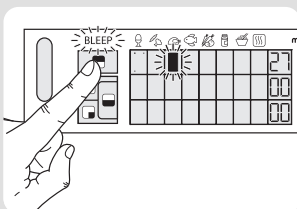
Coloque os alimentos directamente nos recipientes antes de regular o temporizador. Utilize a divisória para o recipiente frontal se estiver a cozinhar dois tipos de alimentos diferentes. Utilize os acessórios conforme necessário; consulte as sugestões.

4



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

5



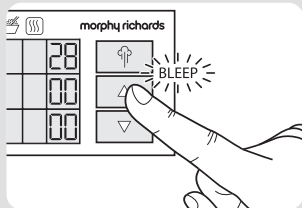
Prima o botão do aquecedor até que o rectângulo apareça por baixo do tipo de alimento que está a cozinhar. O tempo de cozinhado predefinido aparece na coluna do temporizador.

	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

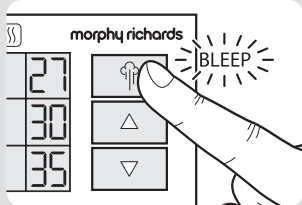


6



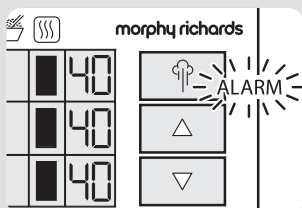
O tempo de cozinhado predefinido baseia-se numa quantidade para quatro porções (consulte o 'Guia de receitas' para obter os ajustes de porções e tipos de alimentos específicos). Para ajustar o tempo, prima as setas para cima e para baixo.

7



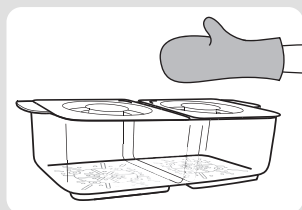
Para começar a cozinhar, prima o botão do vapor uma vez. É emitido um sinal sonoro. Para guardar os tempos ajustados para utilização futura, mantenha o botão do vapor sob pressão durante dois segundos, até ouvir um segundo sinal sonoro.

8



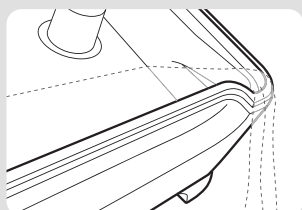
O recipiente com o tempo de cozinhado mais longo começa a cozinhar ao vapor em primeiro lugar. O temporizador efectua a contagem decrescente para que todos os alimentos estejam cozinhados ao mesmo tempo. Quando os alimentos estiverem cozinhados, é emitido um alarme sonoro e a função de manutenção da 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 87)
- 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 Instanteam 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 as saídas 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 pegadas 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 E

- 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 rectângulos 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 **I**.

- 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 **I**.
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 **K**.
 - 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 **L**. 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 **O**.
- 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 recomeçar 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 amontoe 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 a 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, enxagúe 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 do tamanho 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
Maçãs	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 estaladicos, 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 à 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 à 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 cardamomo****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, levemente 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, junte 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.

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 acumulaço de proteínas à 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 peiões 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 paato 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 guarneça com cebolinho.

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 acumulaço de proteínas à 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 bifes de borrego com 110-125g da perna ou da alcatra
- 1 colheres 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 colheres 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 bifes de borrego numa taça não metálica e junte o azeite, o alho, o concentrado de tomate e os oregãos. Tempere com sal e pimente e revolte para cobrir tudo. Cubra e coloque no frigorífico durante, no mínimo, 30 minutos.
- 2 Coloque os bifes 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 a 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 melaço
- 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 fofo. 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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) apresentando capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e experiência necessários, excepto se forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Localização

- Não utilize o aparelho no exterior ou próximo de água.
- Certifique-se de que este aparelho se encontra fora do alcance das crianças.
- 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 em 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.

Crianças

- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho. Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as dos perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Outras recomendações 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 o equipamento próximo de gases quentes ou de bicos eléctricos, 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.
- Para evitar danos no aparelho, não utilizar agentes de limpeza alcalinos; utilize um pano macio com um detergente suave.

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 Alternada).

AVISO: Se a ficha retirada do cabo de alimentação estiver cortada, a mesma deverá ser eliminada, uma vez que uma ficha com o cabo de alimentação exposto pode ser perigosa se ligada a uma tomada eléctrica activa.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra. Apenas no RU

Se as tomadas da sua casa não corresponderem à ficha fornecida com este aparelho, a mesma deverá ser retirada e uma nova instalada. Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de 13 amperes, deverá ser utilizado um fusível BS1362 de 13 amperes.

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

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe o recibo a esta capa para consulta posterior.

Caso o produto apresente defeitos, cite as seguintes informações. Estes números podem ser encontrados na base do produto.

N.º de modelo

N.º de série.

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de um aparelho apresentar avarias num período de 28 dias após a compra, deverá ser devolvido no local de compra para substituição.

Se a avaria surgir depois de 28 dias e dentro do período da garantia, a partir da data original de compra, deverá contactar o número de assistência, referenciando o número do modelo e de série do artigo ou escrever para a Morphy Richards para o endereço apresentado. 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.

Exceptuando os casos abaixo descritos (ver Excepções), o aparelho avariado será reparado ou substituído e enviado normalmente dentro de 7 dias úteis, a partir da data de recepção.

Se, por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia, 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, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções fornecidas.

GARANTIA DE EXCLUSÕES

A Morphy Richards não será obrigada 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 dispositivo tenha sido utilizado com uma voltagem que não a referenciada no produto.
- 3 Tenha havido tentativa de reparação por terceiros que não pessoal autorizado (ou representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado para fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho tenha sido adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards não é responsável por efectuar qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
 - Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. A presente garantia é oferecida como um benefício adicional e não afecta os seus direitos estatutários como consumidor.
 - Esta garantia é válida apenas no Reino Unido e Irlanda.

I

SOMMARIO

GUIDA FACILE DI CONFIGURAZIONE	101-102
CARATTERISTICHE	103
PRIMA DELL'IMPIEGO	103
INFORMAZIONI PER L'USO	103
CONFIGURAZIONI	103
DISPLAY DIGITALE	103
SUGGERIMENTI	105
MANUTENZIONE E PULIZIA	105
GUIDA ALLA COTTURA	106-109
RICETTE	110-113
IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA	114
REQUISITI ELETTRICI	114
SERVIZIO DI ASSISTENZA TELEFONICA	114
GARANZIA	115

Per avere il meglio dal vostro nuovo elettrodomestico...

Intellisteam completa la cottura alla perfezione dell'intero pasto, esattamente nello stesso momento. Facile come bere un bicchiere d'acqua.

Guida facile di configurazione

Per iniziare rapidamente, consultare le pagine 101 e 102.

Ricette

Per trovare ispirazione e idee su cosa cucinare, consultare la dieta settimanale a pagina 110.



PREPARARE



REGOLARE E RILASSARSI



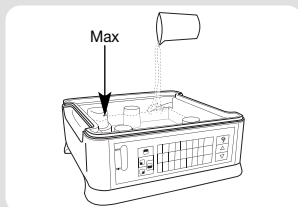
GUSTARE

intelisteam™

Guida facile di configurazione

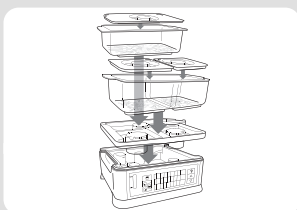
Consultare anche l'opuscolo di istruzioni principale, che contiene informazioni importanti per la sicurezza e maggiori dettagli sull'uso di Intelisteam.

1



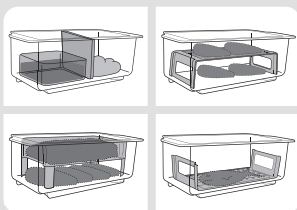
Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua fredda fino a raggiungere il livello massimo. Ciò produrrà vapore sufficiente per cucinare per circa 60 minuti.

2



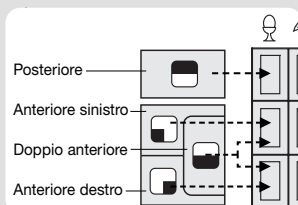
Assemblare l'apparecchio, montando lo sgocciolatoio e poi i contenitori.

3



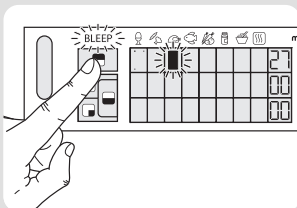
Collocare gli alimenti direttamente nei contenitori prima di regolare il timer. Usare l'elemento divisorio per il contenitore anteriore se si devono cucinare due tipi di alimenti diversi. Usare gli accessori, se necessario, vedere i suggerimenti.

4



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

5



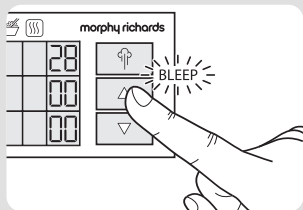
Premere il tasto di riscaldamento fino a che il rettangolo compare sotto il tipo di alimento che si desidera cuocere. Il tempo di cottura prestabilito compare nella colonna del timer.

	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

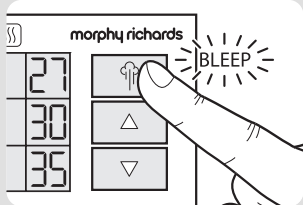


6



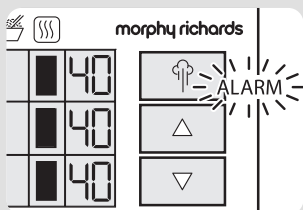
Il tempo di cottura prestabilito si riferisce alla cottura di quattro porzioni (consultare la 'Guida di cucina' per le correzioni da apportare in base al numero di porzioni e al tipo specifico di alimento). Per regolare il tempo di cottura, premere le frecce in su e in giù.

7



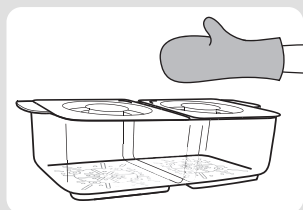
Per iniziare la cottura, premere una volta il tasto vapore. Viene emesso un segnale acustico. Per salvare i tempi di cottura impostati per i seguenti utilizzi, tenere premuto il tasto vapore per due secondi, fino a che viene emesso un secondo segnale acustico.

8



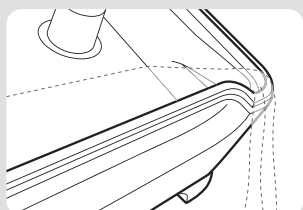
Il contenitore con il tempo di cottura più lungo comincerà a cuocere per primo. Il timer esegue un conto alla rovescia, così che la cottura di tutti gli alimenti abbia termine contemporaneamente. Alla fine della cottura, viene emesso un segnale acustico e la vaporiera mantiene automaticamente in caldo 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'unica 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 **25**). 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 **25**



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 giù 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 **O**.
- 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 75 gr 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** **12**.

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 **12**.

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 livello.
- Se c'è dell'acqua residua nell'unità base principale, versarla, usando il beccuccio posto sul retro, in una ciotola o nel livello.

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 detergenti 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	20 minuti x1 (100g)	20 minuti x2 (200g)	25 minuti x3 (300g)	25-30 minuti x4 (400g)
	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 onces)	20 min. 2 sfoglie (120g / 5 onces)	27 min. 3 sfoglie (180g / 7 onces)	27 min. 4 sfoglie (240g / 8 onces)	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 onces)
- 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 onces) 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. Disporli 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 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.

MARTEDÌ

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

Tempo di preparazione: 15 minuti, piú la marinatura

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 onces) 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 onces) 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 onces fluide) di acqua fredda al riso, rimestando 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 può 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, piú 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 disossati 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 once)
- 15g (1/2onçe) di burro
- 4 piccoli ciuffetti di timo
- Sale e pepe nero macinato fresco

Verdure:

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

Salsa:

- 50g (2 onçe) 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 puè 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 fogli separate
- 1 cucchiaino di olio di semi di sesamo tostati
- 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 onçe 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 tostato 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:

- Rimettere i tagliolini prima di servirli.
- L'anatra puè 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 cucchiaio 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 11once) di patatine novelle, pulite
- 1 cucchiaio 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 (1/3once) 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 cucchiaio 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 imburrrati.
- 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.

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

- 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 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.

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.

Solo per il Regno Unito

Se le prese dell'abitazione non sono adatte alla spina fornita con l'elettrodomestico, rimuovere la spina e sostituirla con una adatta.

Se è necessario sostituire il fusibile nella spina da 13A, utilizzare un fusibile BS1362 da 13A.

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.

DK

INDHOLDSFORTEGNELSE

NEM OPSTILLINGSVEJLEDNING	117-118
DELE	119
FØR BRUG	119
ANVENDELSE	119
KONFIGURATIONER	119
DIGITAL GRÆNSEFLADE	119
TIPS OG GODE RÅD	121
VEDLIGEHOLDELSE	121
TILBEREDNINGSVEJLEDNING	122-125
OPSKRIFTER	126-129
VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	130
ELEKTRISKE KRAV	130
HJÆLPELINJE	130
GARANTI	131

FÅ MEST UD AF DIN NYE DAMPKOGER...

Intelligenteam sørger for, at hele måltidet er klar på nøjagtig samme tid. Det er så nemt som ingenting.

Nem opstillingsvejledning

Se side 117 og 118, hvis du gerne vil hurtigt i gang.

Opskrifter

Se den ugentlige måltidsplan på side 126, og bliv inspireret.



TILBERED



INDSTIL, OG SLAP AF



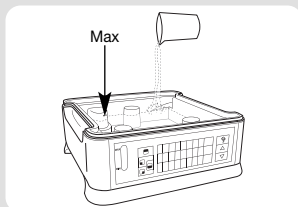
NYD MADEN

inteli:steam™

Nem opstillingsvejledning

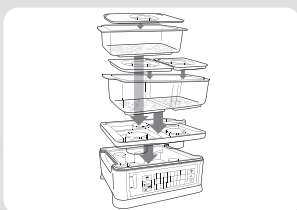
Læs også hovedvejledningen, som indeholder vigtig sikkerhedsinformation og flere oplysninger om, hvordan du bruger Intellisteam.

1



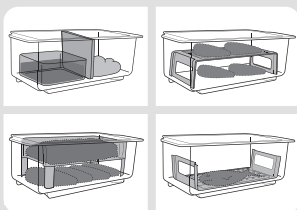
Fyld vandbeholderen med koldt vand til maks. niveau. Dette vil frembringe nok damp til at dampkoge i ca. 60 min.

2



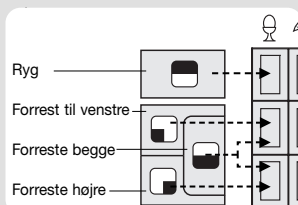
Dampkogerens samles ved at sætte drypbakken og derpå skalene i.

3



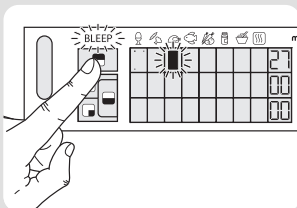
Placer maden direkte i skalene, før du indstiller timeren. Brug skillevejgen til den forreste skal, hvis du tilbereder to forskellige typer fødevarer. Brug tilbehøret efter behov. Se forslagene.

4



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

5



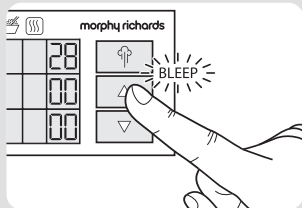
Tryk på varmeknappen, indtil der vises et rektangel under den fødevarerstype, du tilbereder. Den forud indstillede tilberedningstid vises i timer-kolonnen.

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

CUT AND KEEP

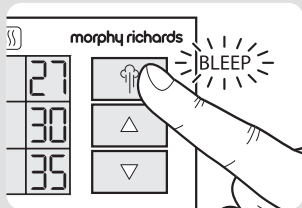
DK

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 nedpilene.

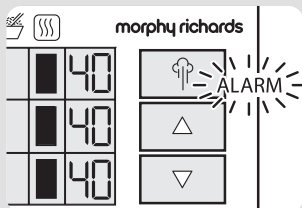
7



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

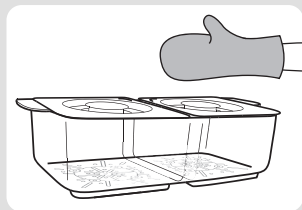
Gem de justerede tider til fremtidig brug ved at holde dampknappen trykket ned i to sekunder, indtil du hører endnu et bip.

8



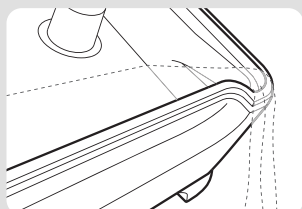
Skalene med den længste tilberedningstid, vil begynde tilberedning først. Timeren tæller ned, således at al maden bliver færdig samtidig. Når dampkogningen er færdig, vil der lyde en alarm, og funktionen til at holde maden varm vil begynde automatisk og fungere i 40 min. Tryk på dampknappen for at standse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

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 Displayskærm (se side 119)
- 19 Dampknap
- 20 Knap til forøgelse af damptiden
- 21 Knap til reduktion af damptiden

Tilbehør 2

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

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 hældes anden væske på end vand, og intet må tilsættes 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 skillelåggen 5, hvis du tilbereder fødevarer med forskellige tilberedningstider. Du kan også bruge den forreste skal som en stor skal G.

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, lårter eller små 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, lægges alle lag 1 3 4 tilbage på skalene H.

Displayskærmens layout E

- 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 Displayskærm
- 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

- 1 Sæt stikket i stikkontakten.
- 2 Indstil tiden for hver skal ved at bruge de tilsvarende varmeknapper. Hvis du bruger forreste skal med skillelåggen, skal du bruge de separate højre og venstre varmeknapper. Hvis du bruger det som en stor skal, skal du bruge knappen til begge varmeelementer I.
- 3 Tryk på varmeknappen for at flytte rektangelet 25 indtil det vises under det relevante fødevaresymbol (se forklaringen til fødevaresymboler 26). Der vil lyde et bip hver gang, der trykkes på varmeknappen. Tilberedningstiden for hvert fødevaresymbol vises i timer-kolonnen. Gentag denne proces for hver skal, og rektangelet vil

blinke for at angive den sidste indstilling **1**.

- 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.
- 4 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 tulle ned fra den længste tilberedningstid, så det hele er færdig tilberedt samtidig **13**.
- 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 **14**. Kontroller altid, at der er vand i vandbeholderen, når du bruger funktionen til at holde maden varm.

Forklaring til fødevarsymboler **25**



Blødkogte fg,
forud indstillet tid: 16 min



Blad- og bålgrønsager,
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.

Indstilling af timer

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

- 1 Tryk på varmeknappen, indtil der vises et rektangel under den fødevarerstype, du ønsker at indstille.
- 2 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 **15**.
- 3 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 **16**.

- 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

- 1 Sæt stikket i stikkontakten.
 - 2 Før 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 **17**.
- Intelligenteam er nu indstillet til de oprindelige indstillinger.

Tilberedning af ris

- 1 Hæld ris i risskålen. Hæld 122 ml koldt vand i til 75 g ris, og omrør.
- 2 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 **18** og fylde på ved at bruge den udvendige vandpåfyldningstud **7** **19**.

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 **7** og langsomt hælde koldt vand gennem den med en egnet kande **20**.

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

vandpafyldningstud.

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 fødearestykker af samme størrelse. Hvis fødearestykkerne 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 risskalen. Læg maden, således at der er plads mellem stykkerne. Derved opnas 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 lligges 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 håndvask.
- Hvis der er vand tilbage i soklen, hældes det væk gennem hældetuden bagpå og ud i en skal eller håndvask.

Skåle, drypbakke og tilbehør

Skalene, 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 sibe vand. 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 mineralaflejringer (også kaldet afkalkning) fra dampsystemet. Dette er ganske normalt og vil afhænge af hvor hårdt 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.





TILBEREDNINGSVEJLEDNING

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 bælgrønsager (forud indstillet tid: 15 min.)





Fødevaretype	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
Sukkerfrøter	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

DK






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

**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 
Pirer	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
gbler	15 mins x1	15-17 mins x2	15-17 mins x3	15-17 mins x4

OPSKRIFTER

Prøv vores l k्रे ugentlige opskrifter. Besøg vores website for opskrifter og mere information om Intellisteam.

MANDAG

Laksenudler med sesamfr  og dampede grønsager med kokosmælk og s d chilisaucе

Forberedelsestid: 15 min

Tilberedningstid: 20 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 stk. laksefileter (125 g hver)
- 4 tsk. ristet sesamolie
- 1 tsk. sesamfr 
- 2 pakker 150 g middel eller tykke kogeklare nudler
- 4 tsk. varm gr nsagsbouillon

Grønsager:

- 150 g sugar snap  rter eller sukkerærter, halverede
- 6 forarsløg, i tynde skiver
- 1 guleros skaret i fine strimler

Sauce:

- 300 ml kokosmælk
- 2 spsk. s d chilisaucе
- 1 tsk. revet ingefirrod
- 1 spsk. hakket frisk koriander

Fremgangsmåde:

- 1 Pensl laksefileterne med sesamolie, og drys sesamfr  over. L gges i den bageste skal. T m 2 pakker nudler ud i risskalen, og placér den over laksen. Hl d gr nsagsbouillon over nudlerne.
- 2 Placér skillevlggen i den forreste skal. Bland grønsagerne, og læg dem i det ene rum.
- 3 Hl d kokosmælk i sauceskalen, og rør den søde chilisaucе, ingefir og koriander i. L g skalen i det andet rum.
- 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 blød- og bløgrønsager (15 min.).

Kokkens tip:

- Rør i nudlerne, f r de serveres.
- Hvis du foretrækker dine grønsager med mere bid i, skal du justere den forud indstillede tid.
- Fisk kan l gges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejringer.

TIRSDAG

Ahornglaseret kylling med majscolbe og butternut squash-mos

Forberedelsestid: 15 min plus marinering

Tilberedningstid: 35 min

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- 4 kyllingebryster uden ben og skind
- Fintrevet skal og saft af 1 lille appelsin
- 2 spsk. ahornsirup
- 1/4 tsk. tørrede chiliflager
- Salt og friskkværnet sort peber

Ris:

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

Grønsager:

- 2 majscolber, skaret i halve
- 1 middelstor butternut squash, skrællet, udkernet og skaret i stykker
- 15 g sm r
- 2 tsk. finthakket frisk rosmarin

Fremgangsmade:

- 1 L g kyllingebrysterne i en skal, der ikke er af metal, og tilsæt revet appelsinskal, appelsinsaft, ahornsirup og chiliflager. Tilsæt lidt salt og masser af sort peber. Tildr kkes og sættes i køleskab i mindst 30 min.
- 2 L g kyllingebrysterne i den bageste skal. L g ris og grønsagsbouillonpulver i risskalen. L g risskalen over kyllingen, og tilsæt 250 ml koldt vand til risen. Omrør for at blande.
- 3 Placér skillevlggen i den forreste skal. L g 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 N r butternut squash-stykkerne er tilberedt, tilsættes smør og rosmarin. Mos stykkerne let med en gaffel.

Kokkens tip:

- Kylling kan l gges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejringer.

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, aftoppe
- 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 Sklr peberfrugterne op på langs, og pas på ikke at halvere dem. Fjern kernen og frøene. Bland porre, persille og olivenolie. Tilsæt parmesanost og brødkrummer. Iblænd den smuldrede fetaost, og tilsmag med lidt salt og masser af sort peber. Læg blandingen ind i peberfrugterne.
- 2 Tag skillelåggen 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 bløgrønsager (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 marinerung**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 kyllingeb bryster 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, karrypulver og koriander i en stor skal, der ikke er af metal. Blandes godt. Tilsæt kyllingestykkerne, og vend dem til de er dikkede. Tilsæt lidt salt og peber og stil det tildykket 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 skillelåggen op af den forreste skal. Hæld kyllingestykkerne i marinaden ned i skalen, og fordel blandingen godt.
- 4 Indstil tiden for ris 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.

DK

FREDAG**Dampet helleflynder med citron- og timiandressing.****Forberedelsestid:** 15 min**Tilberedningstid:** 35 min**Antal portioner:** 4**Ingredienser:**

- 4 stk. helleflynderfileter (125 g hver), flæet (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, skaret 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 klat smør på hver filet, og læg timiankvistene ovenpå. Tilsæt lidt salt og peber.
- 2 Placér skilleløggen 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 risskallen, 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 bløgrønsager (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 sesamololie
- En knivspids kinesisk 5-krydders pulver
- 1 tsk. sesamfrø

Pynt:

- 4 forarsløg, i tynde skiver

Fremgangsmåde:

- 1 Vend andebrystskiverne i hoisin-saucen. Tildrømmes og stttes i køleskab i mindst 30 min.
- 2 Hæld andebryststykkerne og marinaden i den bageste skal. Placér risskallen over anden, og tilsæt nudler samt 250 ml koldt vand.
- 3 Tag skilleløggen op af den forreste skal. I en stor skal vendes stir-fry grønsagerne, pak choi, ristet sesamololie 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 bløgrønsager (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.

SØNDAG**Lam med oregano samt tomat med mynte og babykartofler med citron****Forberedelsestid:** 20 min plus marinering**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, skrubbete
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk. fintrevet citronskal
- 2 myntekviste

Gulerødder:

- 400 g gulerødder, i skiver
- 1/2 tsk. kommensfrø (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. Tildækkes og stttes 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, hld dem i rummet, og tilsæt myntekviste. Læg gulerødderne i det andet rum, og drys dem med kommenskviste (hvis det ønskes), og lóg smør ovenpa.
- 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 lógges i og tilberedes i bagefolie for at bevare saften og forebygge proteinaflejringer.

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 lóg, pisket
- 1/2 tsk. vaniljeekstrakt
- 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:

- Vaniljeis eller cremebudding

Fremgangsmåde:

- 1 I en stor skal blandes smør og farin til det er let og luftigt. Pisk lóggene i gradvist, og rør vanilje 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). Skír syltet ingefær i skiver, og lóg dem i bunden af formene. Js 1 spsk. sirup i hver form. Js den kreme de blanding over og glat ud. Díkkes stramt til med stykker af smørsmurt folie.
- 3 Lóg desserten i den bageste skal.
- 4 Placér skillelåggen i den forreste skal. Lóg 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 Nar desserterne er fírdige, løses de ved at føre en kniv hele vejen rundt langs formen. Rør saucen grundigt, og øs den over hver dessert med en ske. Serveres med is eller cremebudding.

DK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Personlig sikkerhed

- Varme overflader ma ikke berøres. Brug grydehandsker eller et kilde, nar du tager laget af dampkogerens, eller handterer varme beholdere, da varm damp kan slippe ud.
- **ADVARSEL: Ledningen, stikket og soklen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker for at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskaade.**
- **ADVARSEL: Vær yderst forsigtig, når du flytter dampkogerens med varm mad, vand eller andre varme væsker.**
- Apparater ma ikke nedslnkes i vlsker.
- Du skal altid trkke dampkogerens stik ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer tilbehør, og for rengøring.
- Anvend aldrig en dampkoger med en beskadiget ledning eller stik. Dampkogerens ma heller ikke bruges, nar den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker vejledning med hensyn til eftersyn eller elektrisk/mekanisk justering.
- Der ma ikke fyldes vand pa over maksimumniveauet. Hvis der er fyldt for meget i dampkogerens, kan kogende vand sprøjte ud og forarsage skoldning.
- Enheden er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sansemlssig eller mental kapacitet. Den bør heller ikke anvendes af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller har faet brugsvejledning fra en person med ansvar for deres sikkerhed.

Placering

- Ma ikke bruges udendørs eller nlr vand.
- Opbevar enheden utilgængeligt for børn.
- Placér den ikke direkte under køkkenskabe, nar den er i brug, da den frembringer store mngder damp. Undga at rllke ind over dampkogerens, nar den er i brug.

Netledning

- Netledningen skal kunne na fra stikkontakten til soklen, uden at den belaster stikkene.
- Ledningen ma ikke hnge ud over bordkanten eller arbejdsstedet eller berøre varme flader.
- Ledningen ma ikke føres pa tvlrs af et abent 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 undga farer.

Børn

- Lad aldrig børn bruge denne enhed. Fortll børnene om farerne i et køkken, og advar dem om eventuelle farer pa omrader, hvor de ikke kan se ordentligt, eller ikke bør befinde sig.
- Der skal altid føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Andre sikkerhedshensyn

- Brug aldrig tilbehør eller redskaber, der ikke er anbefalet af Morphy Richards, da sadant tilbehør eller redskaber kan forarsage brand, elektrisk stød eller lfsioner.
- Dampkogerens abnes ved at løfte lagene op mod dig selv, men vendt vlk fra dig.
- Dele til dampkogerens ma ikke bruges i en mikrobølgeovn eller pa kogeplader/varme overflader.
- Dampkogerens ma ikke placeres pa eller i nrheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Ma ikke efterlades i et fugtigt og korroderende miljø.
- Dampkogerens ma ikke tndes, medmindre den indeholder mindst 1 kop vand, da den ellers vil blive beskadiget.
- Sørg altid for, at vandet ikke falder under minimumniveauet.
- Brug ikke alkaliske midler ved rengøring for at undgå beskadigelse af apparatet, brug en blød klud med et mildt rengøringsmiddel.

ELEKTRISKE KRAV

Kontroller, at den spnding, der er angivet pC apparatets typeskiit, svarer til husholdningens strNmforrsyning, som skal vlre vekselstrNm.

ADVARSEL: Stikket, der skilles fra ledningen, skal destrueres, da et stik med en ledning uden isolering udgør en stor fare, hvis det sættes i en strmførende stikkontakt.

Kun Storbritannien.

Hvis stikkontakterne i dit hjem ikke passer til stikket, der sidder pC apparatets ledning, skal stikket udskiftes med det korrekte stik.

Hvis det er nNdvendigt at udskifte sikringen i stikket pC 13 A, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: Denne enhed skal forbindes til jord.

HJÆLPELINJE

Hvis der opstar problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os. Vi kan højest sandsynligt hjllpe dig bedre end forretningen, hvor du købte apparatet.

Du bedes have følgende information ved handen, nar du ringer, sa vores medarbejdere nemmere kan hjllpe dig:

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

DIN GARANTI PÅ TO ÅR

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hifte kvitteringen fast her på bagsiden af vejledningen, så du har den til fremtidig brug. Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved enheden. 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 på enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal den 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 garantiperioden fra købsdatoen, skal du kontakte hjælpelinjen og opgive produktets modelnummer og serienummer eller skrive til Morphy Richards på adressen nedenfor. Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte produkt reparerer eller ombyttes derefter, sidvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold af undtagelserne som beskrevet nedenfor (se undtagelserne).

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

For at være berettiget til denne garanti skal apparatet have været brugt i overensstemmelse med producentens anvisninger.

DK

UNDTAGELSER

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

- 1 defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforståelig 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 produktet har været anvendt med en anden strømspænding end den, der er patrykt produktet.
 - 3 andre end vores serviceafdeling (eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
 - 4 produktet har været brugt til udlejningsformål eller har været brugt til andre formål end husholdningsbrug.
 - 5 enheden er købt brugt.
 - 6 Morphy Richards er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.
 - Denne garanti er kun gyldig i Storbritannien og Irland.

S

INNEHÅLL

SNABBSTARTGUIDE	133-134
DELAR	135
FÖRE ANVÄNDNING	135
ANVÄNDNING	135
KONFIGURATIONER	135
DIGITALT GRÄNSSNITT	135
RÅD OCH TIPS	137
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	137
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	137
TILLAGNINGSGUIDE	138-141
RECEPT	142-145
ELEKTRISKA KRAV	146
HJÄLPLINJE	146
GARANTI	146-147

Få ut det mesta av din nya hushållsapparat...

Intellisteam tillagar en hel måltid till en och samma utsatta tid och gör angitillagning lätt som en plätt.

Snabbstartguide

För snabbstart, se sidorna 133 och 134.

Recept

För inspiration, se veckomatsedeln på sidan 142.



FÖRBBERED



STÄLL IN OCH KOPPLA AV



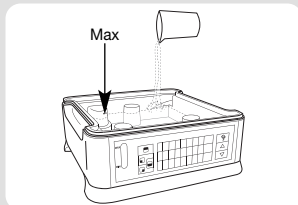
NJUT

inteli**steam**™

Snabbstartguide

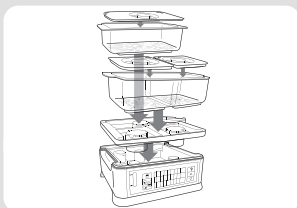
Se också instruktionsboken som innehåller viktig säkerhetsinformation och annan information om hur man använder Intellisteam.

1



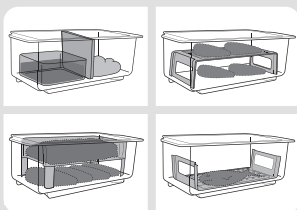
Fyll vattentanken med kallt vatten till maximal nivå. Detta producerar tillräckligt med ånga för tillagning i cirka 60 minuter.

2



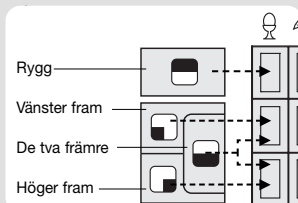
Montera ihop apparaten, sätt dit dropplatten och därefter behållarna.

3



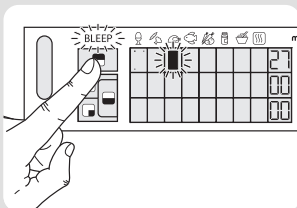
Placera maten i behållarna innan timern ställs in. Använd skiljeväggen för den främre behållaren om tillagning av två olika typer av mat görs. Använd tillbehören om så behövs, se förslag.

4










Koppla sladden till uttaget. Ställ in tiden för varje behållare med respektive värmeknapp.

5



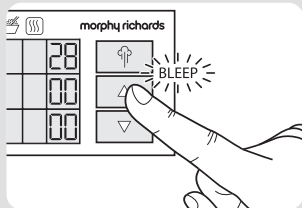
Tryck på värmeknappen tills rektangeln syns under den typ av mat du tillagar. Den förinställda tillagningstiden syns i timerkolumnen.

-  **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

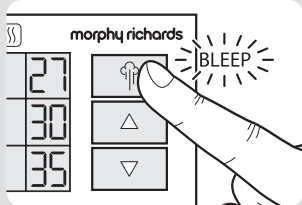
S

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.

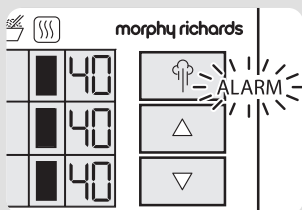
7



För att börja tillagningen, tryck på angknappen en gång. Ett pip hörs.

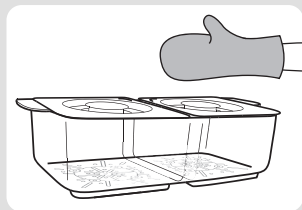
För att spara justeringar vad gäller tillagningstid för framtida användning, håll angknappen nere i två sekunder tills ett pip hörs.

8



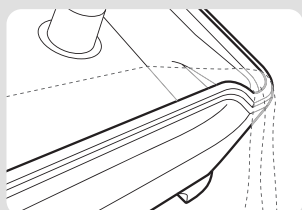
Behallaren med den längsta tillagningstiden börjar anga först. Timern börjar nedräkningen så att all mat är klar samtidigt. När tillagningen är klar hörs ett larmljud och varmhållningsfunktionen startar automatiskt i upp till 40 minuter. För att stoppa varmhållningsfunktionen, tryck på angknappen.

9



VARNING: 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. Låt 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.

Delar **I**

- 1 Bakre lock
- 2 Bakre behållare
- 3 Vänster framlock
- 3 Höger framlock
- 5 Främre behållarens borttagningsbara skiljevägg
- 6 Främre behållare
- 7 Extern vattenpafyllning
- 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 135)
- 19 Ängknapp
- 20 Knapp för ökning av anga
- 21 Knapp för minskning av anga

Tillbehör **I**

- 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 lang 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 rislådan **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 kötsaften inte kan rinna ner på grönsakerna.**
- När maten har placerats ut ska man sätta på **1 3 4** locken på behållarna **I**.

Displayskärmens funktioner **E**

- 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 **25**). 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 pavisa din sista inställning **[1]**.

- 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 angknappen **[9]** en gång för att starta tillagningen. Ett ljud hörs och displayskärmen och angknappen 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 angknappen 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 tillagningsguiden) 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 angknappen 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 angknappen 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 angan i 2 sekunder tills ett pip hörs. Upprepa proceduren för knappen för minskning av anga **[O]**.
- Intellisteam 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 angan, tryck på knappen för anga en gång. Larmet ljuder och den tända displayskärmen och knappen för anga blir mörk.
- För att återigen sätta på angan, tryck på knappen för anga 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 angknappen en gång. Efter 40 minuter stängs varmhållningsfunktionen av automatiskt. Kontrollera alltid att det finns vatten i vattenbehållaren när varmhållningsfunktionen används. För att kontrollera vattennivan, 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 **[7]** och håll sakta på kallt vatten med en lämplig kanna **[P]**.

Larm vid torrkokning

- Om vattnet i vattenbehållaren när en alltför lag nivå 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 angknappen en gång. Tillagningen återupptas från där den slutade.

Ta bort mat från ångkokaren

- **WARNING: 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 angan kan flöda fritt.
- Ånga aldrig fryst kött, fisk eller skaldjur. Tina upp maten helt innan du angar 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 hållas ut med hjälp av hållpipen pa 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 angssystemet. Det är normalt och beror på vattnets hårdhet i området där du bor. Om du märker att angproduktionen minskar eller att angstillagningstiden ökar, ska du avkalka angssystemet med en mild avkalkningslösning.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Personlig säkerhet

- 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 far inte sänkas ner i vatten.
- Koppla ur apparaten ur uttaget när du inte använder den, när du sätter pa eller tar bort tillbehör samt före rengöring.
- Använd inte en hushallsapparat med skadad sladd eller kontakt, och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har tappats eller skadats

pa något sätt. Kontakta Morphy Richards för att fa rad om undersökning, reparationer eller elektriska eller mekaniska justeringar.

- Fyll inte pa över maxnivån. Om ångkokaren överfylls kan det stänka ut kokande vatten som kan leda till skallning.
- Den här ångkokaren är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, savida de inte har tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder den här apparaten av nagon person som är ansvarig för deras säkerhet.

Placering

- Använd inte apparaten utomhus eller nära vatten.
- Förvara apparaten utom räckhall för barn.
- Placera inte apparaten under köksskap när du använder den eftersom det bildas stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över apparaten när den används.

Nätssladd

- Nätssladden ska räcka från eluttaget till basenheten utan att anslutningarna sträcks ut.
- Lat inte sladden hänga över bords- eller bänkkanter och hall den borta från varma ytor.
- Lat inte sladden hänga i luften, exempelvis mellan ett lagt sittande uttag och ett bord.
- Om sladden är skadad maste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.

Barn

- Lat aldrig barn använda denna hushallsapparat. Lär barn att vara medvetna om farorna i köket, varna dem om farorna av att na upp till ytor där de inte kan se vad som finns pa dem, och att de heller inte ska försöka na upp till dessa ytor.
- Barn ska hallas under uppsikt sa att de inte leker med apparaten.

Övriga säkerhetsföreskrifter





- Om nagra andra tillbehör eller redskap än de som rekommenderas av Morphy Richards används, finns risk för brand, elektriska stötar eller personskador.
- Öppna locket genom att lyfta det mot dig och tippa det fran dig.
- Använd inte nagra delar fran ångkokaren i mikrovagsugnar eller andra matlagningsskiner med heta ytor.
- Placera inte pa eller nära gasspis eller elektrisk spis eller i uppvärmd ugn.
- Förvara inte apparaten i en fuktig miljö där det kan uppsta rost.
- Sla inte av apparaten om den inte innehåller minst 2,5 dl vatten eftersom den kan skadas annars.
- Se till sa att vattennivån aldrig sjunker under mininivån.
- För att undvika skada på apparaten ska man inte använda alkaliska rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

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)
Ankröst (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)

Matttyp	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
Bondbönor	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 (frost)	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
Spemat	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 (pa burk)	12-13 min 80 g	15 min 160 g	17 min 240 g	18-20 min 320 g
Majs (frost)	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)

Mattyp	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)





Mattyp	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 risbehallaren	För stor för att passa i risbehallaren	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 grönsaker med koksnötsmjölk 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 riven 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 lönnsirapskryckling med majscolv och hackad pumpa**

Förberedelsestid: 15 minuter plus marinering

Tillagningstid: 35 minuter

Portioner: 4

Ingredienser:

- 4 kycklingbröst utan ben och skinn
- Juicen och firrivet skal från en liten apelsin
- 2 msk lönnsirap
- 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 apelsinshalen, apelsinjuicen, lönnsirapen 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.

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 papriker med toppen bortkuren
- 1 liten purjolök, finhackad
- 1 tsk hackad färsk persilja
- 2 msk olivolja
- 25g finriven parmesanost
- 25g skorpmjöl
- 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 skorpmjöl. 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 naturlig 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 kylan i åtminstone 30 minuter.
- 2 Lägg risladan i den bakre behållaren. Tillsätt ris och 450 ml kallt vatten. Rör i buljongpulvret. 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 fläckar ner behållarna.

S

FREDAG**Ångkokt hälleflundra med citron och timjandressing.****Förberedelsetid:** 15 minuter**Tillagningstid:** 35 minuter**Portioner:** 4**Ingredienser:**

- 4 x 125g hälleflundrafiléer utan skinn (torsk från västkusten går 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 finrivet skal från en liten apelsin
- 1 tsk färsk timjan

Beskrivning:

- 1 Lägg fiskfiléerna i den bakre behallaren. Lägg en liten klick smör på dem och strö över timjan. Krydda med salt och peppar.
- 2 Sätt dit skiljeväggen i den främre behallaren. 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.****Förberedelsetid:** 10 minuter plus marinering**Tillagningstid:** 27 minuter**Portioner:** 4**Ingredienser:**

- 4 skinnfria ankbröst, 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 ankbrösten i hoisinsasen. Täck och ställ in i kylan i åtminstone 30 minuter.
- 2 Häll i ankbrösten och all marinad i den bakre behallaren. Sätt i risladan ovanför ankan och häll i nudlarna och 250 ml kallt vatten.
- 3 Ta bort skiljeväggen i den främre behallaren. Blanda grönsakerna, pak choi, rostad sesamolja och kinesisk 5-kryddspulver i en stor skal och häll i den främre behallaren.
- 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.

SÖNDAG**Lamm med oregano och tomat med småpotatis med smak av mint och citron****Förberedelse tid:** 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 håll på olivolja, vitlök, tomatpuré och oregano. Krydda med salt och peppar, blanda sedan så 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 håll i mintkvistar. Lägg morötterna i den andra behållaren, strö över kumminfrön (om så 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****Förberedelse tid:** 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 vaniljsas

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 håll 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. Håll 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 så att den lossnar. Rör ordentligt i sasen och håll över efterrätterna. Servera med vaniljglass eller vaniljsas.

ELEKTRISKA KRAV

Kontrollera att spänningen på märkplaten på din apparat motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

VARNING: Om den kontakt som avlägsnas från nätsladden är trasig, måste den förstöras eftersom en kontakt med en oisolerad sladd är farlig om den sätts i ett strömförande uttag. VARNING: Denna hushållsapparat måste jordas.

Gäller endast Storbritannien

Om kontaktuttagen i ditt hem inte är avpassade för den kontakt som medföljer denna hushållsapparat, bör kontakten avlägsnas och en som passar installeras.

Om säkringen i kontakten på 13 ampere behöver bytas ut, måste en BS1362-säkring på 13 ampere installeras.

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.

TVÅ ÅRS GARANTI

Det är viktigt att du behåller kvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på baksidan av detta dokument för framtida referens. Uppge följande information om det uppstår ett fel på produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr

Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas var för sig innan de levereras från fabriken. Om någon apparat mot förmodan skulle visa sig vara felbehäftad inom 28 dagar från inköpsdatumet, ska den returneras till inköpsstället för utbyte.

Om felet uppstår efter 28 dagar men inom garantiperioden från det ursprungliga inköpsdatumet, kontakta hjälplinjen och uppge det modell- och serienummer som finns på produkten eller skriv till Morphy Richards på nedanstående adress.

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 (se Undantag) kommer den bristfälliga hushållsapparaten da att repareras eller bytas ut och skickas iväg, vanligtvis inom sju arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning byts ut under garantiperioden beräknas garantin på den nya artikeln från ursprungligt inköpsdatum. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura som visar datumet för det ursprungliga inköpet. Apparaten måste ha använts i enlighet med bifogade instruktioner för att garantin ska gälla.

UNDANTAG/GARANTI

Morphy Richards ska inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin om:

- 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** Apparaten har använts med en annan spänning än den som markerats på produkten.
 - 3** Reparationer har utförts av andra personer än var servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
 - 4** Apparaten har använts i uthyrningssyfte eller för annat än hemanvändning.
 - 5** Apparaten är begagnad.
 - 6** Morphy Richards är inte ansvarigt för att utföra någon typ av service under garantin.
- Denna garanti ger inte några andra rättigheter än dem som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på efterföljande förlust eller följdskada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förman och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.
 - Denna garanti är endast giltig i Storbritannien och Irland.

PL

SPIS TREŚCI

PORADY DOTYCZĄCE SZYBKIEGO URUCHOMIENIA	149-150
WYPOSAŻENIE	151
PRZED UŻYCIEM	151
OBSŁUGA	151
KONFIGURACJE	151
CYFROWY PULPIT	151
WSKAZÓWKI I PORADY	153
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	153
PORADNIK KUCHARSKI	154-157
PRZEPISY	158-161
ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	162
WYMOGI ELEKTRYCZNE	162
INFOLINIA	162
GWARANCJA	163

Jak najlepiej wykorzystać zalety nowego urządzenia...

Intellisteam sprawia, że cały posiłek jest gotowy do spożycia w tym samym czasie — dzięki temu gotowanie na parze jest dziecinnie łatwe.

Porady dotyczące szybkiego uruchomienia

Aby od razu rozpocząć korzystanie z urządzenia, patrz str. 149 i 150.

Przepisy

Jeśli szukasz inspiracji, zapoznaj się z tygodniowym menu posiłków na str. 158.



PRZYGOTUJ



USTAW I ZRELAKSUJ SIĘ



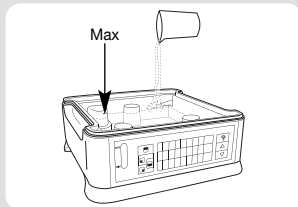
PRZYJEMNEGO GOTOWANIA

intelisteam™

Porady dotyczące szybkiego uruchomienia

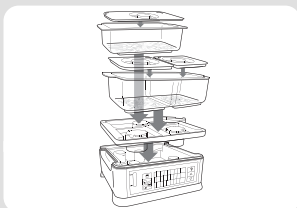
Proszę również zapoznać się z główną instrukcją, która zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz porady na temat eksploatacji urządzenia Intelisteam.

1



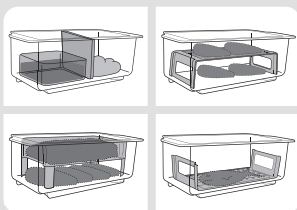
Napełnij zbiornika na wodę zimną wodą do maksymalnego zalecanego poziomu. Umożliwi to wytworzenie pary do gotowania przez około 60 minut.

2



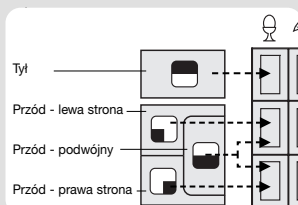
Złóż urządzenie, zamontuj tacę ociekową, a następnie pojemniki.

3



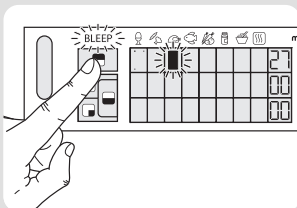
Przed ustawieniem wyłącznika czasowego umieść żywność bezpośrednio w pojemnikach. W przypadku gotowania dwóch rodzajów żywności skorzystaj z przegrody rozdzielającej przedniego pojemnika. Jeśli jest to wymagane, skorzystaj z akcesoriów - zapoznaj się z sugestiami.

4



Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego. Ustaw wyłącznik czasowy dla każdego pojemnika, korzystając z odpowiednich przycisków podgrzewania.

5



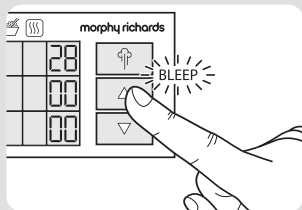
Naciskaj przycisk podgrzewania, aż prostokąt pojawi się pod rodzajem żywności, którą gotujesz. Ustawiony czas gotowania wyświetli się w kolumnie wyłącznika czasowego.

- 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.

POTNIJ I SCHOWAJ

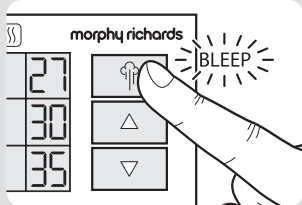


6



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.

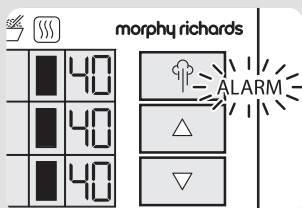
7



Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij jeden raz przycisk pary. Zostanie wygenerowany pojedynczy sygnał dźwiękowy.

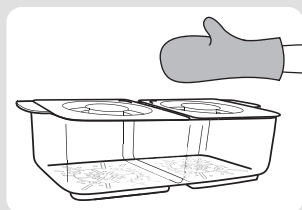
Aby zapisać ustawione czasy na przyszłość, przytrzymaj wciśnięty przycisk pary przez dwie sekundy, do momentu gdy zostanie wygenerowany drugi sygnał dźwiękowy.

8



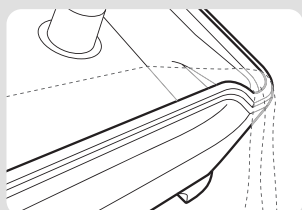
Pojemnik z ustawionym najdłuższym czasem gotowania będzie podgrzewany parą jako pierwszy. Wyłącznik czasowy odlicza czas w taki sposób, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym momencie. Gdy gotowanie jest zakończone, rozlega się sygnał dźwiękowy i automatycznie włącza się funkcja podtrzymania temperatury 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



Odelej 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. 151)
- 19 Przycisk pary
- 20 Przycisk przedłużania czasu wytwarzania pary
- 21 Przycisk skracania czasu wytwarzania pary

Akcesoria 2

- 22 Podstawka 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.

EKSPLOATACJA

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.

Podstawka 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 nożki 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 B

- 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)

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**.

- Naciśnij przycisk grzałki, tak aby symbol prostokąta **25** pojawił się pod wymaganym symbolem żywności (patrz zestawienie symboli żywności **25**). 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.
- 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 **I**.
- 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 zakończenia temperatury wyłączy się **I**. W przypadku korzystania z funkcji podtrzymania temperatury zawsze należy sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę znajduje się woda.

Zestawienie symboli żywności **25**



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?,
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.

- Naciskaj przycisk podgrzewania, aż prostokąt pojawi się pod rodzajem żywności, którą chcesz ustawić.
- 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 **I**.
- 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 **I**.

- Jeśli nie chcesz zapisać własnych ustawień czasowych do użytku w przyszłości, naciśnij przycisk pary jeden raz, aby rozpocząć gotowanie.

Przywracanie ustawionych czasów

- Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego.
- 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 **I**.
- W urządzeniu Intellisteam zostały przywrócone fabryczne ustawienia.

Gotowanie ryżu

- Wsymp ryż na tacę do ryżu. Na każde 75 g ryżu dodaj 122 ml zimnej wody i zamieszaj.
- 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 **B** 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 zewnętrznego podajnika **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 pokrywek i wymywania 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.**

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.

- Wyjmij pojemniki i pokrywki.
- Ostrożnie wyjmij 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.

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.

**Miśo/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)
Rumszytk 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



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

Kawaki ososia w sezamie z kluskami i gotowane na parze warzywa z mlekiem kokosowym i soddkim sosem chili

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 20 minut

Danie dla (osób): 4

Skadniki:

- 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

Skadniki:

- 4 filety z piersi kurczaka bez skóry
- Drobną starta skórka i sok z 1 pomarańcza
- 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 skórki i sok z pomarańcza, 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.

ÁRODA**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 Wyjmij 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 gałązkami pietruszki.

CZWARTEK**Kurczak Tikka Masala z ry'em, 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 skórki z cytryny
- 6 zielonych kłaczy 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 skórki cytryny na górze i posyp kawałkami kardamonu.
- 3 Usuń przegrodę rozdzielającą z przedniego pojemnika. Przetóż kurczaka z marynatą 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 owinąć i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz zapobiec zabrudzeniu pojemnika przez marynatę.

PIĄTEK**Halibut gotowany na parze z dresingiem cytrynowo-tymiankowym.****Czas przygotowania:** 15 minut**Czas gotowania:** 35 minut**Danie dla (osób):** 4**Skadniki:**

- 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 owinąć 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 chijsku.****Czas przygotowania:** 10 minut, plus marynowanie**Czas gotowania:** 27 minut**Danie dla (osób):** 4**Skadniki:**

- 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 przyrządzania po chijsku
- 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 Przełóż piersi z kaczki oraz marynatę do tylnego pojemnika. Umieść tacę do ryżu nad kaczką 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 owinąć i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz proteiny znajdujące się przy powierzchni skóry.

NIEDZIELA**Jagnięcina z oregano, pomidorami oraz miodymi ziemniakami****Czas przygotowania:** 20 minut, plus marynowanie**Czas gotowania:** 35 minut**Danie dla (osób):** 4**Skadniki:**

- 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 Ulóż steki jagnięce w tylnym pojemniku.
- 3 Umieść przegrodę rozdzielającą w przednim pojemniku. Wymieszaj ziemniaki z oliwą z oliwek oraz skórką 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 owinąć i gotować w folii aluminiowej, aby zachować soczystość potrawy oraz białek znajdujące się przy powierzchni skóry.

NIEDZIELNY PRYZMAK!**Pudding imbirowo-banany z g'łym sosem toffi****Czas przygotowania:** 25 minut**Czas gotowania:** 42 minuty**Danie dla (osób):** 4**Skadniki:**

- 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 łydgi 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 miseczek do puddingu. Posiekaj łydę 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 Ulóż 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, przejeżdż 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.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo osób

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do zdejmowania pokrywki lub przenoszenia gorących naczyń używaj rękawic kuchennych lub ścierki, ponieważ będzie wydostawać się gorąca para.
- OSTRZEŻENIE: Aby zminimalizować ryzyko wystąpienia porażenia prądem lub obrażeń ciała, nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki czy urządzenia w wodzie lub innych płynach.**
- OSTRZEŻENIE: Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia do gotowania na parze z gorącymi potrawami, wodą lub innymi płynami.**
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przed zdejmowaniem lub zakładaniem elementów lub przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, wcześniej działało niewłaściwie, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Skontaktuj się z firmą Morphy Richards w celu przeprowadzenia sprawdzenia, naprawy lub regulacji urządzenia.
- Nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu. Jeśli urządzenie do gotowania na parze jest przepelnione, gotująca woda może wydostać się na zewnątrz i spowodować oparzenie.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Lokalizacja

- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- Dopilnuj, aby urządzenie znajdowało się poza zasięgiem dzieci.
- Podczas gotowania nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami kuchennymi, ponieważ urządzenie wytwarza duże ilości pary. Unikaj wykonywania czynności nad pracującym urządzeniem do gotowania na parze.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazdko sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwiisać na krawędzi stołu lub blatu i musi znajdować się z dala od gorących powierzchni.
- Przewód zasilający nie może zwiisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

Dzieci

- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia. Przekaż dzieciom niezbędne informacje, aby były świadome zagrożeń występujących w kuchni. Pouch je, aby nie sięgały tam, gdzie nie widzą dokładnie wszystkiego lub gdzie nie powinny sięgać.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Korzystanie z przystawek lub elementów niezalecanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem albo inne obrażenia ciała.
- Otwieraj pokrywki ciągnąc do siebie, tak aby otwór nie był skierowany bezpośrednio na Ciebie.
- Nie wkładaj żadnych elementów urządzenia do gotowania na parze do kuchenki mikrofalowej i nie stawiaj na kuchence elektrycznej/gazowej.
- Nie umieszczaj tych elementów w pobliżu gorącego gazu, elektrycznej płyty grzejnej ani w gorącym piekarniku.
- Nie pozostawiaj elementów urządzenia w miejscu wilgotnym lub sprzyjającym wystąpieniu korozji.
- Urządzenie do gotowania na parze można włączyć, gdy jest napełnione przynajmniej jedną filiżanką wody. W przeciwnym wypadku może ulec uszkodzeniu.
- Poziom wody nie może nigdy spać poniżej oznaczenia minimalnego poziomu.
- Aby nie dopuścić do zniszczenia urządzenia, nie stosuj zasadowych środków czyszczących. Używaj miękkiej szmatki i łagodnych detergentów

WYMOGI ELEKTRYCZNE

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

OSTRZEŻENIE: W przypadku wyrwania i uszkodzenia wtyczki należy ją zniszczyć, ponieważ wtyczka z niez izolowanymi przewodami stanowi zagrożenie, jeśli zostanie podłączona do gniazdko pod napięciem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie wymaga uziemienia.

Dotyczy tylko Wielkiej Brytanii

Jeżeli wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdek sieciowych w danym miejscu użytkowania urządzenia, należy zmienić wtyczkę na inną. W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 3 A o oznaczeniu BS1362.

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 naszemu specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:

- Nazwa produktu
- Model produktu, podany na spodzie urządzenia
- Numer seryjny produktu, który podano na spodzie urządzenia.

TWOJA DWULETNIA GWARANCJA



Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Zszywaczem przymocuj paragon do tylnej okładki niniejszej instrukcji, aby móc z niego skorzystać w przyszłości.

Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy o podanie poniższych informacji. Numery te znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model

Numer seryjny.

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. W mało prawdopodobnym przypadku ujawnienia wady urządzenia w przeciągu 28 dni od daty zakupu, urządzenie należy zwrócić do sklepu, w którym zostało zakupione w celu jego wymiany. Jeżeli wada zostanie ujawniona po 28 dniach i w ciągu 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z infolinią, podając model oraz numer seryjny urządzenia, lub też napisać do firmy Morphy Richards na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie nam urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu. Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia będzie inny od podanych poniżej (patrz „Wyjątki”), zostanie ono naprawione lub wymienione na nowe oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od otrzymania. Jeśli z jakiegos powodu urządzenie zostanie wymienione podczas obowiązywania gwarancji, okres gwarancyjny nowego urządzenia będzie liczony od momentu nabycia pierwotnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji opracowaną przez producenta.

WYKLUCZENIA GWARANCYJNE

Firma Morphy Richards 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 podano na urządzeniu.
- 3 Urządzenie próbowały naprawiać osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było wypożyczone lub użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie

domowym.

- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
 - 6 Firma Morphy Richards nie ma obowiązku wykonania żadnych czynności serwisowych w ramach niniejszej gwarancji.
- Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie obejmuje roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść dla klienta i nie ogranicza zwykłych praw konsumenckich zgodnych z obowiązującymi przepisami.
 - Niniejsza gwarancja obowiązuje wyłącznie w Wielkiej Brytanii i Irlandii.

RU

Содержание

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ	165-166
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	167
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА	167
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	167
КОНФИГУРАЦИЯ	167
ВЕРСИИ С ЦИФРОВЫМ	170-173
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	169
ГОТОВИМ	170-173
УХОД И ОЧИСТКА	169
РЕЦЕПТЫ	174-177
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	178
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	178
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ	178
ГАРАНТИЯ	179

Советы по оптимальной работе нового прибора...

Intellisteam приготовит все компоненты блюда в одинаковое время, что максимально упрощает приготовление пищи на пару.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Чтобы быстро приступить к делу, прочтите страницы 165 и 166.

Рецепты

Чтобы вдохновиться просмотрите недельное меню на стр.268.



1 ПРИГОТОВИТЬ



2 УСТАНОВИТЬ И РАССЛАБИТЬСЯ



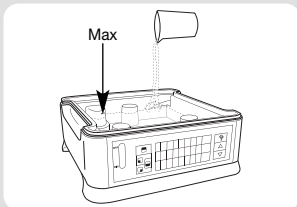
3 НАСЛАЖДАТЬСЯ

intelisteam™

Краткое руководство по установке

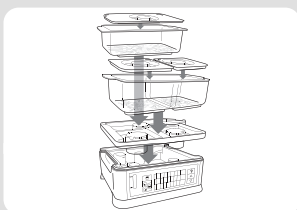
Изучите также основную инструкцию, в которой содержится важная информация о технике безопасности и дополнительные сведения о том, как использовать Intelisteam.

1



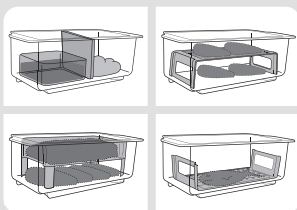
Заполните емкость для воды холодной водой до максимального уровня. Это позволит получить достаточно пара для приготовления пищи приблизительно в течение 60 минут.

2



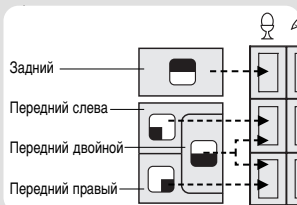
Соберите изделие, присоединив поддон, а затем емкости.

3



Поместите пищу в контейнеры непосредственно перед тем, как установить таймер. Если вы готовите два разных вида еды, установите в передней емкости разделительную стенку. При необходимости используйте приспособления, см. советы.

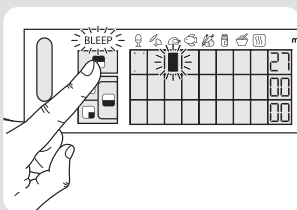
4



Включите прибор в электрическую сеть. Установите таймер для каждой емкости, используя соответствующие кнопки нагревания.

RU

5

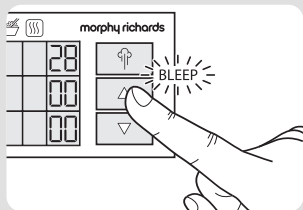


Нажимайте кнопку нагревания, пока под типом еды, которую вы готовите, не появится прямоугольник. В столбце таймера появится предусмотренное время приготовления

	Яйца всмятку, 16 мин
	Зеленый/Стр. фасоль, 15 мин
	Цыпленок, 27 мин
	Рыба, 20 мин
	Корнеплоды, 35 мин
	Овощной гарнир, 30 мин
	Рис, 42 мин

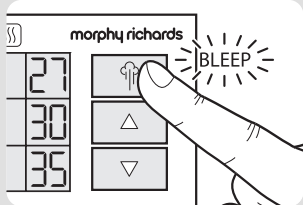
ВЫРЕЗАТЬ И СОХРАНИТЬ

6



Предусмотренное время приготовления рассчитано для приготовления четырех порций (сведения о порциях и определенных видах еды см. в главе "Готовим"). Чтобы отрегулировать время, нажмите на кнопки со стрелками вверх и вниз.

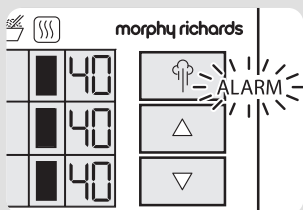
7



Чтобы начать готовить, один раз нажмите кнопку пара. Вы услышите одиночный звуковой сигнал.

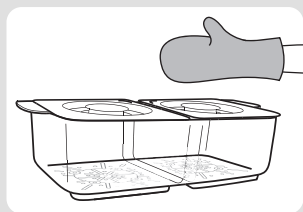
Чтобы использовать измененное время в следующий раз, сохраните его, нажав на кнопку пара и удерживая ее нажатой две секунды, до второго звукового сигнала.

8



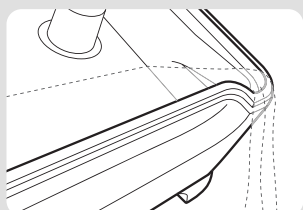
На пар следует ставить первой ту емкость, еда в которой готовится дольше всего. Таймер ведет отсчет, так что приготовление всей еды завершится одновременно. После того, как приготовление пищи закончится, прозвучит сигнал оповещения, при этом автоматически включится режим поддержания тепла в течение 40 минут. Чтобы отключить функцию поддержания тепла, нажмите кнопку пара.

9



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При снятии крышек и извлечении емкостей пользуйтесь духовыми перчатками, убедитесь, что сдвинутая крышка не направит на вас струю пара. Не снимайте лоток для конденсата, пока устройство не остыло.

10



Влейте оставшуюся воду из базового модуля, используя сливной носик на задней стенке.

Емкости, крышки, приспособления и лоток для конденсата можно мыть в посудомоечной машине.

Составные части 1

- 1 Крышка
- 2 Задняя емкость
- 3 Передняя левая крышка
- 4 Передняя правая крышка
- 5 Съемная разделительная стенка переднего контейнера
- 6 Передний контейнер
- 7 Внешний долив воды
- 8 Поддон для конденсата
- 9 Основной блок/бак для воды
- 10 Индикатор уровня воды
- 11 Нагреватели
- 12 Сливной носик
- 13 Указатель уровня воды
- 14 Кнопка заднего нагревателя
- 15 Кнопка переднего левого нагревателя
- 16 Кнопка переднего правого нагревателя
- 17 Кнопка двойного переднего нагревателя
- 18 Экран дисплея (см. стр. 167)
- 19 Кнопка пара
- 20 Кнопка увеличения времени подачи пара
- 21 Кнопка уменьшения времени подачи пара

Принадлежности 2

- 22 Подставка
- 23 2 чаши для гарнира
- 24 Чаша для риса

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед первым применением пароварки Intellisteam необходимо промыть все части кроме основного блока 9.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Наполнение емкости для воды A

- Наполните емкость для воды холодной водой до максимального уровня 33. Это позволит получить достаточно пара для приготовлении пищи приблизительно в течение 60 минут.
- Система рассчитана только на холодную воду. Не заливаете в нее другие жидкости, не добавляйте ничего в воду.

Присоединение поддона для конденсата и емкости B

- 1 Присоедините поддон для конденсата 8 к основанию, совместив отверстия для выхода пара с нагревателями 11.
- 2 Присоедините передние 6 и задние 2 контейнеры к поддону для конденсата, установив их над отверстиями для выхода пара в поддоне.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЧТОБЫ ВЫЛОЖИТЬ ЕДУ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

- Помещайте продукты прямо в емкости или используйте принадлежности. Принадлежности весьма разнообразны и могут использоваться различным образом (см. C, D, E, F, G).

Съемная разделительная стенка передней емкости

- Используйте разделительную стенку 5 для приготовления еды с различным временем приготовления. Можно также использовать переднюю емкость как одну большую емкость C.

Подставка

- Используются в передней или задней емкости.
- Используйте подставку 22 в поднятом положении для приготовления еды на ней и под ней D.
- Кроме того, подставку можно использовать в перевернутом виде, размещая на ней продукты. Ножки подставки можно использовать как ручки, чтобы легко вынимать ее из емкости E.

Чаша для риса

- Используются в передней или задней емкости.
- Используются для приготовления риса или пасты. В пространстве под чашей для риса можно готовить другие продукты F.

Чаши для гарнира

- Используются в передней или задней емкости.
- Используются для приготовления гарнира, гороха или небольших порций риса G.
- **ВНИМАНИЕ: Если вы готовите мясо, рыбу или птицу с овощами, всегда размещайте мясо, рыбу или птицу отдельно, тогда сок от сырого или не до конца приготовленного мяса не сможет попасть на другие блюда.**
- После укладки продуктов снова закройте все 1 3 4 емкости крышками H.

Функции экрана дисплея E

- 13 Указатель уровня воды
- 14 Кнопка заднего нагревателя
- 15 Кнопка переднего левого нагревателя
- 16 Кнопка переднего правого нагревателя
- 17 Кнопка двойного переднего нагревателя
- 18 Экран дисплея
- 19 Кнопка пара
- 20 Кнопка увеличения времени подачи пара
- 21 Кнопка уменьшения времени подачи пара
- 25 Прямоугольные цифровые значки
- 26 Обозначения пищи
- 27 Символ поддержания тепла
- 28 Столбец таймера (минуты)

Установка таймера с использованием предусмотренного времени приготовления

- 1 Включите прибор в электрическую сеть.
- 2 Установите таймер для каждой емкости, используя соответствующие кнопки нагревателей. При использовании передней емкости с разделительной стенкой пользуйтесь отдельными кнопками левого и правого нагревателя.
Если она используется как одна большая емкость, пользуйтесь кнопкой двойного нагревателя **1**.
- 3 Нажимайте кнопку нагревателя, чтобы переключить прямоугольник **25** пока он не дойдет до нужного обозначения пищи (см. руководство по обозначениям пищи **26**). При каждом нажатии на кнопку нагревателя будет раздаваться звуковой сигнал. В столбце таймера будет появляться время приготовления обозначенной пищи. Повторите процесс для каждой емкости, прямоугольник будет мигать, указывая на последние настройки **1**.
 - При использовании задней емкости для еды с другим временем приготовления установите таймер на более длительное время приготовления. Также можно остановить прибор во время приготовления еды и положить в него продукты с более коротким временем приготовления.
- 4 Нажмите кнопку пара **19** один раз, начнется приготовление пищи. Прозвучит звуковой сигнал, экран дисплея и кнопка пара будут ярко светиться, пока не закончатся приготовление еды и поддержание тепла. Таймер отсчитывает остающееся время приготовления для блюда с самым длинным временем приготовления, чтобы все блюда были готовы одновременно **14**.
 - Когда приготовление пищи закончится, прозвучит сигнал оповещения, при этом автоматически включится режим поддержания тепла в течение 40 минут. Чтобы отключить его, один раз нажмите кнопку пара. Через 40 минут функция сохранения температуры автоматически выключится **1**. Перед тем, как воспользоваться функцией сохранения температуры, всегда проверяйте наличие воды в емкости для воды.

Обозначения пищи **26**



Яйца, сваренные вкрутую,
время работы: 16 минут



Листовые овощи и стручковая фасоль,
время работы: 15 минут



Цыпленок,
время работы: 27 минут



Рыба,
время работы: 20 минут



Корнеплоды,
время работы: 35 минут



Овощной гарнир,
время работы: 30 минут



Рис,
время работы: 42 минут



Поддержание тепла **27**,
время работы: 40 минут

Предусмотренное время приготовления является средним и рассчитывается приблизительно на 4 порции. Сведения о порциях и определенных видах еды см. в главе "Готовим".

Настройка таймера ?

Таймер можно настраивать в зависимости от размера порций и определенных видов еды (см. в главе "Готовим") или по со своему вкусу.

- 1 Нажимайте кнопку нагревания, пока под типом еды, на которую вы хотите настроить таймер, не появится прямоугольник.
- 2 Нажмите кнопку со стрелкой вверх, чтобы увеличить время приготовления, или кнопку со стрелкой вниз, чтобы его уменьшить. При каждом нажатии на кнопку раздается звуковой сигнал и время приготовления увеличивается/уменьшается на одну минуту **14**.
- 3 При необходимости повторите процесс для каждой емкости.

Сохраните настройки таймера

Для сохранения персональных настроек таймера для последующего использования нажмите кнопку пара и удерживайте ее нажатой две секунды. Вы услышите одиночный звуковой сигнал, указывающий на включение пара, второй звуковой сигнал укажет, что настройки таймера сохранены **14**.

- Если вы не хотите сохранять настройки таймера, однократно нажмите кнопку пара для начала приготовления еды.

Восстановление предусмотренного времени приготовления

- 1 Включите прибор в электрическую сеть.
- 2 Перед тем, как нажимать другие кнопки, нажмите кнопку увеличения времени приготовления и держите ее нажатой 2

секунды, до звукового сигнала. Повторите операцию для кнопки уменьшения времени приготовления **Q**.

- Intellisteam восстановила исходное предусмотренное время приготовления.

Для приготовления риса

- 1 Положите рис в чашу для риса. На каждые 75 г риса добавьте 122 мл холодной воды и помешайте.
- 2 Установите время приготовления, используя предусмотренное время приготовления риса и при необходимости измените его.

Чтобы отключить пар во время приготовления пищи

- Чтобы отключить пар, нажмите кнопку пара один раз. Прозвучит сигнал оповещения, светящийся экран дисплея и кнопка пара погаснут.
- Чтобы вновь включить пар, нажмите кнопку пара один раз. Прозвучит звуковой сигнал, и приготовление пищи будет продолжено с места остановки.

Функция поддержания тепла

Когда приготовление пищи закончится, прозвучит сигнал оповещения, при этом автоматически включится режим поддержания тепла в течение 40 минут. Чтобы отключить его, один раз нажмите кнопку пара. Через 40 минут функция сохранения температуры автоматически выключится.

Перед тем, как воспользоваться функцией сохранения температуры, всегда проверяйте наличие воды в емкости для воды. Для проверки уровня воды используйте внешний индикатор уровня **B**, доливайте воду с помощью внешнего долива воды **7 P**.

Внешний долив воды во время приготовления пищи

- Если задано большое время приготовления может понадобиться добавить еще воды. Уровень воды можно проверить по внешнему индикатору уровня.
- Для добавления воды полностью вытяните внешний долив воды **7** и медленно добавляйте через него чистую холодную воду, используя подходящую воронку **P**.

Аварийное сообщение - нет воды

- Если уровень воды в емкости для воды опустился ниже безопасного уровня, подается сигнал оповещения, цифровой дисплей начинает мигать и приготовление пищи автоматически прекращается. Немедленно добавьте холодную воду, медленно заливая ее через внешний долив воды. Чтобы возобновить приготовление пищи, нажмите кнопку пара один раз. Приготовление пищи возобновится с места остановки.

Извлечение еды из пароварки

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При снятии крышек и извлечении емкостей пользуйтесь духовыми перчатками, убедитесь, что сдвинутая крышка не направит на вас струю пара. Не снимайте лоток для конденсата, пока устройство не остыло.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Для получения наилучшего результата куски пищи должны быть примерно одинакового размера. Если необходимо приготовить куски пищи разного размера, размещайте более мелкие сверху.
- Избегайте скученного размещения пищи в емкостях и в чаше для приготовления риса. Располагайте пищу так, чтобы пар мог проходить между кусками.
- Никогда не готовьте в пароварке замороженное мясо, птицу или морепродукты. Сначала разморозьте их.
- Мясо, птица и морепродукты можно завернуть в пищевую флгу, чтобы они оставались сочными.

УХОД И ОЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед мытьем пароварки подождите, пока она не остынет. Вытащите сетевой шнур из сети.

- Снимите емкости и крышки.
- Аккуратно извлеките лоток для конденсата и вылейте конденсат в раковину или унитаз.
- Если в базовом модуле осталась вода, вылейте ее через сливной носик на задней стенке в раковину или унитаз.

Емкости, лоток для конденсата и принадлежности

Емкости, крышки, приспособления и лоток для конденсата можно мыть в посудомоечной машине. Длительное использование посудомоечной машины для мытья может привести к обесцвечиванию этих деталей. Также можно промыть части горячей водой с мылом, ополоснуть и тщательно высушить.

Базовый модуль

Базовый модуль можно протереть чистой влажной тряпкой. Вытрите насухо мягкой тканью.

Для очистки деталей Intellisteam не используйте абразивные моющие средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте основной блок пароварки, провод или вилку в воду или другую жидкость.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ





Время от времени может потребоваться удалить минеральные отложения (накипь) с системы парообразования. Периодичность удаления накипи зависит от жесткости воды в вашем регионе. При увеличении времени приготовления пищи или уменьшении парообразования необходимо очистить парогенерирующую систему специальным мягким раствором.

ГОТОВИМ

Время приготовления является приблизительным и может сильно отличаться в зависимости от размеров продуктов, пространства между пищей и количества пищи. Размер порций на человека приведен только в качестве ориентира.

**Мясо / Птица (предустановленное время: 27 мин)**

Белок мяса и птицы во время приготовления может оставлять на мясе и птице белые частицы.

Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 
Куриная грудка (цельная, без костей)	18 минут x1 (150 г)	20 минут x2 (300 г)	25 минут x3 (450 г)	27 минут x4 (600 г)
Утиная грудка (цельная, без костей)	18 минут x1 (150 г)	20 минут x2 (300 г)	25 минут x3 (450 г)	27 минут x4 (600 г)
Куриные ножки	20 минут	20 минут	30 минут	30 минут
Эскалоп из индейки	11 минут x1 (100 г)	15 минут x2 (200 г)	20-25 минут x3 (300 г)	20-25 минут x4 (400 г)
Свиное филе	20 минут 80 г	20 минут 160 г	25 минут 250 г	30 минут 400 г
Баранина	20 минут x1 (100 г)	20 минут x2 (200 г)	23 минут x3 (300 г)	23-27 минут x4 (400 г)
Баранья нога	20 минут x1 (100 г)	20 минут x2 (200 г)	25 минут x3 (300 г)	25-30 минут x4 (400 г)
Баранина, мясо из костреца	20 минут x1 (100 г)	20 минут x2 (200 г)	25 минут x3 (300 г)	25-30 минут x4 (400 г)
Сосиски	15 минут x3 (170 г)	15 минут x6 (340 г)	17 минут x9 (500 г)	22-30 минут x12 (680 г)

**Рыба / моллюски (предусмотренное время: 20 мин)**





Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 
Толстое рыбное филе	15 минут 125 г	15 минут 250 г	20 минут 375 г	20 минут 505 г
Тонкое рыбное филе	13 минут 100 г	13 минут 200 г	15 минут 300 г	16 минут 400 г
Цельная рыба	23 минуты на 1 целую рыбу (220 г)			
Мидии	10 минут 200 г	10-12 минут 400 г	12-13 минут 600 г	15-17 минут 800 г
Королевские креветки (сырые)	10 минут 100 г	13 минут 200 г	15 минут 300 г	15-17 минут 400 г
Гребешки	10 минут x3 (70 г)	10 минут x6 (150 г)	12 минут x9 (230 г)	13 минут x12 (300 г)


Листовые овощи и стручковая фасоль (предусмотренное время: 15 мин)

Вид пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции
Аспарагус	15 минут 60 г	12-15 минут 120 г	15 минут 180 г	15-17 минут 240 г
Кормовые бобы	15 минут 50 г	15 минут 100 г	20 минут 150 г	20 минут 200g
Брокколи	20 минут 60 г	20 минут 120 г	22-25 минут 180 г	25-27 минут 240 г
Капуста	15 минут 50 г	15 минут 100 г	15-20 минут 150 г	20 минут 200 г
Цветная капуста соцветия	30 минут 100 г	30 минут 200 г	30 минут 300 г	30 минут 400 г
Кабачок	15 минут 60 г	15 минут 120 г	15 минут 180 г	15 минут 240 г
Зеленые бобы	20 минут 50 г	20 минут 100 г	20-23 минут 150 г	25 минут 200 г
Лук-порей	15 минут 70 г	15 минут 140 г	15 минут 210 г	15-17 минут 280 г
Горох мангетот	12-15 минут 50 г	12-15 минут 100 г	15 минут 150 г	15 минут 200 г
Грибы	13-15 минут 50 г	13-15 минут 100 г	13-15 минут 150 г	15 минут 200 г
Горошек (свежий)	10 минут 60 г	10 минут 120 г	10 минут 180 г	10-12 минут 240 г
Горошек (замороженная)	10 минут 60 г	10 минут 120 г	10 минут 180 г	10-12 минут 240 г
Перцы	15 минут 80 г	15 минут 160 г	15 минут 240 г	15-17 минут 320 г
Шпинат	15 минут 60 г	15 минут 120 г	15 минут 180 г	15 минут 240 г
Брюссельская капуста	20 минут 100 г	20 минут 200 г	25 минут 300 г	25-30 минут 400 г
Сладкая кукуруза (консервированная)	12-13 минут 80 г	15 минут 160 г	17 минут 240 г	18-20 минут 320 г
Сладкая кукуруза (замороженная)	15 минут 80 г	15 минут 160 г	17 минут 240 г	18-20 минут 320 г
Помидоры	10 минут 120 г	10-15 минут 240 г	15 минут 360 г	15 минут 400 г







Корнеплоды (предусмотренное время: 35 мин)

Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 
Мускатная тыква	15 минут 100 г	15 минут 200 г	20 минут 300 г	20-25 минут 400 г
Морковь	30 минут 100 г	30 минут 200 г	30 минут 300 г	30 минут 400 г
Сельдерей, корень	20 минут 100 г	20 минут 200 г	20 минут 300 г	20 минут 400 г
Молодой картофель	28 минут 180 г	30 минут 350 г	32 минут 530 г	35 минут 760 г
Картофель	30 минут 180 г	30 минут 350 г	32 минут 530 г	33-35 минут 760 г
Лук (мелкий цельный)	20 минут x2	20 минут x4	20 минут x6	20 минут x8
Брюква	30 минут 100 г	30-32 минут 200 г	35 минут 300 г	35-40 минут 400 г
Сладкая кукуруза (цельные початки)	30 минут для 1 початка (250 г)		30 минут для 2 початков (500 г)	



Рис/Макаронные изделия/Лапша (предусмотренное время: 42 мин)

Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 	Советы и рекомендации
Рис быстрого приготовления	30 минут 75 г	30 минут 150 г	35 минут 225 г	42 минуты 300 г	На порцию риса 75 г добавьте 112 мл холодной воды и перемешайте.
Белый длиннозерный рис	30 минут 75 г	30 минут 150 г	40 минут 225 г	40 минуты 300 г	На порцию риса 75 г добавьте 112 мл холодной воды и перемешайте.
Белый рис басмати	30 минут 75 г	30 минут 150 г	35 минут 225 г	45 минут 300 г	На порцию риса 75 г добавьте 112 мл холодной воды и перемешайте.
Пшеничная крупа булгур	20 минут 75 г	27 минут 150 г	30 минут 225 г	30 минуты 300 г	На порцию добавляйте 100 мл воды
Кукуруз	15 минут 75 г	17 минут 150 г	20 минут 225 г	25 минут 300 г	На порцию добавляйте 65 мл воды
Лапша для обжарки в воке	10 минут 1 пакет (125 г)	10 минут 2 пакета (125 г)	10-15 минут 3 пакета (375 г)	10-15 минут 4 пакета (500 г)	На порцию добавьте 1 столовую ложку холодной воды и перемешайте
Яичная лапша	20 мин. 1 слой (60г)	20 мин. 2 слоя (120г)	27 мин. 3 слоя (180г / 7oz)	27 мин. 4 слоя (240г / 8oz)	Проверьте, чтобы вода полностью покрывала лапшу
Макаронные изделия	30 минут 75 г	35 минут 150 г	Не помещается в чашу для	Не помещается в чашу для	Убедитесь, что вода покрывает макаронные изделия

**Яйца** (предусмотренное время: 16 мин)

Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 
Всмятку	11 минут x1	12 минут x2	14 минут x3	16 минут x4
Вкрутую	18 минут x1	20 минут x2	22 минут x3	23-24 минут x4

Фрукты

Вид пищи	1 порция 	2 порции 	3 порции 	4 порции 
Груши	20 минут x1	20-25 минут x2	25 минут x3	22-30 минут x4
Бананы (в кожуре)	15 минут x1	20 минут x2	25 минут x3	30 минут x4
Яблоки	15 минут x1	15-17 минут x2	15-17 минут x3	15-17 минут x4

РЕЦЕПТЫ

Попробуйте наш замечательный набор рецептов на неделю. Посетите наш веб-сайт с рецептами и узнайте больше об Intellisteam.

ПОНЕДЕЛЬНИК

Лапша из лосося в кунжуте и паровые овощи с кокосовым молоком и сладким соусом чили

Время приготовления: 15 минут

Время варки: 20 минут

Порций: 4

Ингредиенты:

- 4 x 125 г (5 унций) филе лосося
- 4 чайных ложки кунжутного масла
- 1 чайная ложка кунжута
- 2 x 150 г пакета средней или толстой лапши для обжарки в воке
- 4 чайных ложки горячего овощного бульона

Овощи:

- 150 г (6 унций) сахарного или стручкового гороха, половинки
- 6 штук лука-батана, нарезанного тонкими пластинками
- 1 морковка, нарезанная тонкими полосками

Овощной гарнир:

- 300 мл (1/2 пинты) кокосового молока
- 2 чайных ложки сладкого соуса чили
- 1 чайная ложка тертого свежего имбиря
- 1 столовые ложки рубленой свежей кинзы

Способ приготовления:

- 1 Намажьте филе лосося кунжутным маслом и посыпьте кунжутным семенем. Поместите их в заднюю емкость. Пересыпьте 2 пакета лапши в чашу для риса и поставьте ее перед лососем. Добавьте в лапшу овощной бульон.
- 2 Установите в передней емкости разделительную стенку. Перемешайте овощи и положите их в одно из отделений.
- 3 Налейте кокосовое молоко в емкость для соуса и перемешайте его со сладким соусом чили, имбирем и кинзой. Поставьте емкость в оставшееся отделение.
- 4 Установите время приготовления лапши и лосося, используя предусмотренное время приготовления рыбы (20 мин). Установите время приготовления соуса, используя предусмотренное время приготовления соуса (30 мин), затем измените его на 18 мин. Установите время приготовления овощей, используя предусмотренное время приготовления листовых овощей и стручковой фасоли (15 мин).

Советы по приготовлению:

- Перемешайте лапшу перед подачей на стол.
- Если вы любите хрустящие овощи, настройте предусмотренное время приготовления.
- Рыбу можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы она была более сочной и не имела поверхностных белков.

ВТОРНИК

Цыпленок в кленовом сиропе с вареной кукурузой в початках и дроблеными орехами

Время приготовления: 15 минут, плюс маринование

Время варки: 35 минут

Порций: 4

Ингредиенты:

- 4 куриные грудки без костей и кожицы
- Тонко натертая цедра и сок 1 небольшого апельсина
- 2 столовых ложки кленового сиропа
- 1/4 чайных ложки сухих хлопьев чили
- Соль и свежемолотый черный перец

Рис:

- 250 г (9 унций) белого и дикого риса
- 1 чайные ложки порошка овощного бульона

Овощи:

- 2 початка кукурузы, нарезанные пополам
- 1 средняя мускатная тыква, очищенная, без семян, нарезанная ломтиками
- 15 г (1/2 унции) масла
- 2 чайных ложки мелко нарезанного свежего розмарина

Способ приготовления:

- 1 Положите куриные грудки в немаetalлическую емкость и добавьте цедру, сок апельсина, кленовый сироп и хлопья чили. Добавьте немного соли и большое количество черного перца. Накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 30 минут.
- 2 Уложите куриные грудки в заднюю емкость. Положите рис и порошок овощного бульона в чашу для риса. Поставьте чашу для риса перед цыпленком и добавьте в нее 250 мл (9 унций) холодной воды, перемешайте.
- 3 Установите в передней емкости разделительную стенку. Положите четыре куска кукурузных початков в одно отделение, а тыкву в другое.
- 4 Установите время приготовления цыпленка и риса, используя предусмотренное время приготовления цыпленка (27 мин), затем измените его на 35 мин. Установите время приготовления кукурузных початков, используя предусмотренное время приготовления корнеплодов (35 мин), затем измените его на 30 мин. Установите время приготовления тыквы, используя предусмотренное время приготовления корнеплодов (35 мин), затем измените его на 25 мин.
- 5 После приготовления добавьте к тыкве масло и розмарин и слегка раздавите ее вилкой.

Советы по приготовлению:

- Курицу можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы она была более сочной и не имела поверхностных белков.

СРЕДА**Сладкие красные перцы, фаршированные пореем с сыром фета, с зеленым луком и кедровым кускусом****Время приготовления:** 25 минут**Время варки:** 25 минут**Порций:** 4**Ингредиенты:**

- 4 сладких (длинных) красных перца со срезанными верхушками
- 1 небольшой лук-порей, тонко нарезанный
- 1 чайная ложка рубленой свежей петрушки
- 2 ст. ложка оливкового масла
- 25 г (1 унция) мелко натертого сыра пармезан
- 25 г (1 унция) свежих панировочных сухарей
- 100 г (4 унции) сыра фета, мелко дробленого
- Соль и свежемолотый черный перец

Кускус:

- 200 г (7 унций) кускуса
- 2 чайные ложки порошка овощного бульона
- 4 веточки зеленого лука, мелко нарезанного
- 25 г (1 унция) кедровых орехов

Для украшения:

- Веточки петрушки

Способ приготовления:

- 1 Надрежьте перцы в длину, не разрезая их пополам. Удалите сердцевину и семена. Перемешайте лук-порей, петрушку и оливковое масло, добавьте пармезан и панировочные сухари. Перемешайте с дробленным сыром фета, приправьте небольшим количеством соли и черным перцем. Нафаршируйте перцы полученной смесью.
- 2 Извлеките из емкости разделительную стенку и положите внутрь перцы.
- 3 Установите чашу для риса в заднюю емкость. Добавьте кускус и 265 мл холодной воды. Перемешайте с овощным порошком, зеленым луком и кедровыми орехами.
- 4 Установите время приготовления кускуса, используя предусмотренное время приготовления риса (42 мин), затем измените его на 25 мин. Установите время приготовления перцев (с помощью кнопки двойного переднего нагревателя) используя предусмотренное время приготовления листовых овощей и стручковой фасоли (15 мин), затем измените его на 20 мин.
- 5 После приготовления дайте постоять 5 минут. Разрыхлите кускус вилкой. Украсьте веточками петрушки.

ЧЕТВЕРГ**Цыпленок Тикка Масала с рисом, приправленным кардамоном и цедрой****Время приготовления:** 10 минут, плюс маринование**Время варки:** 42 минут**Порций:** 4**Ингредиенты:**

- 4 столовых ложки нежирного натурального йогурта
- 2 столовых ложки пасты карри тикка масала для цыпленка
- 2 столовые ложки рубленой свежей кинзы
- 4 куриные грудки без костей и кожицы, нарубленные кусками
- Соль и свежемолотый черный перец

Рис:

- 300 г (11 унций) риса басмати
- 2 чайные ложки порошка овощного бульона
- Цедра от 2 лимонов, срезанная полоской
- 6 зеленых стручков кардамона, слегка раздавленных

Для украшения:

- Кусочки лайма и кунжутное семя

Способ приготовления:

- 1 ложку йогурта, пасту карри и кинзу поместите в большую неметаллическую чашу. Хорошо перемешайте, добавьте куски цыпленка и перемешайте до образования слоя. Приправьте небольшим количеством соли и черным перцем, накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 30 минут.
- 2 Установите чашу для риса в заднюю емкость. Добавьте рис и 450 мл (16 унций) холодной воды. Перемешайте с овощным порошком. Положите сверху полосы лимонной цедры и посыпьте кунжутным семенем.
- 3 Извлеките из передней емкости разделительную стенку. Положите цыпленка в маринаде в контейнер и убедитесь, что смесь хорошо распределена.
- 4 Установите время приготовления риса, используя предусмотренное время приготовления риса (42 мин). Установите время приготовления цыпленка (с помощью кнопки двойного переднего нагревателя) используя предусмотренное время приготовления цыпленка (27 мин).
- 5 Подавайте, украсив кусочками лайма и веточками кинзы.

Советы по приготовлению:

- Курицу можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы сохранить сочность и не оставлять пятен от маринада на контейнере.

ПЯТНИЦА

Палтус на пару с лимонно-тиминным соусом.

Время приготовления: 15 минут

Время варки: 35 минут

Порций: 4

Ингредиенты:

- 4 x 125 г (5 унций) филе палтуса без кожи (или тихоокеанская треска)
- 15 г (1/2унции) масла
- 4 небольших веточки тимьяна
- Соль и свежемолотый черный перец

Овощи:

- 750 г (1 фунт 11 унций) мелкого молодого картофеля
- 2 лука-порея, тонко нарезанного
- 1 большая морковь, нарезанная тонкими полосками
- 150 г (6 унций) мелких зеленых бобов, без кожицы, дробленых

Соус:

- 50 г (2 унции) масла
- Тонко натертая цедра и сок 1 лимона
- 1 столовая ложка свежих листьев тимьяна

Способ приготовления:

- 1 Поместите рыбное филе в заднюю емкость. Положите на каждый кусок филе маленький кусочек масла и украсьте веточками тимьяна. Приправьте небольшим количеством соли и перца.
- 2 Установите в передней емкости разделительную стенку. Положите картофель в одно отделение. Смешайте овощи и положите их в другое отделение.
- 3 Для соуса положите масло, лимонную цедру, лимонный сок и листья тимьяна в чашу для риса и поставьте ее поверх рыбы.
- 4 Установите время приготовления рыбы, используя предусмотренное время приготовления рыбы (20 мин). Установите время приготовления картофеля, используя предусмотренное время приготовления корнеплодов (35 мин). Установите время приготовления овощей, используя предусмотренное время приготовления листовых овощей и стручковой фасоли (15 мин).

Советы по приготовлению:

- Если вы любите хрустящие овощи, настройте предусмотренное время приготовления.
- Рыбу можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы она была более сочной и не имела поверхностных белков.

СУББОТА

Утка в соевом маринаде с яичной лапшой и овощами в китайском стиле на пару.

Время приготовления: 10 минут, плюс маринование

Время варки: 27 минут

Порций: 4

Ингредиенты:

- 4 утиных грудки без кожи, тонко нарезанные
- 4 столовых ложки соевого соуса

Лапша:

- 180 г (3 листа) средней яичной лапши

Овощи:

- 350 г пакет быстрозамороженных овощей
- 2 кочана салата пак чой, разобранные на отдельные листья
- 1 столовая ложка кунжутного масла
- Щепотка порошка 5 пряностей (китайских)
- 1 чайная ложка кунжутного семени

Для украшения:

- 4 штуки лука-батун, нарезанного тонкими пластинками

Способ приготовления:

- 1 Положите нарезанные куриные грудки в соевый соус. Накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 30 минут.
- 2 Положите куриные грудки в маринаде в заднюю емкость. Установите чашу для риса над уткой и положите в нее лапшу и 250 мл (9 унций) холодной воды.
- 3 Извлеките из емкости разделительную стенку. В большой чаше перемешайте овощи для жарки в масле, пак чой, поджаренное кунжутное масло и порошок 5 китайских пряностей, поместите чашу в переднюю емкость.
- 4 Установите время приготовления утки и лапши, используя предусмотренное время приготовления цыпленка (27 мин). Установите время приготовления овощей (с помощью кнопки двойного переднего нагревателя), используя предусмотренное время приготовления листовых овощей и стручковой фасоли (15 мин).
- 5 Подавайте на стол, украсив кунжутным семенем, с гарниром из лука-батун.

Советы по приготовлению:

- Перемешайте лапшу перед подачей на стол.
- Утку можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы она была более сочной и не имела поверхностных белков.

ВОСКРЕСЕНЬЕ**Барашек с помидорами и орегано с мелким картофелем в мятно-лимонном соусе****Время приготовления:** 20 минут, плюс маринование**Время варки:** 35 минут**Порций:** 4**Ингредиенты:**

- 4 x 110-125 г (4-5 унций) куска мяса из бараньей ноги или костреца
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 2 столовых ложки томатного пюре
- 1 чайная ложка сухого орегано
- Соль и свежемолотый черный перец

Картофель:

- 750 г (1 фунт 11 унций) мелкого молодого картофеля, промытого
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка тонко измельченной лимонной цедры
- 2 веточки мяты

Морковь:

- 400 г (14 унций) нарезанной моркови
- 1/2 чайная ложка зерен кумина (необязательно)
- 15 г (1/3 унции) масла

Для украшения:

- Веточки мяты

Способ приготовления:

- 1 Положите баранину в немаetalлическую чашу и добавьте оливковое масло, чеснок, томатное пюре и орегано. Приправьте солью и перцем и помешайте, чтобы маринад покрыл куски. Накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 30 минут.
- 2 Уложите баранину в заднюю емкость.
- 3 Установите в передней емкости разделительную стенку. Полейте баранину оливковым маслом и посыпьте лимонной цедрой, затем опрокиньте отделение и добавьте веточки мяты. Положите морковку в оставшееся отделение, посыпьте зернами кумина (если используете его) и положите сверху масло.
- 4 Установите время приготовления баранины, используя предусмотренное время приготовления цыпленка (27 мин). Установите время приготовления моркови, используя предусмотренное время приготовления корнеплодов (35 мин), затем измените его на 30 мин. Установите время приготовления картофеля, используя предусмотренное время приготовления корнеплодов (35 мин).
- 5 Подавайте, украсив веточками мяты.

Советы по приготовлению:

- Ягнятину можно завернуть и готовить в пищевой фольге, чтобы она была более сочной не имела поверхностных белков.

ВОСКРЕСНОЕ УГОЩЕНИЕ!**Имбирно-банановый бисквитный пудинг с густым карамельным соусом****Время приготовления:** 25 минут**Время варки:** 42 минут**Порций:** 4**Ингредиенты:**

- 75 г. (3 унций) масла, и еще немного для смазывания
- 75 г. (3 унции) светлого тростникового сахара
- 2 средних яйца, взбитых
- 1/2 чайных ложки ванильного экстракта
- 75 г. (3 унции) самоподнимающейся муки
- 1/2 чайной ложки корня имбиря
- Щепотка соли
- 1 большой спелый банан, растертый
- 2 куска стебля имбиря в сиропе и четыре столовых ложки сиропа из банки

Соус:

- 3 столовых ложки золотого сиропа
- 25 г. (1 унция) масла
- 25 г. (1 унция) светлого тростникового сахара

Для подачи блюда:

- Ванильное мороженое или жидкий заварной крем

Способ приготовления:

- 1 В большой чаше перемешивайте масло и сахар, пока смесь не станет светлой и взбитой. Постепенно вбейте в смесь яйца, затем перемешайте ваниль. Просейте муку, корень имбиря и соль, и добавьте их большой металлической ложкой. Вмешайте растертый банан.
- 2 Масло 2 x 200 мл (7 унций) отдельные формы для пудингов. Нарежьте стебли имбиря и поместите их на дно форм, добавив по 1 столовой ложке сиропа в каждую. Добавьте взбитую смесь и уравняйте верхушки. Тщательно закройте кусочками смазанной маслом фольги.
- 3 Уложите пудинг в заднюю емкость.
- 4 Установите в передней емкости разделительную стенку. Положите ингредиенты соуса в емкость для соуса и поместите их в одно отделение.
- 5 Установите время приготовления пудинга, используя предусмотренное время приготовления риса (42 мин). Установите время приготовления соуса, используя предусмотренное время приготовления соуса (30 мин), затем измените его на 20 мин.
- 6 После приготовления проведите ножом вокруг форм, чтобы отделить пудинги. Тщательно перемешайте соус и полейте каждый пудинг. Подавать с ванильным мороженым или жидким заварным кремом

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Безопасность пользователя

- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей (возможен выход горячего пара).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте вилку, провод или само устройство в воду или другие жидкости.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соблюдайте особую осторожность при перемещении пароварки с горячей пищей, водой или другими жидкостями внутри.**
- Электроприборы нельзя погружать в жидкость.
- Отсоединяйте пароварку от сети питания, когда она не используется, или когда вы надеваете или снимаете приспособления, а также перед очисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой, если прибор неисправен, а так же если он упал или был как либо поврежден. Свяжитесь с компанией Morphy Richards для получения консультации, проверки, ремонта и настройки прибора.
- Не превышайте максимального уровня. Если пароварка переполнена, возможно выплескивание кипящей жидкости, что может привести к ожогам.
- Использование данного прибора детьми или людьми с физическими, сенсорными или умственными недостатками, или людьми с недостаточным опытом или знаниями допускается только под присмотром лица, ответственного за безопасность, или при получении ими инструкций во время использования прибора.

Размещение

- Не используйте вне помещений или около воды.
- Прибор должен быть недоступен для детей.
- При использовании пароварки не ставьте ее непосредственно под буфетом, поскольку при работе выделяется большое количество пара. Не наклоняйтесь над пароваркой во время ее работы.

Сетевой шнур

- Сетевой провод чайника должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Не допускайте, чтобы провод питания свисал с края стола или рабочего места, или касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т. е. от низко расположенной розетки к столу.
- Если поврежден сетевой шнур, то, во избежание опасности, для его замены следует обратиться к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим устройством. Объясните детям, что кухня - небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов,

которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.

- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.

Другие меры предосторожности

- Используйте только рекомендованные компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- При открытии крышки поднимите ее "на себя", одновременно наклонив "от себя".
- Не используйте части пароварки в микроволновой печи или других нагревательных приборах.
- Не оставляйте устройство на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Не оставляйте устройство во влажном месте или в условиях, которые могут привести к коррозии.
- Во избежание повреждения пароварки не включайте ее, если количество воды в ней менее 1 чашки.
- Убедитесь, что уровень воды превышает минимальный.
- Во избежание повреждений прибора не пользуйтесь щелочными средствами для чистки, используйте мягкую ткань и мягкое моющее средство.

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует напряжению в электрической сети в вашем доме. Это должно быть напряжение переменного тока.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После удаления со шнура питания поврежденной штепсельной вилки, ее необходимо уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлен.

Только для Великобритании.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца. При необходимости замены предохранителя в вилке на 13 А, необходимо установить предохранитель BS1362 на 13 А.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

Если у вас есть какие-либо трудности с использованием данного прибора, немедленно позвоните нам. В большинстве случаев мы сможем помочь вам больше, чем продавцы в магазине, в котором вы купили данный прибор. Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро решить ваш вопрос:

- Наименование изделия.
- Номер модели, указанный на днище корпуса прибора.

- Заводской номер, указанный на днище корпуса прибора.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку. Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне. В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя). Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Полломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
 - 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии. Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
 - 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
 - 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-

morphy richards

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Фамилия и подпись продавца: _____

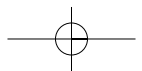
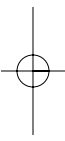
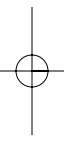
МП
продавца

Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя: _____



1. Гарантийное обслуживание продукции MorphyRichards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия MorphyRichards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного MorphyRichards.
6. Настоящая гарантия не уменьшает других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.



- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. 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 0844 871 0951 Republic of Ireland 1800 409119

AUS Australia - Service centre locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland
2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

South Australia
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8293 1833

Western Australia
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9244 4366

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. 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
Z.I de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851
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-Hotline:
+49(0) 1805/395-346 (14 Cent/Min)
Service-Fax: +49(0) 3675/879-235
email: service@glendimplex.de

Österreich
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
Telefon : +42(0) 316/323-041 Telefax: +49(0)316/382-963

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. 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.

Glen Dimplex España
C/ Bailén, 20. 4º 2ª
08010 Barcelona
España
Tel. 93 238 61 59 Fax. 93 238 43 75
www.glendimplex.es

Glen Dimplex España
Servicio de Asistencia Técnica en toda España
PRESAT S.A.
Calle Ribes 49-53
08013 Barcelona, España
Línea de ayuda (horas de oficina) 93 247 85 70
presat@presat.net

- NL** De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. 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 F: +31-(0)-36-538 70 41
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

- B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. 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. 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
Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België
T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. 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.

Imporaudio Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. 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.

Glen Dimplex Italia Srl
Via delle Rose 7, 24040 Lallio (BG)
Assistenza telefonica (Lun-Ven)
08:30 - 12:30 / 14:00 - 18:00
T: 035-201042 F: 035-200492

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modelleres specifikationer når som helst.

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet 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. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. z o.o.
Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 781-16-70-985
T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsoppor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dotyczy urządzeń elektrycznych sprzedawanych na terytorium Unii Europejskiej: urządzenia nie powinny być wyrzucane jako zwykłe śmiecie. W miejscach, gdzie istnieje możliwość recyklingu urządzeń elektrycznych, prosimy o skorzystanie z tej możliwości. Informacji o możliwości recyklingu wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych udzielają odpowiednie organy administracji lokalnej i sprzedawcy urządzeń.

GB

F

D

E

NL

P

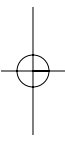
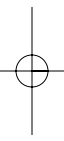
I

DK

S

PL

RU



morphyrichards®

FS48780MEE Rev 2 06/08

www.morphyrichards.com

