

morphy richards®



2-in-1 stainless steel steamer

Please read and keep these instructions

Cuiseur vapeur inox 2 en 1

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Edelstahl-Dampfgarer "2-in-1"

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

Cocedor al vapor 2 en 1 de acero inoxidable

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

2-in-1 stoomkoker van roestvrij staal

Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

Panela a vapor 2 em 1 em aço inoxidável

Leia e guarde estas instruções

Vaporiera 2 in 1 in acciaio inossidabile

Leggere e conservare le presenti istruzioni

To-i-en-dampkoger af rustfrit stål

Læs, og gem venligst denne vejledning

2-i-1 ångkokare av rostfritt stål

Läs och spara denna bruksanvisning

Urządzenie do gotowania na parze ze stali nierdzewnej 2 w 1

Prosimy zapoznać się niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w łatwo dostępnym miejscu

Пароварка из нержавеющей стали 2 в 1

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

GB

F

D

E

NL

P

I

DK

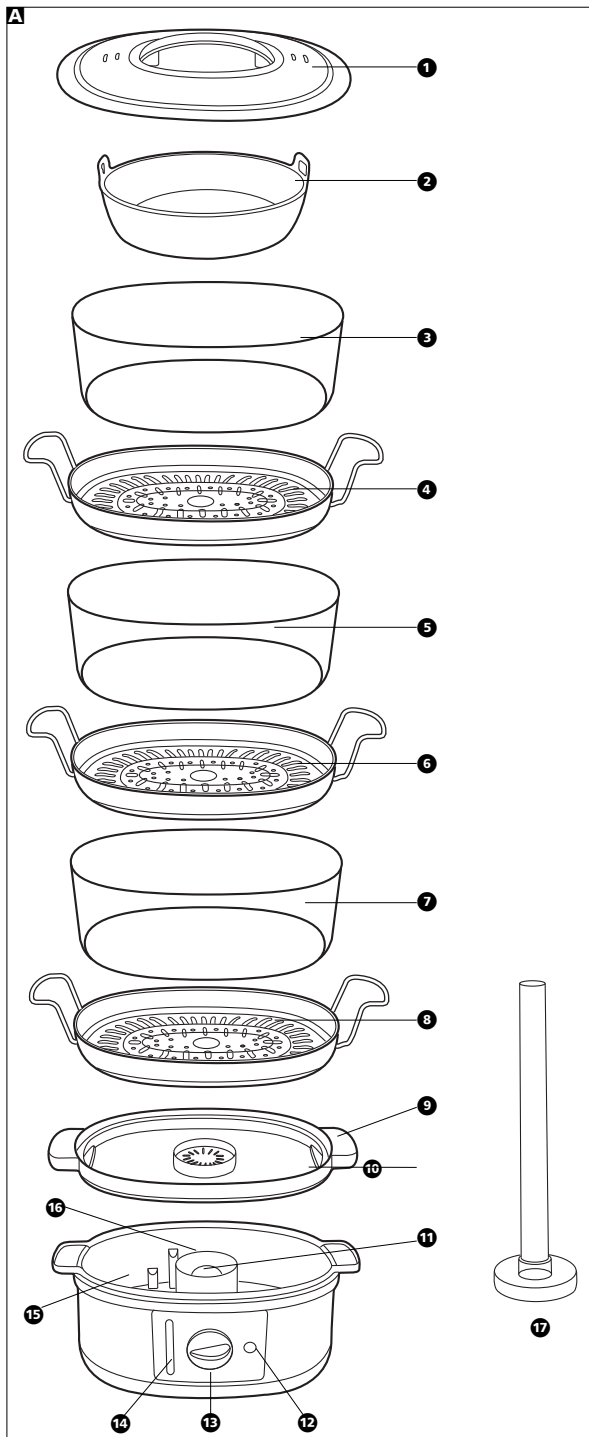
S

PL

RU



www.morphyrichards.com



GB

Getting the best from your new food steamer...

- For steaming large quantities of food or foods with similar cooking times, use your steam tube to equalise the cooking times in all tiers.
- Easy fill water tank at the sides of the steamer.

Important safety instructions

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

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

WARNING: Danger to the person!

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition we offer the following essential safety advice.

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.

- 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 overfilled, boiling water may be ejected which can scald.

Location

- Do not use outdoors.
- 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.

Children

- This appliance is not intended to be used by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.

Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lid 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.

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).

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.

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

Where used, should the fuse in the 13 amp plug require changing a 13amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: This appliance must be earthed.

GB

Features

- 1 Lid
- 2 Rice bowl
- 3 Top steaming ring
- 4 Top steaming tray
- 5 Middle steaming ring
- 6 Middle steaming tray
- 7 Bottom steaming ring
- 8 Bottom steaming tray
- 9 Add water hole
- 10 Drip tray
- 11 Heater
- 12 Indicator light
- 13 60 minute timer
- 14 Water level gauge
- 15 Steamer base/water reservoir
- 16 Mantle
- 17 Steam tube

Before use

Before using your steamer for the first time, wash all parts except the Steamer base/water reservoir 15.

Using

- 1 Fill the water reservoir 15 with pure water to the maximum level 14.
- Do not use broth or other liquids. Do not add anything to the water in the reservoir. The system is designed for use with cold water only, do not use hot water.
- 2 Put the mantle 16 around the heater 11.
 - 3 Fit the drip tray 10. The drip tray is used to collect juices so they can be used for gravies, sauces, soup or stock, etc.
 - 4 Fit the clear rings 3 5 7 to the steamer trays 4 6 8.

- 5 Place food into the steaming trays 4 6 8. According to the amount and kind of foods to be cooked, you can use one, two or three trays as they stack up on the top of each other. 3.
 - 6 Place the lid 1 on the upper steaming ring.
 - 7 Plug into the electrical socket.
 - 8 Refer to the cooking guide and adjust the timer 13 for the desired cooking time, the on/off light 12 will glow. Steaming will begin.
 - 9 After the set time the on/off light 12 will go out, the bell will ring and the steamer will switch off automatically. Using oven gloves or a cloth, promptly remove the steaming trays.
- Do not remove the drip tray 10 until it has cooled completely.

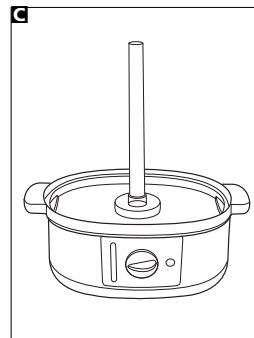
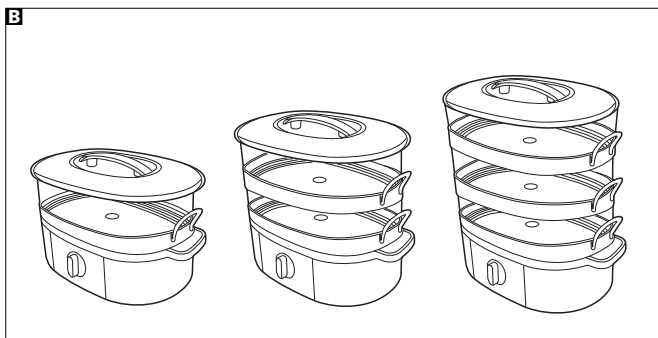
CONFIGURATIONS

Single tray 3

Use one tray for steaming one type of food such as peeled potatoes. Take care to arrange the food so that some of the holes in the bottom of the tray remain clear, allowing steam to flow.

Two trays 3

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming tray. Place different foods in the upper and lower trays, but as condensation will drip from the upper tray be sure the flavours complement each other.



If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower tray so that juices from the raw meat cannot drip onto other foods.














Three trays

Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower steaming tray.

Steaming times for food in the upper tray are usually slightly longer so allow an extra 3-5 minutes due to a large volume of food being cooked and due to extra time being needed to reach temperature.

If foods with different cooking times are being steamed start the food with the longest cooking time in the lower tray. If steaming meat, fish or poultry together with vegetables, always place the meat, fish or poultry in the lower tray so that juices from raw or partially cooked meat cannot drip onto other foods.


Steam tube usage

- To equalise cooking times in all tiers, use the steam tube .
 - Only use when you want to steam a large quantity of one type of food.
- 1 Put the mantle  around the heater .
 - 2 Fit the drip tray .
 - 3 Fit the steaming tube  to the drip tray .
 - 4 Place the bottom steaming tray  over the steaming tube  and align the tube to the hole in the bottom of the tray .
 - 5 Fit a steaming ring   or .
 - 6 Arrange the food within the tier.
 - 7 Fit the other tiers in the same way.
 - 8 Refer to the cooking guide and set the timer  for the desired time.
 - 9 After the set time the bell will ring and the steamer will switch off automatically.

- 10 Using oven gloves or a cloth, promptly remove the steaming trays.

Refilling reservoir

If steaming for a long period it may be necessary to add extra water.



Fill with water through the 'add water hole'  by using a suitable filling jug.

Cooking rice

The steamer comes with a container that allows you to cook rice to perfection.

- 1 Add rice and water to the rice bowl in equal proportions.
- 2 Place the rice bowl with rice and water, into a steaming tray, without steam tube fitted.
- 3 Proceed as described previously for steaming.

Useful hints and tips

- Always ensure meat is placed below other food types.
- Steaming times stated in the cooking guide are only a guide. Times may vary depending on size of the food pieces, spacing of the food in the steamer tray, quantity of food, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust the cooking times as necessary.
- A single tray of food steams faster than with 2 or 3 trays in use. Therefore, the cooking time for a larger quantity of food will be longer.
- For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
- Do not crowd food in the steaming trays or rice bowl . Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- Always use the drip tray  to prevent drips splashing.

GB

- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always completely thaw first.

Cooking guide

- The cooking times shown below are only a guide and should be adjusted according to suit your tastes.
- While the majority of foods cook in less than 60 minutes, longer cooking times may require adding additional water to the water reservoir. Follow refill instructions. Remember to reset the timer **15** as the steamer will switch off when the timer runs out.

CARE AND CLEANING

WARNING: Allow steamer to cool before washing. Turn timer to off and unplug from the mains socket.

Trays, lid and drip tray

The clear steaming rings **3 5 7** and drip tray **10** may be washed in a dishwasher (top rack only). Alternatively, wash in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Prolonged dishwasher use could discolour these parts.

The metal steaming trays **4 6 8** and lid **1** must be handwashed only.

Steamer base

The steamer base **15** may be wiped with a clean, damp cloth. Wipe dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleaners to clean any part of the steamer.

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

Helpline

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us. We're 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 query quickly:

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

YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

Model no. Serial no.

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

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown.

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

Food type	Bottom tray	Middle tray	Top tray	Any tier with steam tube fitted
Rice	25-30 mins	30-35 mins	35-40 mins	25-30 mins
Fish	8-10 mins	10-15 mins	15-18 mins	8-10 mins
Poultry	25-28 mins	28-30 mins	30-35 mins	25-28 mins
Vegetables	15-30 mins	20-30 mins	25-35 mins	15-30 mins
Eggs	18 mins	18-20 mins	20-25 mins	18-20 mins

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 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 2 year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example kettles should have been regularly descaled.

Exclusions

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

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

F

Pour utiliser au mieux votre nouveau cuiseur vapeur...

- Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, ou d'aliments avec des temps de cuisson similaires, utilisez le tube de répartition de la vapeur pour égaliser le temps de cuisson de tous les bols.
- Réservoir d'eau à remplissage facile sur les côtés du cuiseur.

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des règles de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

DANGER : Risque de blessure !

IMPORTANT : Risque pour l'appareil !

Nous vous donnons également les conseils de sécurité essentiels suivants.

Sécurité personnelle

- Ne touchez jamais de 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 dommage corporel, 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 prudents lorsque vous déplacez

GB

F

le cuiseur vapeur quand il contient des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.

- 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 avoir des conseils sur l'examen, la réparation ou les réglages électriques ou mécaniques.
- Ne remplissez jamais l'appareil au-delà du niveau maximal. Si l'autocuiseur est trop rempli, de l'eau bouillante pourra en être éjectée et vous brûler.

Position

- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- 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 de l'autocuiseur 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.

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.

- Cet appareil doit être situé hors de portée des enfants.

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 le couvercle vers vous, la partie ouverte étant éloignée de vous.
- 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 l'autocuiseur 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.

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.

Si les prises électriques de votre domicile ne correspondent pas à la fiche fournie avec cet appareil, vous devez enlever cette fiche et en installer une qui convient.

Danger: Si vous coupez le cordon d'alimentation pour enlever la fiche, vous devez jeter cette dernière. En effet, une fiche électrique avec un

cordons d'alimentation mis à nu est dangereuse si elle est branchée sur une prise électrique sous tension.

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.

Caractéristiques

- 1 Couvercle
- 2 Bol à riz
- 3 Grille vapeur supérieure
- 4 Bol de cuisson supérieur
- 5 Grille vapeur intermédiaire
- 6 Bol de cuisson intermédiaire
- 7 Grille vapeur inférieure
- 8 Bol de cuisson inférieur
- 9 Bouchon de remplissage d'eau
- 10 Plateau de récupération
- 11 Élément chauffant
- 12 Voyant indicateur
- 13 Minuteur 60 minutes
- 14 Niveau d'eau
- 15 Socle du cuiseur vapeur/réservoir d'eau
- 16 Manchon
- 17 Tube de répartition de la vapeur

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre cuiseur vapeur pour la première fois, lavez toutes les pièces sauf le socle et le réservoir d'eau du cuiseur 15.

Mode d'emploi

- 1 Remplissez le réservoir 15 avec de l'eau pure jusqu'au niveau maximum 14.
- N'utilisez pas de bouillon ou autres liquides. N'ajoutez rien à l'eau du réservoir. L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec de l'eau froide. N'utilisez jamais d'eau chaude.
- 2 Mettez le manchon 16 autour de l'élément chauffant 11.
- 3 Mettez le plateau de récupération 10. Le plateau de récupération permet de récupérer le jus de cuisson afin de l'utiliser pour faire des sauces, des soupes, du bouillon etc.
- 4 Installer les grilles transparentes 3 5 7 dans les bols 4 6 8.

- 5 Mettez les aliments dans les bols 4 6 8. En fonction de la quantité et du type d'aliment à cuire, vous pouvez utiliser un, deux ou trois bols car ils s'encastrent les uns sur les autres. 3.
- 6 Mettez le couvercle 1 sur la grille supérieure.
- 7 Branchez l'appareil au secteur.
- 8 Consultez le guide de cuisson et réglez la minuterie 13 pour la durée de cuisson désirée. Le voyant marche/arrêt 12 s'allume. La cuisson vapeur va débiter.
- 9 Une fois que la durée minutée s'est écoulée, le voyant marche/arrêt 12 s'éteint, une sonnerie retentit et l'autocuiseur s'arrête automatiquement. En utilisant des gants thermiques ou un torchon, enlevez rapidement les bols de cuisson.
 - N'enlevez pas le plateau de récupération 10 tant qu'il n'a pas refroidi complètement.

CONFIGURATIONS POSSIBLES

Un seul bol 3

Utilisez un seul bol pour cuire un aliment comme les pommes de terre pelées. Placez les aliments de manière à ne pas couvrir les trous au fond du bol, pour que la vapeur puisse circuler librement.

Deux bols 3

Mettez toujours les aliments les plus gros et les plus longs à cuire dans le bol inférieur. Vous pouvez mettre des aliments différents dans le bol supérieur et inférieur, mais n'oubliez pas que de la condensation du bol supérieur retombera dans le bol inférieur. Les aliments doivent donc avoir des goûts complémentaires.

Si vous cuisez de la viande, du poisson ou de la volaille avec des légumes, mettez toujours la viande, le poisson ou la volaille dans le bol inférieur pour que le liquide sortant de la viande crue ne puisse pas tomber sur d'autres aliments.














Trois bols

Mettez toujours les aliments les plus gros et les plus longs à cuire dans le bol inférieur.

La durée de cuisson des aliments du bol supérieur est généralement un peu plus longue. Prévoyez donc 3 à 5 minutes de plus car vous cuisez une grande quantité d'aliments à la fois, et ces aliments prendront un peu plus longtemps pour atteindre la température correcte.

Si vous cuisez des aliments qui nécessitent un temps de cuisson différent, commencez la cuisson des aliments les plus longs à cuire dans le bol inférieur. Si vous cuisez de la viande, du poisson ou de la volaille avec des légumes, mettez toujours la viande, le poisson ou la volaille dans le bol inférieur pour que le liquide sortant de la viande crue ou partiellement cuite ne puisse pas tomber sur d'autres aliments.

Utilisation du tube de répartition de la vapeur


- Pour égaliser le temps de cuisson de tous les bols, utilisez le tube de répartition de la vapeur .
 - Utilisez-le uniquement lorsque vous désirez faire cuire une grande quantité d'un seul type d'aliment.
- 1 Mettez le manchon  autour de l'élément chauffant .
 - 2 Mettez le plateau de récupération .
 - 3 Mettez le tube de répartition de la vapeur  sur le plateau de récupération .
 - 4 Mettez le bol inférieur  sur le tube de répartition de la vapeur  et positionnez le tube en face du trou qui se trouve au fond du plateau .
 - 5 Mettez une grille   ou .
 - 6 Placez les aliments dans le bol.
 - 7 Ajoutez les autres bols de la même manière.
 - 8 Consultez le guide de cuisson et réglez la minuterie  pour la durée désirée.

9 Une fois que le temps de cuisson est écoulé, une sonnerie retentit et le cuseur s'arrête automatiquement.

10 En utilisant des gants thermiques ou un torchon, enlevez rapidement les bols de cuisson.



Rajouter de l'eau dans le réservoir

Si la cuisson est longue, vous devrez peut-être rajouter de l'eau.

Remplissez le réservoir par le bouchon  en utilisant un récipient adapté.

Cuisson du riz

Le cuseur vapeur est vendu avec un bol spécial pour une cuisson parfaite du riz.

- 1 Ajoutez le riz et l'eau en parts égales  dans le bol à riz.
- 2 Mettez le bol garni de riz et d'eau dans un bol de cuisson vapeur, mais n'utilisez pas le tube  de répartition de la vapeur.
- 3 Suivez la procédure de cuisson déjà décrite.

Conseils et astuces

- La viande doit toujours être placée sous les autres types d'aliments.
- Les durées de cuisson indiquées dans le guide de cuisson sont approximatives. La durée de cuisson peut varier en fonction de la taille des morceaux, de leur espacement dans le bol, de la quantité d'aliments, de leur fraîcheur et des préférences de chacun. Quand vous vous serez familiarisé avec l'utilisation du cuseur vapeur, vous pourrez modifier les temps de cuisson.
- Un seul bol d'aliments cuit plus vite que deux ou trois bols. La durée de cuisson d'une plus grande quantité d'aliments sera donc plus longue.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, les morceaux doivent être 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 le bol de cuisson vapeur ou dans le bol à riz **2**. Laissez de la place entre les morceaux d'aliments pour que la vapeur puisse circuler plus facilement.
- Utilisez toujours le plateau de récupération **10** pour éviter les éclaboussures.
- 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.

Guide de cuisson

- Les durées de cuisson indiquées ci-dessous sont approximatives et doivent être modifiées selon vos préférences.
- Bien que la majorité des aliments cuisent en moins de 60 minutes, une cuisson plus longue exigera peut-être que vous rajoutiez de l'eau dans le réservoir. Suivez les instructions fournies. N'oubliez pas de remonter le minuteur **13**, car l'autocuiseur s'arrête automatiquement lorsque la durée minutée s'est écoulée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DANGER : Laissez refroidir le cuiseur vapeur avant de le laver. Mettez le minuteur sur « off » et débranchez l'appareil au secteur.

Bols, couvercle et plateau de récupération

Les grilles transparentes **3 5 7** et le plateau de récupération **10** passent au lave-vaisselle (uniquement dans le panier supérieur). Vous pouvez aussi les laver à l'eau chaude savonneuse, les rincer et les sécher soigneusement. L'utilisation prolongée d'un lave-vaisselle peut décolorer ces pièces.

Les bols métalliques **4 6 8** et le couvercle **1** doivent être lavés à la main.

Socle du cuiseur vapeur

Vous pouvez essuyer le socle du cuiseur vapeur **15** avec un chiffon propre et humide. Ensuite, essuyez-le avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs pour nettoyer les différentes parties du cuiseur vapeur.

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.

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 et numéro de série, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

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

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

Numéro du modèle /
Numéro de série

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

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

Type d'aliment	Bol inférieur	Bol intermédiaire	Bol supérieur	N'importe quel bol avec le tube de répartition de la vapeur
Riz	25-30 mn	30-35 mn	35-40 mn	25-30 mn
Poisson	8-10 mn	10-15 mn	15-18 mn	8-10 mn
Volaille	25-28 mn	28-30 mn	30-35 mn	25-28 mn
Légumes	15-30 mn	20-30 mn	25-35 mn	15-30 mn
Oeufs	18 mn	18-20 mn	20-25 mn	18-20 mn

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.

D

Den neuen Dampfgarer optimal nutzen...

- Benutzen Sie für das Dampfgaren großer Mengen an Lebensmitteln oder von Lebensmitteln mit ähnlichen Garzeiten den Dampfzylinder, um die Garzeiten auf allen Ebenen aneinander anzugleichen.
- Leicht zu befüllender Wasserbehälter seitlich am Dampfgarer.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!

Außerdem enthält der Text folgenden wichtigen Sicherheitshinweis.

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

F

D

eine andere Stelle befördert werden soll.

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird sowie beim Einsetzen oder Abnehmen von Aufsätzen und vor dem Reinigen.
- 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.

Gerätestandort

- Den Toaster nicht im Freien verwenden.
- 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.

Kinder

- Verboten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts. 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.

- Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt ist.

Weitere Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung. 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 einer feuchten und korrodierenden Umgebung aufbewahren.
- Den Dampfgarer erst einschalten, wenn er mindestens 1 Tasse Wasser enthält. Andernfalls wird der Dampfgarer beschädigt.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserstand nicht unter die Mindestmarke fällt.

Elektrische Anforderungen

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.

Wenn der Gerätestecker nicht in die Steckdosen in Ihren Räumen

hineinpasst, sollte er durch einen passenden Netzstecker ausgetauscht werden.

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 Strom führende Steckdose angeschlossen wird.

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

Ausstattung

- 1 Deckel
- 2 Reisbehälter
- 3 Oberer Dampfkring
- 4 Obere Dampfebene
- 5 Mittlerer Dampfkring
- 6 Mittlere Dampfebene
- 7 Unterer Dampfkring
- 8 Untere Dampfebene
- 9 Wassernachfüllöffnung
- 10 Auffangschale
- 11 Heizung
- 12 Anzeigelampe
- 13 60-Minuten-Timer
- 14 Wasserstandsanzeige
- 15 Unterteil/Wassertank des Dampfgarers
- 16 Ummantelung
- 17 Dampfzylinder

Vor der Verwendung

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung des Dampfgarers, davon ausgenommen ist nur das Unterteil/der Wassertank 15.

Verwendung

- 1 Füllen Sie den Wasserbehälter 15 mit reinem Wasser bis zum Maximum 14 an.
- Benutzen Sie dazu keine Brühe oder andere Flüssigkeiten. Mischen Sie dem Wasser im Behälter nichts anderes bei. Das System ist nur für kaltes Wasser geeignet. Kein heißes Wasser einfüllen.
- 2 Legen Sie die Ummantelung 16 um das Heizgerät 11.
- 3 Bringen Sie die Tropfschale 10 an. In der Tropfschale wird der Garsaft gesammelt. Dieser kann

anschließend für Saucen, Suppen oder Fonds etc. verwendet werden.

- 4 Bringen Sie die transparenten Ringe 3 5 7 an die Dampfebenen an 4 6 8.
- 5 Geben Sie die Zutaten in die Dampfbehälter 4 6 8. Je nach Menge und Art der zu kochenden Zutaten können Sie wahlweise eine, zwei oder drei Ebenen verwenden und diese übereinander stapeln. 3.
- 6 Setzen Sie den Deckel 1 auf den oberen Dampfkring auf.
- 7 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 8 Nehmen Sie das Kochrezept zur Hand, und stellen Sie den Timer 13 auf die gewünschte Garzeit ein. Die Lampe ON/OFF 12 leuchtet auf. Die Dampfgarung beginnt nun.
- 9 Nach der eingestellten Gardauer erlischt die ON/OFF-Lampe 12 wieder, Sie hören einen Klingelton, und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab. Nehmen Sie die Dampfebenen rasch mit Topflappen oder Handschuhen heraus.
- Warten Sie mit dem Entnehmen der Tropfschale 10, bis sie vollständig abgekühlt ist.

KONFIGURATIONEN

Eine Garebene 3

Eine Ebene verwenden Sie für die Zubereitung einer bestimmten Zutat, wie etwa geschälte Kartoffeln. Achten Sie beim Verteilen der Zutat im Behälter darauf, dass einige Öffnungen am Boden der Garebene frei bleiben, damit genügend Wasserdampf durchströmen kann.

Zwei Garebenen 3

Die Zutat mit den größten Stücken und der längsten Garzeit füllen Sie immer in die untere Garebene ein. Füllen Sie unterschiedliche Zutaten in die obere und die untere Ebene. Da kondensierte Flüssigkeit aber aus der oberen Ebene heruntertropft, sollten Sie darauf achten, dass sich beide Zutaten geschmacklich ergänzen.

Beim Dampfgaren von Fleisch, Fisch oder Geflügel zum einen und Gemüse zum anderen füllen Sie das Fleisch bzw. den Fisch oder das Geflügel immer in die untere Ebene, damit die vom Fleisch stammende Flüssigkeit nicht auf andere Zutaten heruntertropfen kann.

Drei Garebenen

Die Zutat mit den größten Stücken und der längsten Garzeit füllen Sie immer in die untere Garebene ein.

Die Garzeit von Zutaten in der oberen Ebene sind in der Regel etwas länger. Kalkulieren Sie daher zusätzlich 3 bis 5 Minuten wegen der großen Menge an Kochzutaten und wegen der zusätzlichen Zeit ein, die bis zum Erreichen der Temperatur benötigt wird.

Wenn Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten dampfgegart werden sollen, füllen Sie die Zutat mit der längsten Garzeit in die untere Ebene ein. Beim Dampfgaren von Fleisch, Fisch oder Geflügel zum einen und Gemüse zum anderen füllen Sie das Fleisch bzw. den Fisch oder das Geflügel immer in die untere Ebene, damit die vom rohen oder zum Teil gekochten Fleisch stammende Flüssigkeit nicht auf andere Zutaten heruntertropfen kann.

Verwendung des Dampfzylinders

- Den Dampfzylinder **17** benutzen Sie, um die Garzeiten auf allen Ebenen aneinander anzugleichen.
 - Verwenden Sie ihn nur, wenn Sie große Mengen nur einer bestimmten Zutat dampfgaren möchten.
- 1 Legen Sie die Ummantelung **16** um das Heizgerät **11**.
 - 2 Bringen Sie die Tropfschale **10** an.
 - 3 Bringen Sie den Dampfzylinder **17** an der Tropfschale **10** an.
 - 4 Bringen Sie die untere Garebene **8** über dem Dampfzylinder **17** an. Der Zylinder muss mit der Öffnung im Boden der Garebene bündig abschließen **9**.

- 5 Setzen Sie einen Dampfkring **5** **6** bzw. **7** ein.
- 6 Verteilen Sie die Zutat in der Dampfebene.
- 7 Bringen Sie die übrigen Dampfebenen auf gleiche Weise an.
- 8 Nehmen Sie das Kochrezept zur Hand, und stellen Sie den Timer **13** auf die gewünschte Garzeit ein.
- 9 Nach der eingestellten Garzeit hören Sie einen Klingelton, und der Dampfgarer schaltet sich automatisch ab.
- 10 Nehmen Sie die Dampfebenen rasch mit Topflappen oder Handschuhen heraus.

Wasserbehälter nachfüllen

Beim Dampfgaren über eine längere Zeiträume hinweg muss unter Umständen noch mehr Wasser nachgefüllt werden.

Füllen Sie Wasser mit einem passenden Becher über die Nachfüllöffnung ("Add Water" Öffnung) **9** nach.

Kochen von Reis

Mit dem Dampfgarer wird ein Behälter geliefert, mit dem Sie Reis perfekt zubereiten können.

- 1 Geben Sie zu gleichen Teilen Reis und Wasser in den Reisbehälter **2**.
- 2 Setzen Sie den Reisbehälter mit dem eingefüllten Reis und Wasser in eine Dampfebene ein, und bringen Sie den Dampfzylinder **17** nicht an.
- 3 Gehen Sie wie zuvor erläutert vor, um mit dem Dampfgaren zu beginnen.

Nützliche Hinweise und Tipps

- Denken Sie immer daran, dass Fleisch unter allen anderen Zutaten im Gerät zu garen.
- Die Dampfgarzeiten in Kochbüchern sind lediglich Richtwerte. Je nach Größe der Stücke, nach Abstand

zwischen den Stücken innerhalb der Garebene, der Menge der Zutaten, der Frische der Zutaten sowie abhängig vom eigenem Geschmack können die Zeiten stark voneinander abweichen. Je besser Sie sich mit dem Dampfgarer vertraut gemacht haben, desto genauer können Sie die Garzeiten nach individuellem Bedarf regulieren.

- Eine einzelne Garebene mit Zutaten gart schneller als bei Befüllung von 2 oder 3 Ebenen. Aus diesem Grunde ist die Gardauer für größere Mengen an Zutaten länger.
- 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.
- Legen Sie die Zutaten auf der Garebene oder im Reisbehälter nicht zu dicht zusammen **2**. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Zutatenstücken, damit sie von möglichst viel Wasserdampf umströmt werden.
- Verwenden Sie immer die Tropfschale **10**, um das Verspritzen von herabtropfender Flüssigkeit zu verhindern.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.

Kochrezepte

- Die unten genannten Garzeiten sind nur als Richtwerte gedacht und sollten an den eigenen Geschmack angepasst werden.
- Die meisten Zutaten benötigen weniger als 60 Minuten zum Kochen; bei längeren Garzeiten muss noch mehr Wasser im

Wasserbehälter nachgefüllt werden. Befolgen Sie dazu die Nachfüllanweisungen. Denken Sie daran, den Timer **15** neu einzustellen, denn der Dampfgarer schaltet sich aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG: Vor dem Abwaschen Gerät immer abkühlen lassen. Timer abschalten ("Off") und Netzstecker aus Steckdose ziehen.

Garebenen, Deckel und Tropfschale

Die transparenten Dampfringe **3 5 7** und die Tropfschale **10** sind spülmaschinenfest (nur obere Ablage verwenden). Bei Handspülung mit heißer Lauge abwaschen und sorgfältig klarspülen und trocknen. Bei längerem Spülmaschinenangang könnten diese Teile verfärben.

Die Garebenen aus Metall **4 6 8** sowie der Deckel **1** dürfen nur von Hand gespült werden.

Grundgerät

Das Unterteil **15** kann mit einem sauberen, feuchten Lappen abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocken putzen.

Keine Scheuermittel zum Reinigen der einzelnen Teile am Dampfgarer verwenden.

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

Zutat	Untere Garebene	Mittlere Garebene	Obere Garebene	Beliebige Ebene mit angebrachtem Dampfzylinder
Reis	25-30 Min.	30-35 Min.	35-40 Min.	25-30 Min.
Fisch	8-10 Min.	10-15 Min.	15-18 Min.	8-10 Min.
Geflügel	25-28 Min.	28-30 Min.	30-35 Min.	25-28 Min.
Gemüse	15-30 Min.	20-30 Min.	25-35 Min.	15-30 Min.
Eier	18 Min.	18-20 Min.	20-25 Min.	18-20 Min.

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
- Modell- und 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 – 12 Cent pro Minute).

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:

GARANTIEKARTE	
Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Name und Anschrift des Käufers
Fehler / Mangel	
<p>Deutschland:</p> <p>Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unsere Service Hotline unter: Tel.: 01805 / 398 346 (0,12 /Min.) Fax: 01805 / 355 467 eMail: service@glendimplex.de</p> <p>Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.</p>	<p>Österreich:</p> <p>Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:</p> <p>Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz Tel.: +43 316 32 30 41 Fax: +43 316 38 29 63 eMail: office@schurz.biz</p>

- 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.

E

Cómo sacar el mayor partido a su nuevo cocedor al vapor...

- Para cocinar al vapor grandes cantidades de uno o varios alimentos con tiempos de cocción similares, utilice el tubo de vapor para igualar los tiempos de cocción en todos los niveles.
- Tanque de agua de llenado fácil en los laterales del cocedor al vapor.

Instrucciones importantes de seguridad

El uso de un aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas básicas de seguridad de sentido común.

En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte y, en segundo, el peligro de dañar el aparato. Se indican en el texto mediante las dos siguientes convenciones:

PRECAUCIÓN: ¡Peligro para el usuario!

IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato!

Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos esenciales 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, ya que se expulsará vapor caliente.

PRECAUCIÓN: Para evitar incendios, descargas eléctricas y daños personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.

PRECAUCIÓN: Debe extremarse la precaución al mover el cocedor cuando contenga alimentos calientes o agua u otros líquidos hirvientes.

- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o retirar accesorios, y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe deteriorado, haya funcionado mal con anterioridad, se haya caído o haya sufrido algún tipo de daño. Pida asesoramiento a Morphy Richards sobre inspecciones, reparaciones o ajustes eléctricos o mecánicos.
- No exceda el nivel máximo de llenado. Si el cocedor al vapor se llena en exceso, el agua hirviendo podría salirse y quemarle.

D

E

Ubicación

- No lo utilice en el exterior.
- No lo coloque directamente bajo ningún mueble de la cocina cuando esté en funcionamiento, puesto que produce grandes cantidades de vapor. Evite colocarse por encima del cocedor cuando esté en funcionamiento.
- 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 en todo momento de que el agua no baje del nivel mínimo.

Cable de corriente

- El cable de corriente debería extenderse desde la toma de corriente hasta la unidad inferior sin forzar las conexiones.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y manténgalo alejado de cualquier superficie caliente.
- No deje que el cable atraviese un espacio abierto, p. ej. entre un enchufe bajo y una mesa.

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 las zonas donde no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.
- Asegúrese de que este aparato está situado fuera del alcance de los niños.

Otras consideraciones de seguridad

- No utilice accesorios ni herramientas que no estén recomendados por Morphy Richards, pues podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Para abrirlo, levante la tapa hacia usted pero inclinada hacia el otro lado.
- No utilice ninguna pieza del cocedor en un microondas ni sobre superficies de cocinado o calientes.
- No lo coloque encima ni cerca de una encimera de gas o eléctrica caliente, ni en un horno encendido.

Requisitos eléctricos

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

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.

PRECAUCIÓN: Si estuviera roto, el enchufe retirado del cable de corriente debe destruirse puesto que un enchufe con un cable flexible descubierto es peligroso si se conecta a una toma de corriente electrificada.

PRECAUCIÓN: Este aparato debe conectarse a tierra.

Características

- 1 Tapa
- 2 Recipiente para arroz
- 3 Anillo de cocción superior
- 4 Bandeja de cocción superior
- 5 Anillo de cocción medio
- 6 Bandeja de cocción media
- 7 Anillo de cocción inferior
- 8 Bandeja de cocción inferior
- 9 Orificio para añadir agua
- 10 Bandeja de goteo
- 11 Calentador
- 12 Luz indicadora
- 13 Temporizador de 60 minutos
- 14 Indicador del nivel de agua
- 15 Base del cocedor/depósito de agua
- 16 Manguito
- 17 Tubo de vapor

Antes de utilizarlo

Antes de utilizar el cocedor por primera vez, lave todas las piezas excepto la base del cocedor/depósito de agua 15.

Utilización

- 1 Llene el depósito de agua **15** con agua pura hasta el nivel máximo **16**.
 - No utilice caldo ni otros líquidos. No añada nada al agua del depósito. El sistema está diseñado para utilizarlo con agua fría únicamente; no emplee agua caliente.
- 2 Coloque el manguito **16** alrededor del calentador **11**.
- 3 Instale la bandeja de goteo **10**. La bandeja de goteo se utiliza para recoger los jugos de manera que puedan utilizarse para aliños, salsas, sopa o caldo, etc.
- 4 Instale los anillos **3 5 7** en las bandejas del cocedor **4 6 8**.
- 5 Coloque los alimentos en las bandejas de cocción al vapor **4 6 8**. Según la cantidad y el tipo de alimentos a cocinar, puede utilizar una, dos o tres bandejas, puesto que se pueden apilar una sobre otra. **E**.
- 6 Coloque la tapadera **1** sobre el anillo de cocción superior.
- 7 Enchufe el aparato a la toma eléctrica.
- 8 Consulte la guía de cocción y ajuste el temporizador **13** al tiempo de cocción deseado; la luz de encendido/apagado **17** se iluminará. La cocción al vapor comenzará.
- 9 Cuando transcurra el tiempo establecido, la luz de encendido/apagado **17** se apagará, la alarma sonará y el cocedor se apagará automáticamente. Con unos guantes de horno o un paño, retire rápidamente las bandejas de cocción.
- No retire la bandeja de goteo **10** hasta que se haya enfriado por completo.

CONFIGURACIONES

Una sola bandeja **E**

Utilice una sola bandeja para cocer al vapor un mismo tipo de alimento, como por ejemplo patatas peladas. Tenga cuidado de disponer la comida de manera que no se lleguen a tapar todos los orificios de

la parte inferior de la bandeja, para que así pueda fluir el vapor.

Dos bandejas **E**

Coloque siempre las piezas más grandes de alimento, con los tiempos de cocción más largos, en la bandeja inferior. Coloque alimentos diferentes en las bandejas superior e inferior pero, teniendo en cuenta que la condensación gotea desde la bandeja superior, asegúrese de que los sabores se complementan.

Si cuece carnes, pescados o aves junto con verduras, coloque siempre los primeros en la bandeja inferior para que los jugos de estos alimentos crudos no puedan gotear sobre los demás.

Tres bandejas **E**

Coloque siempre las piezas más grandes de alimento, con los tiempos de cocción más largos, en la bandeja inferior.

Los tiempos de cocción para los alimentos de la bandeja superior suelen ser un poco más largos, por lo que debe dejar unos 3-5 minutos más por el gran volumen de comida que se está cocinando y debido al tiempo extra necesario para alcanzar la temperatura.

Si se cuecen alimentos con tiempos de cocción diferentes, comience por el alimento con el tiempo de cocción más largo en la bandeja inferior. Si cuece carnes, pescados o aves junto con verduras, coloque siempre los primeros en la bandeja inferior para que los jugos de estos alimentos crudos o parcialmente cocidos no puedan gotear sobre los demás.

Uso del tubo de vapor **E**

- Para igualar los tiempos de cocción en todos los niveles, utilice el tubo de vapor **17**.
 - Utilícelo solamente cuando desee cocer una cantidad considerable de un tipo de alimento.
- 1 Coloque el manguito **16** alrededor del calentador **11**.

- 2 Instale la bandeja de goteo 10.
- 3 Instale el tubo de vapor 17 en la bandeja de goteo 10.
- 4 Coloque la bandeja de cocción inferior 6 sobre el tubo de vapor 17 y alinee el tubo con el orificio de la parte inferior de la bandeja 6.
- 5 Instale un anillo de cocción 5 6 o 7.
- 6 Disponga el alimento dentro del nivel.
- 7 Instale los demás niveles del mismo modo.
- 8 Consulte la guía de cocción y ajuste el temporizador 13 para el tiempo deseado.
- 9 Una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará la alarma y el cocedor se apagará automáticamente.
- 10 Con unos guantes de horno o un paño, retire rápidamente las bandejas de cocción.

Rellenado del depósito

Si se cuece durante un periodo de tiempo largo, puede que sea necesario añadir agua extra.

Rellene el depósito con agua a través del "orificio para añadir agua" 9 utilizando una jarra de rellenado apropiada.

Cómo cocinar arroz

El cocedor viene con un contenedor que le permite cocer arroz a la perfección.

- 1 Añada arroz y agua al recipiente para arroz 2 en proporciones iguales.
- 2 Coloque este recipiente con el arroz y el agua en una bandeja de cocción, sin instalar el tubo de vapor 17.
- 3 Proceda de la forma descrita anteriormente para la cocción.

Consejos y trucos útiles

- Asegúrese de colocar la carne siempre por debajo de otros tipos de alimentos.
- Los tiempos de cocción indicados en la guía de cocción son meramente orientativos. Los tiempos pueden variar dependiendo del tamaño de las piezas de alimento, los espacios existentes entre ellas en la bandeja del cocedor, la cantidad de alimento, su frescura y las preferencias personales. Según se vaya familiarizando con el cocedor, ajuste los tiempos de cocción como sea necesario.
- Con una única bandeja de alimento se cuece más rápido que cuando se utilizan 2 o 3. Por lo tanto, el tiempo de cocción para una mayor cantidad de alimento será más largo.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que las piezas de alimento son de tamaño similar. Si las piezas son de diferente tamaño y es necesario colocarlas unas encima de otras, coloque las más pequeñas arriba.
- No amontone la comida en las bandejas de cocción ni el recipiente para arroz 2. Disponga el alimento con espacios entre las piezas para permitir el máximo flujo de vapor.
- Utilice siempre la bandeja de goteo 10 para evitar salpicaduras.
- No cocine nunca carnes, aves o mariscos congelados. Descongélelos antes por completo.

Guía de cocción

- Los tiempos de cocción que se muestran a continuación son meramente orientativos y deben ajustarse a sus propios gustos.
- Mientras que la mayoría de los alimentos se cocinan en menos de 60 minutos, tiempos de cocción más largos podrían requerir la incorporación de agua adicional al depósito de agua. Siga las instrucciones de rellenado. Recuerde reajustar el temporizador 13, ya que el cocedor se apagará cuando se acabe el tiempo establecido.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Deje que el cocedor se enfríe antes de limpiarlo. Apague el temporizador y desenchufe el aparato de la toma de corriente.

Bandejas, tapadera y bandeja de goteo

Los anillos de cocción ③⑤⑦ y la bandeja de goteo ⑩ pueden lavarse en un lavavajillas (únicamente en el estante superior). También se pueden lavar en agua caliente con jabón y después aclararlos y secarlos completamente. Un uso prolongado del lavavajillas para su limpieza podría decolorar estas piezas.

Las bandejas de cocción metálicas ④⑥⑧ y la tapadera ① sólo se pueden lavar a mano.

Base del cocedor

La base del cocedor ⑫ puede limpiarse con un paño limpio y húmedo. Séquela con un paño suave.

No utilice limpiadores abrasivos para limpiar las piezas de este cocedor.

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

Número de atención telefónica

Si tiene cualquier dificultad con su cocedor, no dude en llamarnos. Podemos ayudarle más que en la tienda donde la compró.

Por favor, tenga la siguiente información lista para que nuestro

equipo pueda resolver su consulta rápidamente:

- Nombre del producto
- Números de modelo y de serie que aparecen 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



Tipo de alimento	Bandeja inferior	Bandeja media	Bandeja superior	Cualquier nivel con el tubo de vapor instalado
Arroz	25-30 min.	30-35 min.	35-40 min.	25-30 min.
Pescados	8-10 min.	10-15 min.	15-18 min.	8-10 min.
Aves	25-28 min.	28-30 min.	30-35 min.	25-28 min.
Verduras	15-30 min.	20-30 min.	25-35 min.	15-30 min.
Huevos	18 min.	18-20 min.	20-25 min.	18-20 min.

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.

EXCEPCIONES

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.



Uw nieuwe food steamer optimaal gebruiken...

- Voor het stomen van grote hoeveelheden voedsel of van voedsel met gelijkaardige stoomtijden, dient u de stoomleiding te gebruiken om de kooktijden in alle compartimenten gelijk te houden.
- Gemakkelijk te vullen watertank aan de zijkanten van de steamer.

**Productos
Glen Dimplex**

Carta de GARANTÍA

Producto adquirido _____

Sello del establecimiento

Fecha de compra _____

Titular de la Garantía _____

Belangrijke veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende veiligheidsinstructies te worden nageleefd.

Anders kunt u ernstig en zelfs dodelijk letsel oplopen en kan het apparaat worden beschadigd. Deze waarschuwingen zijn in de tekst als volgt aangeduid:

WAARSCHUWING Gevaar voor lichamelijk letsel!

BELANGRIJK Schade aan het apparaat!

Daarnaast geven we u nog de volgende essentiële veiligheidstips.

Persoonlijke veiligheid

- Raak hete oppervlakken nooit aan. Voorkom letsels door hete stoom en gebruik ovenwanten of een doek om het deksel te verwijderen of om hete schalen vast te nemen.

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 steamer verplaatst terwijl deze nog heet voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevat.

- 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 de aanduiding MAX. Wanneer u teveel water in de steamer giet, kan kokend water uit het apparaat

vloeien en brandwonden veroorzaken.

Plaatsing

- Het apparaat nooit buitenshuis gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet direct onder een keukenkast omdat grote hoeveelheden stoom vrijkomen. Breng uw hand nooit boven de steamer 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, b.v. tussen een laag stopcontact en een tafel.

Kinderen

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

Andere veiligheidsinstructies

- Gebruik alleen de accessoires of gereedschappen die zijn aanbevolen door Morphy Richards. Anders kunt u brand, elektrische schokken en letsels veroorzaken.
- Open de steamer door het deksel naar u toe open te klappen.
- Gebruik de onderdelen van de steamer nooit in de magnetron of op een ander kookvlak/warmhouder.
- Plaats de steamer nooit in de buurt van een gasfornuis of elektrisch fornuis of in een warme oven.

E

NL

- Laat de steamer niet in een vochtige en corrosieve ruimte staan.
- Zet de steamer pas aan wanneer deze is gevuld met minstens 1 kopje water. Anders kunt u de steamer beschadigen.
- Controleer altijd of het water niet onder het minimum staat.

Elektrische vereisten

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

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

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.

Functies

- 1 Deksel
- 2 Rijstschaal
- 3 Bovenste stoomring
- 4 Bovenste stoomschaal
- 5 Middelste stoomring
- 6 Middelste stoomschaal
- 7 Onderste stoomring
- 8 Onderste stoomschaal
- 9 Vulopening water
- 10 Lekbak
- 11 Verwarmingselement
- 12 Indicatorlampje
- 13 Timer 60 minuten
- 14 Waterpeilmeter
- 15 Basis/watertank
- 16 Timer
- 17 Stoomleiding

Voor u het apparaat gebruikt

Voor u de steamer voor het eerst gebruikt, dient u alle onderdelen – behalve de basis/watertank – schoon te maken. 15.

Gebruik

- 1 Vul de watertank 15 tot het maximum met zuiver water 15.
- Gebruik nooit bouillon of andere vloeistoffen. Voeg niets toe aan het water in het reservoir. Het systeem is alleen bedoeld voor koud water. Gebruik nooit warm water.
- 2 Plaats de mantel 16 rond het verwarmingselement 11.
- 3 Plaats de lekbak 10. De lekbak vangt het vocht op dat kan worden gebruikt in sauzen, soep, bouillon, enz.
- 4 Plaats de doorzichtige ringen 3 5 7 in de stoomschalen 4 6 8.
- 5 Plaats het voedsel in de stoomschalen 4 6 8. Afhankelijk van de hoeveelheid en het soort te stomen voedsel kunt u 1, 2 of 3 stapelbare schalen gebruiken. 13
- 6 Plaats het deksel 1 op de bovenste stoomring.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Stel de timer in op de gewenste kooktijd (zie kookboek) 13. Het aan/uit-lampje 12 brandt. Het stomen begint.
- 9 Na de ingestelde tijd gaat het aan/uit-lampje 12 uit en hoort u de bel. De steamer wordt automatisch uitgeschakeld. Verwijder de stoomschalen meteen. Gebruik hiervoor ovenwanten of een doek.
- Verwijder de lekbak 10 pas wanneer deze volledig is afgekoeld.

CONFIGURATIES

Een schaal 13

Gebruik een schaal voor het stomen van een bepaald soort voedsel, b.v. aardappelen. Plaats het voedsel in de schaal en laat daarbij enkele openingen onderaan vrij zodat de stoom kan circuleren.

Twee schalen 13

Plaats de grootste stukken voedsel met de langste kooktijd altijd in de onderste schaal. Plaats

verschillende soorten voedsel in de bovenste en onderste schaal. Houd er wel rekening mee dat condensatievocht van de bovenste schaal in de onderste schaal drupt. Zorg er dus voor dat de smaken elkaar aanvullen.

Wanneer u vlees, vis of gevogelte samen met groenten stoomt, dient u het vlees, de vis of het gevogelte altijd in de onderste schaal te plaatsen zodat het vocht van het rauwe vlees niet op het andere voedsel kan druppen.

Drie schalen

Plaats de grootste stukken voedsel met de langste kooktijd altijd in de onderste schaal.

De stoomtijd voor het voedsel in de bovenste schaal is meestal iets langer. Reken dus 3-5 minuten extra wanneer u een grote hoeveelheid voedsel bereidt omdat meer tijd nodig is voor het bereiken van de correcte temperatuur.

Wanneer voedsel met verschillende kooktijden moet worden gestoomd, plaatst u eerst het voedsel met de langste kooktijd in de onderste schaal. Wanneer u vlees, vis of gevogelte samen met groenten stoomt, dient u het vlees, de vis of het gevogelte altijd in de onderste schaal te plaatsen zodat het vocht van het rauwe of halfgare vlees niet op het andere voedsel kan druppen.

Gebruik van de stoomleiding

- Om de kooktijden in de verschillende compartimenten gelijk te houden, gebruikt u best de stoomleiding ⑦.
 - Gebruik deze functie alleen wanneer u een grote hoeveelheid voedsel of slechts één soort voedsel wilt stomen.
- 1 Plaats de mantel ⑩ rond het verwarmingselement ①.
 - 2 Plaats de lekbak ⑩.
 - 3 Sluit de stoomleiding ⑦ aan op de lekbak ⑩.

- 4 Plaats de onderste stoomschaal ⑧ op de stoomleiding ⑦ en plaats de leiding over het gat onderin de schaal ⑧.
- 5 Plaats een stoomring ⑤⑥ of ⑦.
- 6 Plaats het voedsel in het compartiment.
- 7 Plaats nu ook de andere compartimenten zoals hierboven beschreven.
- 8 Kijk in het kookboek en stel de timer ③ in op de gewenste kooktijd.
- 9 Na afloop hoort u een bel en wordt de steamer automatisch uitgeschakeld.
- 10 Verwijder de stoomschalen meteen. Gebruik hiervoor ovenwanten of een doek.

Reservoir bijvullen

Wanneer u de steamer gedurende een langere periode wilt gebruiken, kan het nodig zijn om extra water bij te vullen.

Vul water bij via de vulopening ④ en gebruik een geschikte kan.

Rijst koken

De steamer wordt geleverd met een speciale schaal voor het perfect koken van rijst.

- 1 Doe een gelijke hoeveelheid rijst en water in de schaal ②.
- 2 Plaats de rijstschaal met de rijst en het water in een stoomschaal. De stoomleiding ⑦ mag niet zijn aangesloten.
- 3 Kook de rijst zoals hierboven beschreven.

Handige tips

- Zorg ervoor dat vlees altijd onder het andere voedsel is geplaatst.
- De stoomtijden in het kookboek zijn slechts een richtlijn. De kooktijd hangt af van de grootte van de stukken, de ruimte tussen de

stukken in de schaal, de hoeveelheid voedsel, de versheid en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer u meer vertrouwd bent met de steamer, kunt u de kooktijd zelf aanpassen.

- Een enkele schaal met voedsel is sneller gaar dan 2 of 3 schalen. Daarom is de stoomtijd voor een grotere hoeveelheid voedsel langer.
- 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 stoom- of rijstschaal ②. Laat voldoende ruimte tussen de stukken voedsel zodat de stoom goed kan circuleren.
- Gebruik altijd de lekbak ⑩ zodat het vocht niet kan spatten.
- Probeer nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten te stomen. Laat het voedsel eerst volledig ontdoien.

Kookboek

- De hieronder vermelde kooktijden zijn slechts een richtlijn en moeten eventueel worden aangepast aan uw persoonlijke voorkeur.
- Het meeste voedsel kan worden bereid in minder dan 60 minuten. Wanneer de kooktijd langer is, dient u eventueel extra water in het reservoir bij te vullen. Volg de instructies voor het bijvullen van water. Vergeet niet om de timer opnieuw in te stellen ⑬. Wanneer de timer is afgelopen, wordt de steamer immers automatisch uitgeschakeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING Laat de steamer volledig afkoelen voor u hem reinigt. Zet de timer uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Schalen, deksel en lekbak

De doorzichtige stoomringen ③⑤⑦ en de lekbak ⑩ mogen in de vaatwasser (alleen bovenste rek). U kunt deze accessoires ook afwassen met een sopje, goed spoelen en grondig afdrogen. Vaak afwassen in de vaatwasser kan verkleuringen veroorzaken.

De metalen stoomringen ④⑥⑧ en het deksel ① moeten met de hand worden afgewassen.

Basis

De basis ⑮ kan worden gereinigd met een schone, vochtige doek. Wrijf droog met een zachte doek.

Gebruik geen schuurmiddelen om de steamer te reinigen.

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

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.

Soort voedsel	Onderste stooms chaal	Middelste stoomschaal	Bovenste stoomschaal	Elke schaal met aangesloten stoomleiding
Rijst	25-30 min	30-35 min	35-40 min	25-30 min
Vis	8-10 min	10-15 min	15-18 min	8-10 min
Gevogelte	25-28 min	28-30 min	30-35 min	25-28 min
Groenten	15-30 min	20-30 min	25-35 min	15-30 min
Eieren	18 min	18-20 min	20-25 min	18-20 min

Bewaar 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 garantievoorwaarden 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 Verbruiksartikelen als stofzakken, filters of glazen kannen 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.

UITZONDERINGEN

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievoorwaarden 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.



Tirar o melhor partido da sua nova panela a vapor...

- Para cozinhar a vapor grandes quantidades de alimentos, ou alimentos com o mesmo tempo de preparação, utilize o tubo de vapor para equilibrar os tempos de cozedura em todas as camadas.
- Encha facilmente o depósito de água nas partes laterais da panela a vapor.

NL

P

Instruções de segurança importantes

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento de regras básicas de segurança.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

AVISO: Perigo pessoal!

IMPORTANTE: Danos no aparelho!

Apresentamos ainda os seguintes conselhos essenciais sobre segurança.

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: Tenha extremo cuidado quando deslocar a panela a vapor com alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.

- 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 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 ser expelida, causando queimaduras.

Localização

- Não utilize o equipamento no exterior.
- Quando em utilização, não coloque directamente por baixo de prateleiras da cozinha pois são expelidas grandes quantidades de vapor. Durante a utilização, evite o contacto com o vapor.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve 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.

Crianças

- Nunca permita que as crianças utilizem este aparelho. Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as sobre os perigos em alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- Certifique-se de que este aparelho se encontra fora do alcance das crianças.

Outras considerações de segurança

- Não utilize quaisquer acessórios ou ferramentas não recomendadas pela Morphy Richards, pois poderá causar incêndios, choques eléctricos ou danos pessoais.
- Para abrir, levante a tampa na sua direcção mas inclinada para a posição oposta.
- Não utilize nenhuma peça da panela a vapor em micro-ondas ou qualquer outra superfície de cozinha/aquecimento.
- Não coloque 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.

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Se as tomadas da sua habitação não forem apropriadas para a ficha fornecida com este aparelho, a mesma deverá ser retirada e deve instalar-se uma nova adequada.

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 quando ligada a uma tomada eléctrica activa.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à massa.

Características

- 1 Tampa
- 2 Recipiente de arroz
- 3 Anel de vapor superior
- 4 Tabuleiro de vapor superior
- 5 Anel de vapor intermédio
- 6 Tabuleiro de vapor intermédio
- 7 Anel de vapor inferior
- 8 Tabuleiro de vapor inferior
- 9 Orifício para adição de água
- 10 Tabuleiro para recolha de gotejamento
- 11 Aquecedor
- 12 Luz indicadora
- 13 Temporizador de 60 minutos
- 14 Indicador do nível da água
- 15 Base/reservatório de água da panela a vapor
- 16 Cobertura
- 17 Tubo de vapor

Antes de utilizar

Antes de utilizar a panela a vapor pela primeira vez, lave todas as peças excepto a Base/reservatório de água da panela a vapor 15.

Utilização

- 1 Encha o reservatório de água 15 até ao nível máximo com água pura 14.
- Não utilize caldos ou quaisquer outros líquidos. Não adicione qualquer tipo de produto à água do reservatório. O sistema foi concebido para utilização apenas com água fria, não utilize água quente.
- 2 Coloque a cobertura 16 à volta do aquecedor 11.
- 3 Instale o tabuleiro para recolha de gotejamento 10. O tabuleiro para recolha de gotejamento permite recolher os líquidos excedentes para que possam ser utilizados em molhos, temperos, sopas ou caldos, etc.
- 4 Instale os anéis amovíveis 3 5 7 nos tabuleiros de vapor 4 6 8.
- 5 Coloque os alimentos nos tabuleiros de vapor 4 6 8. De acordo com o tipo e a quantidade de alimentos a serem cozinhados, pode utilizar um, dois ou três tabuleiros, colocando-os uns sobre os outros. 8.
- 6 Coloque a tampa / no anel de vapor superior.
- 7 Introduza a ficha na tomada.
- 8 Consulte o guia de cozinha e regule o temporizador 13 para o tempo de cozedura desejado, a luz ligado/desligado 12 acende. É iniciado o processo de cozedura a vapor.
- 9 Após o período de tempo definido, a luz ligado/desligado 12 apaga, é emitido um aviso sonoro e a panela a vapor desliga automaticamente. Retire imediatamente os tabuleiros de vapor utilizando luvas de cozinha ou um pano.
- Não retire o tabuleiro de gotejamento 10 até que se encontre completamente arrefecido.

P

CONFIGURAÇÕES

Tabuleiro individual

Utilize um tabuleiro para cozinhar a vapor alimentos como batatas descascadas. Certifique-se de que dispõe os alimentos de forma a que os orifícios na parte inferior do tabuleiro permaneçam desobstruídos, permitindo o fluxo de vapor.

Dois tabuleiros

Coloque sempre os alimentos de maior dimensão e com maior tempo de cozedura no tabuleiro inferior de vapor. Coloque diferentes alimentos nos tabuleiros superior e inferior; no entanto, uma vez que as gotas de condensação caem do tabuleiro superior, certifique-se de que os sabores se complementam.

Se cozinhar carne, peixe ou frango juntamente com vegetais, coloque sempre a carne, o peixe ou o frango no tabuleiro inferior para que os líquidos excedentes da carne crua não pinguem para os outros alimentos.














Três tabuleiros

Coloque sempre os alimentos de maior dimensão e com maior tempo de cozedura no tabuleiro inferior de vapor.

Cozinhar a vapor no tabuleiro superior demora normalmente um pouco mais, 3 a 5 minutos adicionais, devido ao elevado número de alimentos a serem cozinhados e ao tempo adicional que demorou a atingir a temperatura.


Se pretender cozinhar a vapor alimentos com diferentes tempos de cozedura, coloque o alimento que demorará mais tempo no tabuleiro inferior. Se cozinhar carne, peixe ou frango juntamente com vegetais, coloque sempre a carne, o peixe ou o frango no tabuleiro inferior para que os líquidos excedentes da carne crua não pinguem sobre os outros alimentos.

Utilização do tubo de vapor

- Para equilibrar o tempo de cozedura em todas as camadas, utilize o tubo de vapor .
 - Utilize apenas quando pretender atribuir vapor a uma grande quantidade de alimentos do mesmo tipo.
- 1 Coloque a cobertura  à volta do aquecedor .
 - 2 Instale o tabuleiro para recolha de gotejamento .
 - 3 Insira o tubo de vapor  no tabuleiro para recolha de gotejamento .
 - 4 Coloque o tabuleiro de vapor inferior  sobre o tubo de vapor  e alinhe o tubo com o orifício na parte inferior do tabuleiro .
 - 5 Instale um anel de vapor   ou .
 - 6 Coloque os alimentos na camada de forma organizada.
 - 7 Introduza as outras camadas da mesma forma.
 - 8 Consulte o guia de cozinha e regule o temporizador  para o tempo de cozedura desejado.
 - 9 Após o período de tempo definido, é emitido um aviso sonoro e a panela a vapor desliga automaticamente.
 - 10 Retire imediatamente os tabuleiros de vapor, utilizando luvas de cozinha ou um pano.

Encher o reservatório

Se pretender cozinhar a vapor por um longo período de tempo, poderá ser necessário adicionar mais água.

Encha com água através do 'orifício para adição de água'  utilizando um jarro de enchimento adequado.

Cozinhar arroz

Juntamente com a panela a vapor é fornecido um recipiente que lhe permite cozinhar arroz na perfeição.

- 1 Adicione arroz e água no recipiente de arroz 2 em quantidades iguais.
 - 2 Coloque o recipiente de arroz num tabuleiro de vapor, sem o tubo de vapor 7 inserido.
 - 3 Proceda de acordo com as instruções anteriores para cozinhar a vapor.
- Utilize sempre o tabuleiro de gotejamento 10 de forma a evitar salpicos.
 - Nunca cozinhe a vapor carne, frango ou mariscos quando estes se encontrarem ainda congelados. Descongele completamente os alimentos antes de os cozinhar.

Truques e dicas úteis

- Certifique-se sempre de que coloca a carne por baixo de outros tipos de alimento.
- Os tempos de cozedura a vapor indicados no guia de cozinha servem apenas como referência. Os tempos de cozedura podem depender do tamanho dos alimentos, espaçamento dos alimentos no tabuleiro de vapor, quantidade de alimentos, frescura dos alimentos e preferências pessoais. À medida que se vai familiarizando com a panela a vapor, defina o tempo de cozedura conforme necessário.
- Um único tabuleiro com alimentos cozinha mais rapidamente do que se estiver a utilizar 2 ou 3 tabuleiros. Desta forma, o tempo de cozedura para grandes quantidades de alimentos será maior.
- Para melhores resultados, certifique-se de que os alimentos possuem 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 tabuleiros de vapor ou no recipiente de arroz 2. Coloque os alimentos com espaço entre eles de forma a permitir um fluxo máximo de vapor.

Guia de cozinha

- Os tempos de cozedura abaixo indicados servem apenas como referência e devem ser definidos de acordo com os seus gostos pessoais.
- Enquanto a maioria dos alimentos são cozinhados em menos de 60 minutos, se cozinhar por um período de tempo superior, poderá ser necessário adicionar mais água. Para efectuar o enchimento, siga as respectivas instruções. Lembre-se de reiniciar o temporizador 13 já que a panela a vapor desligar-se-á quando o temporizador chegar ao fim.

CUIDADOS E LIMPEZA

AVISO: Deixe a panela a vapor arrefecer antes de a lavar. Desligue o temporizador e retire a ficha da tomada de alimentação.

Tabuleiros, tampa e tabuleiro de gotejamento

Os anéis de vapor amovíveis 3 5 7 e o tabuleiro de gotejamento 10 podem ser lavados numa máquina de lavar a louça (apenas no tabuleiro superior). Em alternativa, lave-os com água quente e detergente, enxague e seque-os completamente. A utilização prolongada em máquinas de lavar a louça pode provocar a perda de cor destas peças.

Tipos de alimentos	Tabuleiro inferior	Tabuleiro intermédio	Tabuleiro superior	Qualquer camada com tubo de vapor inserido
Arroz	25-30 minutos	30-35 minutos	35-40 minutos	25-30 minutos
Peixe	8-10 minutos	10-15 minutos	15-18 minutos	8-10 minutos
Frango	25-28 minutos	28-30 minutos	30-35 minutos	25-28 minutos
Vegetais	15-30 minutos	20-30 minutos	25-35 minutos	15-30 minutos
Ovos	18 minutos	18-20 minutos	20-25 minutos	18-20 minutos

Os tabuleiros de vapor metálicos **4 6 8** e a tampa **1** apenas podem ser lavados manualmente.

Base da panela a vapor

A base da panela a vapor **15** 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 panela a vapor.

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

Linha de assistência

Se tiver quaisquer dificuldades com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos. Talvez sejamos capazes de fornecer uma melhor assistência do que na loja onde o produto foi adquirido.

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 e 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. Agrade-o às costas deste folheto para referência futura.

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

N.º do modelo N.º de série

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

Se a avaria surgir depois de 28 dias e dentro dos 24 meses seguintes, a contar 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.

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

À parte as excepções abaixo referenciadas (ver Excepções), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de sete dias úteis a contar da data de recepção.

Se, por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra. Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os jarros eléctricos devem ser regularmente limpos.

Excepções

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 accidental, indevida, negligente ou contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).



- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 A Morphy Richards não for responsável pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, sob a garantia.
- 6 Os filtros de plástico de todas os jarros eléctricos e cafeteiras da Morphy Richards não estão cobertos pela garantia.

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



Per ottenere il massimo dalla vostra nuova vaporiera...

- Per cucinare al vapore grandi quantità di un tipo di alimento o di alimenti diversi con tempi di cottura simili, utilizzare il tubo vapore per eguagliare i tempi di cottura in tutti i livelli.
- Vaschetta dell'acqua facile da riempire posizionata ai lati della vaporiera.

Importanti informazioni di sicurezza

Per utilizzare un qualsiasi elettrodomestico, è necessario seguire le basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso comune.

Sussiste infatti il rischio di lesioni personali e di danni all'elettrodomestico. Questi rischi sono indicati in due modi nel presente libretto, ovvero:

AVVERTENZA: pericolo per le persone.

IMPORTANTE: pericolo di danni all'elettrodomestico.

Di seguito sono riportate altre 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.

- 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.

Luogo di utilizzo

- Non utilizzare all'esterno.
- Non collocarlo direttamente sotto un pensile da cucina quando in funzione, perché produce grandi quantità di vapore. Evitare di spostare la vaporiera se è in funzione.

Cavo di rete

- Il cavo di rete 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 il tavolo.

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.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia tenuto lontano dalla portata dei bambini.

Altre informazioni di sicurezza

- Non utilizzare componenti o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Per aprire la vaporiera, sollevare il coperchio tirandolo, ma sempre rivolto nella direzione opposta alla persona.
- 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.

Requisiti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a

quella dell'abitazione, che deve essere di tipo a corrente alternata.

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

Avvertenza: è necessario che una spina rimossa dal cavo di rete, se danneggiata, venga distrutta. Infatti è pericoloso inserire una spina con un cavo flessibile scoperto in una presa.

AVVERTENZA: è necessario che l'elettrodomestico venga collegato a terra.

Caratteristiche

- 1 Coperchio
- 2 Cestello per il riso
- 3 Anello di cottura superiore
- 4 Vassoio di cottura superiore
- 5 Anello di cottura centrale
- 6 Vassoio di cottura centrale
- 7 Anello di cottura inferiore
- 8 Vassoio di cottura inferiore
- 9 Foro per l'aggiunta di acqua
- 10 Vaschetta raccogli gocce
- 11 Riscaldatore
- 12 Spia luminosa
- 13 Timer da 60 minuti
- 14 Misuratore del livello dell'acqua
- 15 Base della vaporiera/serbatoio dell'acqua
- 16 Regolatore
- 17 Tubo vapore

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Lavare tutti i componenti della vaporiera, eccetto la base della vaporiera/serbatoio dell'acqua, prima di utilizzarla per la prima volta 15.

Informazioni per l'uso

- 1 Riempire il serbatoio dell'acqua 15 con acqua pura fino raggiungere il livello massimo 14.
- Non riempirla con brodo o altri liquidi. Non aggiungere altre sostanze all'acqua nella vaschetta. Il sistema è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente con acqua fredda. Non utilizzare acqua calda.
- 2 Posizionare il regolatore 16 intorno al riscaldatore 11.

- 3 Posizionare la vaschetta raccogliocce ⑩. Nello sgocciolatoio si raccolgono i liquidi di cottura che possono essere utilizzati per salse, zuppe o brodo e così via.
 - 4 Montare gli anelli ③⑤⑦ sui vassoi di cottura ①⑥⑧.
 - 5 Mettere gli alimenti nei vassoi per la cottura a vapore ④⑥⑨. In base alla quantità e al tipo di cibo da cuocere, è possibile utilizzare da uno a tre vassoi sovrapposti ③.
 - 6 Posizionare il coperchio ① sull'anello superiore.
 - 7 Collegare la vaporiera alla presa elettrica.
 - 8 Vedere la guida alla cottura riportata di seguito e regolare il timer ⑫ sul tempo di cottura desiderato. La luce di accensione/spegnimento ⑫ si accende. La cottura a vapore ha inizio.
 - 9 Allo scadere del tempo di cottura impostato la luce ⑫ si spegne, un campanello inizia a suonare e la vaporiera si spegne automaticamente. Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere prontamente i vassoi.
- Non rimuovere la vaschetta raccogliocce ⑩ fino a quando non si è raffreddata completamente.

dal vassoio superiore a quello inferiore, accertarsi che i sapori dei cibi si complementino.

Per cuocere a vapore carne, pesce o pollame con verdure, mettere sempre la carne, il pesce o il pollame nel vassoio inferiore, in modo che i liquidi della carne non possano gocciolare sugli altri alimenti.

Tre vassoi ③

Posizionare sempre i pezzi di cibo più grandi, che richiedono un tempo di cottura maggiore, nel vassoio di cottura inferiore.

Gli alimenti collocati nel vassoio più in alto richiedono, di solito, un tempo di cottura più lungo; calcolare pertanto dai 3 ai 5 minuti di cottura in più per cuocere un grande volume di alimenti, a causa del maggior tempo necessario per raggiungere la temperatura di cottura.

Per cuocere a vapore alimenti con tempi di cottura diversi, avviare dapprima la cottura dell'alimento con il tempo di cottura maggiore nel vassoio inferiore. Per cuocere a vapore carne, pesce o pollame con verdure, mettere sempre la carne, il pesce o il pollame nel vassoio inferiore, in modo che i liquidi della carne cruda o parzialmente cotta non possano gocciolare sugli altri alimenti.

CONFIGURAZIONI

Vassoio singolo ③

Utilizzare solo un vassoio per cuocere a vapore un unico tipo di alimento come, ad esempio, patate pelate. Disporre il cibo in modo che alcuni dei fori sul fondo del vassoio siano liberi, per consentire il corretto flusso del vapore.

Due vassoi ③

Posizionare sempre i pezzi di cibo più grandi, che richiedono un tempo di cottura maggiore, nel vassoio di cottura inferiore. È possibile cuocere cibi diversi nei vassoi superiore e inferiore, ma, dal momento che la condensa precipita

Utilizzo del tubo vapore ③

- Il tubo vapore consente di eguagliare i tempi di cottura in tutti i livelli ⑦.
 - Tuttavia, si consiglia di utilizzarlo solo per cuocere a vapore una grande quantità di un unico tipo di alimento.
- 1 Posizionare il regolatore ⑬ intorno al riscaldatore ⑪.
 - 2 Posizionare la vaschetta raccogliocce ⑩.
 - 3 Montare il tubo vapore ⑦ sulla vaschetta raccogliocce ⑩.

- 4 Posizionare il vassoio inferiore ③ sul tubo vapore ⑦ e allineare quest'ultimo al foro presente alla base del vassoio ③.
 - 5 Montare un anello di cottura ⑤⑥ o ⑦.
 - 6 Mettere l'alimento da cuocere nel cestello.
 - 7 Posizionare gli altri cestelli allo stesso modo.
 - 8 Vedere la guida alla cottura e impostare il timer ⑬ sul tempo desiderato.
 - 9 Allo scadere del tempo impostato, un campanello inizia a suonare e la vaporiera si spegne automaticamente.
 - 10 Utilizzare guanti da forno o un panno per rimuovere prontamente i vassoi.
- I tempi di cottura indicati nella guida sono forniti a puro titolo indicativo. I tempi variano in base alle dimensioni dei pezzi degli alimenti, alla presenza di spazio nel vassoio, alla quantità di cibo, alla sua freschezza e al gusto personale. Una volta acquisita familiarità con l'elettrodomestico, regolare i tempi di cottura in base alle esigenze personali.
 - Gli alimenti si cuociono più velocemente se si utilizza un solo vassoio piuttosto che 2 o 3. Pertanto, il tempo di cottura di una quantità maggiore di cibo richiede un tempo di cottura più lungo.
 - Per un risultato ottimale, accertarsi che i pezzi di cibo siano di dimensioni simili. Se i pezzi sono di diversa grandezza e occorre sovrapporli, mettere i pezzi più piccoli in alto.
 - Non mettere troppo cibo nel vassoio di cottura o nella vaschetta per la cottura del riso ②. Disporre gli alimenti in modo che vi sia dello spazio tra di loro per consentire il massimo flusso di vapore.
 - Utilizzare sempre la vaschetta raccogliacqua ④ per evitare la caduta di liquidi.
 - Non cuocere mai a vapore carne, pollame o frutti di mare ancora congelati. Devono essere sempre già completamente scongelati.

Riempimento della vaschetta dell'acqua

Se la cottura a vapore richiede un tempo piuttosto lungo, potrebbe essere necessario aggiungere dell'altra acqua nella vaschetta.

Immettere l'acqua attraverso il foro di aggiunta dell'acqua ⑨ utilizzando una brocca di riempimento adatta.

Cottura del riso

La vaporiera è dotata di un contenitore che consente di cuocere il riso in modo perfetto.

- 1 Aggiungere acqua e riso ② in proporzioni uguali.
- 2 Mettere il riso nella vaschetta per la cottura del riso e dell'acqua nella vaschetta dell'acqua senza utilizzare il tubo vapore ⑦.
- 3 Procedere nel modo sopra indicato per la cottura a vapore.

Suggerimenti utili

- Assicurarsi sempre che la carne si trovi più in basso rispetto agli altri alimenti.

Guida alla cottura

- I tempi di cottura riportati di seguito sono solo delle indicazioni e sono pertanto modificabili in base alle esigenze.
- La maggior parte degli alimenti ha un tempo di cottura inferiore a 60 minuti; pertanto, per tempi di cottura maggiori, può risultare necessario aggiungere dell'acqua nella vaschetta dell'acqua. Seguire le istruzioni relative al riempimento della vaschetta. Ricordarsi di reimpostare il timer ⑬, altrimenti la vaporiera si spegne una volta scaduto il tempo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA: lasciare raffreddare la vaporiera prima di lavarla. Disinserire il timer e scollegarla dalla presa.

Vassoi, coperchio e vaschetta raccogliocce

Gli anelli di cottura ③⑤⑦ e la vaschetta raccogliocce ⑩ sono lavabili in lavastoviglie (solo nel ripiano superiore). Inoltre, è possibile lavarli con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli bene. L'uso prolungato della lavastoviglie può scolorire i componenti.

I vassoi in metallo ④⑥⑧ e il coperchio ① devono essere lavati esclusivamente a mano.

Base della vaporiera

Per pulire la base della vaporiera ⑫, utilizzare un panno pulito e umido. Asciugare quindi con un panno morbido.

Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire i componenti della vaporiera.

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

Servizio di assistenza telefonica

Se si verificano problemi con l'elettrodomestico, chiamate il nostro servizio di assistenza. Riusciremo ad aiutarvi meglio del rivenditore presso il quale l'avete acquistato.

Per consentire al personale di aiutarvi velocemente, abbiate pronte le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Numero del modello e numero di matricola, riportati sulla base dell'elettrodomestico.

GARANZIA DI DUE ANNI

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Appuntare la ricevuta sulla retrocopertina del presente manuale per futuro riferimento.

Indicare le informazioni riportate di seguito se si verifica un'anomalia sul prodotto. Questi numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello N. matricola

Tutti i prodotti Morphy Richards sono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il servizio di assistenza telefonica citando il numero di modello e il numero di matricola riportati sul prodotto oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato.

Vi potrà essere richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) al seguente indirizzo, 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 dal ricevimento.

Tipo di alimento	Vassoio inferiore	Vassoio centrale	Vassoio superiore	Un qualunque livello con tubo vapore presente
Riso	25-30 min.	30-35 min.	35-40 min.	25-30 min.
Pesce	8-10 min.	10-15 min.	15-18 min.	8-10 min.
Pollame	25-28 min.	28-30 min.	30-35 min.	25-28 min.
Verdure	15-30 min.	20-30 min.	25-35 min.	15-30 min.
Uova	18 min.	18-20 min.	20-25 min.	18-20 min.

Se, per qualsiasi motivo, l'articolo viene sostituito entro il periodo di validità della garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto. Per usufruire della garanzia di due anni, l'elettrodomestico deve essere stato usato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare regolarmente i bollitori.

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 il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
- 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata su di esso.
- 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
- 6 I filtri in plastica di tutti i bollitori e macchine per il caffè Morphy Richards non sono coperti dalla 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.

DK

Få mest ud af din nye dampkoger...

- Til dampning af store mængder mad eller fødevarer med samme tilberedningstider skal der anvendes et damprør for at give alle lag samme tilberedningstid.
- Vandeholder, der er nem at fylde, på dampkogerens side.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Brugen af elektrisk udstyr kræver overholdelse af følgende sikkerhedsregler og anvendelse af sund fornuft.

Der er først og fremmest fare for personskade eller død og dernæst fare for beskadigelse af enheden. De er indikeret i teksten med følgende to advarsler:

ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af enheden!

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Personlig sikkerhed

- Berør ikke varme overflader. Brug grillhandsker eller et klæde, når du tager låget af dampkogerens, eller håndterer varme beholdere, da varm damp kan slippe ud.

ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stikket eller enheden ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

ADVARSEL: Vær yderst forsigtig, når du flytter dampkogerens med varm mad, vand eller andre varme væsker.

- Du skal altid trække dampkogerens stik ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer tilbehør, og før rengøring.

- Anvend ikke en dampkoger med en beskadiget ledning eller stik. Dampkogerens må heller ikke bruges, når den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker vejledning med hensyn til eftersyn eller elektrisk/mekanisk justering.
- Overskrid ikke maksimumniveauet. Hvis der er fyldt for meget i dampkogerens, kan det resultere i, at kogende vand sprøjter ud, hvilket kan medføre skoldning.

Placering

- Brug ikke kedlen udendørs.
- Placer den ikke direkte under køkkenskabe, når den er i brug, da den frembringer store mængder damp. Undgå at række ind over dampkogerens, når den er i brug.

Netledning

- Netledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.
- Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller arbejdsstedet eller berøre varme overflader.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.

Børn

- Lad aldrig børn bruge denne enhed. Lær børn, at de skal kende farerne i et køkken, og advar dem om eventuelle farer på områder, hvor de ikke kan se ordentligt, eller ikke bør befinde sig.
- Opbevar enheden uden for børns rækkevidde.

Andre sikkerhedsovervejelser

- Brug ikke tilbehør eller værktøj, der ikke er anbefalet af Morphy Richards, da sådant tilbehør eller værktøj kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- For at åbne dampkogerens skal du løfte låget mod dig, men vippe det væk fra dig.
- Brug ikke dele til dampkogerens i en mikrobølgeovn eller på kogeplader/varme overflader.
- Placer ikke dampkogerens på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Efterlad den ikke i et fugtigt og korroderende miljø.
- Tænd ikke for dampkogerens, medmindre den indeholder mindst 1 kop vand, da den ellers vil blive beskadiget.
- Sørg altid for, at vandet ikke falder under minimumniveauet.

Elektriske krav

Kontroller, at den spænding, der står på enhedens typeskilt, svarer til husholdningens (vekselstrøm).

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

Advarsel: Stikket, der fjernes fra ledningen, skal bortskaffes, da et stik med en ledning uden isolering udgør en stor fare, hvis det sættes i en stikkontakt.

ADVARSEL: Denne enhed skal jordforbindes.

I

DK

Dele

- 1 Låg
- 2 Risskål
- 3 Øverste dampring
- 4 Øverste dampbakke
- 5 Midterste dampbakke
- 6 Midterste dampbakke
- 7 Nederste dampring
- 8 Nederste dampbakke
- 9 Åbning til vandtilførsel
- 10 Drypbakke
- 11 Varmehenhed
- 12 Indikatorlampe
- 13 Timer med ringesignal, 60 minutter
- 14 Vandstandsmåler
- 15 Dampkogerens bund/vandbeholder
- 16 Beklædning
- 17 Dampprør

Før brug

Før dampkogerens anvendes første gang skal alle dele vaskes af med undtagelse af dampkogerens bund/vandbeholder 15.

Anvendelse

- 1 Fyld vandbeholderen 15 med rent vand til maksimumniveauet 14.
- Brug ikke kraft eller andre væsker. Fyld kun vand i vandbeholderen. Systemet er kun konstrueret til brug med koldt vand. Brug ikke varmt vand.
- 2 Læg beklædningen 16 rundt om varmeeenheden 11.
- 3 Monter drypbakken 10. Drypbakken anvendes til at opsamle væsker, så de kan anvendes til sky, sovs, suppe eller fond osv.
- 4 Monter de klare ringe 3 5 7 på dampkogerens bakker 4 6 8.
- 5 Læg mad i dampbakkerne 4 6 8. Afhængig af mængden og arten af de fødevarer, der skal dampes, kan du kun bruge én, to eller tre bakker, da de kan stables oven på hinanden. **B**.
- 6 Læg låget 1 på den øverste dampring.
- 7 Sæt stikket i stikkontakten.
- 8 Se tilberedningsvejledningen, og indstil timeren 13 til den ønskede

tilberedningstid. Til/fra-indikatorlampen 12 lyser. Dampningen begynder.

- 9 Når den indstillede tid er udløbet, slukker til/fra-indikatorlampen 12, ringesignalet lyder, og dampkogerens slukker automatisk. Brug grillhandsker eller et klæde, og fjern dampbakkerne med det samme.
- Fjern ikke drypbakken 10, før den er kølet helt af.

KONFIGURATIONER

Enkelt bakke **B**

Brug en bakke til at dampe en madtype som f.eks. skrællede kartofler. Arranger maden således, at nogle af hullerne i bunden af bakken er utildækkede, således at dampen kan strømme gennem hullerne.

To bakker **B**

Placer altid de største mængder mad med den længste tilberedningstid i dampkogerens nederste bakke. Læg forskellige slags fødevarer i de øvre og nedre bakker, men sørg for, at aromaerne komplementerer hinanden, da der drypper kondens ned fra den øverste bakke.

Hvis du damper kød, fisk eller fjerkræ sammen med grøntsager, skal kød, fisk eller fjerkræ altid lægges i den nederste bakke, således at saften fra det rå kød ikke drypper ned på de andre fødevarer.

Tre bakker **B**

Placer altid de største mængder mad med den længste tilberedningstid i dampkogerens nederste bakke.

Dampningstiden for fødevarer i den øverste bakke er sædvanligvis lidt længere end for de andre bakker. Maden i den øverste bakke skal derfor dampes 3-5 minutter længere, hvis der er tale om en stor mængde mad eller hvis der er behov for ekstra tid for, at maden kan nå den rette temperatur.

Hvis der dampes fødevarer med forskellige tilberedningstider, skal du starte med at dampe den mad, der har den længste tilberedningstid, i den nederste bakke. Hvis du damper kød, fisk eller fjerkræ sammen med grøntsager, skal kød, fisk eller fjerkræ altid lægges i den nederste bakke, således at saften fra det rå kød eller delvist tilberedte kød ikke drypper ned på de andre fødevarer.

Brug af damprøret

- For at give alle lag den samme tilberedningstid skal der bruges et damprør 17.
 - Brug kun damprøret, når du ønsker at dampe store mængder af den samme madtype.
- 1 Læg beklædningen 16 rundt om varmeeenheden 11.
 - 2 Monter drypbakken 10.
 - 3 Sæt damprøret på 17 drypbakken 10.
 - 4 Placer den nederste dampbakke 8 over damprøret 17, og bring røret på linje med hullet i bunden af bakken 8.
 - 5 Monter en dampning 5 6 eller 7.
 - 6 Arranger maden i det pågældende lag.
 - 7 Arranger de andre lag på samme måde.
 - 8 Se tilberedningsvejledningen, og indstil timeren 15 til den ønskede tilberedningstid.
 - 9 Når tiden er udløbet, lyder ringsignalet, og dampkogerens slukker automatisk.
 - 10 Brug grillhandsker eller et klæde, og fjern dampbakkerne.

Genfyldning af vandbeholderen

Hvis der skal dampes mad i lang tid, kan det være nødvendigt at påfylde ekstra vand.

Påfyld vand gennem åbningen til vandtilførsel 9 ved at bruge en egnet kande.

Kogning af ris

Der følger en beholder med dampkogerens, der giver dig mulighed for at koge ris, så de bliver helt perfekte.

- 1 Fyld lige dele ris og vand i risskålen 2.
- 2 Placer risskålen med ris og vand i dampbakken uden damprøret 17 monteret.
- 3 Fortsæt som tidligere beskrevet vedrørende dampning.

Nyttige råd og tips

- Sørg altid for, at kød er placeret under andre madtyper.
- De dampningstider, der er anført i tilberedningsvejledningen, er kun vejledende. Tiderne kan variere afhængig af størrelsen af madstykkerne, madens friskhed og personlige præferencer. Efterhånden som du lærer dampkogerens at kende, kan du justere tilberedningstiderne, som du finder det nødvendigt.
- En enkelt bakke med mad dampes hurtigere, end når to eller tre bakker er i brug. Tilberedningstiden for en større mængde mad vil derfor være længere.
- For at opnå de bedste resultater skal du sikre dig, at madstykkerne har samme størrelse. Hvis madstykkerne varierer i størrelse, og det er nødvendigt at have flere lag, skal de små stykker placeres øverst.
- Overfyld ikke dampbakkerne eller risskålen 2. Arranger maden, således at der er plads mellem stykkerne. Derved opnås størst mulighed for, at dampen kan strømme igennem.
- Brug altid drypbakken 10, så du ikke udsættes for stænk.

- Damp aldrig kød, fjerkræ eller fisk i frosen tilstand. Tø det altid helt op først.

Tilberedningsvejledning

- De tilberedningstider, der er vist nedenfor, er kun vejledende og bør justeres efter behov.
- Mens størstedelen af fødevarer kræver en tilberedningstid under 60 minutter, kan det ved længere tilberedningstider være nødvendigt at fylde mere vand i vandbeholderen. Følg genfyldningsvejledningen. Husk at nulstille timeren **1**, da dampkogerens slukker, når tiden er udløbet.

VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL: Lad dampkogerens køle af, inden den rengøres. Indstil timeren til "fra", og træk stikket ud af stikkontakten.

Bakker, låg og drypbakke

De klare dampringe **3 5 7** og drypbakken **10** kan vaskes i opvaskemaskinen (kun øverste stativ). Som alternativ kan de vaskes i varmt sæbevand. Skyl, og tør dampringe og drypbakke grundigt af. Ved gentagen brug af opvaskemaskinen er der risiko for, at disse dele affarves.

Dampbakkerne af metal **4 6 8** og låg **1** må kun vaskes i hånden.

Dampkogerens bund

Dampkogerens bund **15** kan aftørres med en ren, fugtig klud. Tør grundigt efter med en blød klud.

Brug ikke slibende rengøringsmidler for at rengøre dele af dampkogerens.

ADVARSEL: Nedsænk ikke dampkogerens bund, ledning eller stik i vand eller anden væske.

Hjælpelinjen

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

Hav venligst følgende informationer parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

- Produktets navn
- Modelnummer, der findes på undersiden af enheden.

DIN TOÅRIGE GARANTI

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

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

Modelnr. Serienr.

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

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte Hjælpelinjen og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til Morphy Richards på adressen nedenfor.

Madtype	Nederste bakke	Midterste bakke	Øverste bakke	Et lag med dampør monteret
Ris	25-30 min	30-35 min	35-40 min	25-30 min
Fisk	8-10 min	10-15 min	15-18 min	8-10 min
Fjerkræ	25-28 min	28-30 min	30-35 min	25-28 min
Grøntsager	15-30 min	20-30 min	25-35 min	15-30 min
Æg	18 min	18-20 min	20-25 min	18-20 min

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

Den defekte enhed repareres eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold af undtagelserne som beskrevet nedenfor (se undtagelserne).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for den toårige garantiperiode, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen. For at være berettiget til den toårige garanti skal enheden have været brugt i overensstemmelse med producentens anvisninger. Kedler skal for eksempel afkalkes regelmæssigt.

Undtagelser

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

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsætlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug i modstrid med fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Morphy Richards er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 6 Plastfiltre til Morphy Richards-kedler og -kaffemaskiner er ikke omfattet af 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.

S

Få ut det mesta av din nya ångkokare...

- Når du ångkokar stora mängder mat eller matvaror med liknande tillagningstid använder du ångröret för att utjämna tillagningstiden i alla lager.
- Vattentank som är lätt att fylla på ångkokarens sida.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Användningen av elektrisk utrustning kräver att nedanstående grundläggande och förnuftiga säkerhetsregler följs.

Primärt finns risk för personskada och/eller dödsfall och sekundärt finns risk att hushållsapparaten skadas. Detta markeras i texten med följande två begrepp:

WARNING: Fara för person!

VIKTIGT: Fara för hushållsapparaten!

Dessutom vill vi ge följande viktiga säkerhetsråd:

Personlig säkerhet

- Vidrör inte de heta ytorna. Använd ugnshandskar eller en duk när du tar bort locket eller hanterar varma behållare eftersom det kommer ut het ånga.

WARNING: Skydda mot brand, elektrisk stöt och personskada genom att inte sänka ner sladd, kontakter eller apparat i vatten eller annan vätska.

WARNING: Var mycket försiktig när du flyttar ångkokaren när den innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.

DK

S

- Koppla ur apparaten ur uttaget när du inte använder den, när du sätter på eller tar bort tillbehör samt före rengöring.
- Använd inte en hushållsapparat med skadad sladd eller kontakt, och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har tappats eller skadats på något sätt. Kontakta Morphy Richards för att få råd om undersökning, reparationer eller elektriska eller mekaniska justeringar.
- Fyll inte på över maxnivån. Om ångkokaren överfylls kan det stänka ut kokande vatten som kan leda till skällning.

Placering

- Använd den inte utomhus.
- Placera inte apparaten under köksskåp när du använder den eftersom det bildas stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över apparaten när den används.

Nätssladd

- Nätssladden ska räckta från eluttaget till basenheten utan att anslutningarna sträcks ut.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanter och håll den borta från varma ytor.
- Låt inte sladden hänga i luften, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.

Barn

- Låt aldrig barn använda denna hushållsapparat. Lär barn att vara medvetna om farorna i köket; berätta för dem att det kan vara farligt att röra ytor de når upp till om de inte kan se vad som finns på dem och lär dem vad de inte bör röra alls.

- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Övriga säkerhetsåtgärder

- Om några 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 från dig.
- Använd inte några delar från ångkokaren i mikrovågsugnar eller andra matlagningsskåp med heta ytor.
- Placera inte på eller nära gasspis eller elektrisk spis eller i uppvärmd ugn.
- Förvara inte apparaten i en fuktig miljö där det kan uppstå rost.
- Slå inte av apparaten om den inte innehåller minst 2,5 dl vatten eftersom den kan skadas annars.
- Se till så att vattennivån aldrig sjunker under miniminivån.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på märkplåten på din hushållsapparat motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

Om uttagen i ditt hem inte passar till den kontakt som medföljer denna produkt, ska kontakten avlägsnas och bytas ut mot en som passar.

Varning: Om den kontakt som avlägsnas från huvudsladden går sönder, måste den förstöras eftersom en kontakt med utsatt flexibel sladd är farlig om den kommer i kontakt med ett levande uttag.

WARNING: Denna hushållsapparat måste jordas.

Delar

- 1 Lock
- 2 Risskål
- 3 Övre ångring
- 4 Övre ångbricka
- 5 Mittångring
- 6 Mellanångbricka
- 7 Nedre ångring
- 8 Nedre ångbricka
- 9 Vattenpåfyllningshåll
- 10 Droppbricka
- 11 Uppvärmningsenhet
- 12 Indikatorlampa
- 13 60-minuterstimer
- 14 Vattennivåmarkering
- 15 Ångkokarens basenhet/vattentank
- 16 Hölje
- 17 Ångrör

Före användning

Innan du använder ångkokaren första gången rengör du samtliga delar utom ångbasenheten/vattentanken 15.

Användning

- 1 Fyll vattentanken 15 med rent vatten till maxnivån 14.
- Använd inte buljong eller andra vätskor. Tillsätt ingenting i vattnet i tanken. Systemet är utformat för kallt vatten. Använd aldrig varmt vatten.
- 2 Sätt dit höljet 16 runt uppvärmningsenheten 11.
- 3 Sätt dit droppbrickan 10. Droppbrickan samlar upp vätska som kan användas till såser, soppa, buljong och liknande.
- 4 Sätt dit de genomskinliga ringarna 3 5 7 på ångbrickorna 4 6 8.
- 5 Lägg mat på ångbrickorna 4 6 8. Beroende på vilken typ av mat du ska laga och mängden kan du använda en, två eller tre brickor samtidigt eftersom de går att stapla på varandra. 13.
- 6 Lägg locket 1 på den övre ångringen.
- 7 Koppla i sladden i uttaget.
- 8 Läs i tillagningsguiden och ställ in timern 13 på önskad tillagningstid. På/av-lampan 12 börjar lysa. Ångkokningen påbörjas.

- 9 När den inställda tiden har gått släcks på/av-lampan 12, klockan ringer och ångkokaren slås av automatiskt. Använd ugnshandskar eller en handduk och ta genast bort ångbrickorna.
- Låt droppbrickan 10 vara kvar tills den har svalnat.

KOMBINATIONER

En bricka 13

Använd en bricka om du ska tillaga en slags mat som skalad potatis till exempel. Placera maten så att några av hålen i brickans botten lämnas fria och ångan kan strömma fritt.

Två brickor 13

Placera alltid de största bitarna som kräver längst tillagningstid på den nedre brickan. Lägg olika typer av mat på de två brickorna, men eftersom kondensvatten rinner ner från den övre brickan bör smakerna komplettera varandra.

Om du ångar kött, fisk eller fågel tillsammans med grönsaker placerar du köttet, fisken eller fågeln på den nedre brickan så att köttsaften inte kan rinna ner på grönsakerna.

Tre brickor 13

Placera alltid de största bitarna som kräver längst tillagningstid på den nedre brickan.

Tillagningstiden på den övre brickan är oftast något längre så lägg på 3-5 minuter eftersom det är en stor mängd mat som ska lagas och eftersom det tar längre tid att uppnå tillagningstemperaturen.

Om du ångar mat med olika tillagningstider börjar du med den mat som ska lagas längst på den nedre brickan. Om du ångar kött, fisk eller fågel tillsammans med grönsaker placerar du köttet, fisken eller fågeln på den nedre brickan så att köttsaften inte kan rinna ner på grönsakerna.

Använda ångröret

- Ångröret 17 används för att utjämna tillagningstiden i de olika lagren.
 - Använd bara ångröret om du ska ångkoka stora mängder av samma typ av livsmedel.
- 1 Sätt dit höljet 16 runt uppvärmningsenheten 11.
 - 2 Sätt dit droppbrickan 10.
 - 3 Sätt dit ångröret 17 på droppbrickan 10.
 - 4 Sätt dit den nedre ångbrickan 8 ovanför ångröret 17 och passa in röret i hålet i brickans 8 botten.
 - 5 Sätt dit en ångring 5, 6 eller 7.
 - 6 Fördela maten på brickan.
 - 7 Passa in de andra brickorna på samma sätt.
 - 8 Läs i tillagningsguiden och ställ in timern 13 på önskad tid.
 - 9 När tiden har gått ut slås ångkokaren av automatiskt.
 - 10 Använd ugnshandskar eller en handduk och ta genast bort ångbrickorna.

Fylla på tanken

Om du ska ångkoka under en längre period kan du behöva fylla på vatten.

Fyll på vatten i 'vattenpåfyllningshålet' 9 med en lämplig påfyllningsbehållare.

Koka ris

Ångkokaren innehåller en behållare som gör att du kan tillaga ris perfekt.

- 1 Fyll på lika mycket ris och vatten i risskålen 2.
- 2 Ställ risskålen med ris och vatten i på en ångbricka utan att sätta dit ångröret 17.
- 3 Fortsätt enligt beskrivningen för ångning ovan.

Praktiska tricks och tips.

- Placera alltid kött under andra matvaror.
- Ångningstiderna i tillagningsguiden är bara riktmärken. Tillagningstiden kan variera beroende på matbitarnas storlek, hur maten ligger på brickan, mängden mat, matens färsighet och personlig smak. Anpassa tillagningstiden allteftersom du blir van vid ångkokaren.
- Det går fortare att ånga med en bricka än med 2 eller 3 samtidigt. Därför ökar tillagningstiden när mängden mat ökar.
- För att få ett perfekt resultat bör maten delas i jämnstora bitar. Om bitarna har olika storlek och måste placeras i lager lägger du de mindre bitarna överst.
- Lägg inte i för mycket mat åt gången på brickorna eller i risskålen 2. Placera maten med mellanrum mellan bitarna så att ångan kan flöda fritt.
- Använd alltid droppbrickan 10 för att hindra stänk.
- Ånga aldrig fryst kött, fisk eller skaldjur. Tina upp maten helt innan du ångar den.

Tillagningsguide

- Tillagningstiderna anges bara som ett riktmärke och bör anpassas efter din individuella smak.

Mattyp	Nedre brickan	Mellanbrickan	Övre brickan	Valfri bricka med ångröret
Ris	25-30 min	30-35 min	35-40 min	25-30 min
Fisk	8-10 min	10-15 min	15-18 min	8-10 min
Fågel	25-28 min	28-30 min	30-35 min	25-28 min
Grönsaker	15-30 min	20-30 min	25-35 min	15-30 min
Ägg	18 min	18-20 min	20-25 min	18-20 min

- De flesta matvaror går att tillaga på kortare tid än 60 minuter, men vid längre tillagning kan det vara nödvändigt att fylla på vatten i tanken. Följ påfyllningsinstruktionerna. Kom ihåg att nollställa timern **ⓑ** eftersom ångkokaren stängs av när tiden går ut.
- Modell- och serienumret som visas på undersidan av hushållsapparaten.

DIN TVÅÅRIGA 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 fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr Serienr

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

Om felet uppstår efter 28 dagar och inom 24 månader från ursprungligt inköpsdatum skall du kontakta hjälplinjenumret och citera det modell- och serienummer som finns på produkten, eller skriva till Morphy Richards på nedanstående adress.

Du kan uppmanas att returnera produkten (i en säker, fullgod förpackning) till adressen nedan och bifoga en kopia av inköpsbeviset.

Underkastat de exklusioner som beskrivs nedan (se Exklusioner), repareras hushållsapparaten eller så byts den ut och skickas vanligtvis inom sju (7) arbetsdagar från mottagande.

Om denna artikel av någon anledning byts ut under den tvååriga 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. Hushållsapparaten måste ha använts i enlighet med tillverkarens bruksanvisning för att kunna kvalificeras för den tvååriga garantin. Exempelvis måste vattenkokare regelbundet ha avkalkats.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING: Låt ångkokaren svalna innan du rengör den. Slå av timern och dra ur sladden ur uttaget.

Brickor, lock och droppbricka

De genomskinliga ångringarna **ⓐ** **ⓑ** och droppbrickan **ⓓ** kan diskas i en diskmaskin (på översta hyllan). Du kan även diska dem i varmt vatten med diskmedel och torka torrt. Om man diskar i maskin ofta kan de här delarna missfärgas.

Metallångbrickorna **ⓐ** **ⓑ** och locket **ⓑ** får endast handdiskas.

Ångbasenheten

Ångbasenheten **ⓑ** kan torkas av med en ren, fuktig duk. Torka torrt med en mjuk duk.

Använd inga slipande rengöringsmedel när du rengör ångkokaren.

VARNING: Sänk aldrig ner ångbasenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Hjälplinje

Tveka inte att kontakta oss om du har svårigheter med din hushållsapparat. Det är troligt att vi kan hjälpa dig mer än den affär som du köpte den från.

Ha följande information tillgänglig så att vår personal snabbt kan ta itu med din fråga:

- Namnet på produkten

Exklusioner

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 att produkten inte har använts i enlighet med tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller skada som uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare) har försökt utföra reparationer.
- 4 Hushållsapparaten har använts för utthyringssyften eller för annan användning än hushållsanvändning.
- 5 Morphy Richards inte är ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete, under garantin.
- 6 Inga plastfilter för Morphy Richards vattenkokare och kaffebryggare omfattas av 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 förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.



Jak najlepiej wykorzystać zalety Twojego nowego urządzenia do gotowania na parze...

- Przy gotowaniu większej ilości produktów o podobnym czasie przygotowywania można skorzystać z rury parowej w celu wyrównania czasów gotowania potraw na różnych poziomach.
- Łatwy do napełniania pojemnik na wodę umieszczony po bokach urządzenia.

Istotne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie - ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopnie ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!

WAŻNE: Ryzyko uszkodzenia urządzenia!

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Bezpieczeństwo osób

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas zdejmowania pokrywki lub dotykania gorących pojemników używaj kuchennych rękawic ochronnych lub ściereczki.

OSTRZEŻENIE: Aby zminimalizować ryzyko wystąpienia pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Zachowaj najwyższą ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorącą żywność, wodę lub inne gorące płyny.

- Odłącz urządzenie od zasilania jeżeli nie jest używane, przed zamontowaniem przystawek i przed ich demontażem, a także przed czyszczeniem.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, wcześniej działało niewłaściwie lub zostało w jakikolwiek sposób upuszczone lub uszkodzone. W celu uzyskania porady na temat sprawdzania, naprawy lub dostosowania elektrycznego lub mechanicznego urządzenia, skontaktuj się z firmą Morphy Richards.

- Nie napełniaj powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu. W przypadku nadmiernego wypełnienia urządzenia, gotująca się woda może zostać wyrzucona z urządzenia, co może spowodować oparzenia.

Lokalizacja

- 40 Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- 40 Nie wolno umieszczać włączanego urządzenia bezpośrednio pod ściennymi szafkami kuchennymi, ponieważ wytwarza ono duże ilości pary wodnej. Należy unikać sięgania ponad włączonym urządzeniem.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazdka sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu i chroń go przed zetknięciem się z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.

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.
- Upewnij się, że urządzenie to zostało umieszczone poza zasięgiem dzieci.

Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie wolno używać przystawek lub narzędzi niezalecanych przez firmę Morphy Richards, gdyż może to wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem lub inne obrażenia ciała.

- Aby otworzyć urządzenie, podnieś pokrywkę, pociągając ją w kierunku do siebie, ale w pozycji przechylonej w stronę przeciwną.
- Żadnej z części składowych urządzenia nie wolno stosować w kuchence mikrofalowej ani w żadnym innym urządzeniu grzewczym/na żadnej gorącej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w gorącym piekarniku.
- Nie pozostawiaj urządzenia w środowisku wilgotnym bądź powodującym korozję.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli nie zostało napełnione przynajmniej 1 filiżanką wody; w przeciwnym wypadku urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Zawsze upewnij się, że poziom wody nie spada poniżej poziomu minimalnego.

Wymogi elektryczne

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

Jeżeli wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdek sieciowych w danym miejscu użytkowania urządzenia, należy zmienić wtyczkę na inną.

Uwaga: W przypadku wyrwania i uszkodzenia wtyczki, należy ją zniszczyć, podobnie jak w przypadku wtyczki z niez izolowanym przewodem zasilającym - istnieje ryzyko wystąpienia pożaru i porażenia prądem w przypadku podłączenia do gniazdka sieciowego.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie to wymaga uziemienia.

S

PL

Wypożażenie

- 1 Pokrywka
- 2 Miseczka do gotowania ryżu
- 3 Górny pierścień do gotowania na parze
- 4 Górna tacka do gotowania na parze
- 5 Środkowy pierścień do gotowania na parze
- 6 Środkowa tacka do gotowania na parze
- 7 Dolny pierścień do gotowania na parze
- 8 Dolna tacka do gotowania na parze
- 9 Otwór do dolewania wody
- 10 Tacka ociekacza
- 11 Grzałka
- 12 Lampka sygnalizacyjna
- 13 Timer 60-minutowy
- 14 Wskaźnik poziomu wody
- 15 Podstawa urządzenia/zbiornik na wodę
- 16 Pokrywa
- 17 Rura parowa

Przed użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia umyj wszystkie jego części z wyjątkiem podstawy/zbiornika na wodę 15.

Użytkowanie

- 1 Napełnij zbiornik 15 czystą wodą do poziomu maksymalnego 14.
- Nie używaj bulionu ani innych płynów. Niczego nie dodawaj do wody w zbiorniku. System został stworzony do stosowania wyłącznie z zimną wodą; nie należy używać wody gorącej.
- 2 Nałóż pokrywę 16 na grzałkę 11.
- 3 Załóż tackę ociekacza „. Tacka ociekacza stosowana jest do zbierania soków, które mogą zostać wykorzystane do różnego rodzaju sosów, zup lub bulionów, itp.
- 4 Załóż przezroczyste pierścienie 3 5 r do tacek urządzenia 4 6 8.
- 5 Umieść produkty na tackach do gotowania na parze 4 6 8. W zależności od ilości i rodzaju żywności przeznaczonej do gotowania, możesz użyć jednej, dwóch lub trzech tacek, umieszczanych jedna nad drugą. 3.

- 6 Umieść pokrywę 1 na górnym pierścieniu do gotowania na parze.
- 7 Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- 8 Zajrzyj do instrukcji gotowania i nastaw timer 13 na żądany czas gotowania; zaświeci się kontrolka włączenia/wyłączenia 12. Rozpocznie się gotowanie na parze.
- 9 Po ustawionym czasie kontrolka włączenia/wyłączenia 12 zgaśnie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy. Korzystając z rękawic lub ściereczki (lub obu) szybko wyjmij tacki do gotowania na parze.
- Nie wyjmuj tacki ociekacza 10, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

MOŻLIWE KOMBINACJE

Pojedyncza tacka 3

Pojedynczej tacki używa się przy gotowaniu jednego rodzaju produktów, takich jak obrane ziemniaki. Należy zadbać o właściwe rozmieszczenie żywności na tacce tak, aby niektóre dziurki w dnie tacki pozostały odkryte, co pozwoli na swobodny przepływ pary.

Dwie tacki 3

Największe kawałki produktów o najdłuższym czasie gotowania należy umieszczać na dolnej tacce do gotowania na parze. Umieść różnego rodzaju produkty na górnej i dolnej tacce; upewnij się jednak, że zapachy tych produktów uzupełniają się nawzajem, gdyż para z górnej tacki będzie się skraplać i skapywać.

Podczas gotowania mięsa, ryb lub drobiu razem z warzywami należy zawsze umieszczać mięso, ryby lub drób na dolnej tacce, aby sok z surowego mięsa nie skapywał na inne produkty.

Trzy tacki 3

Największe kawałki produktów o najdłuższym czasie gotowania należy umieszczać na dolnej tacce do gotowania na parze.

Czas przygotowywania potraw na tacce górnej jest zwykle nieco dłuższy, należy więc gotować je o 3-5 minut dłużej z powodu dużej ilości przygotowywanej żywności i dłuższego czasu potrzebnego do osiągnięcia właściwej temperatury.

Jeżeli równocześnie przygotowuje się produkty o różnych czasach gotowania, należy zacząć od potraw wymagających dłuższego czasu, umieszczając je na tacce dolnej. Podczas gotowania mięsa, ryb lub drobiu razem z warzywami należy zawsze umieszczać mięso, ryby lub drób na dolnej tacce, aby soki z surowego mięsa nie skapywały na inne produkty.

Użytkowanie rury parowej

- Aby wyrównać czas gotowania na wszystkich poziomach, należy zastosować rurę parową 17.
 - Należy jej używać tylko w przypadku przygotowywania dużej ilości produktów jednego rodzaju.
- 1 Nałóż pokrywę 16 na grzałkę 11.
 - 2 Załóż tackę ociekacza 10.
 - 3 Załóż rurę parową 17 do tacki ociekacza 10.
 - 4 Umieść dolną tackę do gotowania na parze 8 nad rurą parową 17 i ustaw rurę równo z otworem w dnie tacki 8.
 - 5 Załóż pierścien do gotowania na parze 5, 6 lub 7.
 - 6 Umieść produkty na danym poziomie.
 - 7 W ten sam sposób dopasuj tacki na pozostałych poziomach.
 - 8 Zajrzyj do instrukcji gotowania i ustaw timer 13 na żądany czas.

- 9 Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy.
- 10 Korzystając z rękawic lub ściereczki szybko wyjmij tacki do gotowania na parze.

Napełnianie zbiornika

W przypadku gotowania przez dłuższy czas konieczne może okazać się uzupełnienie wody.

Nalej wodę przez "otwór do dolewania wody" 9, korzystając z odpowiedniej miarki do napełniania.

Gotowanie ryżu

Urządzenie do gotowania na parze jest dostarczane z pojemnikiem, który pozwala na doskonałe gotowanie ryżu.

- 1 Włóż równą objętość ryżu i wody do miseczki do gotowania ryżu 2.
- 2 Umieść miseczkę z ryżem i wodą na tacce do gotowania na parze bez zastosowania rury parowej 17.
- 3 Gotuj w sposób opisany wcześniej.

Wskazówki i porady

- Zawsze upewnij się, że mięso zostało umieszczone poniżej innych produktów.
- Czasy gotowania opisane w instrukcji są jedynie czasami orientacyjnymi. Czas gotowania może być różny w zależności od rozmiaru przygotowywanych produktów, rozmieszczenia produktów na tacce do gotowania na parze, jakości żywności, jej świeżości i osobistych preferencji. Po zapoznaniu się z działaniem urządzenia, ustawiaj czas gotowania w zależności od konieczności.

Rodzaj żywności	Tacka dolna	Tacka środkowa	Tacka górna	Każdy poziom z zamontowaną rurą parową
Ryż	25-30 min.	30-35 min.	35-40 min.	25-30 min.
Ryby	8-10 min.	10-15 min.	15-18 min.	8-10 min.
Drób	25-28 min.	28-30 min.	30-35 min.	25-28 min.
Warzywa	15-30 min.	20-30 min.	25-35 min.	15-30 min.
Jaja	18 min.	18-20 min.	20-25 min.	18-20 min.

- Produkty na pojedynczej tacce gotują się szybciej niż na 2 czy 3 tackach używanych jednocześnie. Dlatego czas gotowania większej ilości produktów będzie dłuższy.
- Aby uzyskać lepsze rezultaty, upewnij się, że rozmiary produktów są do siebie zbliżone. Jeżeli kawałki produktów różnią się wielkością i konieczne jest użycie kilku tackek, umieść produkty o mniejszych rozmiarach na górze.
- Nie układaj zbyt dużej ilości produktów na tackach do gotowania na parze ani w miseczce do gotowania ryżu **2**. Umieść produkty tak, aby znajdowały się między nimi odstępy, co pozwoli na maksymalny przepływ pary.
- Zawsze używaj tacki ociekacza „, aby zapobiec rozpryskaniu się skapujących płynów.
- Nigdy nie gotuj na parze zamrożonego mięsa, drobiu ani owoców morza. Należy je zawsze najpierw całkowicie rozmrozić.

Instrukcja gotowania

- Czasy gotowani podane poniżej są jedynie czasami orientacyjnymi i powinny być dostosowywane w zależności od upodobań.
- Większość produktów gotuje się w czasie krótszym niż 60 minut, dlatego przy dłuższym czasie gotowania może pojawić się konieczność dodania wody do zbiornika. Należy stosować się do instrukcji dotyczących napełniania zbiornika. Pamiętaj, aby zresetować timer **1**, ponieważ po upływie czasu urządzenie wyłączy się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Przed myciem pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Nastaw timer na pozycję wyłączoną i odłącz urządzenie od gniazdka.

Tacki, pokrywka i tacka ociekacza

Przezroczyste pierścienie do gotowania na parze **3 5 7** i tackę ociekacza **10** można myć w zmywarce (wyłącznie na górnej półce). Te części można też umyć w gorącej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie osuszyć. Wielokrotne mycie w zmywarce może doprowadzić do odbarwienia tych części.

Metalowe tacki do gotowania na parze **4 6 8** oraz pokrywkę **1** można myć wyłącznie ręcznie.

Podstawa urządzenia

Podstawę urządzenia **15** można przetrzeć czystą, wilgotną szmatką. Wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Do czyszczenia żadnej części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj podstawy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych płynach.

Infolinia

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z obsługą lub użytkowaniem urządzenia, prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii. Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym kupiliście Państwo nasz produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje i przekazać je naszym specjalistom, którzy będą mogli kompetentnie odpowiedzieć na zadawane przez Państwa pytania:

- Nazwa produktu
- Model produktu i numer seryjny, podane na spodzie urządzenia.

WOJA DWULETNIA GWARANCJA

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-6), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia lub jest wynikiem skoków napięcia czy też niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby niewykwalifikowane, nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.

- 5 Firma Morphy Richards nie wykonuje żadnych czynności serwisowych w ramach niniejszej gwarancji.
- 6 Gwarancja nie obejmuje elementów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.



Новая пароварка: для Вас – все самое лучшее...

- Для приготовления большого количества пищи, или нескольких блюд, которые готовятся одинаковое время, используйте сопло для пара, которое позволяет уравнивать время приготовления на всех ярусах.
- Горловина для заливки воды расположена сбоку пароварки.

Меры предосторожности

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению устройства. Меры безопасности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения устройства!

Кроме этого, мы даем следующие очень важные советы по мерам безопасности.

PL

RU

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.**
- 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.

Размещение

- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- 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 провод

- Сетевой провод пароварки 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 низкорасположенной розетки к столу.

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.

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.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с электротехническими данными прибора соответствует характеристикам домашней электрической сети переменного тока.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

Предупреждение: После удаления с сетевого провода поврежденной вилки необходимо ее уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлен.

Составные части A

- 1 Крышка
- 2 Чаша для приготовления риса
- 3 Верхнее кольцо
- 4 Верхний лоток
- 5 Среднее кольцо
- 6 Средний лоток
- 7 Нижнее кольцо
- 8 Нижний лоток
- 9 Поддон для конденсата
- 10 Кожух
- 11 Нагреватель
- 12 Таймер на 60 минут
- 13 Световой индикатор
- 14 Индикатор уровня воды
- 15 Заливная горловина для воды.
- 16 Основной блок/бак для воды
- 17 Паровое сопло

Прежде чем приступить к использованию устройства

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

Использование

- 1 Заполните чистой водой резервуар для воды до максимального уровня.

- Не используйте бульон или другие жидкости. Не добавляйте ничего в воду, находящуюся в резервуаре для воды. Система сконструирована только для использования холодной воды, поэтому не заливайте горячую воду.
- 2 Наденьте на нагреватель кожух.
 - 3 Установите поддон для конденсата. Поддон для конденсата используется для сбора выделяющихся соков, которые можно впоследствии использовать для приготовления подливок, соусов, супов и т.д.
 - 4 Установите кольцо на лотки.
 - 5 Поместите продукты в чашу. В зависимости от типа и количества пищи, которую необходимо приготовить, можно использовать одну, две или три устанавливаемые одна на другую чаши.
 - 6 Закройте крышкой верхнюю чашу.
 - 7 Включите устройство в электрическую сеть.
 - 8 На основании информации приведенной в руководстве по приготовлению установите на таймере время приготовления и убедитесь, что загорелся индикатор включено/выключено. Пароварка начнет работать.
 - 9 По истечению заданного времени приготовления прозвонит звонок и пароварка автоматически отключится. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия чаш с пищей.
- Не снимайте лоток для конденсата пока устройство не остыло.

КОНФИГУРАЦИЯ

Одна чаша B

Используйте чашу для приготовления одного типа пищи, например картофеля. Располагайте пищу таким образом, что бы часть отверстий в дне чаши была открыта, поскольку через них проходит пар.

Две чаши

Наиболее крупные куски пищи с наибольшим временем приготовления располагайте в нижней чаше. Допускается приготовление разных блюд в верхней и нижней чаше, но конденсат будет переносить запах верхнего блюда вниз. Убедитесь что запахи дополняют друг друга.

Если вы готовите мясо, рыбу или птицу с овощами, всегда размещайте мясо, рыбу или птицу в нижней чаше, тогда сок от сырого мяса не сможет попасть на другие блюда.

Три чаши

Наиболее крупные куски пищи с наибольшим временем приготовления располагайте в нижней чаше.

Время приготовления блюд, расположенных в верхней чаше всегда несколько больше, поэтому задайте время приготовления на 3-5 минут больше. Так же следует задавать большую длительность приготовления если готовится большое количество пищи, поскольку требуется больше времени что бы достичь требуемой температуры.

Если блюда имеют разное время приготовления сначала начните готовить блюдо с большим временем приготовления в нижней чаше. Если вы готовите мясо, рыбу или птицу с овощами, всегда размещайте мясо, рыбу или птицу в нижней чаше, тогда сок от сырого или не до конца приготовленного мяса не сможет попасть на другие блюда.

Использование сопла для пара

- Сопло для пара позволяет уравнивать время приготовления пищи на всех ярусах.
- Используется только для приготовления большого количества одинаковой пищи.

- 1 Наденьте на нагреватель кожух.
- 2 Установите поддон для конденсата.
- 3 Установите паровое сопло на лоток для конденсата E.
- 4 На паровое сопло поместите нижнюю чашу и выровняйте сопло в отверстиях в дне чаши.
- 5 Установите прозрачное кольцо.
- 6 Распределите пищу по чаше.
- 7 Аналогичным образом установите другие чаши.
- 8 На основании информации приведенной в руководстве по приготовлению установите на таймере время приготовления.
- 9 По истечению заданного времени приготовления прозвонит звонок и пароварка автоматически отключится.
- 10 Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия чаш с пищей.

Наполните бак

Если задано большое время приготовления, может оказаться необходимым добавить некоторое количество воды дополнительно.

Заполните бак водой через заливную горловину. Используйте подходящую воронку.

Приготовление риса

Вместе с пароваркой поставляется специальный контейнер для приготовления риса.

- 1 Поместите в чашу равные количества воды и риса.
- 2 Поместите чашу с рисом и водой в паровой лоток. Паровое сопло не присоединяйте.
- 3 В дальнейшем действуйте согласно предыдущим инструкциям.

Полезные советы и рекомендации.

- Мясо всегда размещайте ниже других блюд.
- Время приготовления, приведенное в руководстве по приготовлению является приблизительным. Время приготовления зависит от размера кусков пищи, пространства между кусками, количества пищи, ее температуры и персональных предпочтений. После ознакомления с пароваркой устанавливайте время приготовления по своему усмотрению.
- Приготовление в одной чаше занимает меньше времени, чем когда используются 2 или 3 чаши. Поэтому время приготовления большого количества пищи больше.
- 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 чашах, в т.ч. в чаше для приготовления риса. Располагайте пищу так, что бы обеспечить прохождение пара между кусками.
- Для предупреждения разбрызгивания конденсата всегда используйте лоток для конденсата.
- Никогда не готовьте в пароварке замороженное мясо, птицу или морепродукты. Сначала разморозьте их.

Руководство по приготовлению

- Нижеприведенное время приготовления является приблизительным.
- Большинство блюд готовится менее 60 минут. Если время приготовления больше, может понадобится добавить воды в бак. Придерживайтесь инструкций по наполнению бака. После выключения пароварки обнулите таймер.

УХОД И ОЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед мытьем пароварки подождите, пока она не остынет. Выключите таймер и отсоедините пароварку от электрической розетки.

Чаши, крышки и поддон для конденсата

Кольца и поддон для конденсата можно мыть в посудомоечной машине (только в верхнем отделении). Так же можно промыть части теплой водой с мылом, сполоснуть и тщательно высушить. Длительное использование посудомоечной машины для мытья может привести к обесцвечиванию этих деталей.

Все металлические лотки следует мыть только вручную.

Основной блок

Основной блок можно протереть чистой влажной тряпкой. Затем тщательно протрите мягкой сухой тканью.

Тип пищи	Нижняя чаша	Средняя чаша	Верхняя чаша	Любая чаша при условии использования сопла для пара
Рис	25-30 минут	30-35 минут	35-40 минут	-
Рыба	8-10 минут	10-15 минут	15-18 минут	8-10 минут
Птица	25-28 минут	28-30 минут	30-35 минут	25-28 минут
Овощи	15-30 минут	20-30 минут	25-35 минут	15-30 минут
Яйца*	18 минут	18-20 минут	20-25 минут	18-20 минут

*Яйца в скорлупе поместите в нижнюю часть лотка

Для очистки деталей пароварки не используйте абразивные моющие средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте основной блок, 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. Увеличение времени приготовления пищи, или же уменьшение парообразования свидетельствует о необходимости очистки парогенерирующей системы.

- 1 Заполните резервуар для воды на половину чистым прозрачным уксусом.
- 2 Установите лоток для конденсата, нижнюю чашу и крышку на основной блок.
- 3 Установите таймер на 25 минут. Дайте пароварке поработать, пока не прозвучит звонок.
- 4 Дайте пароварке полностью остыть.
- 5 Вылейте уксус из лотка для конденсата.
- 6 Слейте оставшийся в баке для воды уксус.
- 7 Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.
- 8 Перед укладкой пароварки на хранение дайте высохнуть всем частям пароварки.

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 Поломка 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 транспортировке.

- 2 Изделие использовалось поднапряжением, 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-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

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:



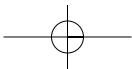
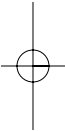
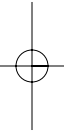
Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя:

RU

morphy richards®

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 ущемляет 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 0870 060 2609 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 Cersiers
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
Gentsstraat 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.

Imporadio 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 modellerens 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 specifikationerna 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.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- 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.
Recíclelos 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.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga 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** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

GB

F

D

E

NL

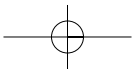
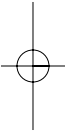
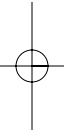
P

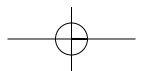
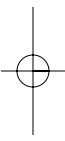
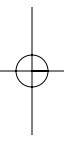
I

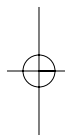
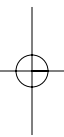
DK

S

PL







morphy richards®

FS48751MEE Rev 1 01/06

www.morphyrichards.com

