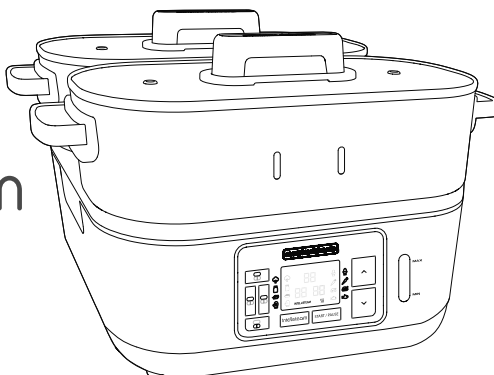


# morphy richards®

## intellisteam



### Intellisteam

Please read and keep these instructions

**GB**

### Intellisteam

Veillez lire et conserver ce mode d'emploi

**F**

### Intellisteam

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

**D**

### Intellisteam

Leia e guarde estas instruções

**P**

### Intellisteam

Læs og opbevar vejledningen

**DK**

### Intellisteam

Läs igenom och spara de här instruktionerna

**S**

### Intellisteam

Les og ta vare på disse instruksjonene

**N**

### Intellisteam

Niniejszą instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować

**PL**

### Intellisteam

Прочитайте и сохраните данное руководство

**RU**

### Intellisteam

Prečtete si návod k použití a uschovejte jej

**CZ**

### Intellisteam

Prečítajte si tieto pokyny a uschovajte ich

**SLK**


[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)



## Health & Safety

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.  
Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by persons with reduced mental capabilities or lack of experience if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children shall not play with the appliance.
- For care and cleaning, refer to 'Care and Cleaning' section.
- **WARNING: Misuse of appliance could cause personal injury.**
- The appliance has a heating element which is subject to residual heat after use.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

## Location

- Do not use outdoors or near water.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.

## Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.

## Personal safety

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

## Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, tilt the lid to direct steam 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 switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

## Treating scalds

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

## Electrical requirements

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

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

**WARNING: This appliance must be earthed.**

GB

**F****Santé et sécurité**

L'utilisation de cet appareil électrique nécessite de suivre les règles de sécurité de bon sens suivantes.  
Veillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser le produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, si des consignes leur ont été données ou qu'ils sont surveillés pour garantir une utilisation sécurisée de l'appareil ou et une bonne compréhension des risques encourus.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, si des consignes leur ont été données ou qu'ils sont surveillés pour garantir une utilisation sécurisée de l'appareil et une bonne compréhension des risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Pour l'entretien et le nettoyage, veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».
- **AVERTISSEMENT : La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer des blessures personnelles.**
- Cet appareil dispose d'un élément chauffant qui risque de rester chaud après l'utilisation.
- Gardez l'appareil et le câble électrique hors de portée des enfants âgés de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant des qualifications similaires afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou à des applications similaires telles que : utilisation dans des fermes, par les clients d'un hôtel, d'un motel ou d'autres environnements de type résidentiel et des environnements de type maisons d'hôtes. Il n'est pas adapté pour une utilisation dans les espaces cuisines réservés au personnel dans des magasins, des bureaux ou autres environnements professionnels.

## Emplacement

- Ne pas utiliser à l'extérieur ou près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil directement sous les placards de la cuisine pendant son utilisation, car il produit des quantités importantes de vapeur. Éviter de passer la main au-dessus du cuiseur vapeur en cours d'utilisation.

## Câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation devrait atteindre la prise depuis la base de l'appareil sans tirer sur les connexions.
- Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail, et le tenir éloigné des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer le câble pour qu'il traverse une surface dégagée, par exemple entre une prise basse et une table.

## Sécurité personnelle

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de cuisine au moment de retirer le couvercle ou de manipuler les récipients chauds, car de la vapeur chaude s'en échappera.
- **AVERTISSEMENT : Pour éviter les incendies, les électrocutions et les blessures corporelles, ne pas immerger le câble, les prises ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.**
- **AVERTISSEMENT : Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer le cuiseur vapeur quand il contient de la nourriture chaude, de l'eau ou d'autres liquides chauds.**
- Les appareils ne doivent pas être immergés.
- Débrancher l'appareil de la prise en dehors de son utilisation, au moment de mettre ou de retirer des accessoires, et avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière.
- Ne pas remplir au-delà du niveau maximum. Si le cuiseur vapeur est trop rempli, de l'eau en ébullition pourrait être éjectée et provoquer des brûlures.

## Autres considérations de sécurité

- L'utilisation d'accessoires ou d'outils non recommandés par Morphy Richards peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Au moment de l'ouverture, incliner le couvercle de manière à diriger la vapeur loin de vous.
- Aucune des pièces du cuiseur vapeur ne doit être utilisée dans un micro-ondes ou sur une surface de cuisson/chauffante.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou électrique, ou à proximité, ou dans un four chauffé.
- Ne pas allumer le cuiseur vapeur à moins qu'il ne contienne au moins 1 tasse d'eau, sinon le cuiseur vapeur pourrait être endommagé.
- Veillez à ce que l'eau ne tombe jamais sous le niveau minimum.

## Traitement des brûlures

- Immédiatement faire couler de l'eau froide sur la zone affectée. Ne pas arrêter pour retirer les vêtements et rapidement consulter un médecin.

**F**

## Exigences électriques

Vérifiez que la tension sur la plaque signalétique de votre appareil corresponde à l'alimentation électrique de votre logement, qui doit être CA. (Courant alternatif)

Si le fusible de la prise d'alimentation a besoin d'être remplacé, il faut installer un fusible de 13 ampères BS1362.

**AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être mis à la terre.**



## Sicherheitshinweise

Die Benutzung elektrischer Geräte macht die Anwendung der folgenden allgemeinen Sicherheitsregeln notwendig.  
Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

- Dieses Gerät ist zum Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren geeignet, wenn diese vorher über die sichere Benutzung des Geräts aufgeklärt wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Dieses Gerät ist zum Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung geeignet, sofern dies unter angemessener Aufsicht bzw. nach Anleitung hinsichtlich der ordnungsgemäßen Nutzung des Gerätes sowie Erläuterung möglicher Gefahren geschieht.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre alt oder älter und werden dabei beaufsichtigt. Kindern dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Zur Wartung und Reinigung lesen Sie den Abschnitt ‚Wartung und Reinigung‘.
- **WARNUNG: Die fehlerhafte Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.**
- Das Gerät verfügt über ein Heizelement, welches sich nach dem Ende der Benutzung nur langsam abkühlt.
- Das Gerät und das Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Servicemitarbeiter oder eine andere qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Zwecke wie in Gutshäusern sowie durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen geeignet.

## Verwendungsort

- Nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzen.
- Während der Benutzung nicht direkt unter Küchenwandschränke stellen, da das Gerät stark dampft. Während der Benutzung nicht über den Dampfgarer greifen.

## Netz Kabel

- Das Netzkabel darf nicht zwischen der Steckdose und dem Gerätefuß gespannt sein, sondern muss locker liegen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- beziehungsweise Thekenkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Führen Sie das Kabel keinesfalls durch einen freien Raum, zum Beispiel zwischen einer Steckdose im unteren Wandbereich und einem Tisch.

## Persönliche Sicherheit

- Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie den Deckel entfernen oder heiße Behälter anfassen, da heißer Dampf austritt.
- **WARNUNG: Um sich vor Feuer, elektrischen Schlägen und Verletzungen zu schützen, sollten Sie weder Kabel noch Stecker oder das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**
- **WARNUNG: Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den mit heißem Essen, Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllten Dampfgarer bewegen.**
- Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
- Entfernen Sie den Stecker von der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Aufsätze anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Leitung oder der Stecker beschädigt sind, nachdem es eine Fehlfunktion aufwies oder nachdem es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Befüllen Sie das Gerät nicht über die Höchstmenge hinaus. Wenn der Dampfgarer zu voll ist, kann kochendes Wasser austreten und zu Verletzungen führen.

## Weitere Sicherheitsbestimmungen

- Benutzen Sie keine Aufsätze oder Werkzeuge, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, da dies zu Feuer, elektrischem Schock oder Verletzungen führen kann.
- Zum Öffnen drehen Sie den Deckel so, dass der austretende Dampf von Ihnen weg gerichtet ist.
- Benutzen Sie keine Teile des Geräts in einer Mikrowelle oder auf einer Koch- oder sonstigen heißen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds, noch in einen heißen Ofen.
- Schalten Sie den Dampfgarer nicht an, sofern er nicht mindestens 1 Tasse Wasser enthält, da dieser sonst beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass der Wasserstand die Minimalmenge nicht unterschreitet.

## Behandlung von Verbrühungen

- Lassen Sie sofort kaltes Wasser über die entsprechenden Stellen laufen. Verschwenden Sie keine Zeit damit, Kleidung zu entfernen, sondern bemühen Sie sich sofort um medizinische Hilfe.

## Elektrische Anforderungen

Vergewissern Sie sich, dass die erforderliche Stromversorgung laut Typenschild des Gerätes mit Ihrem Hausanschluss übereinstimmt; es muss ein Wechselstromanschluss sein, am Wechselstrom anliegen.

Muss die Sicherung am Netzstecker ausgetauscht werden, so ist eine 13-Amp-BS1362-Sicherung zu verwenden.

**WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.**

D

**P****Saúde e segurança**

A utilização de qualquer aparelho elétrico exige o cumprimento das seguintes normas de segurança de base.

Leia estas instruções cuidadosamente antes de utilizar o aparelho.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, contanto que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades mentais reduzidas ou com falta de experiência, contanto que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Consulte a secção “Cuidados e limpeza” para obter informações sobre cuidados e limpeza do aparelho.
- **AVISO: a utilização indevida do aparelho pode provocar ferimentos pessoais.**
- O aparelho possui uma unidade térmica que, mesmo após a utilização, retém algum calor residual.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Em caso de danificação do cabo de alimentação, este tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico de reparação ou pessoal com qualificação equivalente para evitar exposição a um perigo.
- Este aparelho destina-se a utilização doméstica e a aplicações semelhantes, tais como: casas de campo, clientes hospedados em hotéis, motéis e outros tipos de alojamento, assim como ambientes de pousada. Contudo, não se adequa a utilização em áreas de cozinha de pessoal, como em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.



## Localização

- Não utilize em espaços exteriores nem perto de água.
- Não coloque diretamente sob armários de cozinha montados na parede durante a utilização, pois o aparelho produz grandes quantidades de vapor. Evite passar por cima do aparelho de confeção a vapor durante a sua utilização.

## Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve percorrer toda a distância entre a tomada e a unidade de base, sem esforçar as ligações.
- Não deixe o cabo suspenso sobre a beira da mesa ou da bancada e mantenha-o afastado de superfícies quentes.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por ex., entre uma tomada baixa e uma mesa.

## Segurança individual

- Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas de forno ou um pano quando retirar as tampas ou manusear recipientes quentes, pois haverá a fuga de vapor quente.
- **AVISO: para se proteger de incêndio, choque elétrico e ferimentos, não submerja o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou outro líquido.**
- **AVISO: tem de ter muito cuidado ao mover o aparelho de confeção a vapor quando este contiver alimentos, água ou outros líquidos quentes.**
- O aparelho não pode ser submergido.
- Desligue o aparelho da tomada quando este não estiver a ser utilizado, antes de adicionar ou retirar acessórios e antes da limpeza.
- Não utilize o aparelho com o cabo ou a ficha danificados nem após o mesmo ter sofrido uma avaria, queda ou danos de qualquer forma.
- Não encha o depósito de água e os compartimentos para alimentos acima do nível máximo. Se o aparelho de confeção a vapor estiver demasiado cheio, poderá ser expelida água a ferver, o que pode provocar queimaduras.

## Outras considerações de segurança

- Não utilize acessórios nem ferramentas não recomendados pela Morphy Richards, pois tal pode provocar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Ao abrir, incline a tampa para redirecionar o vapor para longe de si.
- Não utilize peças do aparelho de confeção a vapor num micro-ondas nem em superfícies de confeção/aquecidas.
- Não coloque sobre nem perto de um fogão elétrico ou a gás quente, nem dentro de um forno aquecido.
- Não ligue o aparelho de confeção a vapor sem que este contenha, pelo menos, 1 copo de água; caso contrário, o aparelho pode ficar danificado.
- Certifique-se sempre de que o nível mínimo de água está assegurado.

## Tratamento de queimaduras

- Passe a área afetada imediatamente por água fria. Não pare para retirar o vestuário e procure ajuda médica rapidamente.

## Requisitos elétricos

Verifique se a tensão na placa de classificação do aparelho corresponde à fonte de alimentação elétrica da sua casa, que deve ser CA (corrente alterna).

Caso o fusível na ficha de corrente deva ser trocado, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13 amperes.

**AVISO: este aparelho tem de ser ligado à terra.**

P



## Sundhed og sikkerhed

Brug af et elektrisk apparat kræver altid sikkerhedsregler baseret på sund fornuft.  
Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før produktet tages i brug.

- Dette apparat må godt benyttes af børn på mindst 8 år, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brug af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret.
- Dette apparat må godt benyttes af personer med nedsatte mentale evner eller med manglende erfaring, hvis de er blevet overvåget eller har modtaget vejledning om brug af apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke risici der er involveret.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er mindst 8 år gamle og er under overvågning. Børn må ikke lege med apparatet.
- Oplysninger om vedligeholdelse og rengøring findes i afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring".
- **ADVARSEL: Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.**
- Apparatet indeholder et varmeelement, som forbliver varmt et stykke tid efter brug.
- Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder som: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer samt bed and breakfast-lignende miljøer. Det er ikke egnet til brug i medarbejderkøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer.



## Placering

- Må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.
- Må ikke anbringes direkte under køkkenoverskabe, når det er i brug, da det producerer store mængder damp. Undgå at række ind over dampkogerens under brug.

## Lysnetledning

- Lysnetledningen skal gå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne spændes.
- Du må ikke lade ledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken, og hold den væk fra eventuelle varme overflader.
- Du må ikke lade ledningen løbe hen over et åbent område, f.eks. mellem en lavsiddende stikkontakt og et bord.

## Personlig sikkerhed

- Rør ikke ved varme overflader. Brug ovenhandsker eller grydelapper ved afmontering af låget eller håndtering af varme beholdere, da der slipper varm damp ud.
- **ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskaade må ledningen, stikkene eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.**
- **ADVARSEL: Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af dampkogerens, når den indeholder varm mad, vand eller andre varme væsker.**
- Apparatet må ikke nedsænkes i væske.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, for du monterer eller afmonterer udstyr og inden rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis en ledning eller et stik er beskadiget, eller hvis apparatet er defekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde.
- Må ikke fyldes op over det maksimale niveau. Hvis dampkogerens bliver overfyldt, kan der sprøjte kogende vand ud, hvilket kan forårsage skoldninger.

## Andre sikkerhedshensyn

- Du må ikke bruge tilbehør eller værktøjer, som ikke er anbefalet af Morphy Richards, da det kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Ved åbning skal låget vippes, så dampen ledes væk fra dig.
- Du må ikke bruge dampkogerens dele i en mikrobølgeovn eller på madlavningsoverflader/opvarmede overflader.
- Må ikke placeres på eller i nærheden af gasblus eller elektriske kogeplader eller i en varm ovn.
- Du må ikke tænde for apparatet, medmindre det indeholder mindst 2,5 dl vand, da dampkogerens ellers kan blive beskadiget.
- Sørg altid for, at vandet ikke kommer under minimumsniveauet.

## Behandling af skoldninger

- Skyl det berørte område omgående med koldt vand. Stop ikke op for at fjerne tøj; søg omgående lægehjælp.

## Elektriske krav

Kontrollér, om spændingen på apparatets mærkeplade svarer til husets strømforsyning, som skal være vekselstrøm. (Vekselstrøm).

Hvis du har brug for at udskifte netstikkets sikring, skal du bruge en 13 A BS1362-sikring.

**ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.**

DK





## Hälsa och säkerhet

Användning av alla typer av elektriska apparater kräver följande försiktighetsåtgärder.

Läs noggrant igenom de här instruktionerna före du använder produkten.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och upp om de är under uppsikt och har erhållit instruktioner gällande hur apparaten används på ett säkert sätt, samt att de förstår riskerna som finns.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad mental förmåga eller brist på erfarenhet om de är under uppsikt eller har erhållit instruktioner gällande hur apparaten används på ett säkert sätt, samt att de förstår riskerna som finns.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under uppsikt. Barn får inte leka med apparaten.
- Se avsnittet 'Skötsel och rengöring' för skötsel och rengöring.
- **WARNING: Felaktig användning av apparaten kan orsaka personskada.**
- Den här apparaten har ett värmeelement som kan ha kvar eftervärme efter användning.
- Håll apparat och kabel utom räckhåll från barn under 8 år.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess distributör eller annan kvalificerad person för att undvika olyckor.
- Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande såsom: på bondgårdar, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; samt bed-and-breakfast miljöer. Den är inte lämplig att användas i personalkök, i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer.

## Läge

- Använd inte utomhus eller i närheten av vatten.
- Placera inte direkt under köksskåp när den är i bruk, då den producerar stora mängder ånga. Undvik att sträcka dig över ångkokaren när den används.

## Huvudkabel

- Huvudkabeln ska gå från eluttaget till basenheten utan att belasta anslutningarna.
- Låt inte kabeln hänga ut över bordskanten eller köksbänken och håll den borta från heta ytor.
- Låt inte kabeln löpa via en öppen yta t.ex mellan ett lågt eluttag och ett bord.

## Personlig säkerhet

- Rör inte vid heta ytor. Använd ugnshandskar eller en trasa vid borttagning av lock eller hantering av heta behållare, varm ånga kommer strömma ut.
- **WARNING: För att skydda mot brand, elstöt och personskada, sänk inte ner sladd, kontakter eller apparat i vatten eller annan vätska.**
- **WARNING: Vidta extrem försiktighet vid borttagning av ångkokaren när den innehåller varm mat, vatten eller andra heta vätskor.**
- Apparater får inte sänkas ner i vatten.
- Dra ut sladden när den inte används, före tillbehör sätts på eller tas bort, samt före rengöring.
- Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, en apparat som har fungerat felaktigt eller som har tappats och är skadad på annat sätt.
- Fyll inte upp över maximal nivå. Om ångkokaren är överfull, kan kokande vatten strömma ut och orsaka skällning.

## Andra säkerhetsöverväganden

- Använd inte tillbehör eller verktyg som inte är rekommenderade av Morphy Richards då detta kan leda till eldsvåda, elstöt eller skada.
- För att öppna, luta på locket för att rikta ångan bort från dig.
- Använd inte någon del från ångkokaren i en mikrovågsugn eller på några matlagings-/varma ytor.
- Placera inte på eller i närheten av het gas eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
- Starta inte ångkokaren om den inte innehåller åtminstone 1 kopp vatten, i annat fall kan ångkokaren skadas.
- Säkerställ alltid att vattnet inte sjunker under minsta nivå.

## Hantera skällning

- Skölj kallt vatten över det påverkade området direkt. Stanna inte upp för att ta av kläder, sök läkarhjälp direkt.

## Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på din apparats märkplåt motsvarar ditt hus strömförsörjning som måste vara A.C. (Växelström).

Om säkringen i huvudkontakten behöver bytas ut, måste en 13 amp BS1362 säkring monteras.

**WARNING: Apparaten måste jordas.**



## Helse og sikkerhet

Bruk av elektrisk utstyr krever at du følger disse sikkerhetsreglene.  
Les instruksjonene nøye før du bruker produktet.

- Maskinen kan brukes av barn fra 8-års alderen om de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av maskinen på en trygg måte, og forstår farene.
- Maskinen kan brukes av personer med nedsatt psykisk funksjonsevne eller manglende erfaring, om de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn. Barn skal ikke leke med maskinen.
- For vedlikehold og rengjøring, se avsnittet “Vedlikehold og rengjøring”.
- **ADVARSEL: Feilaktig bruk av apparatet kan føre til skader.**
- Maskinen har et varmeelement som har gjenværende varme etter bruk.
- Hold maskinen og ledningen unna barn yngre enn 8 år.
- Om ledningen er ødelagt, må den erstattes av produsenten, en serviceagent eller annen kvalifisert person for å unngå fare.
- Maskinen skal kun brukes i husholdninger og lignende, som: gårdsbruk, av klienter på hoteller, moteller og andre typer bomiljøer og overnattingssteder. Den egner seg ikke for bruk i kantineområder som i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.



## Sted

- Brukes ikke utendørs eller i nærheten av vann.
- Plasser ikke rett under kjøkkenskap når produktet er i bruk, da det produserer store mengder damp. Unngå å holde over dampkokeren når den er i bruk.

## Strømkabel

- Strømkabelen må rekke fra stikkontakten til baseenheten uten at tilkoblingene tøyes.
- Ikke la kabelen henge over kanten av bordet, og hold unna varme overflater.
- Ikke la ledningen gå over åpne områder, for eksempel mellom en lav stikkontakt og et bord.

## Personlig sikkerhet

- Ikke ta på varme overflater. Bruk grytekulter eller en klut når du fjerner lokket eller håndterer varme beholdere, da varm damp vil utslippes.
- **ADVARSEL: For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskaade, ikke la ledning, plugg eller maskinen ligge i vann eller annen væske.**
- **ADVARSEL: Vær ekstra forsiktig når du flytter dampkokeren når den inneholder varm mat, vann eller andre varme væsker.**
- Maskiner må ikke dekkas av vann.
- Koble fra stikkontakten når maskinen ikke er i bruk, før du tar på eller fjerner tilbehør, og før rengjøring.
- Bruk ikke maskiner med skadet ledning eller plugg, etter en maskin har sviktet, falt i gulvet, eller blitt skadet på noen måte.
- Fyll ikke over maksimumsnivået. Om dampkokeren er overfylt, kan det sprute ut kokene vann, som kan brenne.

## Andre sikkerhetshensyn

- Ikke bruk tilbehør eller verktøy som ikke er anbefalt av Morphy Richards, da dette kan føre til brann, elektrisk støt eller personskaade.
- For å åpne, vipp lokket så dampen leder vekk fra deg.
- Ikke bruk enhetene fra dampkokeren i en mikrobølgeovn eller på noen varme overflater.
- Plasser ikke på eller nær varm gass eller elektrisk kokeplate, eller i en varm ovn.
- Ikke skru på dampkokeren med mindre den inneholder minst 1 kopp vann, ellers kan dampkokeren bli skadet.
- Pass alltid på at vannet ikke er under minimumsnivået.

## Behandling av brannså

- Plasser det berørte området under rennende kaldt vann umiddelbart. Stans ikke for å fjerne klær, få medisinsk hjelp raskt.

## Elektriske krav

Kontroller at spenningen på maskinskiltet tilsvarer strømmen i huset ditt, som må være vekselstrøm. (Vekselstrøm).

Om sikringen i stopselet må endres, må det monteres en 13 amp BS1362 sikring.

**ADVARSEL: Maskinen må være jordet.**



PL

## Zdrowie i bezpieczeństwo

Używanie urządzeń elektrycznych wymaga przestrzegania następujących zdroworozsądkowych zasad bezpieczeństwa.

**Przed użyciem produktu prosimy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.**

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci, które ukończyły 8 lat, jeśli są nadzorowane lub zostały pouczone, jak używać urządzenia w bezpieczny sposób, a także są świadome wynikających z tego zagrożeń.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności umysłowej, jeśli są nadzorowane lub zostały pouczone, jak używać urządzenia w bezpieczny sposób, a także są świadome wynikających z tego zagrożeń.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i robią to pod nadzorem. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Konserwację i czyszczenie opisano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
- **OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała.**
- Urządzenie wyposażone jest w element grzejny, który po użyciu zachowuje ciepło resztkowe.
- Urządzenie i kabel należy trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis albo inne wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do innych podobnych zastosowań, na przykład w gospodarstwach rolnych, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych; w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.



## Miejsce używania

- Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu lub w łazience.
- Podczas użytkowania urządzenie powinno stać bezpośrednio pod wiszącymi szafkami kuchennymi, ponieważ wytwarza duże ilości pary. Nie należy sięgać ręką nad urządzenie w trakcie jego użytkowania.

## Kabel zasilający

- Kabel zasilający powinien sięgać od gniazdka do podstawy urządzenia i nie należy go nadwyręzać.
- Kabel nie powinien zwisać z brzegu stołu lub blatu, ani przebiegać w pobliżu gorących powierzchni.
- Kabel nie powinien przebiegać przez otwartą przestrzeń, np. między nisko położonym gniazdkiem i stołem.

## Bezpieczeństwo osobiste

- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać rękawic ochronnych albo ściereki podczas zdejmowania pokrywy lub przenoszenia gorących pojemników, ponieważ wydobywa się z nich para.
- **OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć pożaru, porażenia elektrycznego i obrażeń ciała, nie należy zanurzać kabla, wtyczek lub urządzenia w wodzie albo innych płynach.**
- **OSTRZEŻENIE: Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące potrawy, wodę lub inne gorące płyny należy zachować wyjątkową ostrożność.**
- Urządzenia nie można zanurzać.
- Przed przystąpieniem do podłączenia lub odłączenia przystawek/czyszczenia, lub kiedy urządzenie nie jest używane należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani po tym, jak urządzenie uległo awarii albo zostało upuszczone lub uszkodzone w dowolny sposób.
- Nie napelniać powyżej poziomu maksymalnego. Z przepelnionego urządzenia może wydostać się wrząca woda, powodując poparzenia.

## Inne środki ostrożności

- Używanie końcówek i akcesoriów niezalecanych przez Morphy Richards może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Podczas otwierania pokrywy należy uchylić tak, aby skierować parę z dala od siebie.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenke mikrofalowej ani na powierzchniach do gotowania/podgrzewania.
- Nie umieszczają urządzenia w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych, ani w nagrzanym piekarniku.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy włączać go, jeśli nie zawiera przynajmniej 1 filiżanki wody.
- Zawsze należy dbać o to, aby poziom wody nie spadł poniżej minimalnego.

## Leczenie oparzeń

- Natychmiast przepłukać oparzone miejsce zimną wodą. Nie należy zdejmować ubrania i jak najszybciej zgłosić się po pomoc medyczną.

## Wymagania dotyczące zasilania

Należy sprawdzić, czy napięcie elektryczne wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu instalacji domowej, która musi dostarczać prąd przemienny. (A.C.).

Jeśli bezpiecznik we wtyczce będzie wymagał wymiany, należy użyć bezpiecznika 13 A BS1362.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być uziemione.**



## Меры предосторожности

Использование любого электроприбора требует соблюдения описанных ниже общепринятых правил техники безопасности. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство.

- Прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше при условии, что они находятся под присмотром или изучили инструкции по безопасной эксплуатации прибора и осознают потенциальные опасности.
- Прибор может эксплуатироваться лицами с ограниченными умственными способностями или отсутствием опыта при условии, что они находятся под присмотром или изучили инструкции по безопасной эксплуатации прибора и осознают потенциальные опасности.
- Чистка и обслуживание прибора могут осуществляться детьми старше 8 лет и исключительно под присмотром. Дети не должны играть с прибором.
- Для получения информации об уходе и чистке см. раздел «Уход и чистка».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Неправильная эксплуатация прибора может привести к травмам.
- Прибор имеет нагревательный элемент, сохраняющий остаточное тепло после использования.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- При повреждении шнура питания его необходимо заменить, обратившись к производителю, его сервисному агенту или аналогичным квалифицированным лицам во избежание опасности.
- Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных областях применения, например, в фермерских домах, клиентами в отелях, мотелях и в других бытовых условиях; например, мини-отелях типа «ночлег и завтрак». Он не подходит для использования на кухне, предназначенной для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

## Место использования

- Не используйте вне помещений или вблизи воды.
- Не помещайте работающий прибор непосредственно под настенными кухонными шкафами, так как во время его работы образуется большое количество пара. Не наклоняйтесь над пароваркой во время ее работы.

## Шнур питания

- Шнур питания должен доставать от розетки до базового блока свободно, без натяжения.
- Не допускайте свисания сетевого кабеля с края стола или рабочей поверхности и следите за тем, чтобы кабель находился вдали от горячих поверхностей.
- Не допускайте прохождения кабеля через открытое пространство, например, между низко установленной розеткой и столом.

## Личная безопасность

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте прихватки или рукавички при снятии крышки или перемещении горячих контейнеров, так как из пароварки может вырваться горячий пар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание пожара, удара электрическим током и несчастного случая не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку или прибор в воду или другие жидкости.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Следует соблюдать особую осторожность при перемещении пароварки, когда в ней находится горячая пища, вода или другие горячие жидкости.**
- Не погружайте приборы в воду.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, при установке или снятии комплектующих, а также перед чисткой.
- Не пользуйтесь прибором при повреждении провода или штепсельной вилки, в случае неисправности прибора, после его падения или при любых других повреждениях.
- Не наливайте воду выше максимального уровня. В случае превышения максимального уровня из пароварки может вырваться кипящая вода, которая может ошпарить.

## Другие меры предосторожности

- Не используйте комплектующие или инструменты, не рекомендованные Morphy Richards, поскольку это может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю.
- При открытии пароварки медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар в направлении от себя.
- Не используйте емкости пароварки в микроволновых печах, а также на плитах или нагревательных поверхностях.
- Не помещайте прибор около газовой или электрической плиты, на плиту или в разогретую духовку.
- Не включайте пароварку, если в ней не содержится по меньшей мере 1 чашка воды, в ином случае это может привести к повреждению пароварки.
- Уровень воды никогда не должен опускаться ниже минимального уровня.

## Лечение ожогов

- Немедленно полейте пораженный участок холодной водой. Не тратьте время на то, чтобы снять одежду, без промедления обратитесь за медицинской помощью.

## Электротехнические требования

Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке с паспортными данными прибора, соответствует напряжению переменного тока в бытовой электросети (переменный ток).

При необходимости замены предохранителя в сетевой вилке необходимо установить предохранитель BS1362 на 13 А.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор должен быть заземлен.**

RU



## Bezpečnost a ochrana zdraví

Použití všech elektrických přístrojů vyžaduje dodržování bezpečnostních pravidel vycházejících ze zdravého rozumu.  
Než tento produkt začnete používat, přečtěte si prosím pozorně tyto pokyny.

- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely instrukce týkající se použití tohoto přístroje bezpečným způsobem a rozumí rizikům souvisejícím s jeho použitím.
- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými rozumovými schopnostmi nebo osoby s omezenými zkušenostmi, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely instrukce týkající se použití tohoto přístroje bezpečným způsobem a rozumí rizikům souvisejícím s jeho použitím.
- Čištění a údržbu smí děti provádět pouze tehdy, pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Více informací o péči o přístroj a jeho čištění najdete v kapitole „Péče a čištění“.
- **POZOR: Nesprávné použití přístroje může způsobit zranění.**
- Tento přístroj obsahuje topný článek, který po použití vydává zbytkové teplo.
- Uchovávejte přístroj a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech a v podobném prostředí, jako jsou farmy, hotelové pokoje, motely a podobné prostředí poskytující ubytování a v ubytovacích zařízeních poskytujících nocleh a snídani. Přístroj není vhodný do kuchyněk pro zaměstnance obchodů, kanceláří ani jiných pracovišť.

## Umístění

- Nepoužívejte přístroj venku nebo poblíž vody.
- Neumisťujte ho během použití přímo pod kuchyňské skříňky, protože z něj vychází velké množství páry. Během použití parního hrnce nesahejte nad něj.

## Síťový kabel

- Mezi zásuvkou a pohonnou jednotkou by neměla být příliš velká vzdálenost, aby nebyl síťový kabel napnutý.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a uchovávejte ho mimo horké povrchy.
- Nenechávejte kabel natažený přes volný prostor, např. mezi nízkou zástrčkou a stolem.

## Osobní bezpečnost

- Nedotýkejte se horkého povrchu. Při sundávání poklice nebo manipulaci s horkými nádobami používejte kuchyňské chňapky nebo utěrku, protože ze spotřebiče vychází pára.
- **POZOR: Abyste předešli požáru, zasažení elektrickým proudem a zranění, neponožujte kabel, zástrčku ani přístroj do vody ani do jiných tekutin.**
- **POZOR: Buďte obzvláště opatrní při přemísťování parního hrnce, pokud obsahuje horké potraviny, vodu nebo jiné tekutiny.**
- Přístroj nepokládejte do vody nebo jiných kapalin.
- Při nečinnosti, před čištěním nebo nasazením či odebráním nástavce přístroj odpojte ze sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádný přístroj, který má poškozený kabel nebo zástrčku, vykazuje poruchy nebo spadl na zem nebo je jinak poškozen.
- Nepřepíňujte jej nad maximální povolenou úroveň. Z přeplněného parního hrnce může vystříknout vroucí voda a někoho opařit.

## Další bezpečnostní faktory

- Nepoužívejte nástavce a nástroje, které nejsou doporučeny společností Morphy Richards, protože by mohly způsobit požár, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
- Při zvedání poklice ji naklopte tak, aby pára směřovala od vás.
- Žádnou součást parního hrnce nepoužívejte v mikrovlnné troubě ani na jakýchkoli varných/ohřátých površích.
- Přístroj nedávejte do rozehřáté trouby ani jej nepokládejte na horké elektrické nebo plynové plotny nebo do jejich blízkosti.
- Parní hrnce nezapínejte, pokud v něm není alespoň 1 šálek vody, jinak by mohlo dojít k jeho poškození.
- Vždy se přesvědčte, že je hladina vody alespoň na minimální úrovni.

## Ošetření opaření

- Na postižené místo ihned pusťte studenou tekoucí vodu. Nezdírujte se sundáváním oblečení a rychle zajistěte zdravotnickou pomoc.

## Požadavky na elektrickou síť

Zkontrolujte, že napětí uvedená na výkonovém štítku přístroje odpovídá dodávkám energie ve vašem domě – musí se jednat o AC (střídavý proud).

Pokud je třeba vyměnit pojistku v zásuvce, musíte použít model BS1362, 13 A.

**POZOR: Zařízení musí být uzemněné.**

SLK

## Zdravie a bezpečnosť

Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča si vyžaduje dodržiavanie nasledovných bezpečnostných opatrení.  
Pred použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, iba ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.
- Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Pre údržbu a čistenie prečítajte si časť „Údržba a čistenie“.
- **VAROVANIE: Nesprávne použitie spotrebiča môže spôsobiť zranenie.**
- Spotrebič má výhrevný článok, ktorý je po použití stále horúci.
- Spotrebič a jeho kábel uložte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Poškodený elektrický prívod musí v záujme bezpečnosti vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobnom prostredí, ako sú napr.: hospodárske budovy, klientmi v hoteloch, motelloch, ubytovacích zariadeniach, ktoré poskytujú raňajky, a v ďalších typoch ubytovacích zariadení. Nie je vhodný na použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.

## Umiestnenie

- Tento spotrebič nepoužívajte vonku ani v blízkosti vody.
- Spotrebič počas prevádzky neumiestňujte priamo pod hornú časť kuchynskej linky, pretože vytvára veľké množstvo pary. Nedávajte ruky nad parný hrniec, keď je v prevádzke.

## Sieťový kábel

- Sieťový kábel musí viesť od zásuvky k základni bez napínania.
- Nenechávajte kábel previsať cez okraj stola alebo pultu a udržiajte ho mimo horúcich povrchov.
- Nenechávajte kábel prechádzať otvoreným priestorom, napr. medzi zásuvkou pri zemi a stolom.

## Osobná bezpečnosť

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri snímaní pokrievok alebo manipulácii s horúcimi nádobami používajte chňapku alebo utierku, aby ste sa chránili pred unikajúcou horúcou parou.
- **VAROVANIE: V záujme ochrany pred požiarom, zásahom elektrickým prúdom a zranením neponárajte elektrický šnúru, zástrčku ani prístroj do vody ani inej kvapaliny.**
- **VAROVANIE: Mimoriadne opatrne postupujte pri prenášaní parného hrnca, v ktorom je horúce jedlo, voda alebo iné horúce kvapaliny.**
- Elektrické spotrebiče sa nesmú do ničoho ponárať.
- Spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď ho prestanete používať, pred vkladáním alebo vyberaním príslušenstva a pred čistením.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený sieťový prívod alebo zástrčku, ak má poruchu, spadol alebo sa inak poškodil.
- Nelejte vodu nad značku maximálnej hladiny. Pri prekročení maximálnej hladiny môže vriaca voda vystreknúť a obariť vás.

## Ďalšie bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte príslušenstvo ani pomôcky, ktoré neodporučila spoločnosť Morphy Richards, pretože by to mohlo viesť k požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
- Pri otvorení pokrievku nakloňte vždy tak, aby para unikala smerom od vás.
- Žiadnu časť parného hrnca neumiestňujte do mikrovlnnej rúry ani na žiadnu varnú/horúcu plochu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti alebo na horúcu plynovú či elektrickú varnú dosku alebo do horúcej rúry.
- Parný hrniec nezapínajte, ak neobsahuje aspoň 1 šálku vody; inak by sa parný hrniec mohol poškodiť.
- Nikdy nedovoľte, aby voda klesla pod minimálnu hladinu.

## Ošetrovanie popálenín

- Postihnuté miesto okamžite dajte pod tečúcu studenú vodu. Nezdržujte sa odstraňovaním odevu, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

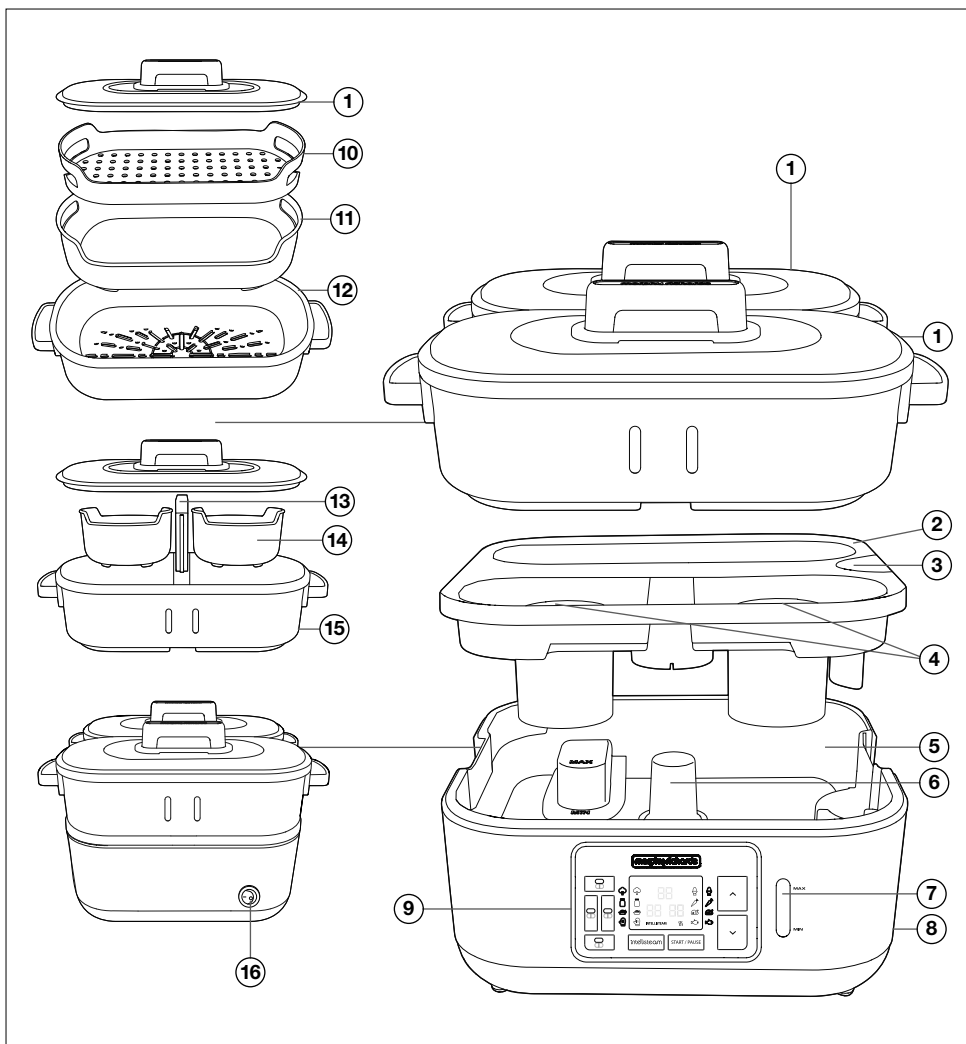
## Elektrické požiadavky

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej domácej elektrickej sieti, ktoré musí byť so striedavým prúdom (-).

Ak je potrebné vymeniť poistku v elektrickej zástrčke, je nutné použiť 13 ampérovú poistku BS1362.

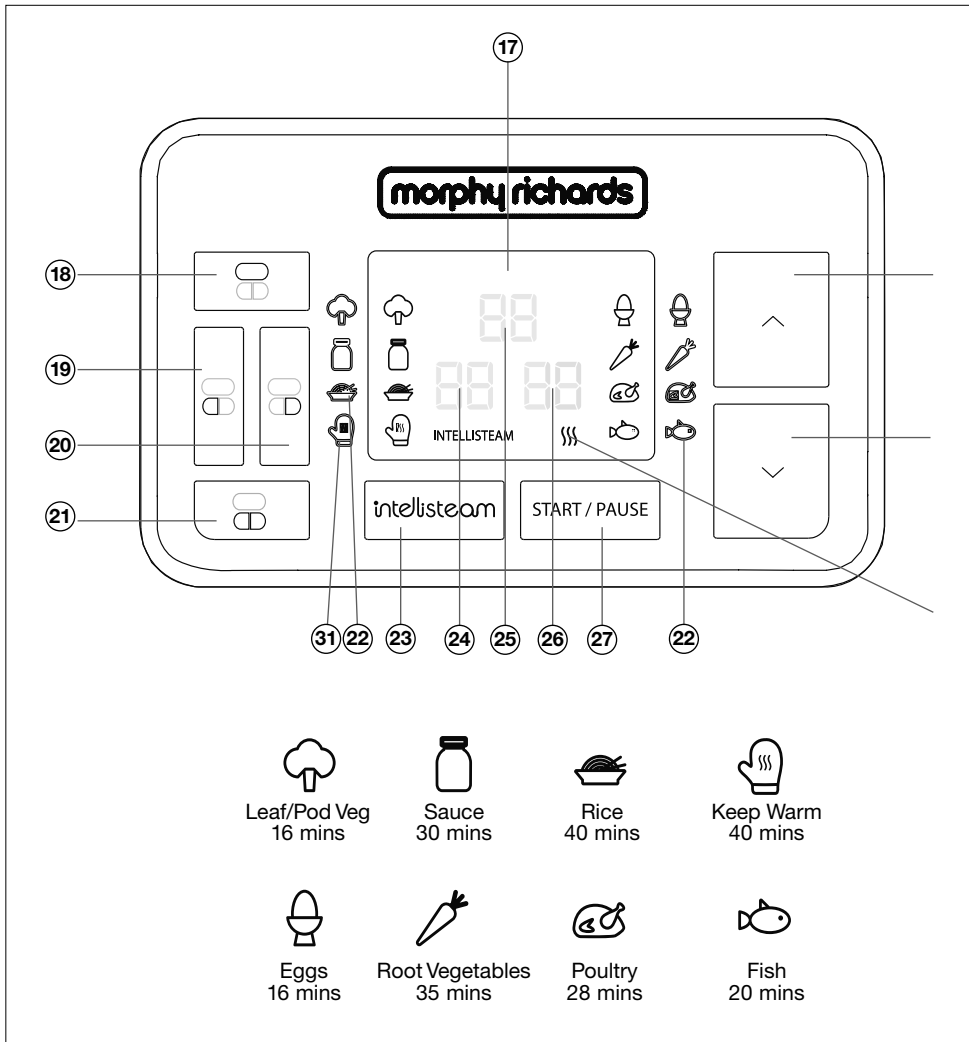
**VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.**

- GB Overview
- F Présentation
- D Übersicht
- P Descrição geral
- DK Oversigt
- S Översikt
- N Oversikt
- PL Przegląd
- RU Общие сведения
- CZ Přehled
- SK Prehľad

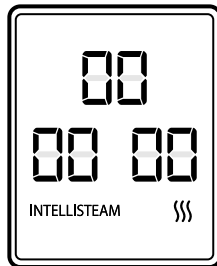
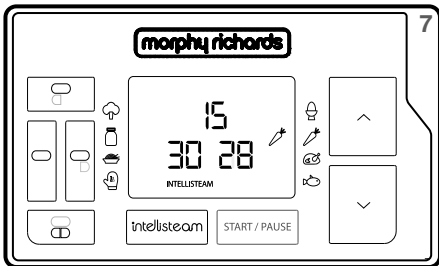
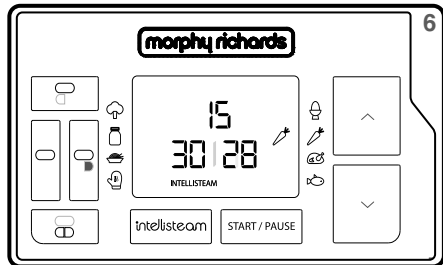
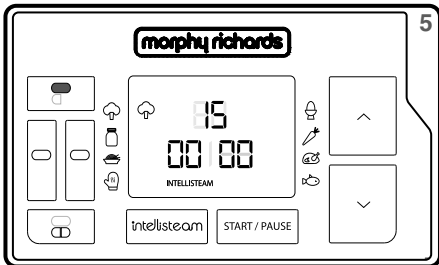
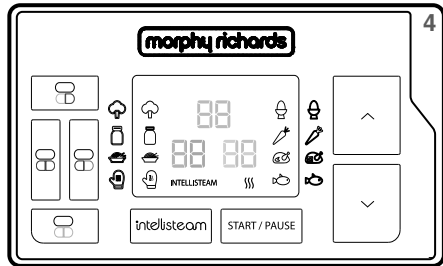
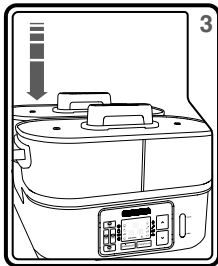
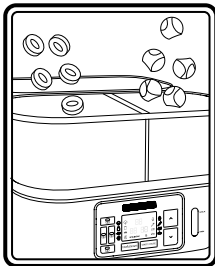
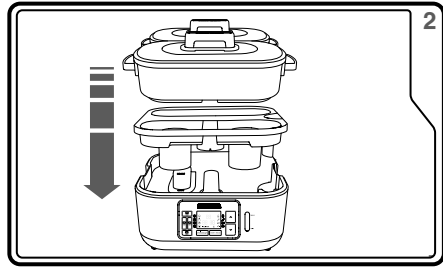
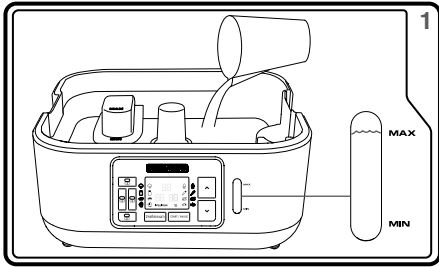


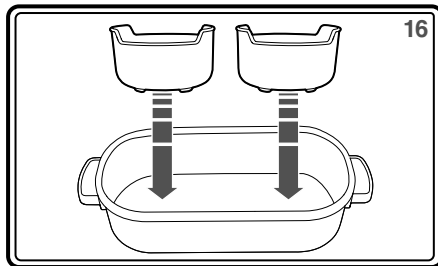
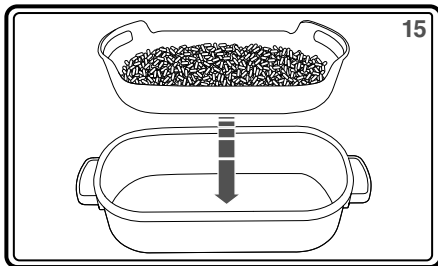
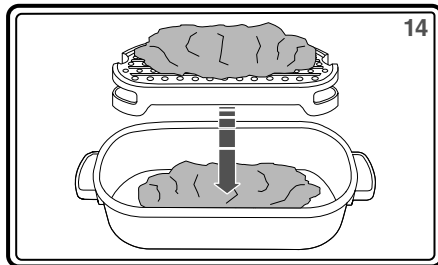
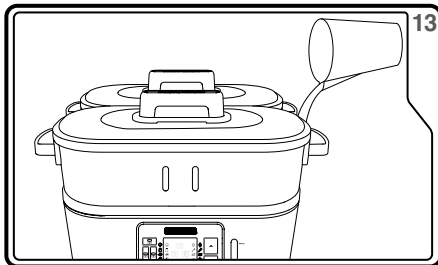
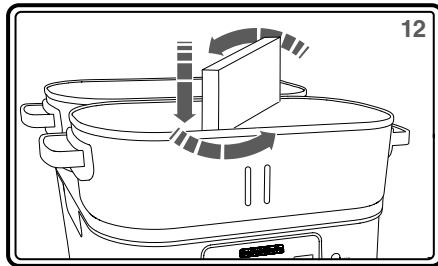
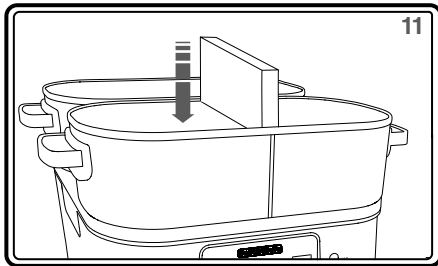
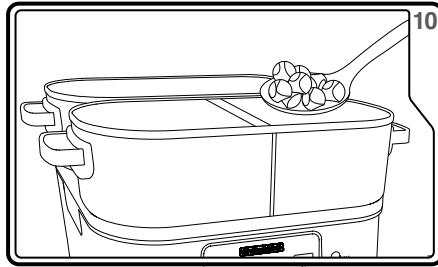
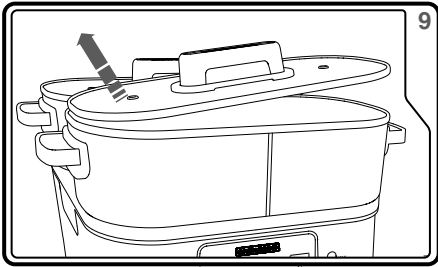


- GB Control Panel
- F Panneau de commande
- D Bedienfeld
- P Painel de controlo
- DK Kontrolpanel
- S Kontrollpanel
- N Kontrollpanel
- PL Przegląd
- RU Панель управления
- CZ Ovládací panel
- SLK Ovládací panel

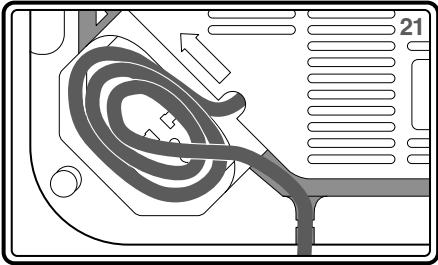
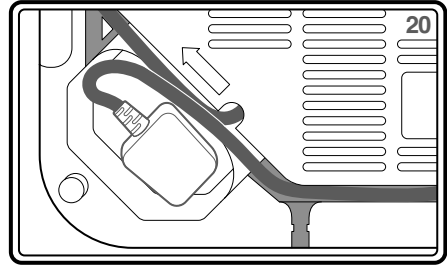
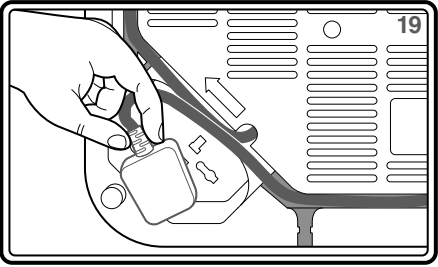
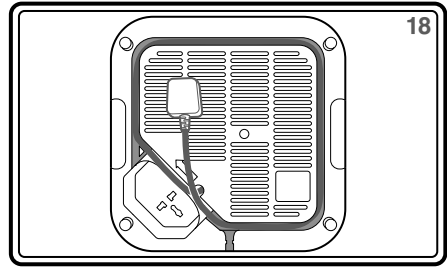
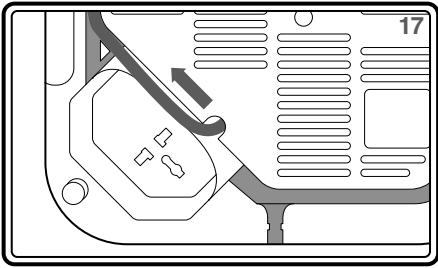


- GB
- F
- D
- P
- DK
- S
- N
- PL
- RU
- CZ
- SLK





- GB
- F
- D
- P
- DK
- S
- N
- PL
- RU
- CZ
- SLK





## Introduction

Thank you for your recent purchase of the Intellisteam. Please read this instruction booklet carefully to ensure you get the best performance from your new product.

## Contents

Health and Safety	2
Product Overview	24
Control Panel Features	25
Introduction	29
Overview	29
Before First Use	30
Using Your Intellisteam	30
Front Container Overview	30
Preset Cooking Times	30
Pausing During Cooking	30
Steaming Times	31
Keep Warm	31
Removing Food From Your Intellisteam	31
Fitting and Removing The Dividing Wall	31
Refilling The Water Tank During Use	31
Boil Dry Alarm and Auto Shut Off	31
The Intellisteam Button	31
Saving Time Adjustments	31
Hints and Tips	31
Descaling	32
Care and Cleaning	32
Using The Accessories	32
Cable Tidy	32
Adjusting The Cable Length	32
Steaming Guide	33
Recipes	38
Contact Us	43
Guarantee	43

## Features

- (1) Lid
- (2) Drip Tray
- (3) Water Inlet Filler
- (4) Steam Vent
- (5) Water Tank
- (6) Element
- (7) Water Gauge
- (8) Main Unit
- (9) Control Panel
- (10) Steam Tray
- (11) Rice Tray
- (12) Rear Container
- (13) Dividing Wall
- (14) Small Pots x2
- (15) Front Container
- (16) On/Off Button

## Control Panel Features

- (17) LCD Screen
- (18) Rear Heater Button
- (19) Front Left Heater Button
- (20) Front Right Heater Button
- (21) Front Dual Heater Button
- (22) Food Icons
- (23) Intellisteam Button
- (24) Timer (Front Left Compartment)
- (25) Timer (Rear Compartment)
- (26) Timer (Front Right Compartment)
- (27) Start/Pause Button
- (28) Increase Button
- (29) Decrease Button
- (30) Steaming Icon
- (31) Keep Warm Icon

## Overview

Congratulations on your purchase of the Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam is the perfectly synchronised meal solution that will allow you to cook healthy, balanced meals all in one product. With its versatile accessories and 3 cooking chambers you can cook proteins, carbohydrates and vegetables in different combinations as well as much, much more including sauces and desserts. Cooking couldn't be easier with the intelligent control panel and 8 reprogrammable pre-sets, as Intellisteam manages the cooking process for you so all the elements are finished at the same time ready for you to enjoy.

GB

F

D

P

DK

S

N

PL

RU

CZ

SLK

## Before First Use

**WARNING: Never immerse the Main Unit (8), power cord or mains plug in water.**

It is important to wash all parts except the Main Unit (8) before first use. See 'Care and Cleaning' for cleaning instructions.

1. Wash the Water Tank (5) with hot soapy water and a dishcloth. Rinse and dry.
2. Wash the Lids (1), Drip Tray (2), Steam Tray (10), Rice Tray (11), Small Pots x2 (14), Containers (12), (15) and Dividing Wall (13) in hot soapy water. Rinse and dry.

Do not use abrasive cleaning products, e.g. scouring powders/pads, cream cleaners, steel wool or bleach on any part of the product as these will damage it.

Please note that when you first use your Intellisteam, you may notice some smoke/vapour emitting from the rear of the Main Unit (8), this is normal and is simply grease applied during the manufacturing process. After using your Intellisteam a few times this will stop. This is not dangerous and will not contaminate or flavour food cooked in your Intellisteam.

## Using Your Intellisteam

- 1 Fill the Water Tank (5) with cold water to the maximum level.
- 2 Fit the Drip Tray (2) to the Water Tank (5) and then place Containers (12),(15) on top.
- 3 Place the food in the Containers (12),(15). Use the Dividing Wall (13) when required. Refer to 'Fitting and Removing the Dividing Wall' to fit the Dividing Wall in the Front Container (15) to keep food separate. Cover each Container with the Lid (1).
- 4 Plug your Intellisteam into the mains and switch on using the On/Off Button (16) at the rear of the Main Unit (8). Your Intellisteam will beep and the LCD screen (17) will illuminate.
- 5 To set the steaming time, press the Heater Button (18), (19), (20), (21) relating to the compartment you would like to use. Press the button repeatedly to cycle through the default steaming times and select the required food group (22).

These are the default settings, see 'Steaming Guide' for a guide to steaming times.

- 6 Use the Increase (28) or Decrease (29) Buttons to adjust the cooking time (if required). Press while the relevant Timer Icon (24), (25), (26) is flashing. Repeat steps 5-6 for the other compartments (if required).
- 7 Press the Start/Pause Button (27). Your Intellisteam will beep, the Steaming Icon (30) and selected food icons will illuminate and the display times will start counting down.
- 8 When the timers reach zero the alarm will sound. Your Intellisteam will automatically switch to keep warm for 40 minutes (see 'Keep Warm' section). The timer will reset to 40 and the Keep Warm Icon (31) will illuminate.
- 9 When complete or when ready to serve, press the Start/Pause Button (27), and turn your Intellisteam off at the back of the unit or at the mains. Carefully lift the Lid (1) angling it away from you, to release steam safely.

**WARNING: Steam can burn.**

- 10 Carefully remove the cooked food from your Intellisteam.

**\*Note: If you have selected different times for each compartment the steaming icon will flash when each compartment begins the steaming process. Only follow steps 5-7 for compartments you intend to use. The timer display (24), (25), (26) will remain at '00' if not selected.**

## Front Container Overview

The Front Container (15) can be used in one of two ways; as two individual cooking compartments or one large single compartment. See 'Fitting and Removing the Dividing Wall' for fitting of Dividing Wall (13).

To use the Front Container (15) as a single steaming compartment, lift the Dividing Wall (13) out of the container and set aside. Follow steps 1-7 of 'Using your Intellisteam'. Use the Front Dual Heater Button (21) to select the steaming time.

The Dividing Wall (13) should be stored loose when not in use.

## Preset Cooking Times

Your Intellisteam features 8 preset cooking times. These are a guide and can be adjusted using the Increase (28) and Decrease (29) Buttons.

To cycle through the options, and select the desired preset cooking time for each compartment, press the relevant Rear (18), Left (19), Right (20), or Dual (21) Heater Button repeatedly.

Keep warm is preset at 40 minutes and cannot be increased.

## Preset cooking times as follows:

	Leaf/Pod vegetables	16 minutes
	Sauce	30 minutes
	Rice	40 minutes
	Keep Warm	40 minutes
	Eggs	16 minutes
	Root Vegetables	28 minutes
	Poultry	28 minutes
	Fish	20 minutes

## Pausing During Cooking

To pause your Intellisteam during the cooking process press the Start/Pause Button (27). The Steaming Icon (30) and Food Icons (22) will go out. To continue steaming, press the Start/Pause Button (27) again. The Steaming Icon (30) will illuminate.

Whilst your Intellisteam is paused, it is possible to amend the cooking times as detailed in steps 5-7 of 'Using your Intellisteam'. To cancel the steaming cycle, press and hold the Start/Pause Button (27).

## Steaming Times

Your Intellisteam has been designed so that all food is ready at the same time. When the steaming process begins, the timer will automatically start counting down from the longest cooking time so all the food in your Intellisteam completes cooking at the same time.

## Keep Warm

When cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop, press the Start/Pause Button (27) once. After 40 minutes the keep warm function will automatically turn off. Whilst Intellisteam is in keep warm mode, the Keep Warm Icon (31) will appear on the LCD screen (17).

Always check there is water in the Water Tank (5) when using the keep warm function. To check the water level, use the external Water Gauge (7) and fill using the external Water Inlet Filler (3).

## Removing Food From Your Intellisteam

**WARNING:** Use oven gloves to remove the Lids (1) and Containers (12),(15), ensure the Lids are tilted to direct the steam away from you. Do not remove the Drip Tray (2) until it has completely cooled.

When cooking noodles or pasta in the Rice Tray (11), take extra care when draining liquid after cooking.

## Fitting and Removing the Dividing Wall

### Plastic Containers:

Slide the Dividing Wall (13) into place.

### Stainless Steel Containers:

Insert the Dividing Wall (13) at an angle and twist into place. **12**

The Dividing Wall (13) should be stored loose

## Refilling the Water Tank During Use

If steaming for a long period, it may be necessary to add extra water. Use the Water Inlet Filler (3) to refill the Water Tank (5) during cooking.

Carefully pour cold water into the Water Inlet Filler (3) using a jug.

## Boil Dry Alarm and Shut Off

When the water level is lower than the "MIN" level on the Water Gauge (7), beeping will sound continuously.

If this happens mid steam cycle it will automatically shut off, stopping the cooking process.

If this occurs you should refill the Water Tank (5) with water as soon as possible. Use the Water Inlet Filler (3) to refill the Water Tank (5) as detailed above.

After a short period of time, the beeping will stop and the steaming cycle will resume. This should happen within approximately 15 seconds.

## The Intellisteam Button

You can use your Intellisteam to start the steaming of all compartments at the same time. This will enable you to take out cooked food as required whilst leaving food in other compartments to continue cooking.

1. Follow steps 1-6 of 'Using your Intellisteam' as required.
2. Press the Intellisteam Button (23). This will turn off the Intellisteam light. Press Start/Pause Button (27).
3. When the timer reaches zero on a particular compartment it will automatically switch to keep warm. Remove the food as required.
4. Other compartments will continue to steam until the timer shows zero.

## Saving Time Adjustments

To save your personal time adjustments for future use, hold down the Start/Pause Button (27) for three seconds. One double beep will sound, indicating steaming has begun, the second double beep indicates your time adjustments have been saved.

### Reverting Back to Preset Times

Press and hold both the Intellisteam Button (23) and the Start/Pause Button (27) together for two seconds until a beep is heard. Intellisteam is now returned to the original presets.

## Hints and Tips

- Cook meat, poultry, fish, shellfish and fruit in foil as this retains juices. To prevent skin on fish from sticking, lightly grease foil first.
- The Containers (12) (15) will become hot. Take care when removing the Lids (1) to avoid steam.
- Use tongs where practical to remove food wrapped in foil from the container.
- Handle the Small Pots (14) and Rice Tray (11) carefully when hot and full of liquid.
- The recipes provided serve two portions.
- The cooking guide provides information for up to 4 portions of most foods. Do be prepared to adjust the timings when you are familiar with your steamer to suit personal preference.
- Use the Front Container (15) with the Dividing Wall (13) for single portions and use the Rear Container (12) when cooking 2, 3 or 4 portions of food.
- Do not crowd food in the Containers (12) (15) or Rice Tray (11). Arrange food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- For best results use pieces of food that are similar in size. As a guide, cut potatoes/ sweet potatoes into rough chunks of 30mm, swede, celeriac and butternut squash into approximately 20mm chunks. Cut leeks, courgettes and carrots into roughly 10mm thick rounds, onion into 10mm slices.
- If pieces of food vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.

GB

## Descaling

Occasionally, you may need to remove mineral deposits (known as descaling) from the Water Tank (5). This is normal and will depend on the degree of hardness of the water in your area. If you notice a slowing in steam production, or a lengthening of steaming times, you should descale the steaming system using a mild descaling solution and follow instructions for food steamers.

Alternatively, fill the Water Tank to the maximum level with boiling water. Add two sachets of descaling solution and fit the Drip Tray. Set the steaming time to 40 minutes for each Element (6) and press the Start/Pause Button (27). Ventilate the room well. Repeat as necessary, then wash the Water Tank and Drip Tray with hot soapy water and a dishcloth, rinse and dry.

**WARNING: Do not attempt to move the Intellisteam until the Water Tank is completely cold.**

## Care and Cleaning

**WARNING: Never immerse the Main Unit (8), power cord or mains plug in water.**

1. Unplug from the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
2. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, pads, steel wool or bleach.
3. Wipe out the Water Tank (5) and, if required, follow the descaling instructions.
4. Wash the Lid (1), Drip Tray (2), Steam Tray (10), Rice Tray (11), Containers (12) (15), Small Pots x2 (14) and Dividing Wall (13) in warm water and washing-up liquid. Rinse and dry.  
Alternatively, place in the dishwasher on cool or eco cycle.
5. The Dividing Wall (13) should be stored loose when not in use.

## Using the Accessories 14 15

Your Intellisteam is supplied with a Steam Tray (10), a Rice Tray (11) and Small Pots x2 (14).

Use the Steam Tray (10) when cooking fish fillets in foil. The Steam Tray can be placed directly into either the Front (15) or Rear (12) Container in its 'high' position. If necessary, fish fillets may be cooked in foil underneath the Steam Tray also.

The Rice Tray (11) is ideal for cooking rice, pasta, noodles and grains. A little water is added when cooking these foods. See the Steaming Guide for recommended quantities, hints and tips.

The Small Pots (14) may be used when cooking 1-2 eggs, for sauces and single portions of rice, noodles, pasta etc.

See 'Fitting and Removing the Dividing Wall' for fitting of Dividing Wall (13).

## Cable Tidy 17 18 19 20

In order to help with storage there is an inbuilt cable tidy.

1. Separate the Main Unit (8) from the other components and turn upside down.
2. Following the arrow, wrap the cable around clockwise ensuring the cable is in the cable
3. Once you have wrapped the cable back to the starting point, turn the plug back on itself and plug it into plug socket provided.

## Adjusting the Cable Length 21

If you would like to reduce the operating cable length it is possible to do so by using the plug socket recess under the Main Unit.

1. Where the cable exits the product, coil it in the plug socket recess until your cable is at your desired length. You may find it easier coiling anti clockwise.
2. Secure the cable by pushing into the cable recess and cable exit at the back of the product.



## Steaming Guide

Steaming times and portion sizes stated below are a guide only. Times may vary depending on the size of the food, the spacing of the food in the Containers (12), (15) the freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times as required. Steaming times are for the quantities stated in the guide, for larger or smaller quantities adjust the time accordingly.

### Leaf and Pod Vegetables (preset time: 16 mins)

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Asparagus	10 mins 60g/2oz	10 mins 120g/5oz	11 mins 180g/6oz	12 mins 240g/8oz	
Beans – Broad beans	15 mins 50g/2oz	15 mins 100g/4oz	15 mins 150g/6oz	15 mins 200g/7oz	
Beans – Fine green beans	15 mins 50g/2oz	15 mins 100g/4oz	15 mins 150g/6oz	15 mins 200g/7oz	
Beans – Runner beans	15 mins 60g/2oz	15 mins 120g/5oz	15 mins 180g/6oz	16 mins 240g/8oz	
Broccoli florets	12 mins 60g/2oz	14-15 mins 120g/5oz	16-17 mins 180g/6oz	18 mins 240g/8oz	
Broccoli – “Tender stem”	12 mins 50g/2oz	12 mins 100g/4oz	13 mins 150g/6oz	13 mins 200g/7oz	
Cabbage	12 mins 50g/2oz	12 mins 100g/4oz	13 mins 150g/6oz	13 mins 200g/7oz	Roughly chop before cooking
Cauliflower florets	15 mins 100g/4oz	15 mins 200g/7oz	15 mins 300g/10oz	15 mins 400g/14oz	
Courgette	13 mins 60g/2oz	13 mins 120g/5oz	13 mins 180g/6oz	13 mins 240g/8oz	Approximately 10mm rounds
Kale	12 mins 50g/2oz	12 mins 100g/4oz	15-16 mins 150g/6oz	18 mins 200g/7oz	Roughly chop before cooking
Leeks	15 mins 70g/3oz	15 mins 140g/6oz	17 mins 210g/7oz	19 mins 280g/9oz	Approximately 10mm rounds
Mangetout	8 mins 50g/2oz	8 mins 100g/4oz	9 mins 150g/6oz	9 mins 200g/7oz	
Pak choi	10 mins 80g/3oz	11 mins 160g/6oz	11 mins 240g/8oz	12 mins 320g/10oz	Roughly cut leaves, stalks to be sliced approximately 10mm thick
Peas (fresh)	10 mins 60g/2oz	10 mins 120g/5oz	10 mins 180g/6oz	12 mins 240g/8oz	
Peas (frozen)	10 mins 60g/2oz	10 mins 120g/5oz	11 mins 180g/6oz	11 mins 240g/8oz	
Peppers	12 mins 80g/3oz	12 mins 160g/6oz	12 mins 240g/8oz	12 mins 320g/10oz	Chunks roughly 30 x 30 mm
Spinach – Baby leaves	10 mins 60g/2oz	10 mins 120g/5oz	10 mins 180g/6oz	10 mins 240g/8oz	

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Sprouts	15 mins	21 mins	22 mins	22 mins	
	100g/4oz	200g/7oz	300g/10oz	400g/14oz	
Sugarsnaps	13 mins	14 mins	15 mins	16 mins	
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
Sweetcorn (canned)	7mins	8 mins	8 mins	9 mins	
	80g/3oz	160g/6oz	240g/8oz	320g/10oz	
Sweetcorn (frozen kernels)	12-14 mins	14 mins	15 mins	16 mins	
	80g/3oz	160g/6oz	240g/8oz	320g/10oz	

**Rice/Grains/Pasta/Noodles (preset time: 40 mins)**

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Easy cook white rice	30 mins	31 mins	32 mins	40 mins	Add 100ml cold water per 75g portion of rice and stir
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
Easy cook brown rice	40-42 mins	44 mins	46 mins	48 mins	Add 100ml cold water per 75g portion of rice and stir
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
White basmati rice	25 mins	25-26 mins	27 mins	28 mins	Add 100ml cold water per 75g portion of rice and stir
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
Brown basmati rice	45 mins	47 mins	49 mins	51 mins	Add 100ml cold water per 75g portion of rice and stir
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
White long grain rice	30-31 mins	31-32 mins	31-32 mins	31-32 mins	Add 100ml cold water per 75g portion of rice and stir
	75g/3oz	150g/6oz	225g/8oz	300g/10oz	
Bulgur wheat	16 mins	18 mins	19 mins	20 mins	Add 30ml cold water per 30g portion. Drain if required after cooking fork up and leave to stand 10 mins
	30g/1oz	60g/2oz	90g/3oz	120g/4oz	
Couscous	15 mins	19 mins	20 mins	21 mins	Add 30ml cold water per 35g portion
	35g/1oz	70g/2oz	105g/4oz	140g/5oz	
Quinoa	25 mins	27 mins	28 mins	29 mins	Add 75ml boiling water per 30g
	30g/1oz	60g/2oz	90g/3oz	120g/4oz	
Pasta	30 mins	32 mins	To large to fit	To large to fit	Ensure water covers pasta
	75g/3oz	150g/6oz	in the rice tray	in the rice tray	
Whole wheat pasta	30 mins	31 mins	To large to fit	To large to fit	Ensure water covers pasta
	75g/3oz	150g/6oz	in the rice tray	in the rice tray	
Egg noodles	20 mins	20 mins	22 mins	To large to fit	Ensure boiling water covers noodles. For 1 portion in a Small Pot, break up noodles first to fit.
	1 sheet	2 sheets	3 sheets	in the rice tray	
	60g/2oz	120g/5oz	180g/7oz		
Ready to wok noodles	16 mins	16 mins	17 mins	To large to fit	Gently separate, add 1 tbsp cold water per portion and stir
	1 pack	2 packs	3 packs	in the rice tray	
	150g/6oz	300g/10oz	450g/17oz		

Rice noodles	15 mins 1 pack 150g/6oz	15 mins 2 packs 300g/10oz	17 mins 3 packs 450g/17oz	To large to fit in the rice tray	Gently separate, add 1 tbsp cold water per portion and stir
Whole wheat noodles	22 mins 1 nest 50g/2oz	22 mins 2 nests 100g/4oz	22 mins 3 nests 150g/6oz	To large to fit in the rice tray	Ensure boiling water covers noodles.

**Hints and Tips**

- Rinse rice and grains such as couscous, quinoa and bulgur wheat under cold running water prior to cooking.
- Using boiling water for noodles, pasta, rice and other grains reduces the recommended cooking times by about two minutes.
- Gently separate ready to wok and rice noodles before cooking in the Rice Tray as they will cook more quickly than when used straight from the packet. Similarly before cooking a single portion of ready to wok or egg noodles in the Small Pot (14), it will be necessary to lightly break them up so that they fit.
- Use a good quality brand when cooking pasta.

**Eggs (preset time: 16 mins)**

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Soft boiled	12 mins x1	12 mins x2	12 mins x3	12 mins x4	Use Rice Tray (11). 2 eggs may also be cooked in Small Pot (14) for 14 minutes in Front Container (15).
Hard boiled	12 mins x1	12 mins x2	12 mins x3	12 mins x4	Use Rice Tray (11). 2 eggs may also be cooked in Small Pot (14) for 22 minutes in Front Container (15).

**Fruit**

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Dessert apples	15 mins x1	15 mins x2	20-21 mins x3	21-22 mins x4	Peel, core and cut into approximately 10mm thick slices and cook in foil. Add a little lemon juice to prevent browning.
Pears					
Dessert apples	21 mins x1	22 mins x2	22 mins x3	22 mins x4	Peel, halve and core before cooking in foil. Add a little lemon juice to prevent browning.

GB

**Root Vegetables (preset time: 28 mins)**

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Butternut squash	10-12 mins 100g/4oz	14 mins 200g/7oz	16 mins 300g/10oz	18 mins 400g/14oz	Cut into approximately 20mm chunks
Carrots	25 mins 100g/4oz	26 mins 200g/7oz	26-27 mins 300g/10oz	28-30 mins 400g/14oz	Cut into 10mm rounds
Celeriac	30 mins 100g/4oz	30 mins 200g/7oz	30 mins 300g/10oz	32 mins 400g/14oz	Cut into approximately 20mm chunks
New potatoes	21 mins 180g/6oz	24-25 mins 350g/12oz	25-26 mins 530g/19oz	26-28 mins 760g/27oz	
Old potatoes	23-25 mins 180g/6oz	24-25 mins 350g/12oz	24-26 mins 530g/19oz	28-30 mins 760g/27oz	Cut into approximately 30mm chunks
Onions	18 mins 50g/2oz	18 mins 100g/4oz	20 mins 150g/6oz	22 mins 200g/7oz	Sliced, approx. 10mm thick
Parsnips	24 mins 100g/4oz	24 mins 200g/7oz	24 mins 300g/10oz	24 mins 400g/14oz	Cut into chunks approx. 60mm x 30mm
Swede	20-21 mins 100g/4oz	22 mins 200g/7oz	24 mins 300g/10oz	25 mins 400g/14oz	Cut into approximately 20mm chunks
Sweetcorn (whole cobs)	30-32 mins for 1 whole cob 250g/9oz		30-32 mins for 2 whole cobs 500g/18oz		
Sweet potatoes	21 mins 180g/6oz	21 mins 350g/12oz	23-24 mins 530g/19oz	25-26 mins 760g/27oz	Cut into approximately 30mm chunks

**Meat/Poultry (preset time: 28 mins)**

White protein residue on meat and poultry may be apparent after cooking. This is normal.

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Chicken breast whole, skinless and boneless	20 mins x1 150g/6oz	23 mins x2 300g/11oz	29 mins x3 450g/16oz	32 mins x4 600g/21oz	Wrap in single layer of foil to retain juices
Duck breast whole, skinless and boneless	20 mins x1 120g/5oz	23 mins x2 240g/8oz	29 mins x3 360g/12oz	32 mins x4 480g/16oz	Wrap in single layer of foil to retain juices
Chicken drumsticks	40 mins x1 200g/7oz	48 mins x2 400g/14oz	50 mins x3 600g/21oz	50 mins x4 80g/28oz	Wrap in single layer of foil to retain juices
Turkey breast steak	12 mins x1 100g/4oz	13 mins x2 200g/7oz	15 mins x3 300g/10oz	20 mins x4 400g/14oz	Wrap in foil to retain juices

**Hints and Tips**

- Marinating meat and poultry before cooking, improves flavour. For best results marinate for a minimum of 30 minutes or several hours or overnight if time permits.
- Never steam meat or poultry or seafood from frozen. Allow to thaw completely first.

**Fish/Shellfish (preset time: 20 mins)**

Food Type	1 Portion	2 Portions	3 Portions	4 Portions	Hints and Tips
Thick fillet of fish	17 mins 130g/5oz	20 mins 260g/9oz	22 mins 390g/13oz	25 mins 520g/18oz	Wrap in single layer of foil to retain juices
Thin fillet of fish	14 mins 100g/4oz	15-16 mins 200g/7oz	17 mins 300g/10oz	21 minutes 400g/14oz	Wrap in single layer of foil in Steam Tray (10). For 3 and 4 fillets, place fish in foil on top of and below tray
Whole fish, cleaned	21 mins for 1 whole fish 250g/9oz				Wrap in foil to retain juices. Use Steam Tray (10)
Mussels	11 mins 250g/9oz	12 mins 500g/18oz	15 mins 750g/27oz	17 mins 1kg/36oz	
King prawns (raw)	7 mins 100g/4oz	9 mins 200g/7oz	12 mins 300g/10oz	15-16 mins 400g/14oz	Wrap in foil to retain juices.
Scallops	6 mins x3 70g/3oz	7 mins x6 150g/5oz	7 mins x9 230g/8oz	9 mins x12 300g/10oz	Wrap in foil to retain juices.

**Hints and Tips**

- It is possible to cook two thin fish fillets on the Steam Tray (10) and one or two under it if required. Be aware that the fish in the lower position will cook slightly more quickly. Wrap the fish in foil for best results.
- Never steam fish or seafood from frozen. Allow to thaw completely first.

GB

## Recipes

*The recipes in this book have been developed and tested by Morphy Richards specifically for your Intellisteam. They include healthy meals for two people complete with sides such as vegetables and rice. In addition there are a selection of desserts when you fancy a treat. The cooking times for the recipes are a guide and will be affected by the size and freshness of the ingredients used.*

*Always ensure food is thoroughly cooked before serving.*

*Recipes serve 2 people. If you reduce the portion sizes, please adjust the cooking times as appropriate.*

## Fish/Shellfish Recipes

### Prawn and Pea Risotto

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 40 minutes

Serves: 2

#### Ingredients:

- 165g raw king prawns
- 100g frozen peas

#### Rice:

- 150g Arborio risotto rice
- 100g onion, very finely chopped
- 6 tbsp dry white wine
- 2 level tsp vegetable stock powder
- Zest and juice ½ lemon
- A little salt and freshly ground black pepper
- 25g unsalted butter
- 250ml boiling water

#### Garnish:

- Chopped fresh parsley

#### Method:

- 1 Fit the Dividing Wall in the Front Container. Make a foil parcel for the prawns and put into one compartment. Put the peas into the Small Pot and put in the other side.
- 2 Put the rice and onion in the Rice Tray, add the wine and stir.
- 3 Sprinkle on the stock powder, lemon juice and zest, season with a little pepper and stir again then dot the butter evenly on the surface.
- 4 Add the water to the rice mixture and stir well. Place the Rice Tray into the Rear Container and cover both Containers with the Lids.
- 5 Set the time for the rice using the rice preset (40 minutes). Set the time for the prawns using the fish preset (20 minutes) and adjust to 9 minutes. Set the time for the peas using the leaf and pod preset (16 minutes) and adjust to 19 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 6 When ready, first remove the prawns from the container to stop them cooking any more. Stir the rice, add the prawns with 2 tbsp of the prawn juices. Drain the peas of any liquid, then stir them into the rice. Adjust the seasoning if necessary and then serve the risotto with a sprinkling of chopped parsley.

## Sea Bass Fillets with Fresh Tomato and Herb Sauce, Peas with Garlic and New Potatoes

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 30 minutes

Serves: 2

### Ingredients:

- 2 x 100g sea bass fillets

### Sauce:

- 180g ripe fresh tomatoes
- ½ clove garlic, crushed
- 1 tbsp fresh parsley, chopped
- ½ tsp olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

### Vegetables:

- 120g frozen peas
- 30g onion, very finely chopped
- 1 clove garlic, crushed
- ½ level tsp vegetable stock powder
- 50ml water
- 350g new potatoes

### To Serve:

- Fresh lemon

### Method:

- 1 Prepare the sauce first: put the tomatoes into a bowl and pour boiling water over them. When the skin splits, remove it and discard. Cut open the tomatoes and discard the seeds and core.
- 2 Finely chop the tomato flesh and mix with ½ a crushed garlic clove, the parsley, olive oil and a little salt and pepper.
- 3 Lightly grease a piece of foil and lay the two fish fillets on it side by side. Spoon the tomato mixture over them and make into a parcel. Place in the Rear Container on the Steam Tray in its high position.
- 4 Put the Dividing Wall into the Front Container. Put the peas, onion and crushed garlic into a Small Pot with the vegetable stock powder and water. Put into one side. In the other, put the new potatoes. Cover both Containers with the Lids.
- 5 Set time for fish using fish preset (20 minutes). Set time for peas using the leaf and pod preset (16 minutes) and adjust to 30 minutes. Set the time for the potatoes using the root vegetables preset (28 minutes) and adjust to 25 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 6 When ready drain the liquid from the peas and serve the fish with a little fresh lemon.

## Meat Recipes

### Moroccan Lamb with Fruit and Nut Couscous and Orange and Coriander Salsa

Preparation time: 30 minutes, plus marinating time

Cooking time: 30 minutes

Serves: 2

### Ingredients:

- 300g lamb leg steaks, cut into thin slices

### Marinade:

- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 1 tbsp fresh orange juice
- 1 level tsp cumin
- ¼ level tsp turmeric
- 2 level tsp harissa paste
- 5g fresh coriander, chopped
- Salt and freshly ground black pepper

### Couscous:

- 140g couscous, rinsed and drained
- 50g red onion, finely chopped
- 75g ready to eat soft dried apricots, chopped
- 35g almonds, roughly chopped
- ½ level tsp vegetable stock powder
- A little salt and freshly ground black pepper
- 120ml water

### Salsa:

- 2 medium oranges, peeled, and finely chopped
- Juice of half an orange
- 10g red onion, finely chopped
- 2g coriander leaves, chopped

### Garnish:

- Watercress

### Method:

- 1 Prepare the marinade for the meat first: mix the olive oil, orange juice, spices and coriander in a shallow dish and season with a little salt and pepper.
- 2 Place the sliced lamb in the dish and turn so that it is evenly coated. Cover and refrigerate for at least 30 minutes, longer if possible.
- 3 When ready to cook, discard any liquid marinade and put the meat into a foil parcel. Remove the Dividing Wall from the Front Container and put the parcel in.
- 4 Put the couscous in the Rice Tray and add the onion, apricots, almonds and stock powder. Season with a little salt and pepper and add the water and stir. Put into the Rear Container and cover both Containers with the Lids.
- 5 Set the time for the couscous using the rice preset (40 minutes) and adjust to 24 minutes. Set the time for the meat using the poultry preset (28 minutes) and adjust to 30 minutes. Press the

GB

Start/Pause Button.

- 6 Meanwhile make the salsa: put all the ingredients into a small serving bowl and mix well.
- 7 When ready to serve, fluff the couscous up with a fork, check the seasoning and serve the meat with the juices poured over. Garnish with a few sprigs of watercress and serve the salsa.

## Poultry/Chicken Recipes

### Tandoori Chicken with Zesty Cardamom Rice

Preparation time: 10 minutes plus marinating

Cooking time: 28 minutes

Serves: 2

#### Ingredients:

- 2 tbsp low fat natural yogurt
- 2 tbsp tandoori spice marinade
- 1½ tbsp fresh coriander leaves, chopped
- 2 x 150g skinless, boneless chicken breasts, cut into bite-sized chunks
- A little salt and freshly ground black pepper

#### Rice:

- 150g basmati rice
- 200ml water
- 1 level tsp vegetable stock powder
- 1 strip pared lemon zest
- 4 green cardamom pods, lightly crushed

#### To Serve:

- Lemon wedges, chopped fresh coriander and lemon yogurt dressing

#### Method:

- 1 Mix the yogurt, spice marinade and coriander in a non-metallic bowl and stir in the chicken. Season with a little salt and pepper, cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- 2 Rinse the rice under cold running water and then place into the Rice Tray. Add the water. Stir in the vegetable stock powder and add the lemon zest and cardamom pods. Place the Rice Tray into the Rear Container.
- 3 Place the chicken and marinade onto some tin foil, spread out well and make a parcel. Remove the Dividing Wall from the Front Container and put the parcel in. Cover both Containers with the Lids.
- 4 Set time for rice using rice preset (40 mins) and then adjust to 25 minutes. Set time for the chicken using the poultry preset (28 minutes) using the Front Dual Heater Button and press the Start/Pause Button.
- 5 When ready, discard the lemon zest, then serve garnished with lemon wedges and fresh coriander. To serve, 2 tbsp natural yogurt mixed with a little lemon juice to taste makes a simple dressing.

### Chicken in a Creamy Pesto Sauce with Baby Vegetables

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 24 minutes

Serves: 2

#### Ingredients:

- 2x 150g skinless and boneless chicken breasts

#### Vegetables:

- 350g miniature potatoes
- 180g pack sugar snap peas, trimmed fine beans and tender stem broccoli

#### Sauce:

- 2 tbsp dry white wine
- 100ml whipping cream
- 1½ tbsp pesto
- A little salt and freshly ground black pepper

#### Method:

- 1 Put the chicken breasts side by side on foil and make a parcel. Place in the Rear Container leaving room for a Small Pot.
- 2 Put the Dividing Wall into the Front Container and put the potatoes in one side, the green vegetables in the other.
- 3 Mix the wine, cream and pesto in the Small Pot and season with a little salt and pepper. Put the Small Pot in the Rear Container next to the chicken. Cover both Containers with the Lids.
- 4 Set the time for the chicken and sauce using the poultry preset (28 minutes) and adjust to 23 minutes. Set the time for the potatoes using the root vegetable preset (28 minutes) and adjust to 24 minutes. Set the time for the green vegetables using the leaf and pod preset (16 minutes) and adjust to 12 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 5 When ready, stir the sauce, check the seasoning then serve spooned over the chicken.



## Vegetable Recipes

### Potato, Spinach and Chickpea Curry with Coconut Rice

Preparation time: 15 minutes plus marinating

Cooking time: 60 minutes

Serves: 2

#### Ingredients:

- 200g can chopped tomatoes
- 100g onion, very finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 tbsp fresh ginger, finely grated
- ¼ level tsp salt
- 1½ level tsp hot chilli powder
- 1 level tsp cumin
- 1 level tsp turmeric
- 200g peeled Maris Piper potatoes, cut into 10mm cubes
- 400g can chickpeas, drained and rinsed
- 100ml light coconut milk

#### Rice:

- 100g basmati rice, rinsed and drained
- 150ml light coconut milk
- 130g baby spinach leaves

To Serve:

- Natural yogurt and naan bread.

#### Method:

- 1 In a non-metallic bowl, mix the chopped tomatoes with the onion, garlic, ginger, salt and spices.
- 2 Add the potatoes and chick peas, cover with cling film and refrigerate for 30 minutes.
- 3 Stir in 100ml of the coconut milk then transfer the tomato mixture to the Rice Tray and place in the Rear Container.
- 4 Put the Dividing Wall into the Front Container. Put the rice and 150ml coconut milk into a Small Pot, stir well and place in one compartment. Put the baby spinach into the other compartment. Cover both Containers with the Lids.
- 5 Set time for curry using root vegetables preset (28 mins) and adjust to 60 minutes. Set time for rice using rice preset (40 minutes), adjust to 28 minutes. Then set the time for the spinach using the leaf and pod preset (16 minutes), adjust to 12 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 6 When ready, gently stir the spinach through the curry, fork up the rice and serve with natural yogurt and naan bread.

## Singapore Noodles with a Hot Chilli Sauce

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 20 minutes

Serves 2

Ingredients:

- 2 x 150g sachets straight to wok thread fine noodles
- 2 tsp mild curry powder
- 2 tbsp water

#### Vegetables:

- 100g onion, sliced
- 80g red pepper, sliced
- 80g yellow pepper, sliced
- 100g mangetout
- 50g cashew nuts
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 tbsp sesame oil

#### Sauce:

- 2 tbsp light soy sauce
- 3 tbsp sriracha hot chilli sauce
- 4 tbsp lime juice
- 2 tsp clear honey

#### Method:

- 1 Gently loosen the noodles and put into the Rice Tray. Sprinkle on the curry powder and add the water. Mix gently. Put into the Rear Container.
- 2 Put the onion, peppers, mangetout, cashew nuts and garlic in a mixing bowl and add the sesame oil. Stir well so that all the vegetables are coated. Fit the Dividing Wall to the front container and put the vegetables in one compartment.
- 3 Mix the sauce ingredients in a Small Pot and place in the other compartment. Cover both Containers with the Lids.
- 4 Set the time for the noodles using the rice preset (40 minutes) and adjust to 15 minutes. Set the time for the vegetables using the leaf and pod preset (16 minutes). Set the time for the sauce using the sauce preset (30 minutes) and adjust to 20 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 5 When ready, gently stir the noodles and divide between two plates. Stir the hot chilli sauce then spoon 1 tbsp over the noodles. Serve the vegetables on top with another spoonful or two of the sauce according to taste.

GB

## Dessert Recipes

### Chocolate Fondant

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 17 minutes plus 2 minutes resting

Serves: 2

#### Ingredients:

- 50g unsalted butter, plus a little extra for greasing
- ½ tbsp cocoa
- 50g dark chocolate (85% cocoa)
- 1 medium egg and 1 egg yolk
- 50g caster sugar
- 1 level tbsp plain flour

#### To Serve:

- Cream or ice cream

#### Method:

- 1 Grease the inside of two 200ml pudding moulds or ramekins.
- 2 Put the cocoa into one mould and evenly coat the sides and base, then tip into the other mould and repeat.
- 3 Put the butter and chocolate into a heatproof bowl and melt over a pan of simmering water. Don't allow the bottom of the bowl to touch the water. Stir occasionally then leave to cool.
- 4 Put the egg, egg yolk and sugar into a mixing bowl and whisk on high speed for 3½ -4 minutes until pale in colour and thickened enough to hold the trail of the whisk.
- 5 With a spatula, gently fold in the chocolate and butter mixture and then fold in the flour.
- 6 Divide the mixture between the two moulds and place in the Rear Container. Cover the Container with the Lid.
- 7 Set the time using the sauce preset (30 minutes) and adjust to 17 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 8 When ready remove the moulds from the Intellisteam container using oven gloves and leave to rest for 2 minutes on the work surface. Then put a side plate over the top of the fondant and invert. Put the plate on the work surface and very carefully remove the mould. Serve warm with cream or ice cream.

### Soft Berry Compote

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 11 minutes

Serves 2

#### Ingredients:

- 100g blueberries
- 100g strawberries, hulled and halved lengthways
- 100g blackberries
- 100g raspberries
- 1 level tbsp caster sugar

#### To Serve:

- Crème fraiche, ice cream or fresh cream

#### Method:

- 1 Put the fruit in the Rice Tray and sprinkle on the sugar.
- 2 Place in the Rear Container and cover the Container with the Lid.
- 3 Set the time using the leaf and pod preset (16 minutes) and adjust to 11 minutes. Press the Start/Pause Button.
- 4 When ready gently spoon the juices over the fruit.
- 5 Serve warm or cold with crème fraiche, ice cream or cream.

## Contact Us

### Helpline

If you are having a problem with your appliance, please call our Helpline, as we are more likely to be able to help than the retailer you purchased the item from.

Please have the product name, model number and serial number to hand when you call to help us deal with your enquiry quicker.

**UK Helpline:** 0344 871 0944

**IRE Helpline:** 1800 409 119

**Spares:** 0344 873 0710

### Talk To Us

If you have any questions or comments, or want some great tips or recipe ideas to help you get the most out of your products, join us online:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

**Twitter:** @loveyourmorphy

**Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

### REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

### YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working

days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

### EXCLUSIONS

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

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

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

### YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.

Serial no.

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

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

GB

write to your local distributor at the addresses shown.

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

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

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

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

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

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

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

## AUSTRALIAN WARRANTY

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

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights. Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

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

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY

*(Australian only)*

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

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

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

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

**F**

## Introduction

Nous vous remercions pour votre récent achat d'un Intellisteam. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement pour vous assurer que votre nouveau produit vous offre les meilleures performances.

## Sommaire

Santé et sécurité	4
Présentation du produit	24
Caractéristiques du panneau de commande	25
Introduction	45
Présentation	45
Avant la première utilisation	46
Utilisation de votre Intellisteam	46
Présentation du récipient avant	46
Préréglage des temps de cuisson	46
Pause pendant la cuisson	47
Temps de cuisson à la vapeur	47
Maintien au chaud	47
Retrait de la nourriture de votre Intellisteam	47
Installation et retrait de la paroi de séparation	47
Remplissage de la réserve d'eau pendant l'utilisation	47
Alerte de réserve d'eau vide et arrêt automatique	47
La touche Intellisteam	48
Sauvegarde des réglages de temps	48
Conseils et astuces	48
Détartrage	48
Entretien et nettoyage	48
Utilisation des accessoires	48
Range-câble	49
Réglage de la longueur du câble	49
Guide de cuisson à la vapeur	50
Recettes	55
Contactez-nous	60
Garantie	60

## Caractéristiques

- (1) Couvercle
- (2) Bac d'égouttage
- (3) Alimentation en eau
- (4) Évén à vapeur
- (5) Réserve d'eau
- (6) Résistance
- (7) Jauge à eau
- (8) Unité centrale
- (9) Panneau de commande
- (10) Bac à vapeur
- (11) Bac à riz
- (12) Récipient arrière
- (13) Paroi de séparation
- (14) Petits récipients x2
- (15) Récipient avant
- (16) Touche marche/arrêt

## Caractéristiques du panneau de commande

- (17) Écran à affichage LCD
- (18) Interrupteur de chauffage arrière
- (19) Interrupteur de chauffage avant gauche
- (20) Interrupteur de chauffage avant droit
- (21) Interrupteur de chauffage avant double
- (22) Icônes des aliments
- (23) Touche Intellisteam
- (24) Minuterie (compartiment avant gauche)
- (25) Minuterie (compartiment arrière)
- (26) Minuterie (compartiment avant droit)
- (27) Touche démarrage/pause
- (28) Touche d'augmentation
- (29) Touche de réduction
- (30) Icône de cuisson vapeur
- (31) Icône de maintien au chaud

## Présentation

Nous vous félicitons d'avoir acheté un Intellisteam Morphy Richards. L'Intellisteam est la solution parfaite pour préparer des repas synchronisés et vous permettra de cuisiner des repas sains et équilibrés avec un seul appareil. Grâce à ses accessoires polyvalents et ses 3 chambres de cuisson, vous pouvez cuisiner différentes combinaisons de protéines, de glucides et de légumes, ainsi que beaucoup d'autres choses, comme des sauces et des desserts. Cuisiner n'a jamais été aussi facile avec son panneau de commande intelligent et ses 8 pré-réglages reprogrammables. L'Intellisteam gère donc le processus de cuisson pour vous afin que vous puissiez savourer tous les ingrédients prêts en même temps.

GB

F

## Avant la première utilisation

**AVERTISSEMENT : N'immergez jamais l'unité centrale (8), le câble d'alimentation ou la prise électrique dans de l'eau.**

Il est important de laver toutes les pièces à l'exception de l'unité centrale (8) avant la première utilisation. Consultez « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage.

1. Nettoyez la réserve d'eau (5) avec de l'eau savonneuse chaude et une lavette. Rincer et sécher.
2. Lavez les couvercles (1), le bac d'égouttage (2), le bac à vapeur (10), le bac à riz (11), les petits récipients x2 (14), les récipients (12) et (15), et la paroi de séparation (13) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs, comme des poudres/tampons ou crèmes à récurer, de la laine d'acier ou des agents de blanchiment sur une quelconque pièce de l'appareil, car cela l'endommagerait.

Veillez noter que lors des premières utilisations de Intellisteam, vous pourriez remarquer que de la fumée/vapeur s'échappe de l'arrière de l'unité centrale (8), ceci est normal et simplement dû à la graisse appliquée pendant le processus de fabrication. Après plusieurs utilisations de votre Intellisteam, ceci ne se produira plus. Ceci n'est pas dangereux, ne contaminera pas la nourriture cuite dans votre Intellisteam et ne lui donnera pas de goût particulier.

## Utilisation de votre Intellisteam

- 1 Remplissez la réserve d'eau (5) d'eau froide jusqu'au niveau maximum.
- 2 Installez le bac d'égouttage (2) sur la réserve d'eau (5), puis placez les récipients (12) et (15) au-dessus.
- 3 Placez la nourriture dans les récipients (12) et (15). Utilisez la paroi de séparation (13) si nécessaire. Consultez « Installation et retrait de la paroi de séparation » pour installer la paroi de séparation dans le récipient avant (15) afin de maintenir les aliments séparés. Couvrez chaque récipient avec le couvercle (1).
- 4 Branchez votre Intellisteam et allumez-le en utilisant l'interrupteur Marche/Arrêt (16) à l'arrière de l'unité centrale (8). Votre Intellisteam émettra un bip et son écran à affichage LCD (17) s'allumera.
- 5 Pour régler le temps de cuisson à la vapeur, pressez la touche de chauffage (18), (19), (20) ou (21) correspondant au compartiment que vous voulez utiliser. Pressez la touche plusieurs fois pour faire défiler les temps de cuisson à la vapeur par défaut et sélectionnez le groupe d'aliments souhaité (22).  
Il s'agit des réglages par défaut. Veuillez consulter le « guide de cuisson vapeur » pour les temps de cuisson à la vapeur.
- 6 Utilisez les touches d'augmentation (28) et de réduction (29) pour régler le temps de cuisson (si nécessaire). Pressez la touche quand l'icône de temps pertinente (24), (25) ou (26) clignote. Répétez les étapes 5 et 6 pour les autres compartiments (si nécessaire).
- 7 Appuyez sur la touche Démarrage/Pause (27). Votre Intellisteam émettra un bip, l'icône de cuisson vapeur (30) et les icônes des aliments sélectionnés s'allumeront et le décompte se déclenchera sur les minuteries.

8 Quand les minuteries atteindront zéro, l'alarme résonnera. Votre Intellisteam basculera automatiquement en mode de maintien à chaud pendant 40 minutes (consultez la section « Maintien au chaud »). La minuterie se réinitialisera à 40 et l'icône de maintien au chaud (31) s'allumera.

9 Une fois que la cuisson est terminée et que vous êtes prêt(e) à servir, pressez l'interrupteur Démarrage/Pause (27) et éteignez votre Intellisteam à l'arrière de l'unité ou au niveau de la prise. Soulevez le couvercle (1) avec précaution, en l'orientant loin de vous, pour libérer la vapeur en toute sécurité.

**AVERTISSEMENT : La vapeur peut causer des brûlures.**

10 Retirez les aliments cuits de votre Intellisteam avec précaution.

**\*Remarque : Si vous avez sélectionné des temps différents pour chaque compartiment, l'icône de cuisson vapeur clignotera quand chaque compartiment commencera le processus de cuisson à la vapeur. Ne suivez les étapes 5 à 7 que pour les compartiments que vous voulez utiliser. Les affichages des minuteries (24), (25) et (26) resteront à « 00 » si elles ne sont pas sélectionnées.**

## Présentation du récipient avant

**Le récipient avant (15) peut être utilisé de deux manières différentes : comme deux compartiments de cuisson individuels ou comme un seul grand compartiment. Consultez « Installation et retrait de la paroi de séparation » pour installer la paroi de séparation (13).**

Pour utiliser le récipient avant (15) comme compartiment unique de cuisson à la vapeur, retirez la paroi de séparation (13) du récipient et mettez-la de côté. Suivez les étapes 1 à 7 de la section « Utilisation de votre Intellisteam ». Utilisez la touche de chauffage avant double (21) pour sélectionner le temps de cuisson à la vapeur.

La paroi de séparation (13) ne doit pas être fixée quand vous rangez l'appareil et que vous ne l'utilisez pas.

## Préréglage des temps de cuisson

Votre Intellisteam dispose de 8 temps de cuisson préréglés. Il s'agit de temps moyens qui peuvent être adaptés en utilisant les touches d'augmentation (28) et de réduction (29).

Pour faire défiler les options et sélectionner le temps de cuisson préréglé souhaité pour chaque compartiment, appuyez plusieurs fois sur la touche de chauffage arrière (18), gauche (19), droit (20) ou double (21).

La fonction de maintien au chaud est préréglée à 40 minutes et ce temps ne peut pas être augmenté.

## Les temps de cuisson préréglés sont les suivants :

	Légumes à feuilles/gousses	16 minutes
	Sauce	30 minutes
	Riz	40 minutes
	Maintien au chaud	40 minutes
	Œufs	16 minutes
	Légumes racines	28 minutes
	Volaille	28 minutes
	Poisson	20 minutes

## Pause pendant la cuisson

Pour mettre votre Intellisteam en pause pendant le processus de cuisson, pressez l'interrupteur Démarrage/Pause (27). L'icône de cuisson vapeur (30) et les icônes des aliments (22) s'éteindront. Pour reprendre la cuisson à la vapeur, pressez de nouveau l'interrupteur Démarrage/Pause (27). L'icône de cuisson vapeur (30) s'allumera.

Pendant que votre Intellisteam est en pause, il est possible de modifier les temps de cuisson, comme indiqué dans les étapes 5 à 7 de la section « Utilisation de votre Intellisteam ». Pour annuler le cycle de cuisson à la vapeur, pressez longuement l'interrupteur Démarrage/Pause (27).

## Temps de cuisson à la vapeur

Votre Intellisteam a été conçu de manière à ce que tous les aliments soient prêts en même temps. Quand le processus de cuisson à la vapeur commence, la minuterie déclenchera automatiquement le décompte à partir du temps de cuisson le plus long afin que tous les aliments dans votre Intellisteam soient cuits en même temps.

## Maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, l'alarme résonnera et la fonction de maintien au chaud se déclenchera automatiquement pour 40 minutes. Pour l'arrêter, pressez la touche Démarrage/Pause (27) une seule fois. Au bout de 40 minutes, la fonction de maintien au chaud s'éteindra automatiquement. Pendant que l'Intellisteam est en mode de maintien au chaud, l'icône de maintien au chaud (31) apparaît sur l'écran à affichage LCD (17).

Vérifiez toujours qu'il y a de l'eau dans la réserve d'eau (5) quand vous utilisez la fonction de maintien au chaud. Pour vérifier le niveau d'eau, utilisez la jauge à eau externe (7) et remplissez-la en utilisant l'alimentation d'eau externe (3).

## Retrait des aliments de votre Intellisteam

**AVERTISSEMENT :** Utilisez des gants de cuisine pour retirer les couvercles (1) et les récipients (12) et (15), en vous assurant que les couvercles sont inclinés de manière à diriger la vapeur loin de vous. Ne retirez pas le bac d'égouttage (2) jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

Quand vous faites cuire des nouilles ou des pâtes dans le bac à riz (11), soyez très prudent(e) quand vous évacuez le liquide après la cuisson.

## Installation et retrait de la paroi de séparation 11

### Récipients en plastique :

Faites glisser la paroi de séparation (13) pour la mettre en place.

### Récipients en acier inoxydable :

Insérez la paroi de séparation (13) en l'inclinant, puis faites-la pivoter pour la mettre en place. 12

La paroi de séparation (13) ne doit pas être fixée quand vous rangez l'appareil.

## Remplissage de la réserve d'eau pendant l'utilisation 13

En cas de cuisson à la vapeur longue, il pourrait être nécessaire d'ajouter de l'eau. Utilisez l'alimentation d'eau (3) pour remplir la réserve d'eau (5) pendant la cuisson.

Versez de l'eau froide avec précaution dans l'alimentation d'eau (3) en utilisant un pichet.

## Alerte de réserve d'eau vide et arrêt automatique

Quand le niveau d'eau est plus bas que le niveau « MIN » de la jauge à eau (7), un bip continu se fait entendre.

Si ceci se produit pendant le cycle de cuisson à la vapeur, il s'interrompra automatiquement, arrêtant le processus de cuisson.

Si ceci se produit, vous devrez rajouter de l'eau dans la réserve d'eau (5) dès que possible. Utilisez l'alimentation d'eau (3) pour remplir la réserve d'eau (5) comme indiqué ci-dessus.

Après un court laps de temps, le bip cessera et le cycle de cuisson à la vapeur reprendra. Ceci devrait se produire dans un délai d'environ 15 secondes.

## La touche Intellisteam

Vous pouvez utiliser votre Intellisteam pour lancer la cuisson à la vapeur de tous les compartiments en même temps. Ceci vous permettra de prendre des aliments cuits selon vos besoins tout en laissant des aliments continuer à cuire dans d'autres compartiments.

1. Suivez les étapes 1 à 6 de la section « Utilisation de votre Intellisteam » selon vos besoins.
2. Pressez la touche Intellisteam (23). Ceci éteindra le voyant Intellisteam. Pressez l'interrupteur Démarrage/Pause (27).
3. Quand la minuterie atteint zéro pour un compartiment particulier, il bascule automatiquement en mode maintien au chaud. Retirez les aliments selon vos besoins.
4. Les autres compartiments continueront la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que la minuterie atteigne zéro.

## Sauvegarde des réglages de temps

Pour sauvegarder vos réglages de temps personnalisés, maintenez la touche Démarrage/Pause (27) enfoncée pendant trois secondes. Un double bip se fera entendre, indiquant que la cuisson à la vapeur a commencé. Le second double bip indique que vos réglages de temps ont été sauvegardés.

### Retour aux temps pré-réglés

Maintenez la touche Intellisteam (23) et la touche Démarrage/Pause (27) enfoncées en même temps pendant deux secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. L'Intellisteam est revenu aux pré-réglages d'origine.

## Conseils et astuces

- Cuisinez de la viande, de la volaille, du poisson, des crustacés et des fruits dans des papillotes car elles retiennent le jus. Pour empêcher la peau des poissons de coller, graissez légèrement la papillote au préalable.
- Les récipients (12) et (15) vont devenir chauds. Soyez prudent(e) au moment du retrait des couvercles (1) pour éviter la vapeur.
- Quand c'est possible, utilisez une pince pour retirer les aliments en papillote du récipient.
- Manipulez les petits récipients (14) et le bac à riz (11) avec précaution quand ils sont chauds et remplis de liquide.
- Les recettes fournies correspondent à deux portions.
- Le guide de cuisson fournit des informations pour préparer jusqu'à 4 portions de la plupart des aliments. N'hésitez pas à ajuster les temps à votre convenance une fois que vous avez l'habitude de votre cuseur vapeur.
- Utilisez le récipient avant (15) avec la paroi de séparation (13) pour les portions individuelles et utilisez le récipient arrière (12) quand vous cuisez 2, 3 ou 4 portions d'aliments.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans les récipients (12) et (15) ainsi que dans le bac à riz (11). Disposez les aliments en laissant de l'espace entre les morceaux afin de permettre une circulation maximale de la vapeur.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des morceaux de taille similaire. À titre indicatif, coupez les pommes de terre/patates douces en morceaux de 30 mm, et les rutabagas, le céleri, la

courge musquée en morceaux de 20 mm. Coupez les poireaux, les courgettes et les carottes en rondelles d'environ 10 mm d'épaisseur, et les oignons en lamelles d'environ 10 mm.

- Si les morceaux d'aliments varient en taille et que vous devez les disposer en couches, placez les morceaux les plus petits au-dessus.

## Détartrage

De temps à autre, vous devrez peut-être retirer des dépôts minéraux (détartrage) de la réserve d'eau (5). Ceci est normal et dépendra du degré de dureté de l'eau dans votre secteur. Si vous remarquez un ralentissement de la production de vapeur ou un allongement des temps de cuisson à la vapeur, détartrez le système de production de vapeur en utilisant une solution de détartage douce et suivez les instructions pour les cuseurs vapeur.

Vous pouvez également remplir la réserve d'eau jusqu'au maximum avec de l'eau bouillante. Ajoutez deux sachets de solution détartrante et installez le bac d'égouttage. Réglez le temps de cuisson à la vapeur sur 40 minutes pour chaque résistance (6) et pressez la touche Démarrage/Pause (27). Aérez bien la pièce. Répétez autant de fois que nécessaire, puis lavez la réserve d'eau et le bac d'égouttage avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette, puis rincez et séchez-les.

**AVERTISSEMENT : N'essayez pas de déplacer l'Intellisteam avant que la réserve d'eau ne soit complètement refroidie.**

## Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT : N'immergez jamais l'unité centrale (8), le câble d'alimentation ou la prise électrique dans de l'eau.**

1. Débranchez la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
  2. Ne nettoyez aucune pièce de l'unité avec des produits de nettoyage abrasifs, comme des poudres ou tampons à récurer, de la laine d'acier ou des agents de blanchiment.
  3. Essuyez la réserve d'eau (5) et, si nécessaire, suivez les instructions de détartage.
  4. Lavez les couvercles (1), le bac d'égouttage (2), le bac à vapeur (10), le bac à riz (11), les récipients (12) et (15), les petits récipients x2 (14), et la paroi de séparation (13) dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
- Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle en cycle froid ou économique.
5. La paroi de séparation (13) ne doit pas être fixée quand vous rangez l'appareil et que vous ne l'utilisez pas.

## Utilisation des accessoires 14 15

Votre Intellisteam est fourni avec un bac à vapeur (10), un bac à riz (11) et 2 petits récipients (14).

Utilisez le bac à vapeur (10) quand vous cuisez des filets de poisson en papillote. Le bac à vapeur peut être placé directement soit dans le récipient avant (15) ou dans celui arrière (12), en position « haute ». Si nécessaire, les filets de poisson peuvent également être cuits en papillote sous le bac à vapeur.

Le bac à riz (11) est idéal pour cuire du riz, des pâtes, des nouilles



et des graines. Un peu d'eau doit être ajoutée pour cuire ces aliments. Consultez le guide de cuisson à la vapeur pour les quantités recommandées, les conseils et les astuces.

Les petits récipients (14) peuvent être utilisés pour cuire 1 ou 2 œufs, des sauces et des portions individuelles de riz, de nouilles, de pâtes, etc. **13**

Consultez « Installation et retrait de la paroi de séparation » pour installer la paroi de séparation (13).

### **Range-câble 17 18 19 20**

Pour faciliter le rangement, l'appareil comporte un range-câble intégré.

1. Séparez l'unité centrale (8) des autres composants et retournez-la.
2. En suivant les flèches, enroulez le câble dans le sens des aiguilles d'une montre en vous assurant que le câble soit à l'intérieur du range-câble.
3. Une fois que vous avez enroulé le câble en position de départ, retournez la prise sur elle-même et branchez-la dans la prise fournie.

### **Réglage de la longueur du câble 21**

Si vous souhaitez réduire la longueur du câble d'utilisation, il est possible de le faire en utilisant l'espace réservé à la prise sous l'unité centrale.

1. À l'endroit où le câble sort de l'appareil, enroulez-le dans l'espace réservé à la prise jusqu'à ce que le câble soit à la longueur souhaitée. L'enrouler dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pourrait se révéler plus facile.
2. Bloquez le câble en le poussant dans l'espace prévu à cet effet et la sortie du câble à l'arrière de l'appareil.

**F**

## Guide de cuisson à la vapeur

Les temps de cuisson à la vapeur et la taille des portions indiqués ci-dessous ne sont qu'à titre indicatif. Ces temps peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espacement des aliments dans les récipients (12) et (15), de la fraîcheur des aliments et des préférences personnelles. À mesure que vous vous habituez à votre cuit-vapeur, ajustez les temps de cuisson en fonction des besoins. Les temps de cuisson à la vapeur sont pour les quantités indiquées dans le guide. Pour des quantités plus importantes ou plus petites, ajustez les temps en conséquence.

### Légumes à feuilles et gousses (temps pré-réglé : 16 min)

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Asperges	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	11 min 180 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	
Haricots – Fèves	15 min 50 g/2 oz	15 min 100 g/4 oz	15 min 150 g/6 oz	15 min 200 g/7 oz	
Haricots – Haricots verts fins	15 min 50 g/2 oz	15 min 100 g/4 oz	15 min 150 g/6 oz	15 min 200 g/7 oz	
Haricots – Haricots d'Espagne	15 min 60 g/2 oz	15 min 120 g/5 oz	15 min 180 g/6 oz	16 min 240 g/8 oz	
Bouquets de brocoli	12 min 60 g/2 oz	14-15 min 120 g/5 oz	16-17 min 180 g/6 oz	18 min 240 g/8 oz	
Brocoli – « Tiges tendres »	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	13 min 150 g/6 oz	13 min 200 g/7 oz	
Chou	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	13 min 150 g/6 oz	13 min 200 g/7 oz	Coupez en gros morceaux avant la cuisson
Bouquets de chou-fleur	15 min 100 g/4 oz	15 min 200 g/7 oz	15 min 300 g/10 oz	15 min 400 g/14 oz	
Courgettes	13 min 60 g/2 oz	13 min 120 g/5 oz	13 min 180 g/6 oz	13 min 240 g/8 oz	Rondelles d'environ 10 mm
Chou frisé	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	15-16 min 150 g/6 oz	18 min 200 g/7 oz	Coupez en gros morceaux avant la cuisson
Poireaux	15 min 70 g/3 oz	15 min 140 g/6 oz	17 min 210 g/7 oz	19 min 280 g/9 oz	Rondelles d'environ 10 mm
Pois gourmands	8 min 50 g/2 oz	8 min 100 g/4 oz	9 min 150 g/6 oz	9 min 200 g/7 oz	
Chou de Chine	10 min 80 g/3 oz	11 min 160 g/6 oz	11 min 240 g/8 oz	12 min 320 g/10 oz	Coupez les feuilles en gros morceaux, les tiges doivent être coupées en épaisseur d'environ 10 mm
Pois (frais)	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	10 min 180 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	
Pois (congelés)	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	11 min 180 g/6 oz	11 min 240 g/8 oz	
Poivrons	12 min 80 g/3 oz	12 min 160 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	12 min 320 g/10 oz	Morceaux d'environ 30 x 30 mm
Épinards – Jeunes pousses	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	10 min 180 g/6 oz	10 min 240 g/8 oz	

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Choux de Bruxelles	15 min	21 min	22 min	22 min	
	100 g/4 oz	200 g/7 oz	300 g/10 oz	400 g/14 oz	
Pois croquants	13 min	14 min	15 min	16 min	
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Maïs (en boîte)	7 min	8 min	8 min	9 min	
	80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	320 g/10 oz	
Maïs (grains surgelés)	12-14 min	14 min	15 min	16 min	
	80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	320 g/10 oz	

### Riz/Céréales/Pâtes/Nouilles (temps pré-régulé : 40 min)

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Cuissez facilement du riz blanc	30 min	31 min	32 min	40 min	Ajoutez 100 ml d'eau froide par portion de 75 g de riz et mélangez
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Cuissez facilement du riz brun	40-42 min	44 min	46 min	48 min	Ajoutez 100 ml d'eau froide par portion de 75 g de riz et mélangez
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Riz Basmati blanc	25 min	25-26 min	27 min	28 min	Ajoutez 100 ml d'eau froide par portion de 75 g de riz et mélangez
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Riz Basmati brun	45 min	47 min	49 min	51 min	Ajoutez 100 ml d'eau froide par portion de 75 g de riz et mélangez
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Riz longs grains blanc	30-31 min	31-32 min	31-32 min	31-32 min	Ajoutez 100 ml d'eau froide par portion de 75 g de riz et mélangez
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Boullgour	16 min	18 min	19 min	20 min	Ajoutez 30 ml d'eau froide par portion de 30 g de boullgour. Égouttez après la cuisson si nécessaire, remuez avec une fourchette et laissez reposer pendant 10 min.
	30 g/1 oz	60 g/2 oz	90 g/3 oz	120 g/4 oz	
Semoule	15 min	19 min	20 min	21 min	Ajoutez 30 ml d'eau froide par portion de 35 g.
	35 g/1 oz	70 g/2 oz	105 g/4 oz	140 g/5 oz	
Quinoa	25 min	27 min	28 min	29 min	Ajoutez 75 ml d'eau bouillante par portion de 30 g.
	30 g/1 oz	60 g/2 oz	90 g/3 oz	120 g/4 oz	
Pâtes	30 min	32 min	De trop grande	De trop grande	Assurez-vous que l'eau recouvre les dans le bac à riz pâtes dans le bac à riz
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	taille pour entrer	taille pour entrer	
Pâtes au blé complet	30 min	31 min	De trop grande	De trop grande	Assurez-vous que l'eau recouvre les pâtes dans le bac à riz
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	taille pour entre	taille pour entrer	
Nouilles aux œufs	20 min	20 min	22 min	De trop grande	Assurez-vous que l'eau bouillante recouvre les nouilles. Pour 1 portion dans un petit récipient, casser les nouilles au préalable pour qu'elles entrent.
	1 feuille	2 feuilles	3 feuilles	taille pour entrer	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/7 oz	dans le bac à riz	
Nouilles prêtes à passer au wok	16 min	16 min	17 min	De trop grande	Séparez-les délicatement, ajoutez 1 c. à s. d'eau froide par portion et remuez
	1 paquet	2 paquets	3 paquets	taille pour entrer	
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz	dans le bac à riz	

Nouilles de riz	15 min 1 paquet 150 g/6 oz	15 min 2 paquets 300 g/10 oz	17 min 3 paquets 450 g/17 oz	De trop grande taille pour entrer dans le bac à riz	Séparez-les délicatement, ajoutez 1 c. à s. d'eau froide par portion et remuez
Nouilles au blé complet	22 min 1 nid 50 g/2 oz	22 min 2 nids 100 g/4 oz	22 min 3 nids 150 g/6 oz	De trop grande taille pour entrer dans le bac à riz	Assurez-vous que l'eau bouillante recouvre les nouilles.

#### Conseils et astuces

- Rincez le riz et les graines comme la semoule, le quinoa et le boulgour sous de l'eau froide avant de les faire cuire.
- Utiliser de l'eau bouillante pour les nouilles, les pâtes, le riz et les autres graines réduit les temps de cuisson recommandés d'environ deux minutes.
- Séparez délicatement les nouilles prêtes à passer au wok et les nouilles de riz avant la cuisson dans le bac à riz car elles cuiront plus vite que si vous les utilisez en les sortant simplement du paquet. De la même manière, avant de cuire une portion individuelle de nouilles prêtes à passer au wok ou aux œufs dans le petit récipient (14), il sera nécessaire de les casser légèrement afin qu'elles entrent.
- Utilisez une marque de bonne qualité quand vous cuisinez des pâtes.

### Œufs (temps pré réglé : 16 min)

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Œuf à la coque	12 min x1	12 min x2	12 min x3	12 min x4	Utilisez le bac à riz (11). 2 œufs peuvent également être cuits dans le petit récipient (14) pendant 14 minutes dans le récipient avant (15).
Œuf dur	12 min x1	12 min x2	12 min x3	12 min x4	Utilisez le bac à riz (11). 2 œufs peuvent également être cuits dans le petit récipient (14) pendant 22 minutes dans le récipient avant (15).

### Fruits

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Pommes à dessert	15 min x1	15 min x2	20-21 min x3	21-22 min x4	Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en lamelles d'environ 10 mm d'épaisseur, puis cuisez-les en papillote. Ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher tout brunissement.
Poires	21 min x1	22 min x2	22 min x3	22 min x4	Épluchez-les, coupez-les en deux et retirez le trognon avant de les cuire en papillote. Ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher tout brunissement.

**Légumes racines (temps pré-réglé : 28 min)**

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Courge musquée	10-12 min 100 g/4 oz	14 min 200 g/7 oz	16 min 300 g/10 oz	18 min 400 g/14 oz	Coupez en morceaux d'environ 20 mm.
Carottes	25 min 100 g/4 oz	26 min 200 g/7 oz	26-27 min 300 g/10 oz	28-30 min 400 g/14 oz	Coupez en rondelles de 10 mm.
Céleri	30 min 100 g/4 oz	30 min 200 g/7 oz	30 min 300 g/10 oz	32 min 400 g/14 oz	Coupez en morceaux d'environ 20 mm.
Pommes de terre nouvelles	21 min 180 g/6 oz	24-25 min 350 g/12 oz	25-26 min 530 g/19 oz	26-28 min 760 g/27 oz	
Pommes de terre anciennes	23-25 min 180 g/6 oz	24-25 min 350 g/12 oz	24-26 min 530 g/19 oz	28-30 min 760 g/27 oz	Coupez en morceaux d'environ 30 mm.
Oignons	18 min 50 g/2 oz	18 min 100 g/4 oz	20 min 150 g/6 oz	22 min 200 g/7 oz	coupés en lamelles d'environ 10 mm.
Panais	24 min 100 g/4 oz	24 min 200 g/7 oz	24 min 300 g/10 oz	24 min 400 g/14 oz	Coupez en morceaux d'environ 60 mm x 30 mm.
Rutabaga	20-21 min 100 g/4 oz	22 min 200 g/7 oz	24 min 300 g/10 oz	25 min 400 g/14 oz	Coupez en morceaux d'environ 20 mm.
Mais (épis complets)	30-32 min pour 1 épi complet 250 g/9 oz		30-32 min pour 2 épis complets 500 g/18 oz		
Patates douces	21 min 180 g/6 oz	21 min 350 g/12 oz	23-24 min 530 g/19 oz	25-26 min 760 g/27 oz	Coupez en morceaux d'environ 30 mm.

F

**Viande/volaile (temps pré-réglé : 28 min)**

Des résidus blancs de protéines pourraient apparaître sur la viande et la volaille après la cuisson. Ceci est normal.

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Blanc de poulet entier, sans peau ni os	20 min x1 150 g/6 oz	23 min x2 300 g/11 oz	29 min x3 450 g/16 oz	32 min x4 600 g/21 oz	Enveloppez-le dans une papillote pour retenir le jus.
Magret de canard entier, sans peau ni os	20 min x1 120 g/5 oz	23 min x2 240 g/8 oz	29 min x3 360 g/12 oz	32 min x4 480 g/16 oz	Enveloppez-le dans une papillote pour retenir le jus.
Pilons de poulet	40 min x1 200 g/7 oz	48 min x2 400 g/14 oz	50 min x3 600 g/21 oz	50 min x4 80 g/28 oz	Enveloppez-les dans une papillote pour retenir le jus.
Filet de poitrine de dinde	12 min x1 100 g/4 oz	13 min x2 200 g/7 oz	15 min x3 300 g/10 oz	20 min x4 400 g/14 oz	Enveloppez-le dans une papillote pour retenir le jus.

**Conseils et astuces**

- Faire mariner la viande et la volaille avant la cuisson améliore son goût. Pour obtenir les meilleurs résultats, faites mariner pendant un minimum de 30 minutes, plusieurs heures ou pendant la nuit si vous avez le temps.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande ou de la volaille qui sort du congélateur. Laissez-la d'abord décongeler.

**Poisson/crustacés (temps pré-réglé : 20 min)**

Type d'aliment	1 portion	2 portions	3 portions	4 portions	Conseils et astuces
Filet de poisson épais	17 min 130 g/5 oz	20 min 260 g/9 oz	22 min 390 g/13 oz	25 min 520 g/18 oz	Enveloppez-le dans une papillote pour retenir le jus.
Filet de poisson fin	14 min 100 g/4 oz	15-16 min 200 g/7 oz	17 min 300 g/10 oz	21 minutes 400 g/14 oz	Enveloppez-le dans une papillote dans le bac à vapeur (10). Pour 3 et 4 filets, placez le poisson dans une papillote sur le dessus et sous le bac.
Poisson entier, nettoyé	21 min pour 1 poisson entier de 250 g/9 oz				Enveloppez-le dans une papillote pour retenir le jus. Utilisez le bac à vapeur (10).
Moules	11 min 250 g/9 oz	12 min 500 g/18 oz	15 min 750 g/27 oz	17 min 1 kg/36 oz	
Gambas (crues)	7 min 100 g/4 oz	9 min 200 g/7 oz	12 min 300 g/10 oz	15-16 min 400 g/14 oz	Enveloppez-les dans une papillote pour retenir le jus.
Coquilles Saint-Jacques	6 min x3 70 g/3 oz	7 min x6 150 g/5 oz	7 min x9 230 g/8 oz	9 min x12 300 g/10 oz	Enveloppez-les dans une papillote pour retenir le jus.

**Conseils et astuces**

- Il est possible de cuire deux filets de poisson fins dans le bac à vapeur (10) et un ou deux en-dessous, si nécessaire. Sachez que le poisson en position basse cuira légèrement plus vite. Enveloppez le poisson dans une papillote pour obtenir les meilleurs résultats.
- Ne cuisez jamais à la vapeur du poisson ou des crustacés qui sortent du congélateur. Laissez-les d'abord décongeler.

## Recettes

*Les recettes incluses dans ce livret ont été spécifiquement élaborées et testées par Morphy Richards pour votre Intellisteam. Elles incluent des repas sains pour deux personnes, accompagnés par exemple de légumes et de riz. De plus, nous proposons une sélection de desserts si vous avez envie d'une douceur. Les temps de cuisson pour les recettes sont à titre indicatif et seront affectés par la taille et la fraîcheur des aliments que vous utilisez.*

*Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.*

*Les recettes sont prévues pour 2 personnes. Si vous réduisez la taille des portions, veuillez ajuster les temps de cuisson en conséquence.*

## Risotto aux gambas et pois

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 165 g de gambas crues
- 100 g de pois surgelés

### Riz :

- 150 g de riz à risotto Arborio
- 100 g d'oignons émincés très finement
- 6 c. à s. de vin blanc sec
- 2 c. à c. rase de bouillon de légumes en poudre
- Zeste et jus d'1/2 citron
- Un peu de sel et de poivre noir fraîchement moulu
- 25 g de beurre non salé
- 250 ml d'eau bouillante

### Garniture :

- Persil frais haché

### Méthode :

- 1 Placez la paroi de séparation dans le récipient avant. Préparez une papillote en aluminium pour les gambas et placez-la dans un compartiment. Placez les pois dans le petit récipient et placez-le de l'autre côté.
- 2 Placez le riz et l'oignon dans le bac à riz, ajoutez le vin et remuez.
- 3 Parsemez-les de bouillon en poudre, du jus et du zeste de citron, assaisonnez avec un peu de poivre, remuez de nouveau, puis déposez des noisettes de beurre à intervalles réguliers sur la surface.
- 4 Ajoutez l'eau au mélange à base de riz et remuez bien. Placez le bac à riz dans le récipient arrière et couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 5 Réglez le temps pour le riz en utilisant le pré-réglage pour le riz (40 minutes). Réglez le temps pour les gambas en utilisant le pré-réglage pour les poissons (20 minutes), puis ajustez-le à 9 minutes. Réglez le temps pour les légumes en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes), puis ajustez-le à 19 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 6 Quand tout est prêt, retirez d'abord les gambas du récipient pour les empêcher de cuire davantage. Remuez le riz et ajoutez-y les gambas avec 2 c. à s. de jus de gambas. Égouttez complètement les pois, puis incorporez-les au riz. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire, puis servez le risotto avec une pincée de persil ciselé.

F

## Filets de bar accompagnés d'une sauce aux tomates et herbes fraîches, de pois à l'ail et de pommes de terre nouvelles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 2 x 100 g de filets de bar

### Sauce :

- 180 g de tomates fraîches mûres
- ½ gousse d'ail, écrasée
- 1 c. à s. de persil frais, ciselé
- ½ c. à c. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Légumes :

- 120 g de pois surgelés
- 30 g d'oignons émincés très finement
- 1 gousse d'ail, écrasée
- ½ c. à c. rase de bouillon de légumes en poudre
- 50 ml d'eau
- 350 g de pommes de terre nouvelles

### Pour le service :

- Citron frais

### Méthode :

- 1 Préparez la sauce en premier : placez les tomates dans un saladier et versez de l'eau bouillante dessus. Quand leur peau se fend, retirez-la et jetez-la. Ouvrez les tomates et jetez les graines et le cœur.
- 2 Hachez finement la chair des tomates et incorporez-y ½ gousse d'ail écrasée, le persil, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre.
- 3 Graissez légèrement un morceau d'aluminium et déposez-y les deux filets de poisson côte à côte. Étalez le mélange à la tomate dessus et formez une papillote. Placez-la dans le récipient arrière, sur le bac à vapeur en position haute.
- 4 Placez la paroi de séparation dans le récipient avant. Placez les pois, les oignons et l'ail écrasé dans un petit récipient, avec le bouillon de légumes en poudre et l'eau. Placez-les sur l'un des côtés. Dans l'autre, placez les pommes de terre nouvelles. Couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 5 Réglez le temps pour le poisson en utilisant le pré-réglage pour les poissons (20 minutes). Réglez le temps pour les pois en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes), puis ajustez-le à 30 minutes. Réglez le temps pour les pommes de terre en utilisant le pré-réglage pour les légumes racines (28 minutes), puis ajustez-le à 25 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 6 Quand tout est prêt, égouttez les pois et servez le poisson avec un peu de citron frais.

## Recettes de viande

### Agneau marocain accompagné de semoule aux fruits et aux noix et d'une salsa à l'orange et à la coriandre

Temps de préparation : 30 minutes plus temps de marinade

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 300 g de steaks de gigot d'agneau, coupés en fines tranches

### Marinade :

- 2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à s. de jus d'orange frais
- 1 c. à c. rase de curmin
- ¼ c. à c. rase de curcuma
- 2 c. à c. rase de pâte de harissa
- 5 g de coriandre fraîche, ciselée
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Semoule :

- 140 g de semoule, rincée et égouttée
- 50 g d'oignons rouges, émincés finement
- 75 g d'abricots séchés tendres prêts à manger, hachés
- 35 g d'amandes, hachées grossièrement
- ½ c. à c. rase de bouillon de légumes en poudre
- Un peu de sel et de poivre noir fraîchement moulu
- 120 ml d'eau

### Salsa :

- 2 oranges moyennes, épluchées et coupées finement
- Le jus de la moitié d'une orange
- 10 g d'oignons rouges, émincés finement
- 2 g de feuilles de coriandre, ciselées

### Garniture :

- Cresson

### Méthode :

- 1 Préparez la marinade pour la viande en premier : mélangez l'huile d'olive, le jus d'orange, les épices et la coriandre dans un plat creux et assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.
- 2 Placez l'agneau en tranches dans le plat et tournez-les de manière à ce que toutes leurs surfaces soient recouvertes. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 30 minutes, plus longtemps si possible.
- 3 Quand vous êtes prêt(e) à les mettre à cuire, éliminez toute marinade liquide et placez la viande dans une papillote. Retirez la paroi de séparation du récipient avant et placez la papillote à l'intérieur.
- 4 Placez la semoule dans le bac à riz et ajoutez l'oignon, les abricots, les amandes et le bouillon en poudre. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre, puis ajoutez l'eau et remuez. Placez-la dans le récipient arrière et couvrez chaque récipient avec les couvercles.



- 5 Réglez le temps pour la semoule en utilisant le préréglage pour le riz (40 minutes), puis ajustez-le à 24 minutes. Réglez le temps pour la viande en utilisant le préréglage pour la volaille (28 minutes), puis ajustez-le à 30 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 6 Pendant ce temps, préparez la salsa : placez tous les ingrédients dans un petit saladier de service et mélangez bien.
- 7 Quand vous êtes prêt(e) à servir, aérez la semoule avec une fourchette, vérifiez l'assaisonnement et servez la viande sur laquelle vous aurez versé le jus. Garnissez-la avec quelques brindilles de cresson et servez la salsa.

## Recettes de volaille/poulet

### Poulet Tandoori accompagné de riz épicé à la cardamome

Temps de préparation : 10 minutes plus temps de marinade

Temps de cuisson : 28 minutes

Portions : 2

#### Ingrédients :

- 2 c. à s. de yogourt nature à faible teneur en matières grasses
- 2 c. à s. de marinade aux épices Tandoori
- 1½ c. à s. de feuilles de coriandre fraîches, ciselées
- 2 blancs de poulet de 150 g sans peau ni os, coupés en morceaux de la taille d'une bouchée
- Un peu de sel et de poivre noir fraîchement moulu

#### Riz :

- 150 g de riz Basmati
- 200 ml d'eau
- 1 c. à c. rase de bouillon de légumes en poudre
- 1 lanière de zeste de citron
- 4 gousses de cardamome verte, légèrement écrasées

#### Pour le service :

- Quartiers de citron, de la coriandre fraîchement ciselée et un assaisonnement au yogourt et au citron

#### Méthode :

- 1 Mélangez le yogourt, la marinade épicée et la coriandre dans un saladier non métallique et incorporez-y le poulet. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre, couvrez et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.
- 2 Rincez le riz sous un filet d'eau froide, puis placez-le dans le bac à riz. Ajoutez l'eau. Incorporez le bouillon de légumes en poudre et ajoutez-y le zeste de citron et les gousses de cardamome. Placez le bac à riz dans le récipient arrière.
- 3 Placez le poulet et la marinade sur un morceau d'aluminium, étalez-les bien et formez une papillote. Retirez la paroi de séparation du récipient avant et placez la papillote à l'intérieur. Couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 4 Réglez le temps pour le riz en utilisant le préréglage pour le riz (40 minutes), puis ajustez-le à 25 minutes. Réglez le temps pour le poulet en utilisant le préréglage pour la volaille (28 minutes) et la touche de chauffage avant double.
- 5 Quand tout est prêt, retirez le zeste de citron, puis servez le plat garni de quartiers de citron et de coriandre fraîche. Pour le service, 2 c. à s. de yogourt nature mélangé à un peu de jus de citron constitue un assaisonnement simple.

F

## Poulet accompagné d'une sauce au pesto crémeuse avec jeunes légumes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 24 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 2x 150 g de blancs de poulet sans peau ni os

### Légumes :

- 350 g de pommes de terre naines
- Un paquet de 180 g de pois gourmands, des haricots fins équeutés et des brocolis à tige tendre

### Sauce :

- 2 c. à s. de vin blanc sec
- 100 ml de crème liquide
- 1½ c. à s. de pesto
- Un peu de sel et de poivre noir fraîchement moulu

### Méthode :

- 1 Déposez les blancs de poulet côte à côte sur l'aluminium et formez une papillote. Placez-la dans le récipient arrière en laissant de la place pour le petit récipient.
- 2 Placez la paroi de séparation dans le récipient avant et déposez les pommes de terre d'un côté et les légumes verts de l'autre.
- 3 Mélangez le vin, la crème et le pesto dans le petit récipient, et assaisonnez le tout avec un peu de sel et de poivre. Placez le petit récipient dans le récipient arrière, à côté du poulet. Couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 4 Réglez le temps pour le poulet et la sauce en utilisant le pré-réglage pour la volaille (28 minutes), puis ajustez-le à 23 minutes. Réglez le temps pour les pommes de terre en utilisant le pré-réglage pour les légumes racines (28 minutes), puis ajustez-le à 24 minutes. Réglez le temps pour les légumes verts en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes), puis ajustez-le à 12 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 5 Quand tout est prêt, remuez la sauce, vérifiez l'assaisonnement, puis servez après l'avoir étalée à la cuillère sur le poulet.

## Recettes de légumes

### Curry de pommes de terre, d'épinards et de pois chiches accompagné de riz à la noix de coco

Temps de préparation : 15 minutes plus temps de marinade

Temps de cuisson : 60 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 200 g de tomates en boîte coupées en morceaux
- 100 g d'oignons émincés très finement
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 c. à c. de gingembre frais, finement gratté
- ¼ c. à c. rase de sel
- 1½ c. à c. rase de piment fort en poudre
- 1 c. à c. rase de cumin
- 1 c. à c. rase de curcuma
- 200 g de pommes de terre Maris Piper épluchées, coupées en cubes de 10 mm
- 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
- 100 ml de lait de coco allégé

### Riz :

- 100 g de riz Basmati, rincé et égoutté
- 150 ml de lait de coco allégé
- 130 g de jeunes pousses d'épinards

### Pour le service :

- Yogourt nature et pain naan.

### Méthode :

- 1 Dans un saladier non métallique, mélangez les tomates coupées avec l'oignon, l'ail, le gingembre, le sel et les épices.
- 2 Ajoutez les pommes de terre et les pois chiches, couvrez-les avec du film alimentaire et réfrigérez pendant 30 minutes.
- 3 Incorporez 100 ml de lait de coco, puis transférez le mélange à base de tomates dans le bac à riz et placez-le dans le récipient arrière.
- 4 Placez la paroi de séparation dans le récipient avant. Placez le riz et 150 ml de lait de coco dans un petit récipient, mélangez bien et placez le tout dans un compartiment. Placez les jeunes pousses d'épinards dans l'autre compartiment. Couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 5 Réglez le temps pour le curry en utilisant le pré-réglage pour les légumes racines (28 minutes), puis ajustez-le à 60 minutes. Réglez le temps pour le riz en utilisant le pré-réglage pour le riz (40 minutes), puis ajustez-le à 28 minutes. Ensuite, réglez le temps pour les épinards en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes), puis ajustez-le à 12 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 6 Quand tout est prêt, incorporez délicatement les épinards au curry, aérez le riz avec une fourchette et servez avec du yogourt nature et du pain naan.

## Nouilles de Singapour accompagnées d'une sauce au piment fort

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Portions : 2

Ingrédients :

- 2 sachets de 150 g de nouilles fines prêtes à passer au wok
- 2 c. à c. de poudre de cari doux
- 2 c. à s. d'eau

**Légumes :**

- 100 g d'oignon, émincé
- 80 g de poivron rouge, émincé
- 80 g de poivron jaune, émincé
- 100 g de pois gourmands
- 50 g de noix de cajou
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 c. à s. d'huile de sésame

**Sauce :**

- 2 c. à s. de sauce soja allégée
- 3 c. à s. de sauce Sriracha au piment fort
- 4 c. à s. de jus de citron vert
- 2 c. à c. de miel clarifié

**Méthode :**

- 1 Séparez délicatement les nouilles et placez-les dans un bac à riz. Parsemez-les de poudre de cari et ajoutez l'eau. Mélangez délicatement. Placez-les dans le récipient arrière.
- 2 Placez les oignons, les poivrons, les mange-tout, les noix de cajou et l'ail dans un bol mélangeur et ajoutez l'huile de sésame. Mélangez bien afin que tous les légumes soient recouverts. Placez la paroi de séparation dans le récipient avant et placez les légumes dans un compartiment.
- 3 Mélangez les ingrédients de la sauce dans un petit récipient et placez-le dans l'autre compartiment. Couvrez chaque récipient avec les couvercles.
- 4 Réglez le temps pour les nouilles en utilisant le pré-réglage pour le riz (40 minutes), puis ajustez-le à 15 minutes. Réglez le temps pour les légumes en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes). Réglez le temps pour la sauce en utilisant le pré-réglage pour les sauces (30 minutes), puis ajustez-le à 20 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 5 Quand tout est prêt, remuez délicatement les nouilles et répartissez-les dans deux assiettes. Remuez la sauce au piment fort, puis mettez 1 c. à s. sur les nouilles. Servez les légumes par-dessus avec une autre cuillerée ou deux de sauce selon votre goût.

## Recettes de desserts

### Fondant au chocolat

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 17 minutes plus 2 minutes de repos

Portions : 2

**Ingrédients :**

- 50 g de beurre non salé et un peu plus pour le graissage
- ½ c. à s. de cacao
- 50 g de chocolat noir (85 % de cacao)
- 1 œuf de taille moyenne et 1 jaune d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à s. rase de farine ordinaire

**Pour le service :**

- Crème ou glace

**Méthode :**

- 1 Graissez l'intérieur de deux moules à pudding de 200 ml ou des ramequins.
- 2 Mettez le cacao dans l'un des moules et étalez-le en couche régulière sur les côtés et la base, puis inclinez l'autre moule et répétez la manœuvre.
- 3 Placez le beurre et le chocolat dans un saladier résistant à la chaleur et faites-les fondre au-dessus d'une casserole remplie d'eau frémissante. Ne laissez pas le fond du saladier entrer en contact avec l'eau. Remuez le mélange de temps à autre, puis laissez-le refroidir.
- 4 Mettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre dans un bol mélangeur et battez-les à grande vitesse pendant 3½ à 4 minutes jusqu'à obtenir un mélange de couleur pâle et assez épais pour rester dans le sillage du fouet.
- 5 Avec une spatule, incorporez délicatement le mélange de chocolat et de beurre, puis incorporez la farine.
- 6 Répartissez le mélange entre les deux moules et placez-les dans le récipient arrière. Couvrez le récipient avec le couvercle.
- 7 Réglez le temps en utilisant le pré-réglage pour les sauces (30 minutes), puis ajustez-le à 17 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 8 Quand tout est prêt, retirez les moules du récipient de l'IntelliSteam en utilisant des gants de cuisine et laissez-les reposer pendant 2 minutes sur le plan de travail. Placez ensuite une assiette à dessert au-dessus du fondant et retournez-le. Posez l'assiette sur le plan de travail et retirez très délicatement le moule. Servez chaud avec de la crème ou de la glace.

F

## Compote de baies molles

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 11 minutes

Portions : 2

### Ingrédients :

- 100 g de myrtilles
- 100 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 100 g de mûres
- 100 g de framboises
- 1 c. à s. rase de sucre en poudre

### Pour le service :

- Crème fraîche, glace ou crème liquide

### Méthode :

- 1 Placez les fruits dans le bac à riz et saupoudrez-les de sucre.
- 2 Placez-les dans le récipient arrière et couvrez le récipient avec le couvercle.
- 3 Réglez le temps en utilisant le pré-réglage pour les légumes à feuilles et gousses (16 minutes), puis ajustez-le à 11 minutes. Pressez la touche Démarrage/Pause.
- 4 Quand tout est prêt, versez délicatement le jus sur les fruits à l'aide d'une cuillère.
- 5 Servez chaud ou froid, avec de la crème fraîche, de la glace ou de la crème.

## Contactez-nous

### Assistance téléphonique

En cas de problème avec votre appareil, appelez notre assistance téléphonique, car nous sommes plus susceptibles de pouvoir vous aider que le revendeur auprès duquel vous avez effectué votre achat.

Assurez-vous d'avoir le nom du produit, le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lors de votre appel afin de nous aider à résoudre votre problème plus rapidement.

### Discutez avec nous

Si vous avez des questions, des commentaires ou que vous souhaitez obtenir de bons conseils ou des idées de recettes pour profiter au mieux de votre produit, rejoignez-nous en ligne :

**Blog :** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)

**Facebook :** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)

**Twitter :** @loveyourmorphy

**Site Internet :** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## 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 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

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

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

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

circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

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

#### Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréée 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.

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

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

F

**D****Einführung**

Vielen Dank für den Kauf eines Intellisteams. Lesen Sie bitte das Bedienungshandbuch aufmerksam durch, um Ihr neues Produkt optimal zu nutzen.

**Inhalt**

Sicherheitshinweise	6
Produktübersicht	24
Funktionen des Bedienfelds	25
Einführung	62
Überblick	62
Vor dem ersten Gebrauch	63
Die Benutzung Ihres Intellisteams	63
Übersicht vorderer Behälter	63
Voreingestellte Kochzeit	63
Pausieren während des Kochvorgangs	64
Dämpfzeiten	64
Warm halten	64
Essen aus dem Intellisteam herausnehmen	64
Anpassen und Entfernen der Trennwand	64
Wiederauffüllen des Wassertanks während der Benutzung	64
Trockenkochalarm und automatische Abschaltung	64
Der Intellisteam-Knopf	64
Zeitspar-Einstellungen	65
Hinweise und Tipps	65
Entkalkung	65
Wartung und Reinigung	65
Benutzung des Zubehörs	65
Kabelaufwicklung	66
Anpassung der Kabellänge	66
Dämpfanleitung	67
Rezepte	72
Kontakt	77
Garantie	77

**Geräteaufbau und Funktionen**

- (1) Deckel
- (2) Abtropfschale
- (3) Wasserzulauffüller
- (4) Dampfauslass
- (5) Wassertank
- (6) Element
- (7) Wasserrinne
- (8) Haupteinheit
- (9) Bedienfeld
- (10) Dampfschale
- (11) Reisschale
- (12) Hinterer Behälter
- (13) Trennwand
- (14) Kleine Töpfe 2x
- (15) Vorderer Behälter
- (16) Ein/Aus-Schalter

**Funktionen des Bedienfelds**

- (17) LCD-Anzeige
- (18) Knopf des hinteren Heizers
- (19) Knopf des linken vorderen Heizers
- (20) Knopf des rechten vorderen Heizers
- (21) Knopf des vorderen Doppelheizers
- (22) Essens-Symbole
- (23) Intellisteam-Knopf
- (24) Timer (linkes vorderes Fach)
- (25) Timer (hinteres Fach)
- (26) Timer (rechtes vorderes Fach)
- (27) Start/Pause-Knopf
- (28) Erhöhen-Taste
- (29) Verringern-Taste
- (30) Dämpfen-Symbol
- (31) Warmhalte-Symbol

**Überblick**

Glückwunsch zum Kauf Ihres Intellisteam von Morphy Richards. Der Intellisteam ist die perfekt synchronisierte Lösung, mit der Sie gesunde und ausgewogene Mahlzeiten mit nur einem Produkt zubereiten können. Mit seinem vielfältigen Zubehör und drei Kochfächern können Sie Proteine, Kohlenhydrate und Gemüse in verschiedenen Kombinationen und noch viel mehr, einschließlich Soßen und Nachtische, kochen. Kochen war nie einfacher, dank des intelligenten Bedienfelds und 8 programmierbaren Voreinstellungen, mit denen der Intellisteam den Kochprozess für Sie steuert, sodass alle Elemente zur gleichen Zeit bereit zum Verzehr sind.

## Vor dem ersten Gebrauch

**WARNUNG:** Tauchen Sie die Haupteinheit (8), das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.

Waschen Sie alle Teile außer der Haupteinheit (8) vor der ersten Benutzung. Für Anweisungen zur Reinigung schauen Sie unter ‚Wartung und Reinigung‘ nach.

1. Waschen Sie den Wassertank (5) mit heißem Seifenwasser und einem Spültuch. Anschließend abspülen und abtrocknen.
2. Waschen Sie die Deckel (1), die Abtropfschale (2), die Dampfschale (10), die Reisschale (11), die kleinen Töpfe x2 (14), die Behälter (12), (15) und die Trennwand (13) mit heißem Seifenwasser ab. Anschließend abspülen und abtrocknen.

Um Beschädigungen zu vermeiden, nutzen Sie auf keinem Teil des Produktes schleifende Reinigungsprodukte, wie zum Beispiel Scheuermilch bzw. -schwämme, Creme-Reiniger, Stahlwolle oder Bleichmittel.

Beachten Sie, dass bei der ersten Benutzung des Intellisteams Rauch/Dampf aus der Rückseite der Haupteinheit (8) entweicht. Dies ist normal und es handelt sich dabei lediglich um bei der Herstellung verwendetes Fett. Nach mehrmaliger Benutzung verschwindet dies. Das Fett ist nicht gefährlich und wird das im Intellisteam gekochte Essen weder verunreinigen noch geschmacklich beeinflussen.

## Die Benutzung Ihres Intellisteams

1. Füllen Sie den Wassertank (5) mit kaltem Wasser bis zum Maximalstand.
2. Fügen Sie die Abtropfschale (2) in den Wassertank (5) ein und platzieren Sie die Behälter (12), (15) darauf.
3. Legen Sie das Essen in die Behälter (12), (15). Bei Bedarf benutzen Sie die Trennwand (13). Schauen Sie unter ‚Anpassen und Entfernen der Trennwand‘ nach, um die Trennwand in den vorderen Behälter (15) einzupassen. Bedecken Sie jeden Behälter mit einem Deckel (1).
4. Verbinden Sie den Intellisteam mit der Stromzufuhr und schalten Sie ihn mit dem Ein/Aus-Knopf (16) auf der Rückseite der Haupteinheit (8) ein. Ihr Intellisteam wird einen Piepton von sich geben und die LCD-Anzeige (17) leuchtet auf.
5. Um die Dampfzeit einzustellen, drücken Sie den Heizerknopf (18), (19), (20), (21), der zu dem Fach gehört, das Sie benutzen möchten. Drücken Sie den Knopf wiederholt, um die verschiedenen Standard-Dampfzeiten durchzugehen und wählen Sie die benötigte Lebensmittelgruppe (22).  
Es handelt sich dabei um die Standard-Einstellungen. Schauen Sie unter ‚Dämpfanleitung‘ nach, um eine Anleitung zu Dampfzeiten zu erhalten.
6. Nutzen Sie die Knöpfe Erhöhen (28) oder Verringern (29), um die Kochzeit anzupassen (falls notwendig). Drücken Sie den Knopf, während das entsprechende Timer-Symbol (24), (25), (26) aufblinkt. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 6 für die anderen Fächer (falls notwendig).
7. Drücken Sie den Start/Pause-Knopf (27). Ihr Intellisteam gibt einen Piepton von sich, das Dämpfen-Symbol (30) und die ausgewählten Essens-Symbols leuchten auf. Die Display-Zeit fängt an, rückwärts zu zählen.

8. Wenn der Timer auf Null heruntergezählt hat, ertönt ein Alarmgeräusch. Ihr Intellisteam wechselt automatisch auf Warmhalten für 40 Minuten (siehe Abschnitt ‚Warm halten‘). Der Timer stellt sich auf 40 zurück und das Warmhalte-Symbol (31) leuchtet auf.

9. Wenn die Zeit abgelaufen ist oder wenn das Essen zum Verzehr bereit ist, drücken Sie den Start/Pause-Knopf (27) und schalten Sie den Intellisteam auf der Rückseite der Einheit oder am Netzstecker aus. Heben Sie vorsichtig den Deckel (1) auf der Ihnen gegenüberliegenden Seite an, damit der Dampf sicher entweicht.

**WARNUNG:** Dampf kann Verbrennungen verursachen.

10. Entfernen Sie das zubereitete Essen vorsichtig aus Ihrem Intellisteam.

**\*Beachten Sie: Wenn Sie für jedes Fach verschiedene Zeiten ausgewählt haben, blinkt das Dämpf-Symbol, wenn ein Fach das Dämpfen beginnt. Befolgen Sie die Schritte 5 bis 7 nur für Fächer, die Sie zu nutzen beabsichtigen. Die Timer-Anzeige (24), (25), (26) zeigt '00' an, wenn nicht ausgewählt.**

## Übersicht vorderer Behälter

Der vordere Behälter (15) kann auf zwei verschiedene Arten benutzt werden: als zwei verschiedene Kochfächer oder als ein großes Kochfach. Schauen Sie zum Anpassen der Trennwand (13) unter ‚Anpassen und Entfernen der Trennwand‘ nach.

Um den vorderen Behälter (15) als einzelnes Dämpffach zu benutzen, heben Sie die Trennwand (13) aus dem Behälter und legen Sie sie beiseite. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 7 im Abschnitt ‚Benutzung Ihres Intellisteams‘. Nutzen Sie den vorderen Doppelheiz-Knopf (21), um die Dampfzeit auszuwählen.

Die Trennwand (13) sollte lose verstaubt sein, wenn sie nicht benutzt wird.

## Voreingestellte Kochzeit

Ihr Intellisteam verfügt über 8 voreingestellte Kochzeiten. Es handelt sich dabei um Richtlinien, die mit den Knöpfen Erhöhen (28) und Verringern (29) angepasst werden können.

Um die einzelnen Optionen durchzugehen und die gewünschte voreingestellte Kochzeit für jedes Fach auszuwählen, drücken Sie wiederholt die entsprechenden Knöpfe für den hinteren (18), den linken (19), rechten (20) oder den dualen (21) Heizer.

Die Warmhalte-Funktion ist auf 40 Minuten voreingestellt und kann nicht erhöht werden.

## Im Folgenden die voreingestellten Kochzeiten:

	Blatt-/Hülsengemüse	16 Minuten
	Sauce	30 Minuten
	Reis	40 Minuten
	Warm halten	40 Minuten
	Eier	16 Minuten
	Wurzelgemüse	28 Minuten
	Geflügel	28 Minuten
	Fisch	20 Minuten

## Pausieren während des Kochvorgangs

Um Ihren Intellisteam während des Kochprozesses zu pausieren, drücken Sie auf den Start/Pause-Knopf (27). Das Dämpfen-Symbol (30) und die Essens-Symbols (22) erlöschen. Um mit dem Dämpfen fortzufahren, drücken Sie erneut den Start/Pause-Knopf (27). Das Dämpfen-Symbol (30) leuchtet auf.

Während Ihr Intellisteam pausiert, ist es möglich, die Kochzeiten zu erhöhen, wie in den Schritten 5 bis 7 im Abschnitt ‚Benutzung Ihres Intellisteam‘ dargelegt. Um das Dämpfen zu beenden, halten Sie den Start/Pause-Knopf (27) gedrückt.

## Dämpfzeiten

Ihr Intellisteam ist so programmiert, dass Ihr gesamtes Essen zur selben Zeit fertig wird. Wenn das Dämpfen beginnt, beginnt der Timer automatisch rückwärts zu zählen, angefangen mit der längsten Garzeit aller Nahrungsmittel im Intellisteam, sodass Ihr gesamtes Essen zur selben Zeit gar ist.

## Warm halten

Wenn der Kochvorgang beendet ist, ist ein Alarm zu hören und die Warmhalte-Funktion wird automatisch für 40 Minuten eingeschaltet. Zum Anhalten drücken Sie ein mal den Start/Pause-Knopf (27). Nach 40 Minuten stellt sich die Warmhalte-Funktion automatisch aus. Während der Intellisteam im Wahlhalte-Modus ist, erscheint das Warmhalte-Symbol (31) auf der LCD-Anzeige (17).

Überprüfen Sie immer, ob Wasser im Wassertank (5) ist, wenn Sie die Warmhalte-Funktion benutzen. Um den Wasserstand zu überprüfen, nutzen Sie die äußere Wasserrinne (7); zum Füllen den äußeren Wasserzulaufüller (3).

## Essen aus dem Intellisteam entnehmen

**WARNUNG:** Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Deckel (1) und Behälter (12), (15) zu entfernen. Achten Sie darauf, die Deckel so zu öffnen, dass der Dampf von Ihnen weg strömt. Entfernen Sie die Abtropfschale (2) nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist.


Wenn Sie Nudeln oder Pasta in der Reisschale (11) kochen, seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie nach dem Kochen das Wasser abgießen.

## Anpassen und Entfernen der Trennwand

### Plastikbehälter:

Schieben Sie die Trennwand (13) an ihren Platz.

### Edelstahl-Behälter:

Fügen Sie die Trennwand (13) angewinkelt ein und drehen Sie sie in die richtige Position. 

Die Trennwand (13) sollte lose verstaubt werden.

## Auffüllen des Wassertanks während der Benutzung

Wenn Sie für einen längeren Zeitraum dämpfen, kann es notwendig werden, zusätzliches Wasser hinzuzugeben. Nutzen Sie den Wasserzulaufüller (3), um den Wassertank (5) während des Kochvorgangs aufzufüllen.

Füllen Sie mit einer Kanne vorsichtig kaltes Wasser in den Wasserzulaufüller (3).

## Trockenkochalarm und Ausschalten

Wenn der Wasserstand die „MIN“-Markierung auf der Wasserrinne (7) unterschreitet, ist ein ununterbrochener Piepton zu hören.

Wenn dies während des Dämpfens auftritt, schaltet sich das Gerät automatisch ab und unterbricht den Kochvorgang.

Falls dies passiert, sollten Sie den Wassertank (5) so schnell wie möglich wieder mit Wasser auffüllen. Nutzen Sie den Wasserzulaufüller (3), um den Wassertank (5) wie oben beschrieben wieder aufzufüllen.

Nach einem kurzen Zeitraum hört das Piepen auf und das Dämpfen wird fortgesetzt. Dies sollte innerhalb von 15 Sekunden passieren.

## Der Intellisteam-Knopf

Sie können Ihren Intellisteam dazu benutzen, das Dämpfen in allen drei Fächern zur selben Zeit zu beginnen. Dies ermöglicht es Ihnen, fertig gegartes Essen bei Bedarf herauszunehmen, während Sie das Essen in anderen Fächern weiter kochen lassen.

1. Befolgen Sie bei Bedarf die Schritte 1 bis 6 in ‚Benutzung Ihres Intellisteam‘.
2. Drücken Sie den Intellisteam-Knopf (23). Das Intellisteam-Licht schaltet sich dadurch aus. Drücken Sie den Start/Pause-Knopf (27).
3. Wenn der Timer eines bestimmten Fachs auf Null herunter gezählt hat, wird automatisch in den Warmhalte-Modus geschaltet. Nehmen Sie das Essen bei Bedarf heraus.
4. In den anderen Fächern wird das Dämpfen fortgesetzt, bis der Timer abgelaufen ist.



## Zeitspar-Einstellungen

Um Ihre persönliche Zeiteinstellungen für die künftige Benutzung zu speichern, halten Sie den Start/Pause-Knopf (27) für drei Sekunden gedrückt. Ein doppeltes Piepgeräusch ertönt und bedeutet, dass das Dämpfen begonnen hat. Das zweite doppelte Piepgeräusch zeigt an, dass die Zeiteinstellung gespeichert wurde.

### Zu den voreingestellten Zeiten zurückgehen

Halten Sie den Intellisteam-Knopf (23) und den Start/Pause-Knopf (27) zusammen für zwei Sekunden gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Der Intellisteam wird jetzt auf die ursprünglichen Voreinstellungen zurückgesetzt.

## Hinweise und Tipps

- Garen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Schalentiere und Früchte in einer Umhüllung aus Alufolie, da so der Saft nicht entweicht. Damit die Fischhaut nicht festklebt, tragen Sie zunächst etwas Öl auf die Alufolie auf.
- Die Behälter (12), (15) werden heiß. Entfernen Sie die Deckel (1) vorsichtig, um Dampf zu vermeiden.
- Nutzen Sie ggf. eine Zange, um das in Alufolie eingewickelte Essen aus dem Behälter zu entnehmen.
- Gehen Sie mit den kleinen Töpfen (14) und der Reisschale (11) vorsichtig um, wenn diese heiß und mit Flüssigkeit gefüllt sind.
- Die hier vorgestellten Rezepte gelten für zwei Portionen.
- Die Informationen in den Kochanleitungen gelten für bis zu 4 Portionen der meisten Nahrungsmittel. Passen Sie die Garzeiten an Ihren persönlichen Geschmack an, sobald Sie mit dem Dampfgarer vertraut sind.
- Benutzen Sie den vorderen Behälter (15) mit der Trennwand (13) für Einzelportionen und den hinteren Behälter (12), wenn Sie 2, 3 oder 4 Portionen zubereiten.
- Füllen Sie nicht zu viel Essen in die Behälter (12), (15) oder die Reisschale (11). Ordnen Sie Ihr Essen so an, dass zwischen den einzelnen Stücken etwas Platz bleibt, damit der Dampf optimal hindurch strömen kann.
- Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, achten Sie darauf, dass die Stücke ähnlich groß sind. Als Richtlinie schneiden Sie Kartoffeln/Süßkartoffeln in große Stücke von 30 mm, Kohl, Sellerie und Butternuss-Kürbis in Stücke von 20 mm. Schneiden Sie Lauch, Zucchini und Karotten in 10 mm dicke Stücke, Zwiebeln in 10 mm dicke Scheiben.
- Wenn die Stücke unterschiedlich groß sind und übereinander geschichtet werden müssen, platzieren Sie kleinere Stücke oben.

## Entkalkung

Gelegentlich müssen Sie Mineralablagerungen aus dem Wassertank (5) entfernen (Entkalkung). Dies ist normal und hängt von dem Härtegrad des Wassers in Ihrer Gegend ab. Wenn Sie eine verlangsamte Dampfproduktion bemerken oder die Dämpfzeiten länger werden, sollten Sie das Dampfsystem mit einer milden Entkalkungslösung entkalken, wobei Sie der Anleitung für Dampfgarer folgen sollten.

Alternativ können Sie den Wassertank bis zum Maximalwert mit kochendem Wasser füllen. Fügen Sie zwei Beutel Entkalkungslösung hinzu und bringen Sie die Abtropfschale an. Stellen Sie die Dämpfzeit auf 40 Minuten für jedes Element (6) und drücken Sie den Start/Pause-Knopf (27). Lüften Sie den Raum gut. Wiederholen Sie dies wenn notwendig und waschen Sie dann den Wassertank und die Abtropfschale mit heißem Seifenwasser und einem Topfreiniger. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie ab.

**WARNUNG: Versuchen Sie nicht, den Intellisteam zu bewegen, bis der Wassertank komplett abgekühlt ist.**

## Wartung und Reinigung

**WARNUNG: Tauchen Sie die Haupteinheit (8), das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**

1. Zum Reinigen nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2. Reinigen Sie die Teile der Einheit nicht mit schleifenden Reinigungsmitteln, z. B. Scheuermilch, Stahlwolle oder Bleichmittel.
3. Wischen Sie den Wassertank (5) aus und folgen Sie ggf. den Anweisungen zur Entkalkung.
4. Waschen Sie den Deckel (1), die Abtropfschale (2), die Dampfschale (10), die Reisschale (11), die Behälter (12), (15), die kleinen Töpfe x2 (14) und die Trennwand (13) mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Anschließend abspülen und abtrocknen.  
Alternativ können Sie alles in einer Geschirrspülmaschine im kalten oder Öko-Modus waschen lassen.
5. Die Trennwand (13) sollte lose verstaut sein, wenn sie nicht benutzt wird.

## Verwendung der Zubehörteile 14 15

Ihr Intellisteam ist mit einer Dampfschale (10), einer Reisschale (11) und 2 kleinen Töpfen (14) ausgestattet.

Nutzen Sie die Dampfschale (10), wenn Sie Fischfilets in Alufolie zubereiten. Die Dampfschale kann direkt in den vorderen (15) oder den hinteren Behälter (12) in der ‚hohen‘ Position platziert werden. Falls notwendig können die Fischfilets in Alufolie auch unterhalb der Dampfschale zubereitet werden.

Die Reisschale (11) ist ideal zum Kochen von Reis, Pasta, Nudeln und Getreide. Zum Kochen der Nahrungsmittel wird etwas Wasser hinzugefügt. Schauen Sie die Dämpfanleitung für die empfohlene Menge, Hinweise und Tipps nach.

Die kleinen Töpfe (14) können verwendet werden, wenn Sie 1 bis 2 Eier, Soßen oder einzelne Reis-, Nudeln- und Pastaportionen kochen. **16**

Schauen Sie zum Anpassen der Trennwand (13) unter ‚Anpassen und Entfernen der Trennwand‘ nach.



## **Kabelaufwicklung 17 18 19 20**

Eine eingebaute Kabelaufwicklung vereinfacht das Verstauen.

1. Trennen Sie die Haupteinheit (8) von den anderen Komponenten und drehen Sie diese herum.
2. Folgen Sie dem Pfeil, rollen Sie das Kabel im Uhrzeigersinn auf und stellen Sie dabei sicher, dass Kabel auf Kabel liegt.
3. Wenn Sie das Kabel bis zum Startpunkt aufgerollt haben, drehen Sie den Stecker wieder auf sich selbst zurück und stecken Sie ihn in die mitgelieferte Steckdose ein.

## **Anpassung der Kabellänge 21**

Wenn Sie die Kabellänge reduzieren möchten, ist dies mittels der Steckdosenaussparung unter der Haupteinheit möglich.

1. Falls das Kabel aus dem Produkt herausragt, spulen Sie es in der Steckdosenaussparung auf, bis es die gewünschte Länge aufweist. Das Aufspulen ist am einfachsten gegen den Uhrzeigersinn.
2. Sichern Sie das Kabel, indem Sie es in die Kabelaussparung und in den Kabelausgang auf der Rückseite des Produktes drücken.



## Dämpfanleitung

Die unten angegebenen Dämpfzeiten und Portionsgrößen sind nur Richtlinien. Die Zeiten hängen von der Größe der Stücke, deren Anordnung in den Behältern (12), (15), der Frische des Essens und persönlichen Vorlieben ab. Passen Sie die Kochzeiten an Ihre Bedürfnisse an, sobald Sie mit dem Dampfgarer vertraut sind. Die Dämpfzeiten beziehen sich auf die in dieser Anleitung angegebenen Mengen. Passen Sie sie für größere und kleinere Mengen entsprechend an.

### Blatt- und Hülsengemüse (voreingestellte Zeit: 16 Min.)

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Spargel	10 min 60 g / 2 oz	10 min 120 g / 5 oz	11 min 180 g / 6 oz	12 min 240 g / 8 oz	
Bohnen – dicke Bohnen	15 min 50 g / 2 oz	15 min 100 g / 4 oz	15 min 150 g / 6 oz	15 min 200 g / 7 oz	
Bohnen – Feine grüne Bohnen	15 min 50 g / 2 oz	15 min 100 g / 4 oz	15 min 150 g / 6 oz	15 min 200 g / 7 oz	
Bohnen – Stangenbohnen	15 min 60 g / 2 oz	15 min 120 g / 5 oz	15 min 180 g / 6 oz	16 min 240 g / 8 oz	
Brokkoliröschen	12 min 60 g / 2 oz	14-15 min 120 g / 5 oz	16-17 min 180 g / 6 oz	18 min 240 g / 8 oz	
Brokkoli – mit zartem Stiel	12 min 50 g / 2 oz	12 min 100 g / 4 oz	13 min 150 g / 6 oz	13 min 200 g / 7 oz	
Kohl	12 min 50 g / 2 oz	12 min 100 g / 4 oz	13 min 150 g / 6 oz	13 min 200 g / 7 oz	Vor dem Kochen grob zerkleinern
Blumenkohlröschen	15 min 100 g / 4 oz	15 min 200 g / 7 oz	15 min 300 g / 10 oz	15 min 400 g / 14 oz	
Zucchini	13 min 60 g / 2 oz	13 min 120 g / 5 oz	13 min 180 g / 6 oz	13 min 240 g / 8 oz	Etwa 10 mm dicke Scheiben
Grünkohl	12 min 50 g / 2 oz	12 min 100 g / 4 oz	15-16 min 150 g / 6 oz	18 min 200 g / 7 oz	Vor dem Kochen grob zerkleinern
Lauch	15 min 70 g / 3 oz	15 min 140 g / 6 oz	17 min 210 g / 7 oz	19 min 280 g / 9 oz	Etwa 10 mm dicke Scheiben
Zuckerschoten	8 min 50 g / 2 oz	8 min 100 g / 4 oz	9 min 150 g / 6 oz	9 min 200 g / 7 oz	
Pak choi	10 min 80 g / 3 oz	11 min 160 g / 6 oz	11 min 240 g / 8 oz	12 min 320 g / 10 oz	Blätter grob schneiden, Stiele in etwa 10 mm dicke Scheiben schneiden
Erbsen (frisch)	10 min 60 g / 2 oz	10 min 120 g / 5 oz	10 min 180 g / 6 oz	12 min 240 g / 8 oz	
Erbsen (gefroren)	10 min 60 g / 2 oz	10 min 120 g / 5 oz	11 min 180 g / 6 oz	11 min 240 g / 8 oz	
Paprika	12 min 80 g / 3 oz	12 min 160 g / 6 oz	12 min 240 g / 8 oz	12 min 320 g / 10 oz	Stück etwa 30 x 30 mm
Baby-Spinat –Blätter	10 min 60 g / 2 oz	10 min 120 g / 5 oz	10 min 180 g / 6 oz	10 min 240 g / 8 oz	

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Rosenkohl	15 min 100 g / 4 oz	21 min 200 g / 7 oz	22 min 300 g / 10 oz	22 min 400 g / 14 oz	
Zuckerschoten	13 min 75 g / 3 oz	14 min 150 g / 6 oz	15 min 225 g / 8 oz	16 min 300 g / 10 oz	
Zuckermais (aus der Dose)	7 min 80 g / 3 oz	8 min 160 g / 6 oz	8 min 240 g / 8 oz	9 min 320 g / 10 oz	
Zuckermais (gefrorene Körner)	12-14 min 80 g / 3 oz	14 min 160 g / 6 oz	15 min 240 g / 8 oz	16 min 320 g / 10 oz	

**Reis/Getreide/Pasta/Nudeln (voreingestellte Zeit: 40 Min.)**

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Weißer Reis einfach kochen	30 min 75 g / 3 oz	31 min 150 g / 6 oz	32 min 225 g / 8 oz	40 min 300 g / 10 oz	Pro 75 g-Portion Reis 100 ml kaltes Wasser hinzufügen und umrühren
Braunen Reis einfach kochen	40-42 min 75 g / 3 oz	44 min 150 g / 6 oz	46 min 225 g / 8 oz	48 min 300 g / 10 oz	Pro 75 g-Portion Reis 100 ml kaltes Wasser hinzufügen und umrühren
Weißer Basmati-Reis	25 min 75 g / 3 oz	25-26 min 150 g / 6 oz	27 min 225 g / 8 oz	28 min 300 g / 10 oz	Pro 75 g-Portion Reis 100 ml kaltes Wasser hinzufügen und umrühren
Brauner Basmati-Reis	45 min 75 g / 3 oz	47 min 150 g / 6 oz	49 min 225 g / 8 oz	51 min 300 g / 10 oz	Pro 75 g-Portion Reis 100 ml kaltes Wasser hinzufügen und umrühren
Weißer Langkorreis	30-31 min 75 g / 3 oz	31-32 min 150 g / 6 oz	31-32 min 225 g / 8 oz	31-32 min 300 g / 10 oz	Pro 75 g-Portion Reis 100 ml kaltes Wasser hinzufügen und umrühren
Bulgur-Weizen	16 min 30 g / 1 oz	18 min 60 g / 2 oz	19 min 90 g / 3 oz	20 min 120 g / 4 oz	Pro 30 g-Portion 30 ml Wasser hinzugeben. Bei Bedarf nach dem Kochen abtropfen lassen Aufgabeln und 10 Minuten stehen lassen.
Couscous	15 min 35 g / 1 oz	19 min 70 g / 2 oz	20 min 105 g / 4 oz	21 min 140 g / 5 oz	Pro 35 g-Portion 30 ml Wasser hinzugeben
Quinoa	25 min 30 g / 1 oz	27 min 60 g / 2 oz	28 min 90 g / 3 oz	29 min 120 g / 4 oz	Je 30 g 75 ml kochendes Wasser hinzugeben.
Pasta	30 min 75 g / 3 oz	32 min 150 g / 6 oz	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Stellen Sie sicher, dass das Wasser die Pasta komplett bedeckt
Vollkornpasta	30 min 75 g / 3 oz	31 min 150 g / 6 oz	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Stellen Sie sicher, dass das Wasser die Pasta komplett bedeckt

Eiernudeln	20 min	20 min	22 min	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Sicherstellen, dass das Kochwasser die Nudeln komplett bedeckt.
Kochwasser die Nudeln	1 Blatt	2 Blätter	3 Blätter		Für eine Portion in einem kleinen Topf die Nudeln zuerst durchbrechen
komplett bedeckt.	60 g / 2 oz	120 g / 5 oz	180 g / 7 oz		
Wokfertige Nudeln	16 min	16 min	17 min	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Vorsichtig trennen, 1 TL kaltes Wasser pro Portion und umrühren
	1 Packung	2 Packungen	3 Packungen		
	150 g / 6 oz	300 g / 10 oz	450 g / 17 oz		
Reisnudeln	15 min	15 min	17 min	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Vorsichtig trennen, 1 TL kaltes Wasser pro Portion und umrühren
	1 Packung	2 Packungen	3 Packungen		
	150 g / 6 oz	300 g / 10 oz	450 g / 17 oz		
Vollkornnudeln	22 min	22 min	22 min	So groß, dass sie nicht in die Reisschale passen.	Sicherstellen, dass das Kochwasser die Nudeln komplett bedeckt.
	1 Schachtel	2 Schachteln	3 Schachteln		
	50 g / 2 oz	100 g / 4 oz	150 g / 6 oz		

**Hinweise und Tipps**

- Reis und Getreide wie Couscous, Quinoa und Bulgur vor der Zubereitung unter fließendem kalten Wasser waschen.
- Kochendes Wasser für Nudeln, Pasta, Reis und anderes Getreide reduziert die Kochzeit um etwa zwei Minuten.
- Trennen Sie die wokfertige und Reisnudeln vorsichtig vor dem Garen in der Reisschale, da sie so schneller kochen, als wenn sie direkt aus der Packung genommen werden. Wenn Sie eine Einzelportion von wokfertigen oder Reisnudeln im kleinen Topf (14) kochen, ist es notwendig, sie zu zerbrechen, sodass sie passen.
- Verwenden Sie ein qualitativ hochwertige Pasta-Marken.



**Eier (voreingestellte Zeit: 16 min)**

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Weichgekocht	12 min	12 min	12 min	12 min	Die Reisschale benutzen (11). 2 Eier können auch für 14 Minuten im kleinen Topf (14) im vorderen Behälter (15) gekocht werden.
	x1	x2	x3	x4	
Hart gekocht	12 min	12 min	12 min	12 min	Die Reisschale benutzen (11). 2 Eier können auch für 22 Minuten im kleinen Topf (14) im vorderen Behälter (15) gekocht werden.
	x1	x2	x3	x4	

**Obst**

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Dessertäpfel	15 min	15 min	20-21 min	21-22 min	Schälen, entkernen, in etwa 10 mm dicke Scheiben schneiden und in Alufolie zubereiten. Ein wenig Zitronensaft hinzugeben, um Bräunung zu verhindern.
	x1	x2	x3	x4	
Birnenl	21 min	22 min	22 min	22 min	Schälen, halbieren und entkernen, dann in Alufolie kochen. Etwas Zitronensaft hinzugeben, um Bräunung zu verhindern.
	x1	x2	x3	x4	

### Wurzelgemüse (voreingestellte Zeit: 28 min)

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Butternuss-Kürbis	10-12 min 100 g / 4 oz	14 min 200 g / 7 oz	16 min 300 g / 10 oz	18 min 400 g / 14 oz	In etwa 20 mm dicke Scheiben schneiden
Karotten	25 min 100 g / 4 oz	26 min 200 g / 7 oz	26-27 min 300 g / 10 oz	28-30 min 400 g / 14 oz	In etwa 10 mm dicke Scheiben schneiden
Sellerie	30 min 100 g / 4 oz	30 min 200 g / 7 oz	30 min 300 g / 10 oz	32 min 400 g / 14 oz	In etwa 20 mm dicke Scheiben schneiden
Junge Kartoffeln	21 min 180 g / 6 oz	24-25 min 350 g / 12 oz	25-26 min 530 g / 19 oz	26-28 min 760 g / 27 oz	
Alte Kartoffeln	23-25 min 180 g / 6 oz	24-25 min 350 g / 12 oz	24-26 min 530 g / 19 oz	28-30 min 760 g / 27 oz	In etwa 30 mm dicke Scheiben schneiden
Zwiebeln	18 min 50 g / 2 oz	18 min 100 g / 4 oz	20 min 150 g / 6 oz	22 min 200 g / 7 oz	In Scheiben geschnitten, etwa 10 mm dick
Pastinake	24 min 100 g / 4 oz	24 min 200 g / 7 oz	24 min 300 g / 10 oz	24 min 400 g / 14 oz	In Stücke von etwa 60 mm x 30 mm schneiden
Kohlrübe	20-21 min 100 g / 4 oz	22 min 200 g / 7 oz	24 min 300 g / 10 oz	25 min 400 g / 14 oz	In etwa 20 mm dicke Scheiben schneiden
Zuckermais (ganze Kolben)	30-32 min für 1 ganzen Kolben 250 g / 9 oz		30-32 min für 2 ganze Kolben 500 g / 18 oz		
Süßkartoffeln	21 min 180 g / 6 oz	21 min 350 g / 12 oz	23-24 min 530 g / 19 oz	25-26 min 760 g / 27 oz	In etwa 30 mm dicke Scheiben schneiden

### Fleisch/Geflügel (voreingestellte Zeit: 28 min)

In Fleisch und Geflügel enthaltenes weißes Protein kann nach dem Kochen sichtbar werden. Dies ist normal.

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Ganze Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen	20 min x1 150 g / 6 oz	23 min x2 300 g / 11 oz	29 min x3 450 g / 16 oz	32 min x4 600 g / 21 oz	In eine einzelne Schicht Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht
Ganze Entenbrust, ohne Haut und Knochen	20 min x1 120 g / 5 oz	23 min x2 240 g / 8 oz	29 min x3 360 g / 12 oz	32 min x4 480 g / 16 oz	In eine einzelne Schicht Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht
Hähnchenkeulen	40 min x1 200 g / 7 oz	48 min x2 400 g / 14 oz	50 min x3 600 g / 21 oz	50 min x4 80 g / 28 oz	In eine einzelne Schicht Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht
Putenbruststeak	12 min x1 100 g / 4 oz	13 min x2 200 g / 7 oz	15 min x3 300 g / 10 oz	20 min x4 400 g / 14 oz	In Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht

#### Hinweise und Tipps

- Das Marinieren von Fleisch und Geflügel vor dem Garen verbessert den Geschmack. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, mindestens 30 Minuten, wenn möglich mehrere Stunden oder eine Nacht vorher marinieren.
- Niemals gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte dämpfen. Diese zunächst vollständig auftauen lassen.

**Fisch/Schalentiere (voreingestellte Zeit: 20 min)**

Art des Essens	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Hinweise und Tipps
Dickes Fischfilet	17 min 130 g / 5 oz	20 min 260 g / 9 oz	22 min 390 g / 13 oz	25 min 520 g / 18 oz	In eine einzelne Schicht Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht
Dünnes Fischfilet	14 min 100 g / 4 oz	15-16 min 200 g / 7 oz	17 min 300 g / 10 oz	21 min 400 g / 14 oz	In eine einzelne Schicht Alufolie einwickeln, in der Dampfschale (10). Für 3 und 4 Filets platzieren Sie Fisch in Alufolie sowohl auf als auch unter der Schale
Ganzer Fisch, gesäubert	21 min für 1 ganzen Fisch 250 g / 9 oz				In Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht. Die Dampfschale benutzen (10)
Muscheln	11 min 250 g / 9 oz	12 min 500 g / 18 oz	15 min 750 g / 27 oz	17 min 1 kg / 36 oz	
Riesengarnelen (roh)	7 min 100 g / 4 oz	9 min 200 g / 7 oz	12 min 300 g / 10 oz	15-16 min 400 g / 14 oz	In Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht.
Jakobsmuscheln	6 min x3 70 g / 3 oz	7 min x6 150 g / 5 oz	7 min x9 230 g / 8 oz	9 min x12 300 g / 10 oz	In Alufolie einwickeln, damit der Saft nicht entweicht.

**Hinweise und Tipps**

- Es ist möglich, zwei dünne Fischfilets auf der Dampfplatte (10) und bei Bedarf ein oder zwei darunter zu kochen. Beachten Sie, dass der Fisch in der unteren Position etwas schneller gart. Für optimale Ergebnisse wickeln Sie den Fisch in Folie ein.
- Dämpfen Sie niemals Fisch oder Meeresfrüchte aus dem Gefrierfach. Diese zunächst vollständig auftauen lassen.

D

## Rezepte

Die Rezepte in diesem Buch wurden von Morphy Richards speziell für Ihren Intellisteam entwickelt und getestet. Sie umfassen gesunde Mahlzeiten für zwei Personen, komplett mit Beilagen wie Gemüse und Reis. Darüber hinaus gibt es eine Auswahl an Desserts, wenn Sie Lust auf eine Leckerei haben. Die Garzeiten für die Rezepte sind Richtwerte und werden von der Größe und Frische der verwendeten Zutaten beeinflusst.

Stellen Sie stets sicher, dass Nahrungsmittel vor dem Servieren gründlich gekocht werden.

Rezepte sind für 2 Personen ausgelegt. Wenn Sie die Portionsgrößen reduzieren, passen Sie bitte die Garzeiten entsprechend an.

## Rezepte für Fische und Schalentiere

### Garnelen- und Erbsenrisotto

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Anzahl Personen: 2

#### Zutaten:

- 165 g rohe Riesengarnelen
- 100 g gefrorene Erbsen

#### Reis:

- 150 g Arborio Risottoreis
- 100 g Zwiebeln, sehr fein gehackt,
- 6 EL trockener Weißwein
- 2 gestrichene TL Gemüsebrühe-Pulver
- Schale und Saft einer halben Zitrone
- Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 25 g ungesalzene Butter
- 250 ml kochendes Wasser

#### Zum Garnieren:

- Gehackte frische Petersilie

#### Zubereitung:

- 1 Die Trennwand im vorderen Behälter einsetzen. Ein Folienpaket für die Garnelen formen und in ein Fach legen. Die Erbsen in den kleinen Topf geben und auf der anderen Seite hineinstellen.
- 2 Reis und Zwiebel in die Reisschale geben, den Wein dazugeben und umrühren.
- 3 Brühepulver, Zitronensaft und Schale darüber streuen. Mit etwas Pfeffer würzen und nochmals umrühren, dann die Butter gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
- 4 Das Wasser in die Reismischung geben und gut umrühren. Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen und beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 5 Zeit für Reis mit der Voreinstellung für Reis (40 Minuten) einstellen. Zeit für Garnelen mit der Voreinstellung für Fisch (20 Minuten) einstellen und auf 9 Minuten anpassen. Zeit für die Erbsen mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen und auf 19 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 6 Nach Ende der Garzeit zuerst die Garnelen aus dem Behälter nehmen, so dass sie nicht mehr kochen. Den Reis umrühren, die Garnelen und 2 EL Garnelensaft dazugeben. Die Erbsen gut abtropfen lassen und dann unter den Reis rühren. Bei Bedarf nachwürzen und das Risotto mit etwas gehackter Petersilie servieren.



## Seebarschfilet mit frischer Tomaten-Kräutersauce, Erbsen mit Knoblauch und neuen Kartoffeln

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Anzahl Personen: 2

### Zutaten:

- 2 Seebarsch-Filets, je 100 g

### Sauce:

- 180 g reife frische Tomaten
- ½ Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL frische Petersilie, gehackt
- ½ TL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Gemüse:

- 120 g gefrorene Erbsen
- 30 g Zwiebeln, sehr fein gehackt,
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- ½ gestrichener TL Gemüsebrühe-Pulver
- 50 ml Wasser
- 350 g junge Kartoffeln

### Vor dem Servieren:

- Frische Zitrone

### Zubereitung:

- 1 Zuerst die Sauce zubereiten: Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Wenn sich die Haut ablöst, diese entfernen und entsorgen. Die Tomaten aufschneiden, Kerne und Mittelstück entsorgen.
- 2 Das Tomatenfleisch fein hacken und mit ½ zerdrückter Knoblauchzehe, der Petersilie, dem Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen.
- 3 Ein Stück Folie leicht einfetten und die beiden Fischfilets Seite an Seite darauf legen. Die Tomatenmischung darüber löffeln und zu einem Paket formen. In den hinteren Behälter auf die Dampfschale in hoher Position legen.
- 4 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die Erbsen, Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch in einen kleinen Topf mit dem Gemüsebrühepulver und Wasser geben. Auf eine Seite stellen. Auf die andere Seite die neuen Kartoffeln legen. Beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 5 Zeit für den Fisch mit der Voreinstellung für Fisch (20 Minuten) einstellen. Zeit für die Erbsen mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen und auf 30 Minuten anpassen. Zeit für die Kartoffeln mit der Voreinstellung für Wurzelgemüse (28 Minuten) einstellen und auf 25 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 6 Nach Ende der Garzeit Erbsen gut abtropfen lassen und den Fisch mit etwas frischer Zitrone servieren.

## Rezepte mit Fleisch

### Marokkanisches Lamm mit Obst- und Nusscouscous und Orangen- und Koriander-Salsa

Zubereitungszeit: 30 Minuten, plus Marinierzeit

Garzeit: 30 Minuten

Anzahl Personen: 2

### Zutaten:

- 300 g Lammkeulen-Steaks, in dünne Scheiben geschnitten

### Marinade:

- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL frischer Orangensaft
- 1 gestrichener EL Kreuzkümmel
- ¼ gestrichener EL Kurkuma
- 2 gestrichene EL Harissa-Paste
- 5 g frischer Koriander, gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Couscous:

- 140 g Couscous, abgespült und abgetropft
- 50 g rote Zwiebel, fein gehackt
- 75 g verzehrfertige, weich getrocknete Aprikosen, gehackt
- 35 g Mandeln, grob gehackt
- ½ gestrichener TL Gemüsebrühe-Pulver
- Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 120 ml Wasser

### Salsa:

- • 2 mittelgroße Orangen, geschält und in feine Stücke geschnitten
- Saft einer halben Orange
- 10 g rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 g Korianderblätter, gehackt

### Zum Garnieren:

- Wasserkresse

### Zubereitung:

- 1 Zuerst die Marinade für das Fleisch vorbereiten: Olivenöl, Orangensaft, Gewürze und Koriander in einer flachen Schüssel mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Das geschnittene Lamm in die Schüssel geben und wenden, so dass es gleichmäßig überzogen ist. Mindestens 30 Minuten abdecken und kühl stellen, wenn möglich länger.
- 3 Vor dem Kochen die flüssige Marinade entsorgen und das Fleisch in ein Folienpaket geben. Die Trennwand aus dem vorderen Behälter entfernen und das Paket hineinlegen.
- 4 Den Couscous in die Reisschale geben und die Zwiebel, die Aprikosen, die Mandeln und das Brühepulver hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Wasser dazugeben und umrühren. In den hinteren Behälter stellen und beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 5 Zeit für den Couscous mit der Voreinstellung für Reis (40 Minuten)

einstellen und auf 24 Minuten anpassen. Zeit für das Fleisch mit der Voreinstellung für Geflügel (28 Minuten) einstellen und auf 30 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.

- 6 In der Zwischenzeit die Salsa zubereiten: Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen.
- 7 Vor dem Servieren den Couscous mit einer Gabel auflockern, ggf. nachwürzen und das Fleisch mit den Säften übergießen und servieren. Mit ein paar Zweigen Brunnenkresse garnieren und die Salsa servieren.

## Rezepte mit Geflügel/Huhn

### Huhn Tandoori mit würzigem Kardamom-Reis

Zubereitungszeit: 10 Minuten, plus Marinierzeit

Garzeit: 28 Minuten

Anzahl Personen: 2

#### Zutaten:

- 2 EL fettarmer Naturjoghurt
- 2 EL Tandoori-Gewürzmarinade
- 1½ EL frische Korianderblätter, gehackt
- 2 x 150 g Hühnerbrüste, ohne Haut und Knochen und in mundgerechte Stücke geschnitten
- Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Reis:

- 150 g Basmati-Reis
- 200 ml Wasser
- 1 gestrichener TL Gemüsebrühe-Pulver
- 1 Streifen geschälte Zitronenschale
- 4 grüne Kardamom-Kapseln, leicht zerdrückt

#### Vor dem Servieren:

- Zitronenspalten, gehackter frischer Koriander und Zitronenjoghurdressing

#### Zubereitung:

- 1 Joghurt, Gewürzmarinade und Koriander in einer nichtmetallischen Schüssel mischen und unter das Huhn rühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, abdecken und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Den Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen und dann in die Reisschale geben. Das Wasser hinzufügen. Das Gemüsebrühepulver unterrühren und die Zitronenschale und die Kardamom-Kapseln dazugeben. Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen.
- 3 Das Huhn in die Marinade geben und auf Alufolie legen, gut verteilen und ein Paket daraus machen. Die Trennwand aus dem vorderen Behälter entfernen und das Paket hineinlegen. Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 4 Zeit für den Reis mit der Voreinstellung für Reis (40 Minuten) einstellen und auf 25 Minuten anpassen. Zeit für das Huhn mit der Voreinstellung für Geflügel (28 Minuten) mit dem vorderen Doppelheizknopf einstellen und die Start-/Pausentaste drücken.
- 5 Nach Ende der Garzeit die Zitronenschale entfernen, mit Zitronenspalten und frischem Koriander garniert servieren. Zum Servieren 2 EL Naturjoghurt mit etwas Zitronensaft nach Belieben mischen, was ein einfaches Dressing ergibt.

## Huhn in cremiger Pesto-Sauce mit Babygemüse

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 24 Minuten

Anzahl Personen: 2

### Zutaten:

- 2x 150 g Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen

### Gemüse:

- 350 g Minikartoffeln
- 180 g Packung Zuckerschoten, geschnittene feine Bohnen und zarter Stiel-Brokkoli

### Sauce:

- 2 EL trockener Weißwein
- 100 ml Schlagsahne
- 1½ EL Pesto
- Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

- 1 Die Hühnerbrüste nebeneinander auf Folie legen und ein Paket formen. In den hinteren Behälter legen und Platz für einen kleinen Topf lassen.
- 2 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen und die Kartoffeln auf die eine Seite, das grüne Gemüse auf die andere Seite geben.
- 3 Wein, Sahne und Pesto im kleinen Topf vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den kleinen Topf in den hinteren Behälter neben dem Huhn stellen. Beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 4 Zeit für Hähnchen und Sauce mit der Voreinstellung für Geflügel (28 Minuten) einstellen und auf 23 Minuten anpassen. Zeit für die Kartoffeln mit der Voreinstellung für Wurzelgemüse (28 Minuten) einstellen und auf 24 Minuten anpassen. Zeit für das grüne Gemüse mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen und auf 12 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 5 Nach Ende der Garzeit die Sauce umrühren, ggf. nachwürzen und vor dem Servieren mit einem Löffel über das Huhn geben.

## Rezepte mit Gemüse

### Kartoffel, Spinat und Kichererbsen-Curry mit Kokosnuss-Reis

Zubereitungszeit: 15 Minuten, plus Marinierzeit

Garzeit: 60 Minuten

Anzahl Personen: 2

### Zutaten:

- 200 g Dose gehackte Tomaten
- 100 g Zwiebeln, sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL frischer Ingwer, fein gerieben
- ¼ gestrichener TL Salz
- 1½ gestrichene TL scharfes Currypulver
- 1 gestrichener EL Kreuzkümmel
- 1 gestrichener EL Kurkuma
- 200 g geschälte Maris-Piper-Kartoffeln, in 10 mm große Würfel geschnitten.
- 400 g Dose Kichererbsen, abgetropft und abgespült
- 100 ml leichte Kokosnussmilch

### Reis:

- 100 g Basmati-Reis, abgespült und abgetropft
- 150 ml leichte Kokosnussmilch
- 130 g Baby-Spinatblätter

Vor dem Servieren:

- Naturjoghurt und Naan-Brot

### Zubereitung:

- 1 In einer nichtmetallischen Schüssel die gehackten Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Salz und Gewürzen mischen.
- 2 Kartoffeln und Kichererbsen dazugeben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 100 ml Kokosmilch unterrühren, dann die Tomatenmischung in die Reisschale geben und in den hinteren Behälter stellen.
- 4 Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Den Reis und 150 ml Kokosmilch in einen kleinen Topf geben, gut umrühren und in ein Fach geben. Den Babyspinat in das andere Fach geben. Beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 5 Zeit für das Curry mit der Voreinstellung für Wurzelgemüse (28 Minuten) einstellen und auf 60 Minuten anpassen. Zeit für den Reis mit der Voreinstellung für Reis (40 Minuten) einstellen und auf 28 Minuten anpassen. Zeit für den Spinat mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen und auf 12 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 6 Nach Ende der Garzeit den Spinat vorsichtig in das Curry rühren, den Reis auflockern und mit Naturjoghurt und Naanbrot servieren.

D

## Singapur-Nudeln mit scharfer Chili-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Anzahl Personen: 2

Zutaten:

- 2 x 150 g Beutel Wok-fertige feine Nudeln
- 2 TL mildes Currypulver
- 2 EL Wasser

**Gemüse:**

- 100 g Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 80 g rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 80 g gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 100 g Mangetout
- 50 g Cashewnüsse
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Sesamöl

**Sauce:**

- 2 EL helle Sojasauce
- 3 EL scharfe Sriracha-Chilisauce
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL klarer Honig

**Zubereitung:**

- 1 Die Nudeln vorsichtig lösen und in die Reisschale legen. Das Currypulver darüber streuen und das Wasser dazugeben. Vorsichtig mischen. In den hinteren Behälter legen.
- 2 Zwiebel, Paprika, Zuckerschote, Cashewnüsse und Knoblauch in eine Rührschüssel geben und Sesamöl hinzufügen. Gut umrühren, damit das gesamte Gemüse umhüllt ist. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen und das Gemüse in ein Fach legen.
- 3 Die Saucenzutaten in einem kleinen Topf vermischen und in das andere Fach geben. Beide Behälter mit den Deckeln abdecken.
- 4 Zeit für die Nudeln mit der Voreinstellung für Reis (40 Minuten) einstellen und auf 15 Minuten anpassen. Zeit für das Gemüse mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen. Zeit für die Sauce mit der Voreinstellung für Sauce (30 Minuten) einstellen und auf 20 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 5 Nach Ende der Garzeit die Nudeln vorsichtig umrühren und auf zwei Platten aufteilen. Die heiße Chilisauce umrühren und dann 1 Esslöffel über die Nudeln geben. Das Gemüse daraufgeben und mit ein bis zwei weiteren Löffeln der Sauce nach Belieben servieren.

## Dessert-Rezepte

### Schokoladen-Fondant

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 17 Minuten (plus 2 Minuten Ruhezeit)

Portionen: 2

**Zutaten:**

- 50 g ungesalzene Butter, plus extra Butter zum Einfetten.
- ½ EL Kakao
- 50 g dunkle Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Ei Größe M und 1 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 1 gestrichener EL einfaches Mehl

**Vor dem Servieren:**

- Sahne oder Eiscreme

**Zubereitung:**

- 1 Die Innenseite von zwei 200 ml Puddingformen oder Auflaufförmchen einfetten.
- 2 Den Kakao in eine Form geben und die Seiten und den Boden gleichmäßig bestreichen, dann in die andere Form geben und wiederholen.
- 3 Butter und Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einer Pfanne mit siedendem Wasser schmelzen. Der Boden der Schale sollte das Wasser nicht berühren. Gelegentlich umrühren und abkühlen lassen.
- 4 Das Ei, das Eigelb und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit hoher Geschwindigkeit für 3½ -4 Minuten schlagen, bis die Farbe hell wird und so die Masse so eingedickt ist, dass die Spur des Schneebesens erhalten bleibt.
- 5 Mit einem Spatel die Schokoladen-Butter-Mischung sanft unterheben und dann das Mehl unterheben.
- 6 Die Mischung auf die beiden Formen aufteilen und in den hinteren Behälter stellen. Den Behälter mit Deckel abdecken.
- 7 Zeit mit der Voreinstellung für Sauce (30 Minuten) einstellen und auf 17 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 8 Nach Ende der Garzeit die Formen mit Ofenhandschuhen aus dem Intellisteam-Behälter herausnehmen und 2 Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen. Eine Platte auf die Oberseite des Fondants legen und die Form umdrehen. Die Platte auf die Arbeitsfläche legen und die Form sehr vorsichtig entfernen. Warm mit Sahne oder Eis servieren.

## Kompott aus weiche Beeren

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 11 Minuten

Anzahl Personen: 2

### Zutaten:

- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 100 g Brombeeren
- 100 g Himbeeren
- 1 gestrichener TL Streuzucker

### Vor dem Servieren:

- Crème fraiche, Eis oder frische Sahne

### Zubereitung:

- 1 Die Früchte in die Reisschale legen und mit dem Zucker bestreuen.
- 2 In den hinteren Behälter stellen und Behälter mit dem Deckel abdecken.
- 3 Zeit mit der Voreinstellung für Blatt- und Hülsengemüse (16 Minuten) einstellen und auf 11 Minuten anpassen. Start-/Pausetaste drücken.
- 4 Nach Ende der Garzeit die Säfte vorsichtig über die Beeren löffeln.
- 5 Warm oder kalt mit Crème fraiche, Eis oder Sahne servieren.

## Kontakt

### Hotline

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, rufen Sie bitte unsere Helpline an, da wir Ihnen wahrscheinlich besser helfen können als der Händler, bei dem Sie den Artikel gekauft haben.

Halten Sie bei Ihrem Anruf den Produktnamen, die Modell- sowie die Seriennummer bereit, damit wir Ihre Anfrage schneller bearbeiten können.

### Sprechen sie uns an

Sie haben Fragen oder Anmerkungen oder möchten ein paar gute Tipps oder Rezeptideen, um ihr Produkt optimal einzusetzen? Nutzen Sie unsere Online-Kontaktmöglichkeiten:

- Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)
- Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](https://www.facebook.com/morphyrichardsuk)
- Twitter:** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)
- Website:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

D

**P****Introdução**

Agradecemos a sua mais recente compra do aparelho Intellisteam. Leia este manual de instruções cuidadosamente para garantir que obtenh o melhor desempenho do seu novo aparelho.

**Índice**

Saúde e segurança	8
Descrição geral do aparelho	24
Características do painel de controlo	25
Introdução	78
Descrição geral	78
Antes da primeira utilização	79
Utilização do Intellisteam	79
Descrição geral do recipiente frontal	79
Tempos de confeção predefinidos	79
Pausa durante a confeção	80
Tempos de vaporização	80
Função Manter quente	80
Remoção dos alimentos do Intellisteam	80
Encaixe e remoção da parede divisória	80
Novo enchimento do depósito de água durante a utilização	80
Alarme de evaporação total da água e desligamento	80
O botão Intellisteam	81
Guardar ajustes de tempo	81
Dicas e sugestões	81
Descalcificação	81
Cuidados e limpeza	81
Utilização dos acessórios	82
Arrumação do cabo	82
Ajuste do comprimento do cabo	82
Guia de vaporização	83
Receitas	88
Contacte-nos	93
Garantia	93

**Características**

- (1) Tampas
- (2) Bandeja de escoamento
- (3) Entrada de enchimento de água
- (4) Respiradouro de vapor
- (5) Depósito de água
- (6) Elemento de aquecimento
- (7) Indicador do nível da água
- (8) Unidade principal
- (9) Painel de controlo
- (10) Tabuleiro de vaporização
- (11) Tabuleiro de arroz
- (12) Recipiente traseiro
- (13) Parede divisória
- (14) Tachos pequenos x2
- (15) Recipiente frontal
- (16) Botão On/Off

**Características do painel de controlo**

- (17) Ecrã LCD
- (18) Botão do radiador traseiro
- (19) Botão do radiador frontal esquerdo
- (20) Botão do radiador frontal direito
- (21) Botão do radiador frontal duplo
- (22) Ícones de alimentos
- (23) Botão Intellisteam
- (24) Temporizador (compartimento frontal esquerdo)
- (25) Temporizador (compartimento traseiro)
- (26) Temporizador (compartimento frontal direito)
- (27) Botão de início/pausa
- (28) Botão de aumento
- (29) Botão de diminuição
- (30) Ícone de vaporização
- (31) Ícone da função Manter quente

**Descrição geral**

Felicitemos a sua compra do aparelho Intellisteam da Morphy Richards. O Intellisteam é a solução de confeção de refeições perfeitamente sincronizada que permite cozinhar refeições saudáveis e equilibradas num só aparelho. Com os seus acessórios versáteis e as 3 câmaras de confeção, pode cozinhar proteínas, hidratos de carbono e vegetais em combinações diferentes e muitas outras coisas, incluindo molhos e sobremesas. Não podia ser mais fácil cozinhar com este painel de controlo inteligente e 8 pré-configurações reprogramáveis, pois o Intellisteam gere o processo de confeção por si, para que possa desfrutar de todos os ingredientes prontos ao mesmo tempo.

## Antes da primeira utilização

**AVISO: nunca submerja a unidade principal (8), o cabo de alimentação nem a ficha de corrente em água.**

É importante lavar todas as peças, exceto a unidade principal (8), antes da primeira utilização. Consulte "Cuidados e limpeza" para obter instruções de limpeza.

1. Lave o depósito de água (5) com água quente com sabão e um pano de cozinha. Enxague e seque.
2. Lave as tampas (1), a bandeja de escoamento (2), o tabuleiro de vaporização (10), o tabuleiro de arroz (11), os 2 tachos pequenos (14), os recipientes (12) e (15) e a parede divisória (13) com água quente com sabão. Enxague e seque.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, p. ex., pós para arear/esfregões, produtos de limpeza em creme, palha de aço ou lixívia, em nenhuma parte do aparelho, pois poderá danificá-lo.

Tenha em atenção que, na primeira utilização do Intellisteam, poderá verificar a emissão de algum fumo/vapor a partir da traseira da unidade principal (8). Contudo, isto é normal, tratando-se apenas de gordura que é aplicada durante o processo de fabrico do aparelho. Após algumas utilizações do Intellisteam, isto deixará de acontecer. Não é algo perigoso e não contaminará nem atribuirá sabor aos alimentos cozinhados no Intellisteam.

## Utilização do Intellisteam

1. Encha o depósito de água (5) com água fria até ao nível máximo.
2. Encaixe a bandeja de escoamento (2) no depósito de água (5) e, em seguida, coloque os recipientes (12) e (15) por cima.
3. Coloque os alimentos nos recipientes (12) e (15). Utilize a parede divisória (13) conforme necessário. Consulte a secção "Encaixe e remoção da parede divisória" para encaixar a parede divisória no recipiente frontal (15) para separar os alimentos. Cubra todos os recipientes com as tampas (1).
4. Ligue o Intellisteam à fonte de alimentação e ative o aparelho premindo o botão On/Off (16) na traseira da unidade principal (8). O Intellisteam emite um bipe e o ecrã LCD (17) acende-se.
5. Prima o botão do radiador (18), (19), (20) ou (21), dependendo do compartimento que pretende utilizar, para definir o tempo de vaporização. Prima o botão de forma repetida para passar pelos tempos de vaporização predefinidos e selecione o grupo de alimentos pretendido (22).  
Estas são as predefinições. Consulte a secção "Guia de vaporização" para obter instruções sobre os tempos de vaporização.
6. Utilize os botões de aumento (28) ou diminuição (29) para ajustar o tempo de confeção (se necessário). Prima enquanto o ícone do temporizador relevante pisca: (24), (25) ou (26). Repita os passos 5 e 6 para os outros compartimentos (se necessário).
7. Prima o botão de início/pausa (27). O Intellisteam emite um bipe, o ícone de vaporização (30) e os ícones de alimentos selecionados acendem-se e ocorre a contagem decrescente dos tempos apresentados.
8. Quando os temporizadores atingirem o valor 0, soa o alarme. O Intellisteam muda automaticamente para a função Manter quente

durante 40 minutos (consulte a secção "Função Manter quente"). O temporizador é reposto para 40 e o ícone da função Manter quente (31) acende-se.

9. Quando estiver concluído ou pronto a servir, prima o botão de início/pausa (27) e desligue o Intellisteam na traseira da unidade ou na fonte de alimentação. Levante cuidadosamente a tampa (1), inclinando-a na direção oposta a si para libertar vapor de forma segura.

**AVISO: o vapor pode provocar queimaduras.**

10. Retire cuidadosamente os alimentos cozinhados do Intellisteam.

**\*Nota: se selecionou tempos diferentes para cada compartimento, o ícone de vaporização ficará intermitente quando cada compartimento começar o processo de vaporização. Siga apenas os passos 5 a 7 para os compartimentos que pretende utilizar. O temporizador (24), (25) ou (26) permanece a 00 (zeros) se não for selecionado.**

## Descrição geral do recipiente frontal

**O recipiente frontal (15) pode ser utilizado de duas formas: como dois compartimentos de confeção individuais ou como um único compartimento grande. Consulte a secção "Encaixe e remoção da parede divisória" para encaixar a parede divisória (13).**

Levante a parede divisória (13) do recipiente e coloque-a à parte para utilizar o recipiente frontal (15) como único compartimento de vaporização. Siga os passos 1 a 7 da secção "Utilização do Intellisteam". Utilize o botão do radiador frontal duplo (21) para selecionar o tempo de vaporização.

A parede divisória (13) deve ser armazenada individualmente quando não está a ser utilizada.

## Tempos de confeção predefinidos

O Intellisteam contém 8 tempos de confeção predefinidos. Funcionam como referência e podem ser ajustados com os botões de aumento (28) e diminuição (29).

Prima repetidamente o botão do radiador relevante, traseiro (18), esquerdo (19), direito (20) ou duplo (21) para passar pelas opções e selecionar o tempo de confeção predefinido pretendido para cada compartimento.

A função Manter quente está predefinida para 40 minutos e este tempo não pode ser aumentado.

## Tempos de confeção predefinidos:

	Vegetais em folha/vagem	16 minutos
	Molho	30 minutos
	Arroz	40 minutos
	Função Manter quente	40 minutos
	Ovos	16 minutos
	Raízes leguminosas	28 minutos
	Aves	28 minutos
	Peixe	20 minutos

## Pausa durante a confeção

Prima o botão de início/pausa (27) durante o processo de confeção para colocar o Intellisteam em pausa. O ícone de vaporização (30) e os ícones de alimentos (22) apagam-se. Prima o botão de início/pausa (27) novamente para continuar a vaporização. O ícone de vaporização (30) acende-se.

Enquanto o Intellisteam está em pausa, é possível corrigir os tempos de confeção conforme indicado nos passos 5 a 7 da secção "Utilização do Intellisteam". Mantenha o botão de início/pausa (27) premido para cancelar o ciclo de vaporização.

## Tempos de vaporização

O Intellisteam foi concebido para que todos os alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo. Quando o processo de vaporização começa, o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente a partir do maior tempo de confeção, para que todos os alimentos acabem de cozinhar no Intellisteam em simultâneo.

## Função Manter quente

No fim da confeção, soa o alarme e a função Manter quente começa automaticamente, durando 40 minutos. Prima o botão de início/pausa (27) uma vez para parar. Após 40 minutos, a função Manter quente desliga-se automaticamente. Enquanto o Intellisteam se encontra nesta função, o ícone da função Manter quente (31) aparece no ecrã LCD (17).

Verifique sempre se existe água no depósito de água (5) quando utiliza a função Manter quente. Para verificar o nível da água, utilize o indicador do nível da água (7) externo e encha o depósito recorrendo à entrada de enchimento de água (3).

## Remoção dos alimentos do Intellisteam

**AVISO:** utilize luvas de forno para retirar as tampas (1) e os recipientes (12) e (15) e assegure-se de que as tampas são inclinadas para redirecionar o vapor para longe de si. Não retire a bandeja de escoamento (2) até que tenha arrefecido totalmente.


Após cozinhar noodles ou massa no tabuleiro de arroz (11), tenha cuidado adicional quando escorrer o líquido após a confeção.

## Encaixe e remoção da parede divisória

### Recipientes de plástico:

encaixe a parede divisória (13) no lugar fazendo-a deslizar.

### Recipientes em aço inoxidável:

introduza a parede divisória (13) com alguma inclinação e rode até encaixar no lugar. 

A parede divisória (13) deve ser armazenada individualmente.

## Novo enchimento do depósito de água durante a utilização

Se a vaporização ocorrer durante um longo período de tempo, poderá ser necessário adicionar mais água. Utilize a entrada de enchimento de água (3) para voltar a encher o depósito de água (5) durante a confeção.

Despeje cuidadosamente água fria para dentro da entrada de enchimento de água (3) com um jarro.

## Alarme de evaporação total da água e desligamento

Quando o nível da água é inferior ao nível "MIN" (Mínimo) no indicador do nível da água (7), é emitido um bipe contínuo.

Se isto acontecer a meio do ciclo de vaporização, o aparelho desliga-se automaticamente, interrompendo o processo de confeção.

Se tal ocorrer, deve voltar a encher o depósito de água (5) com água o mais rapidamente possível. Utilize a entrada de enchimento de água (3) para voltar a encher o depósito de água (5) conforme indicado acima.

Após um curto período de tempo, o som de bipe para e o ciclo de vaporização continua. Isto deve acontecer dentro de, aproximadamente, 15 segundos.



## O botão Intellisteam

Pode utilizar o Intellisteam para começar a vaporização de todos os compartimentos em simultâneo. Tal permite-lhe retirar os alimentos cozinhados conforme necessário enquanto deixa outros alimentos noutros compartimentos para que continuem a cozinhar.

1. Siga os passos 1 a 6 da secção "Utilização do Intellisteam" conforme necessário.
2. Prima o botão Intellisteam (23). Esta ação apaga a luz do Intellisteam. Prima o botão de início/pausa (27).
3. Quando o temporizador atingir o valor 0 num compartimento em particular, o aparelho muda automaticamente para a função Manter quente. Retire os alimentos conforme pretendido.
4. Os outros compartimentos continuam no processo de vaporização até que o temporizador atinja o valor 0.

## Guardar ajustes de tempo

Mantenha o botão de início/pausa (27) premido durante três segundos para guardar os seus próprios ajustes de tempo para utilização futura. Soa um bipe duplo, indicando que o processo de vaporização começou, sendo que o segundo bipe duplo indica que os ajustes de tempo foram guardados.

### Reposição dos tempos predefinidos

Mantenha o botão Intellisteam (23) e o botão de início/pausa (27) premidos em conjunto durante dois segundos até que soe um bipe. O Intellisteam é, agora, reposto para as predefinições originais.

## Dicas e sugestões

- Confeccione carne, aves, peixe, marisco e fruta em prata, de forma a manter os sumos naturais. Coloque uma leve camada de gordura na prata para impedir que a pele do peixe fique agarrada.
- Os recipientes (12) e (15) ficam quentes. Tenha cuidado ao retirar as tampas (1) para evitar o contacto com o vapor.
- Se achar prático, utilize pinças para retirar os alimentos envolvidos em prata de dentro do recipiente.
- Manuseie os tachos pequenos (14) e o tabuleiro de arroz (11) cuidadosamente quando estiverem quentes e com líquido.
- As receitas fornecidas produzem duas porções.
- O guia de vaporização dá informações sobre como confeccionar, até, 4 porções da maioria dos alimentos. Prepare-se para ajustar os tempos de confeção quando já estiver familiarizado/a com o aparelho de confeção a vapor para se adequarem à sua preferência pessoal.
- Utilize o recipiente frontal (15) com a parede divisória (13) para porções únicas e utilize o recipiente traseiro (12) quando confeccionar 2, 3 ou 4 porções de alimentos.
- Não sobrecarregue os recipientes (12) e (15) nem o tabuleiro de arroz (11) com alimentos. Distribua os alimentos com espaçamento entre eles para permitir o máximo fluxo de vapor.
- Utilize pedaços de alimentos de tamanho semelhante para obter os melhores resultados. Como referência, corte batata normal ou doce em pedaços de cerca de 30 mm e nabiça, aipo e abóbora manteiga em pedaços de, aproximadamente, 20 mm. Corte alho

francês, courgette, cenoura e cebola em rodelas grossas de, aproximadamente, 10 mm.

- Se for necessário que os pedaços dos alimentos tenham tamanhos e formatos diferentes, coloque os pedaços mais pequenos por cima.

## Descalcificação

Ocasionalmente, terá de retirar depósitos minerais (tarefa conhecida como descalcificação) do depósito de água (5). Isto é um processo normal e dependerá do grau de dureza da água da sua região. Se verificar um abrandamento da produção de vapor ou um alargamento dos tempos de vaporização, deve descalcificar o sistema de vaporização com uma solução de descalcificação macia e seguir as instruções relativas ao aparelho de confeção a vapor.

Em alternativa, encha o depósito de água até ao nível máximo com água a ferver. Adicione duas saquetas de solução de descalcificação e encaixe a bandeja de escoamento. Defina o tempo de vaporização para 40 minutos para cada elemento de aquecimento (6) e prima o botão de início/pausa (27). Areje bem a divisão. Repita o processo conforme necessário e, em seguida, lave o depósito de água e a bandeja de escoamento com água quente com sabão e um pano de cozinha, enxague e seque.

**AVISO: não tente mover o Intellisteam enquanto o depósito de água não estiver totalmente frio.**

## Cuidados e limpeza

**AVISO: nunca submerja a unidade principal (8), o cabo de alimentação nem a ficha de corrente em água.**

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe que arrefeça totalmente antes de efetuar a limpeza.
2. Não limpe nenhuma peça da unidade com produtos de limpeza abrasivos, por ex., pós de arear, esfregões, palha de aço ou lixívia.
3. Limpe o depósito de água (5) e siga as instruções de descalcificação, se necessário.
4. Lave as tampas (1), a bandeja de escoamento (2), o tabuleiro de vaporização (10), o tabuleiro de arroz (11), os recipientes (12) e (15), os 2 tachos pequenos (14) e a parede divisória (13) com água quente e líquido de lavagem. Enxague e seque.  
Em alternativa, coloque na máquina de lavar no ciclo de lavagem a frio ou eco.
5. A parede divisória (13) deve ser armazenada individualmente quando não está a ser utilizada.

P

### Utilização dos acessórios 14 15

O Intellisteam é fornecido com um tabuleiro de vaporização (10), um tabuleiro de arroz (11) e 2 tachos pequenos (14).

Utilize o tabuleiro de vaporização (10) quando cozinhar filetes de peixe em prata. O tabuleiro de vaporização pode ser colocado diretamente no recipiente frontal (15) ou traseiro (12) na sua posição "elevada". Se necessário, os filetes de peixe também podem ser cozinhados em prata sob o tabuleiro de vaporização.

O tabuleiro de arroz (11) é ideal para cozinhar arroz, massas, noodles e grãos. Ao confeccionar estes alimentos, é adicionado um pouco de água. Consulte a secção "Guia de vaporização" para conhecer quantidades, dicas e sugestões recomendadas.

Os tachos pequenos (14) podem ser utilizados para cozinhar 1 ou 2 ovos, para molhos e porções pequenas de arroz, noodles, massas, etc. 16

Consulte a secção "Encaixe e remoção da parede divisória" para encaixar a parede divisória (13).

### Arrumação do cabo 17 18 19 20

Para ajudar com o armazenamento, existe uma arrumação integrada do cabo.

1. Separe a unidade principal (8) dos outros componentes e vire-a ao contrário.
2. Seguindo a seta, enrole o cabo no sentido dos ponteiros do relógio, garantindo que o cabo fica dentro da respetiva arrumação.
3. Depois de enrolar o cabo até ao ponto de partida, vire e ligue a ficha na entrada para ficha fornecida.

### Ajuste do comprimento do cabo 21

Se gostaria de reduzir o comprimento do cabo de alimentação, pode fazê-lo ao usar a reentrância da entrada para ficha sob a unidade principal.

1. Quando o cabo sai do aparelho, enrole-o na reentrância da entrada para ficha até que o cabo fique do comprimento desejado. Pode ser mais fácil enrolar no sentido contrário aos ponteiros do relógio.
2. Fixe o cabo empurrando-o para dentro da reentrância para o cabo e a saída do cabo na traseira do aparelho.

## Guia de vaporização

Os tempos de vaporização e o tamanho das porções indicados em seguida são apenas para referência. Os tempos podem ser diferentes dependendo do tamanho dos alimentos, do espaçamento entre os alimentos nos recipientes (12) e (15), da frescura dos alimentos e da preferência pessoal. Quando se familiarizar com o aparelho de confeitão a vapor, ajuste os tempos de confeitão conforme pretendido. Os tempos de vaporização destinam-se às quantidades indicadas no guia. Para quantidades maiores ou mais pequenas, ajuste o tempo em conformidade.

### Vegetais em folha/vagem (tempo predefinido: 16 minutos)

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Espargos	10 minutos	10 minutos	11 minutos	12 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Feijões – feijões grandes	15 minutos	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Feijões – feijões verdes finos	15 minutos	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Feijões – feijões compridos	15 minutos	15 minutos	15 minutos	16 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Cabeça dos brócolos	12 minutos	14-15 minutos	16-17 minutos	18 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Brócolos – caule tenro	12 minutos	12 minutos	13 minutos	13 minutos	
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Couve	12 minutos	12 minutos	13 minutos	13 minutos	Corte grosseiramente antes de cozinhar
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Cabeça da couve-flor	15 minutos	15 minutos	15 minutos	15 minutos	
	100 g/4 oz	200 g/7 oz	300 g/10 oz	400 g/14 oz	
Courgette	13 minutos	13 minutos	13 minutos	13 minutos	Aproximadamente, rodela de 10 mm
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Couve kale	12 minutos	12 minutos	15 - 16 minutos	18 minutos	Corte grosseiramente antes de cozinhar
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Alho francês	15 minutos	15 minutos	17 minutos	19 minutos	Aproximadamente, rodela de 10 mm
	70 g/3 oz	140 g/6 oz	210 g/7 oz	280 g/9 oz	
Ervilha torta	8 minutos	8 minutos	9 minutos	9 minutos	
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz	200 g/7 oz	
Couve pak choi	10 minutos	11 minutos	11 minutos	12 minutos	Corte as folhas grosseiramente e os caules em tiras de, aprox., 10 mm de espessura
	80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	320 g/10 oz	
Ervilhas (frescas)	10 minutos	10 minutos	10 minutos	12 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Ervilhas (congeladas)	10 minutos	10 minutos	11 minutos	11 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	
Pimentos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	Pedacos de, aprox. 30 x 30 mm
	80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	320 g/10 oz	
Espinafre – baby	10 minutos	10 minutos	10 minutos	10 minutos	
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/6 oz	240 g/8 oz	

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Couve-de-bruxelas	15 minutos	21 minutos	22 minutos	22 minutos	
	100 g/4 oz	200 g/7 oz	300 g/10 oz	400 g/14 oz	
Ervilha de debulhar	13 minutos	14 minutos	15 minutos	16 minutos	
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Milho doce (enlatado)	7 minutos	8 minutos	8 minutos	9 minutos	
	80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	320 g/10 oz	
Milho doce (grãos congelados)		12-14 minutos	14 minutos	15 minutos	16 minutos
		80 g/3 oz	160 g/6 oz	240 g/8 oz	

### Arroz/grãos/massas/noodles (tempo predefinido: 40 minutos)

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Arroz branco de	30 minutos	31 minutos	32 minutos	40 minutos	Adicione 100 ml de água confeitão fácil fria por porção de 75 g arroz e mexa
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Arroz integral de	40-42 minutos	44 minutos	46 minutos	48 minutos	Adicione 100 ml de água confeitão fácil fria por porção de 75 g de arroz e mexa
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Arroz basmati branco	25 minutos	25-26 minutos	27 minutos	28 minutos	Adicione 100 ml de água fria por porção de 75 g de arroz e mexa
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Arroz basmati integral	45 minutos	47 minutos	49 minutos	51 minutos	Adicione 100 ml de água fria por porção de 75 g de arroz e mexa
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Arroz agulha branco	30-31 minutos	31-32 minutos	31-32 minutos	31-32 minutos	Adicione 100 ml de água fria por porção de 75 g de arroz e mexa
	75 g/3 oz	150 g/6 oz	225 g/8 oz	300 g/10 oz	
Bulgur	16 minutos	18 minutos	19 minutos	20 minutos	Adicione 30 ml de água fria por porção de 30 g. Escolha, se necessário, após a confeitão deixe repousar durante 10 minutos
	30 g/1 oz	60 g/2 oz	90 g/3 oz	120 g/4 oz	
Cuscuz	15 minutos	19 minutos	20 minutos	21 minutos	Adicione 30 ml de água fria por porção de 35 g
	35 g/1 oz	70 g/2 oz	105 g/4 oz	140 g/5 oz	
Quinoa	25 minutos	27 minutos	28 minutos	29 minutos	Adicione 75 ml de água a ferver por porção de 30 g
	30 g/1 oz	60 g/2 oz	90 g/3 oz	120 g/4 oz	
Massas	30 minutos	32 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Cubra a massa com água.
	75 g/3 oz	150 g/6 oz			
Massas integrais	30 minutos	31 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Cubra a massa com água.
	75 g/3 oz	150 g/6 oz			
Noodles de ovo	20 minutos	20 minutos	22 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Cubra os noodles com água a ferver. Para 1 porção no tacho pequeno, parta os noodles para caberem.
	1 placa	2 placas	3 placas		
	60 g/2 oz	120 g/5 oz	180 g/7 oz		
Noodles para wok	16 minutos	16 minutos	17 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Separe cuidadosamente, adicione 1 colher de sopa de água fria por porção e mexa
	1 embalagem	2 embalagens	3 embalagens		
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz		

Noodles de arroz	15 minutos	15 minutos	17 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Separe cuidadosamente, adicione 1 colher de sopa de água fria por porção e mexa
	1 embalagem	2 embalagens	3 embalagens		
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz		
Noodles integrais	22 minutos	22 minutos	22 minutos	Demasiada quantidade para o tabuleiro de arroz	Cubra os noodles com água a ferver.
	1 ninho	2 ninhos	3 ninhos		
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz		

#### Dicas e sugestões

- Passe o arroz e os grãos, como o cuscuz, a quinoa e o bulgur, por água fria corrente antes de os cozinhar.
- A utilização de água a ferver em noodles, massas, arroz e outros grãos reduz os tempos de confeção recomendados em cerca de dois minutos.
- Separe cuidadosamente noodles de arroz e para wok antes de os cozinhar no tabuleiro de arroz, pois cozinham mais rapidamente do que quando são usados diretamente da embalagem. Do mesmo modo, antes de cozinhar uma única porção de noodles de ovo ou para wok no tacho pequeno (14), será necessário parti-los ligeiramente para caberem.
- Utilize uma marca de boa qualidade quando cozinhar massas.

### Ovos (tempo predefinido: 16 minutos)

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Mal cozidos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	Utilize o tabuleiro de arroz (11). Também podem ser cozinhados 2 ovos no tacho pequeno (14) durante 14 minutos no recipiente frontal (15).
	x1	x2	x3	x4	
Bem cozidos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	12 minutos	Utilize o tabuleiro de arroz (11). Também podem ser cozinhados 2 ovos no tacho pequeno (14) durante 22 minutos no recipiente frontal (15).
	x1	x2	x3	x4	

### Fruta

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Maçãs	15 minutos	15 minutos	20-21 minutos	21-22 minutos	Descasque, tire o caroço e corte em tiras de, aprox., 10 mm de espessura e cozinhe em prata. Adicione um pouco de sumo de limão para não escurecerem.
	x1	x2	x3	x4	
Pera	21 minutos	22 minutos	22 minutos	22 minutos	Descasque, corte ao meio e tire o caroço antes de cozinhar em prata. Adicione um pouco de sumo de limão para não escurecerem.
	x1	x2	x3	x4	

**Raízes leguminosas (tempo predefinido: 28 minutos)**

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Abóbora manteiga	10-12 minutos 100 g/4 oz	14 minutos 200 g/7 oz	16 minutos 300 g/10 oz	18 minutos 400 g/14 oz	Corte em pedaços de, aprox. 20 mm
Cenoura	25 minutos 100 g/4 oz	26 minutos 200 g/7 oz	26 -27 minutos 300 g/10 oz	28 - 30 minutos 400 g/14 oz	Corte em rodela de 10 mm
Aipo	30 minutos 100 g/4 oz	30 minutos 200 g/7 oz	30 minutos 300 g/10 oz	32 minutos 400 g/14 oz	Corte em pedaços de, aprox. 20 mm
Batata nova	21 minutos 180 g/6 oz	24-25 minutos 350 g/12 oz	25-26 minutos 530 g/19 oz	26-28 minutos 760 g/27 oz	
Batata velha	23-25 minutos 180 g/6 oz	24-25 minutos 350 g/12 oz	24-26 minutos 530 g/19 oz	28 - 30 minutos 760 g/27 oz	Corte em pedaços de, aprox., 30 mm
Cebola	18 minutos 50 g/2 oz	18 minutos 100 g/4 oz	20 minutos 150 g/6 oz	22 minutos 200 g/7 oz	Corte em tiras de, aprox., 10 mm de espessura
Pastinaca	24 minutos 100 g/4 oz	24 minutos 200 g/7 oz	24 minutos 300 g/10 oz	24 minutos 400 g/14 oz	Corte em pedaços de, aprox., 60 x 30 mm
Nabiça	20-21 minutos 100 g/4 oz	22 minutos 200 g/7 oz	24 minutos 300 g/10 oz	25 minutos 400 g/14 oz	Corte em pedaços de, aprox. 20 mm
Milho doce (maçaroca)	30-32 minutos por 1 maçaroca de 250 g/9 oz		30-32 minutos por 2 maçarocas de 500 g/18 oz		
Batata doce	21 minutos 180 g/6 oz	21 minutos 350 g/12 oz	23-24 minutos 530 g/19 oz	25-26 minutos 760 g/27 oz	Corte em pedaços de, aprox., 30 mm

**Carne/aves (tempo predefinido: 28 minutos)**

Podem ser visíveis resíduos de proteína branca na carne e nas aves após a confeção. Isto é normal.

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Peito de frango inteiro, sem pele e desossado	20 minutos x1 150 g/6 oz	23 minutos x2 300 g/11 oz	29 minutos x3 450 g/16 oz	32 minutos x4 600 g/21 oz	Envolva com uma folha de prata para manter os sumos naturais
Peito de pato inteiro, sem pele e desossado	20 minutos x1 120 g/5 oz	23 minutos x2 240 g/8 oz	29 minutos x3 360 g/12 oz	32 minutos x4 480 g/16 oz	Envolva com uma folha de prata para manter os sumos naturais
Coxas de frango	40 minutos x1 200 g/7 oz	48 minutos x2 400 g/14 oz	50 minutos x3 600 g/21 oz	50 minutos x4 800 g/28 oz	Embrulhe com uma folha de prata para manter os sumos naturais
Bife de peito de peru	12 minutos x1 100 g/4 oz	13 minutos x2 200 g/7 oz	15 minutos x3 300 g/10 oz	20 minutos x4 400 g/14 oz	Envolva em prata para manter os sumos naturais

**Dicas e sugestões**

- Se marinar a carne e as aves antes da confeção, o sabor será melhor. Deixe a marinar entre 30 minutos e várias horas ou, até, durante a noite, se for possível, para obter os melhores resultados.
- Nunca cozinhe carne, aves ou marisco a vapor diretamente do congelador. Deixe que descongele totalmente primeiro.

**Peixe/marisco (tempo predefinido: 20 minutos)**

Tipo de alimento	1 porção	2 porções	3 porções	4 porções	Dicas e sugestões
Filete de peixe grosso	17 minutos 130 g/5 oz	20 minutos 260 g/9 oz	22 minutos 390 g/13 oz	25 minutos 520 g/18 oz	Embrulhe com uma folha de prata para manter os sumos naturais
Filete de peixe fino	14 minutos 100 g/4 oz	15 -16 minutos 200 g/7 oz	17 minutos 300 g/10 oz	21 minutos 400 g/14 oz	Embrulhe com uma folha de prata no tabuleiro de vaporização (10). Para 3 e 4 filetes, envolva o peixe em prata e coloque sobre ou abaixo do tabuleiro
Peixe inteiro, limpo	21 minutos para 1 peixe inteiro de 250 g/9 oz				Embrulhe em prata para manter os sumos naturais. Utilize o tabuleiro de vaporização (10)
Mexilhão	11 minutos 250 g/9 oz	12 minutos 500 g/18 oz	15 minutos 750 g/27 oz	17 minutos 1 kg/36 oz	
Camarão real (cru)	7 minutos 100 g/4 oz	9 minutos 200 g/7 oz	12 minutos 300 g/10 oz	15 -16 minutos 400 g/14 oz	Embrulhe em prata para manter os sumos naturais.
Escalope	6 minutos x3 70 g/3 oz	7 minutos x6 150 g/5 oz	7 minutos x9 230 g/8 oz	9 minutos x12 300 g/10 oz	Embrulhe em prata para manter os sumos naturais.

**Dicas e sugestões**

- É possível cozinhar dois filetes de peixe finos no tabuleiro de vaporização (10) e mais um ou dois sob o mesmo, se necessário. Tenha em atenção que o peixe na posição inferior será confecionado ligeiramente mais depressa. Embrulhe o peixe em prata para obter melhores resultados.
- Nunca cozinhe peixe ou marisco a vapor diretamente do congelador. Deixe que descongele totalmente primeiro.

## Receitas

*As receitas contidas neste livro foram criadas e experimentadas pela Morphy Richards especificamente para o Intellisteam. Estas incluem refeições saudáveis completas para duas pessoas, com acompanhamentos como vegetais e arroz. Além disso, existe uma seleção de sobremesas para quando lhe apetecer um docinho. Os tempos de confeção das receitas são de referência e alteram-se em função do tamanho e da frescura dos ingredientes utilizados.*

*Antes de servir, assegure-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados.*

*Uma vez que as receitas são para 2 pessoas, se alterar o tamanho das porções, deve ajustar os tempos de confeção adequadamente.*

## Receitas de peixe/marisco

### Risoto de camarão e ervilhas

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de confeção: 40 minutos

Porções: 2

#### Ingredientes:

- 165 g de camarão real cru
- 100 g de ervilhas congeladas

#### Arroz:

- 150 g de arroz arbóreo para risoto
- 100 g de cebola picada muito finamente
- 6 colheres de sopa rasas de vinho branco seco
- 2 colheres de chá rasas de caldo de vegetais em pó
- Raspas e sumo de ½ limão
- Uma pitada de sal e pimenta preta moída no momento
- 25 g de manteiga sem sal
- 250 ml de água a ferver

#### Guarnição:

- Salsa fresca picada

#### Preparação:

- 1 Encaixe a parede divisória no recipiente frontal. Envolve os camarões em prata, sele-a e coloque-a num compartimento. Coloque as ervilhas no tacho pequeno e coloque no outro lado.
- 2 Coloque o arroz e a cebola no tabuleiro de arroz, adicione o vinho e misture.
- 3 Polvilhe com o caldo em pó, adicione sumo e raspas de limão e tempere com um pouco de pimenta, mexendo novamente. Em seguida, espalhe a manteiga uniformemente sobre a superfície.
- 4 Adicione a água à mistura do arroz e mexa bem. Coloque o tabuleiro de arroz no recipiente traseiro e cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 5 Configure o tempo para o arroz com a predefinição para arroz (40 minutos). Configure o tempo para os camarões com a predefinição para peixe (20 minutos) e ajuste para 9 minutos. Configure o tempo para as ervilhas com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos) e ajuste para 19 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 6 Quando estiver pronto, retire os camarões do recipiente para que parem de cozinhar mais. Mexa o arroz e adicione os camarões com 2 colheres de sopa do sumo dos próprios camarões. Escorra as ervilhas totalmente e, em seguida, misture-as com o arroz. Ajuste os temperos se for necessário e sirva o risoto com uma pitada de salsa picada.



## Filetes de robalo com molho de tomate fresco e ervas, acompanhados de ervilhas com alho e batatas novas

Tempo de preparação: 15 minutos

Tempo de confeção: 30 minutos

Porções: 2

### Ingredientes:

- 2 x filetes de 100 g de robalo

### Molho:

- 180 g de tomates maduros frescos
- ½ dente de alho esmagado
- 1 colher de sopa de salsa fresca picada
- ½ colher de chá de azeite
- Sal e pimenta preta moída no momento

### Vegetais:

- 120 g de ervilhas congeladas
- 30 g de cebola picada muito finamente
- 1 dente de alho esmagado
- ½ colher de chá rasa de caldo de vegetais em pó
- 50 ml de água
- 350 g de batatas novas

### Empratamento:

- Limão fresco

### Preparação:

- 1 Prepare o molho em primeiro lugar: coloque os tomates numa tigela e verta água a ferver sobre eles. Quando a pele se separar, retire-a e deite fora. Abra os tomates e retire as sementes e o centro.
- 2 Pique os tomates finamente e misture com ½ dente de alho esmagado, salsa, azeite e um pouco de sal e pimenta.
- 3 Unte ligeiramente uma folha de prata e sobreponha os dois filetes de peixe lado a lado. Espalhe a mistura de tomate sobre eles com a ajuda de uma colher e sele a prata. Coloque-a no recipiente traseiro no tabuleiro de vaporização na sua posição elevada.
- 4 Coloque a parede divisória no recipiente frontal. Coloque as ervilhas, a cebola e o alho esmagado num tacho pequeno com o caldo de vegetais em pó e água. Coloque esta mistura num lado. No outro lado, coloque as batatas novas. Cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 5 Configure o tempo para o peixe com a predefinição para peixe (20 minutos). Configure o tempo para as ervilhas com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos) e ajuste para 30 minutos. Configure o tempo para as batatas com a predefinição para raízes leguminosas (28 minutos) e ajuste para 25 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 6 Quando estiver pronto, escorra o líquido das ervilhas e sirva o peixe com um pouco de limão fresco.

## Receitas de carne

### Borrego marroquino com cuscuz de fruta e frutos secos e molho de laranja e coentros

Tempo de preparação: 30 minutos, além do tempo de marinada

Tempo de confeção: 30 minutos

Porções: 2

### Ingredientes:

- 300 g de bifes de borrego da perna cortados em fatias finas

### Marinada:

- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa de sumo de laranja fresco
- 1 colher de chá rasa de cominhos
- ¼ colher de chá rasa de curcuma
- 2 colheres de chá rasas de pasta harissa
- 5 g de coentros frescos picados
- Sal e pimenta preta moída no momento

### Cuscuz:

- 140 g de cuscuz passado por água e escorrido
- 50 g de cebola vermelha finamente picada
- 75 g de alperces secos prontos a comer picados
- 35 g de amêndoas grosseiramente picadas
- ½ colher de chá rasa de caldo de vegetais em pó
- Uma pitada de sal e pimenta preta moída no momento
- 120 ml de água

### Molho:

- 2 laranjas médias descascadas e finamente picadas
- Sumo de meia laranja
- 10 g de cebola vermelha finamente picada
- 2 g de folhas de coentros picadas

### Guarnição:

- Agrião

### Preparação:

- 1 Prepare a marinada para a carne em primeiro lugar: misture o azeite, o sumo de laranja, as especiarias e os coentros num prato raso e tempere com um pouco de sal e pimenta.
- 2 Coloque o borrego fatiado no prato e vire-o para ficar com uma camada homogênea em toda a sua volta. Cubra e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos (se for possível, durante mais tempo).
- 3 Quando estiver pronto a cozinhar, elimine o líquido da marinada e coloque a carne numa folha de prata e sele. Retire a parede divisória do recipiente frontal e coloque a prata selada no interior.
- 4 Coloque o cuscuz no tabuleiro de arroz e adicione a cebola, os alperces, as amêndoas e o caldo em pó. Tempere com um pouco de sal e pimenta, adicione água e misture. Coloque no recipiente

traseiro e cubra ambos os recipientes com as tampas.

- 5 Configure o tempo para o cuscuz com a predefinição para arroz (40 minutos) e ajuste para 24 minutos. Configure o tempo para a carne com a predefinição para aves (28 minutos) e ajuste para 30 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 6 Entretanto, faça o molho: coloque todos os ingredientes numa tigela pequena e misture bem.
- 7 Quando estiver pronto a servir, separe o cuscuz com um garfo, refique os temperos e sirva a carne vertendo os sumos sobre a mesma. Guarneça o prato com alguns ramos de agrião e sirva o molho.

## Receitas de aves (incluindo frango)

### Tandoori de frango com arroz aromatizado com cardamomo e raspas de limão

Tempo de preparação: 10 minutos, além do tempo de marinada

Tempo de confeção: 28 minutos

Porções: 2

#### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de iogurte natural magro
- 2 colheres de sopa de especiarias de tandoori para marinada
- 1½ colher de sopa de folhas de coentros frescos picadas
- 2 x 150 g de peito de frango sem pele e desossado cortado em pedaços
- Uma pitada de sal e pimenta preta moída no momento

#### Arroz:

- 150 g de arroz basmati
- 200 ml de água
- 1 colher de chá rasa de caldo de vegetais em pó
- 1 casca de limão em tiras
- 4 sementes de cardamomo verde ligeiramente esmagadas

#### Empratamento:

- Gomos de limão, coentros frescos picados e molho de iogurte com limão

#### Preparação:

- 1 Misture o iogurte, as especiarias para marinada e os coentros numa tigela não metálica e mexa com o frango. Tempere com um pouco de sal e pimenta, cubra e leve ao frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos.
- 2 Passe o arroz por água fria corrente e, em seguida, coloque-o no tabuleiro de arroz. Adicione água. Misture com o caldo de vegetais em pó e adicione as raspas de limão e as sementes de cardamomo. Coloque o tabuleiro de arroz no recipiente traseiro.
- 3 Coloque o frango e a marinada sobre uma folha de prata fina, espalhe bem e sele. Retire a parede divisória do recipiente frontal e coloque a prata selada no interior. Cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 4 Configure o tempo para o arroz com a predefinição para arroz (40 minutos) e ajuste para 25 minutos. Configure o tempo para o frango com a predefinição para aves (28 minutos) e o botão do radiador frontal duplo. Prima o botão de início/pausa.
- 5 Quando estiver pronto, deite fora as raspas de limão e sirva guarnecido com gomos de limão e coentros frescos. Para o empratamento, misture 2 colheres de sopa de iogurte natural com um pouco de sumo de limão a gosto para fazer um molho simples.

## Frango com molho pesto cremoso com vegetais pequenos

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de confecção: 24 minutos

Porções: 2

### Ingredientes:

- 2 x 150 g de peito de frango sem pele e desossado

### Vegetais:

- 350 g de batatas em miniatura
- 180 g de ervilhas de debulhar, feijões finos arranjados e brócolos de caule tenro

### Molho:

- 2 colheres de sopa rasas de vinho branco seco
- 100 ml de natas para bater
- 1½ colher de sopa de pesto
- Uma pitada de sal e pimenta preta moída no momento

### Preparação:

- 1 Coloque os peitos de frango lado a lado sobre uma folha de prata e sele-a. Coloque a prata no recipiente traseiro, deixando espaço para um tacho pequeno.
- 2 Coloque a parede divisória no recipiente frontal e coloque as batatas de um lado e os hortícolas no outro.
- 3 Misture o vinho, as natas e o pesto num tacho pequeno e tempere com um pouco de sal e pimenta. Coloque o tacho pequeno no recipiente traseiro ao lado do frango. Cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 4 Configure o tempo para o frango e o molho com a predefinição para aves (28 minutos) e ajuste para 23 minutos. Configure o tempo para as batatas com a predefinição para raízes leguminosas (28 minutos) e ajuste para 24 minutos. Configure o tempo para os hortícolas com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos) e ajuste para 12 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 5 Quando estiver pronto, mexa o molho, retifique os temperos e, em seguida, sirva com uma colher sobre o frango.

## Receitas de vegetais

### Caril de batata, espinafres e grão de bico com arroz de coco

Tempo de preparação: 15 minutos, além do tempo de marinada

Tempo de confecção: 60 minutos

Porções: 2

### Ingredientes:

- 200 g de tomates picados em lata
- 100 g de cebola picada muito finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 colher de sopa de gengibre fresco finamente moído
- ¼ colher de chá rasa de sal
- 1½ colher de chá rasa de malagueta em pó
- 1 colher de chá rasa de cominhos
- 1 colher de chá rasa de curcuma
- 200 g de batatas para cozer sem casca cortadas em cubos de 10 mm
- 400 g de grão de bico em lata escorrido e passado por água
- 100 ml de leite de coco light

### Arroz:

- 100 g de arroz basmati passado por água e escorrido
- 150 ml de leite de coco light
- 130 g de folhas de espinafre baby

### Empratamento:

- Iogurte natural e pão naan.

### Preparação:

- 1 Numa tigela não metálica, misture os tomates picados com a cebola, o alho, o gengibre, o sal e as especiarias.
- 2 Adicione as batatas e o grão de bico, cubra com película de cozinha e leve ao frigorífico durante 30 minutos.
- 3 Adicione 100 ml de leite de coco e mexa, transfira a mistura de tomate para o tabuleiro de arroz e coloque-o no recipiente traseiro.
- 4 Coloque a parede divisória no recipiente frontal. Coloque o arroz e os 150 ml de leite de coco num tacho pequeno, mexa bem e coloque-o num compartimento. Coloque os espinafres baby no outro compartimento. Cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 5 Configure o tempo para o caril com a predefinição para raízes leguminosas (28 minutos) e ajuste para 60 minutos. Configure o tempo para o arroz com a predefinição para arroz (40 minutos) e ajuste para 28 minutos. Em seguida, configure o tempo para os espinafres com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos) e ajuste para 12 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 6 Quando estiver pronto, misture gentilmente os espinafres no caril, mexa o arroz com um garfo e sirva com iogurte natural e pão naan.

## Noodles de Singapura com molho picante

Tempo de preparação: 20 minutos

Tempo de confeção: 20 minutos

Porções: 2

Ingredientes:

- 2 x saquetas de 150 g de noodles finos para wok
- 2 colheres de chá de caril suave em pó
- 2 colheres de sopa de água

**Vegetais:**

- 100 g de cebola cortada em rodelas
- 80 g de pimento vermelho cortado em tiras
- 80 g de pimento amarelo cortado em tiras
- 100 g de ervilhas tortas
- 50 g de cajú
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de óleo de sésamo

**Molho:**

- 2 colheres de sopa de molho de soja light
- 3 colheres de sopa de molho sriracha picante
- 4 colheres de sopa de sumo de lima
- 2 colheres de chá de mel transparente

**Preparação:**

- 1 Separe os noodles gentilmente e coloque-os no tabuleiro de arroz. Polvilhe com caril em pó e adicione água. Misture cuidadosamente. Coloque no recipiente traseiro.
- 2 Coloque a cebola, os pimentos, as ervilhas tortas, os cajú e o alho numa tigela e adicione o óleo de sésamo. Misture bem para que todos os vegetais fiquem cobertos. Coloque a parede divisória do recipiente frontal e coloque os vegetais num compartimento.
- 3 Misture os ingredientes do molho num tacho pequeno e coloque-o no outro compartimento. Cubra ambos os recipientes com as tampas.
- 4 Configure o tempo para os noodles com a predefinição para arroz (40 minutos) e ajuste para 15 minutos. Configure o tempo para os vegetais com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos). Configure o tempo para o molho com a predefinição para molho (30 minutos) e ajuste para 20 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 5 Quando estiver pronto, misture gentilmente os noodles e divida-os por dois pratos. Misture o molho picante e coloque 1 colher de sopa sobre os noodles. Sirva os vegetais por cima com mais uma ou duas colheres de molho a gosto.

## Receitas de sobremesas

### Fondant de chocolate

Tempo de preparação: 15 minutos

Tempo de confeção: 17 minutos mais 2 minutos de repouso

Porções: 2

**Ingredientes:**

- 50 g de manteiga sem sal e mais um pouco para untar
- ½ colher de sopa de cacau
- 50 g de chocolate negro (85 % de cacau)
- 1 ovo médio e 1 gema de ovo
- 50 g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa rasa de farinha branca

**Empratamento:**

- Natas ou gelado

**Preparação:**

- 1 Unte o interior de dois moldes para pudim ou ramequins de 200 ml.
- 2 Coloque o cacau num dos moldes e cubra homogeneamente os lados e a base e, em seguida, repita o processo no outro molde.
- 3 Coloque a manteiga e o chocolate numa tigela à prova de calor e derreta em banho-maria. Não deixe que o fundo da tigela toque na água. Mexa ocasionalmente e, depois, deixe arrefecer.
- 4 Coloque o ovo inteiro, a gema de ovo e o açúcar numa tigela e bata à velocidade máxima durante 3½-4 minutos até que a mistura fique em castelo, esbranquiçada e espessa.
- 5 Com uma espátula, junte gentilmente o chocolate e a mistura da manteiga e, em seguida, junte a farinha.
- 6 Divida a mistura entre os dois moldes e coloque-os no recipiente traseiro. Cubra o recipiente com a tampa.
- 7 Configure o tempo com a predefinição para molho (30 minutos) e ajuste para 17 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 8 Quando estiver pronto, retire os moldes do recipiente do Intellisteam com a ajuda de luvas de forno e deixe repousar durante 2 minutos sobre uma bancada. Em seguida, coloque um prato sobre o fondant e vire. Coloque o prato sobre uma bancada e retire o molde cuidadosamente. Sirva quente com natas ou gelado.

## Compota suave de frutos silvestres

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de confeção: 11 minutos

Porções: 2

### Ingredientes:

- 100 g de mirtilos
- 100 g de morangos sem a parte verde e cortados pelo comprimento
- 100 g de amoras
- 100 g de framboesas
- 1 colher de sopa rasa de açúcar refinado

### Empratamento:

- Crème fraiche, gelado ou natas frescas

### Preparação:

- 1 Coloque a fruta no tabuleiro de arroz e polvilhe com o açúcar.
- 2 Coloque no recipiente traseiro e cubra o recipiente com a tampa.
- 3 Configure o tempo com a predefinição para vegetais em folha/vagem (16 minutos) e ajuste para 11 minutos. Prima o botão de início/pausa.
- 4 Quando estiver pronto, coloque gentilmente o sumo sobre a fruta com a ajuda de uma colher.
- 5 Sirva quente ou fria com crème fraiche, gelado ou natas.

## Contacte-nos

### Linha de apoio

Se estiver a ter um problema com o seu aparelho, contacte a nossa linha de apoio. É mais provável que nós consigamos ajudar do que o revendedor a quem comprou o artigo.

Tenha à mão o nome do aparelho, o número do modelo e o número de série quando telefonar, para nos ajudar a processar mais rapidamente o seu problema.

### Fale connosco

Se tiver quaisquer questões ou comentários, ou se quiser algumas sugestões ótimas ou ideias para receitas para aproveitar ao máximo o seu aparelho, junte-se a nós online:

<b>Blogue:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="https://twitter.com/loveyourmorphy">@loveyourmorphy</a>
<b>Website:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo  
N.º de série

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

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

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

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

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

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

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

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

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



## Indledning

Tak for dit nylige køb af Intellisteam. Læs denne instruktionsbog omhyggeligt for at sikre, at du får den bedste ydelse af dit nye produkt.

## Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	10
Produktoversigt	24
Kontrolpanelfunktioner	25
Indledning	94
Oversigt	94
Inden ibrugtagning	95
Brug af din Intellisteam	95
Oversigt over frontbeholder	95
Forudindstillede tilberedningstider	95
Pause under tilberedning	96
Dampningstider	96
Hold varm	96
Udtagning af mad fra din Intellisteam	96
Montering og afmontering af skillevæggen	96
Genopfyldning af vandbeholderen under brug	96
Tørkogningsalarm og automatisk afbrydelse	96
Intellisteam-knappen	96
Lagring af tidsjusteringer	96
Tips og gode råd	96
Afkalkning	97
Vedligeholdelse og rengøring	97
Brug af tilbehøret	97
Kabelholder	97
Justering af kabellængden	97
Dampningsguide	98
Opskrifter	103
Kontakt os	108
Garanti	108

## Funktioner

- (1) Låg
- (2) Drypbakke
- (3) Vandopfylder
- (4) Dampventil
- (5) Vandbeholder
- (6) Element
- (7) Vandmåler
- (8) Hovedenhed
- (9) Kontrolpanel
- (10) Dampbakke
- (11) Risbakke
- (12) Bagbeholder
- (13) Skillevæg
- (14) Små gryder x2
- (15) Frontbeholder
- (16) Tænd/sluk-knap

## Kontrolpanelfunktioner

- (17) LCD-skærm
- (18) Knap til bagerste varmeelement
- (19) Knap til forreste venstre varmeelement
- (20) Knap til forreste højre varmeelement
- (21) Knap til begge forreste varmeelementer
- (22) Madikoner
- (23) Intellisteam-knap
- (24) Timer (forreste venstre rum)
- (25) Timer (bagerste rum)
- (26) Timer (forreste højre rum)
- (27) Start/pause-knap
- (28) Forøgelsesknop
- (29) Reduktionsknop
- (30) Dampningsikon
- (31) Hold varm-ikon

## Oversigt

Tillykke med dit køb af Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam er en perfekt synkroniseret måltidsløsning, der giver dig mulighed for at tilberede sunde, afbalancerede måltider i ét produkt. Med sit alsidige tilbehør og 3 tilberedningskamre kan du tilberede proteiner, kulhydrater og grøntsager i forskellige kombinationer samt meget, meget mere, herunder saucer og desserter. Madlavning kunne ikke være nemmere med det intelligente kontrolpanel og de 8 programmerbare forhåndsindstillinger, da Intellisteam styrer tilberedningsprocessen for dig, så alle elementerne bliver færdige på samme tid, klar til at du kan nyde dem.

## Inden ibrugtagning

**ADVARSEL: Nedsænk aldrig hovedenheden (8), strømledningen eller netstikket i vand.**

Det er vigtigt at vaske alle dele bortset fra hovedenheden (8) før ibrugtagning. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for oplysninger om rengøring.

1. Vask vandbeholderen (5) med varmt sæbevand og en karklud. Skyl og aftør.
2. Vask låg (1), drypbakke (2), dampbakke (10), risbakke (11) små gryder x2 (14), beholdere (12), (15) og skillevæg (13) i varmt sæbevand. Skyl og aftør.

Brug ikke silbende rengøringsmidler som f.eks. skurepulver/-svampe, skurecreme, ståluld eller blegemiddel på nogen del af produktet, da disse kan beskadige det.

Bemærk, at første gang, du bruger din Intellisteam, vil du muligvis bemærke en smule røg/damp fra bagsiden af hovedenheden (8). Dette er normalt og skyldes simpelthen fedt, der anvendes under fremstillingsprocessen. Når du har brugt din Intellisteam et par gange, vil det holde op. Det er ikke farligt og vil ikke forurene eller give bismag til mad, der tilberedes i din Intellisteam.

## Brug af din Intellisteam

1. Fyld vandbeholderen (5) med koldt vand op til maksimum-mærket.
2. Sæt drypbakken (2) på vandbeholderen (5), og placér derefter beholderne (12), (15) ovenpå.
3. Anbring maden i beholderne (12), (15). Brug skillevæg (13), når det er nødvendigt. Se "Montering og afmontering af skillevæggen" for at montere skillevæggen i den forreste beholder (15) og holde fødevarerne adskilt. Dæk hver beholder med låget (1).
4. Sæt din Intellisteam i stikkontakten, og tænd på tænd/sluk-knappen (16) på bagsiden af hovedenheden (8). Din Intellisteam bipper, og LCD-skærmen (17) lyser op.
5. For at indstille dampningstiden skal du trykke på knappen til varmeelementet (18), (19), (20), (21) svarende til det rum, du ønsker at bruge. Tryk på knappen flere gange for at skifte mellem standarddampningstiderne, og vælg den ønskede fødevarergruppe (22).  
Disse er standardindstillingerne, se "Dampningsguide" for en vejledning til dampningstider.
6. Brug forøgelses- (28) eller reduktionsknappen (29) til at indstille tilberedningstiden (om nødvendigt). Tryk, mens det relevante timerikon (24), (25), (26) blinker. Gentag trin 5-6 for de andre rum (om nødvendigt).
7. Tryk på start/pause-knappen (27). Intellisteam bipper, dampningsikonet (30) og de valgte madikoner tændes, og de viste tider begynder at tælle ned.
8. Når timerne når nul, lyder alarmer. Intellisteam skifter automatisk til hold varm i 40 minutter (se afsnittet "Hold varm"). Timeren nulstilles til 40 og Hold varm-symbolet (31) tændes.
9. Når du er færdig eller klar til at servere, skal du trykke på start/pause-knappen (27) og slukke for din Intellisteam på bagsiden af enheden eller på stikkontakten. Løft forsigtigt låget (1), så det vender væk fra dig, for at lukke dampen sikkert ud.

**ADVARSEL: Damp kan forårsage forbrændinger.**

**10** Udtag forsigtigt den tilberedte mad fra din Intellisteam.

\*Bemærk: Hvis du har valgt forskellige tidspunkter for hvert rum, vil dampningsikonet blinke, når hvert rum påbegynder dampningsprocessen. Følg kun trin 5-7 for de rum, du vil bruge. Timerdisplayet (24), (25), (26) forbliver på "00", hvis rummet ikke vælges.

## Oversigt over frontbeholder

Frontbeholderen (15) kan bruges på en af to måder: som to individuelle tilberedningsrum eller som et enkelt stort rum. Se "Montering og afmontering af skillevæggen" for montering af skillevæg (13).

For at bruge frontbeholderen (15) som en enkelt dampningsbeholder skal du løfte skillevæggen (13) ud af beholderen og sætte den til side. Følg trin 1-7 i "Brug af din Intellisteam". Brug knappen til begge forreste varmeelementer (21) til at vælge dampningstid.

Skillevæggen (13) skal opbevares løst, når den ikke er i brug.

## Forudindstillede tilberedningstider

Din Intellisteam har 8 forudindstillede tilberedningstider. Disse er vejledende og kan justeres med forøgelses- (28) og reduktionsknapperne (29).

For at gå gennem indstillingerne og vælge den ønskede forudindstillede tilberedningstid for hvert rum skal du trykke på knappen til det bagerste (18) venstre (19) eller højre (20) varmeelement eller knappen til begge varmeelementer (21) flere gange.

Hold varm er forudindstillet til 40 minutter og kan ikke forlænges.

## Forudindstillede tilberedningstider som følger:

	Bladgrøntsager/bælgfrugter	16 minutter
	Sauce	30 minutter
	Ris	40 minutter
	Hold varm	40 minutter
	Æg	16 minutter
	Rodfrugter	28 minutter
	Fjerkræ	28 minutter
	Fisk	20 minutter

## Pause under tilberedning

For at sætte Intelligesteam på pause under tilberedningen skal du trykke på start/pause-knappen (27). Dampningsikonet (30) og madikonerne (22) slukkes. For at fortsætte dampningen skal du trykke på start/pause-knappen (27) igen. Dampningsikonet (30) lyser.

Mens din Intelligesteam er på pause, er det muligt at ændre tilberedningstiderne som beskrevet i trin 5-7 under "Brug af din Intelligesteam". Hvis du vil annullere dampningscyklussen, skal du trykke og holde på start/pause-knappen (27).

## Dampningstider

Din Intelligesteam er designet, så al maden er klar på samme tid. Når dampningsprocessen begynder, vil timeren automatisk begynde at tælle ned fra den længste tilberedningstid, så al maden i din Intelligesteam bliver færdigtilberedt på samme tid.

## Hold varm

Når tilberedningen er afsluttet, lyder alarmen og hold varm-funktionen begynder automatisk og fortsætter i 40 minutter. For at afbryde skal du trykke på start/pause-knappen (27) én gang. Efter 40 minutter vil hold varm-funktionen slukke automatisk. Mens Intelligesteam er i hold varm-tilstand vises hold varm-ikonet (31) på LCD-skærmen (17).

Kontroller altid, om der er vand i vandbeholderen (5), når hold varm-funktionen er i brug. For at kontrollere vandstanden skal du bruge den eksterne vandmåler (7) og fylde op ved hjælp af den eksterne vandopfylder (3).

## Fjernelse af mad fra din Intelligesteam

**ADVARSEL:** Brug ovenhandsker til at fjerne lågene (1) og beholderne (12), (15). Sørg for, at lågene vippes, så dampen ledes væk fra dig. Undlad at fjerne drypbakken (2), før den er kølet helt af.

Ved tilberedning af nudler eller pasta i risbakken (11) skal der udvises ekstra forsigtighed ved aftapning af væske efter tilberedning.

## Montering og afmontering af skillevæggen **11**

### Plasticbeholdere:

Skub skillevæggen (13) på plads.

### Beholdere af rustfrit stål:

Sæt skillevæggen (13) skråt i, og drej på plads. **12**

Skillevæggen (13) skal opbevares løst

## Genopfyldning af vandbeholderen under brug **13**

Ved dampning i længere tid kan det være nødvendigt at tilsætte ekstra vand. Brug vandopfylder (3) til at fylde vand på vandbeholderen (5) under tilberedning.

Hæld forsigtigt koldt vand i vandopfylder (3) ved hjælp af en kande.

## Tørkogningsalarm og automatisk afbrydelse

Når vandniveauet er lavere end "MIN"-niveauet på vandmåleren (7), vil blyden lyde konstant.

Hvis dette sker midt i en dampcyklus, slukkes den automatisk, så tilberedningsprocessen stopper.

Hvis dette sker, skal du genopfylde vandbeholderen (5) med vand hurtigst muligt. Brug vandopfylder (3) til at fylde vand på vandbeholderen (5) som beskrevet ovenfor.

Efter et kort stykke tid holder blyden op, og dampcyklussen genoptages. Dette burde ske inden for ca. 15 sekunder.

## Intelligesteam-knappen

Du kan bruge din Intelligesteam til at påbegynde dampningen i alle rummene på samme tid. Dette giver mulighed for at tage tilberedt mad ud efter behov, mens maden i de andre rum fortsat tilberedes.

1. Følg trin 1-6 i "Brug af din Intelligesteam" efter behov.
2. Tryk på Intelligesteam-knappen (23). Dette vil gøre, at Intelligesteam-lampen slukkes. Tryk på start/pause-knappen (27).
3. Når timeren når nul i et bestemt rum, skiftes der automatisk til hold varm-funktion. Udtag maden efter behov.
4. De andre rum vil fortsat dampe, indtil timeren viser nul.

## Lagring af tidsjusteringer

For at gemme dine personlige tidsjusteringer til fremtidig brug, skal du holde start/pause-knappen (27) nede i tre sekunder. Der lyder et dobbeltbip, som angiver, at dampningen er påbegyndt. Det andet dobbeltbip indikerer, at dine tidsjusteringer er blevet gemt.

### Gå tilbage til forudindstillede tider

Tryk og hold både Intelligesteam knappen (23) og start/pause-knappen (27) nede samtidig i to sekunder, indtil der høres et bip. Intelligesteam vender nu tilbage til de oprindelige forudindstillinger.

## Tips og gode råd

- Tilbered kød, fjerkræ, fisk, skaldyr og frugt i folie, da dette bevare saften. For at undgå, at fiskeskindet klister, skal du først smøre folien let.
- Beholderne (12) (15) bliver varme. Vær forsigtig, når lågene (1) fjernes, for at undgå damp.
- Brug en tang til at udtage folieindpakket mad fra beholderen.
- Håndter de små gryder (14) og risbakken (11) forsigtigt, når de er varme og fyldt med væske.
- De medfølgende opskrifter er til to portioner.
- Tilberedningsguiden indeholder oplysninger for op til 4 portioner af de fleste fødevarer. Vær parat til at justere tiderne, når du er fortrolig med dampkogerens, så de passer til dine personlige præferencer.
- Brug frontbeholderen (15) med skillevæggen (13) til enkeltportioner, og brug bagbeholderen (12) ved tilberedning af 2, 3 eller 4 portioner.
- Kom ikke for meget mad i beholderne (12) (15) eller risbakken (11). Læg mad med mellemrum mellem stykkerne for at give plads til



den maksimale dampstrøm.

- De bedste resultater opnås ved at bruge enkelte stykker mad af nogenlunde samme størrelse. Som rettesnor skal kartofler/søde kartofler skæres i grove stykker på 3 cm, og knoldselleri og butternut squash i stykker på ca. 2 cm. Skær porrer, courgetter og gulerødder i ca. 1 cm tykke skiver, og løg i skiver på 1 cm.
- Hvis madstykkerne varierer i størrelse og skal lægges i lag, skal de mindste stykker lægges øverst.

## Afkalkning

Undertiden kan det være nødvendigt at fjerne mineralaflejringer (kendt som afkalkning) fra vandbeholderen (5). Dette er normalt og vil afhænge af hårdheden af vandet i dit område. Hvis du bemærker, at dampproduktionen bliver langsommere, eller dampningstiderne bliver længere, skal du afkalke dampsystemet med et mildt afkalkningsmiddel og følge instruktionerne for dampkogere.

Alternativt kan du fylde vandbeholderen med kogende vand til det maksimale niveau. Tilføj to poser af afkalkningsmidlet, og sæt drypbakken i. Indstil dampningstiden til 40 minutter for hvert element (6), og tryk på start/pause-knappen (27). Luft grundigt ud. Gentag efter behov, og skyl derefter vandbeholderen og drypbakken med varmt sæbevand og en karklud, og skyl og tør.

**ADVARSEL: Forsøg ikke at flytte Intellisteam, før vandbeholderen er helt kold.**

## Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL: Nedsænk aldrig hovedenheden (8), strømledningen eller netstikket i vand.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle helt for rengøring.
2. Undlad at rengøre nogen del af enheden med slibende rengøringsmidler som f.eks. skurepulver, skuresvampe, ståluld eller blegemiddel.
3. Tør vandbeholderen (5) af, og følg om nødvendigt afkalkningsinstruktionerne.
4. Vask låget (1), drypbakken (2), dampbakken (10), risbakken (11) beholderne (12) (15), de små gryder x2 (14) og skillevæggen (13) i varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og aftør.

Alternativt kan de anbringes i opvaskemaskinen på kold funktion eller eco-funktion.

5. Skillevæggen (13) skal opbevares løst, når den ikke er i brug.

## Brug af tilbehøret 14 15

Din Intellisteam er forsynet med en dampbakke (10), en risbakke (11) og små gryder x2 (14).

Brug dampbakken (10) ved tilberedning af fiskefileter i folie. Dampbakken kan placeres direkte i enten den forreste (15) eller den bagerste (12) beholder i den "høje" position. Om nødvendigt kan fiskefileter også tilberedes i folie under dampbakken.

Risbakken (11) er ideel til tilberedning af ris, pasta, nudler og kornprodukter. Lidt vand tilføjes ved tilberedning af disse fødevarer. Se dampningsguiden for anbefalede mængder, tips og tricks.

De små gryder (14) kan anvendes ved tilberedning af 1-2 æg, saucer og enkeltportioner af ris, nudler, pasta osv. **16**

Se "Montering og afmontering af skillevæggen" for montering af skillevæg (13).

## Kabelholder 17 18 19 20

For at hjælpe med opbevaringen er der en indbygget kabelholder.

1. Adskil hovedenheden (8) fra de andre dele, og vend den på hovedet.
2. Efter pilen skal kablet snos rundt med uret for at sikre, at kablet sidder i kabelholderen
3. Når du har snoet kablet tilbage til udgangspunktet, skal du dreje stikket tilbage på sig selv og sætte det i det medfølgende stik.

## Justering af kabellængden 21

Hvis du vil reducere kabellængden under drift, kan det gøres ved at bruge stikfordybningen under hovedenheden.

1. Kablet skal vikles fra stedet, hvor det kommer ud af produktet, og ind i stikfordybningen, indtil kablet har den ønskede længde. Du vil muligvis finde det lettere at vikle mod uret.
2. Fastgør kablet ved at skubbe det ind i kabelfordybningen og kabeludgangen på bagsiden af produktet.

## Dampningsguide

Dampningstiderne og portionsstørrelserne, der er angivet nedenfor, er kun vejledende. Tiderne kan variere afhængigt af madstykkeernes størrelse, afstanden mellem madstykkerne i beholderne (12), (15) samt friskheden af madvarerne og personlig præference. Efterhånden som du bliver fortrolig med dampkøgen, kan du justere tilberedningstiderne efter behov. Dampningstiderne passer til de mængder, der er angivet i guiden; ved større eller mindre mængder justeres tilsvarende.

### Bladgrøntsager og bælgfrugter (forudindstillet tid: 16 min.)

Fødevarer	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Asparges	10 min. 60 g/2 oz	10 min. 120 g/5 oz	11 min. 180 g/6 oz	12 min. 240 g/8 oz	
Bønner – Hestebønner	15 min. 50 g/2 oz	15 min. 100 g/4 oz	15 min. 150 g/6 oz	15 min. 200 g/7 oz	
Bønner – Grønne bønner	15 min. 50 g/2 oz	15 min. 100 g/4 oz	15 min. 150 g/6 oz	15 min. 200 g/7 oz	
Bønner – Pralbønner	15 min. 60 g/2 oz	15 min. 120 g/5 oz	15 min. 180 g/6 oz	16 min. 240 g/8 oz	
Broccolibuketter	12 min. 60 g/2 oz	14-15 min. 120 g/5 oz	16-17 min. 180 g/6 oz	18 min. 240 g/8 oz	
Broccoli – "Bimi"	12 min. 50 g/2 oz	12 min. 100 g/4 oz	13 min. 150 g/6 oz	13 min. 200 g/7 oz	
Kål	12 min. 50 g/2 oz	12 min. 100 g/4 oz	13 min. 150 g/6 oz	13 min. 200 g/7 oz	Snit groft inden tilberedning
Blomkålsbuketter	15 min. 100 g/4 oz	15 min. 200 g/7 oz	15 min. 300 g/10 oz	15 min. 400 g/14 oz	
Courgette	13 min. 60 g/2 oz	13 min. 120 g/5 oz	13 min. 180 g/6 oz	13 min. 240 g/8 oz	Skiver på ca. 1 cm
Grønkål	12 min. 50 g/2 oz	12 min. 100 g/4 oz	15-16 min. 150 g/6 oz	18 min. 200 g/7 oz	Snit groft inden tilberedning
Porrer	15 min. 70 g/3 oz	15 min. 140 g/6 oz	17 min. 210 g/7 oz	19 min. 280 g/9 oz	Skiver på ca. 1 cm
Sukkerærter	8 min. 50 g/2 oz	8 min. 100 g/4 oz	9 min. 150 g/6 oz	9 min. 200 g/7 oz	
Bok choy	10 min. 80 g/3 oz	11 min. 160 g/6 oz	11 min. 240 g/8 oz	12 min. 320 g/10 oz	Skær blade groft, stængler skæres i skiver på ca. 1 cm
Ærter (friske)	10 min. 60 g/2 oz	10 min. 120 g/5 oz	10 min. 180 g/6 oz	12 min. 240 g/8 oz	
Ærter (frosne)	10 min. 60 g/2 oz	10 min. 120 g/5 oz	11 min. 180 g/6 oz	11 min. 240 g/8 oz	
Peberfrugt	12 min. 80 g/3 oz	12 min. 160 g/6 oz	12 min. 240 g/8 oz	12 min. 320 g/10 oz	Stykker på ca. 3 x 3 cm
Spinat – Baby leaves	10 min. 60 g/2 oz	10 min. 120 g/5 oz	10 min. 180 g/6 oz	10 min. 240 g/8 oz	

Fødevaretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Rosenkål	15 min. 100 g/4 oz	21 min. 200 g/7 oz	22 min. 300 g/10 oz	22 min. 400 g/14 oz	
Sukkerærter	13 min. 75 g/3 oz	14 min. 150 g/6 oz	15 min. 225 g/8 oz	16 min. 300 g/10 oz	
Sukkermais (på dåse)	7 min. 80 g/3 oz	8 min. 160 g/6 oz	8 min. 240 g/8 oz	9 min. 320 g/10 oz	
Sukkermais (frosne majskeer)	12-14 min. 80 g/3 oz	14 min. 160 g/6 oz	15 min. 240 g/8 oz	16 min. 320 g/10 oz	

### Ris/kornprodukter/pasta/nudler (forudindstillet tid: 40 min.)

Fødevaretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Easy cook hvide ris	30 min. 75 g/3 oz	31 min. 150 g/6 oz	32 min. 225 g/8 oz	40 min. 300 g/10 oz	Tilsæt 100 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør
Tilberedt nemt brune ris	40-42 min. 75 g/3 oz	44 min. 150 g/6 oz	46 min. 225 g/8 oz	48 min. 300 g/10 oz	Tilsæt 100 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør
Hvide basmatiris	25 min. 75 g/3 oz	25-26 min. 150 g/6 oz	27 min. 225 g/8 oz	28 min. 300 g/10 oz	Tilsæt 100 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør
Brune basmatiris	45 min. 75 g/3 oz	47 min. 150 g/6 oz	49 min. 225 g/8 oz	51 min. 300 g/10 oz	Tilsæt 100 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør
Langkornede hvide ris	30-31 min. 75 g/3 oz	31-32 min. 150 g/6 oz	31-32 min. 225 g/8 oz	31-32 min. 300 g/10 oz	Tilsæt 100 ml koldt vand pr. 75 g portion ris, og omrør
Bulgur	16 min. 30 g/1 oz	18 min. 60 g/2 oz	19 min. 90 g/3 oz	20 min. 120 g/4 oz	Tilsæt 30 ml koldt vand pr. portion på 30 g portion. Dræn om nødvendigt efter tilberedning, vend med en gaffel, og lad stå i 10 min.
Couscous	15 min. 35 g/1 oz	19 min. 70 g/2 oz	20 min. 105 g/4 oz	21 min. 140 g/5 oz	Tilsæt 30 ml koldt vand pr. portion på 35 g
Quinoa	25 min. 30 g/1 oz	27 min. 60 g/2 oz	28 min. 90 g/3 oz	29 min. 120 g/4 oz	Tilsæt 75 ml kogende vand pr. 30 g
Pasta	30 min. 75 g/3 oz	32 min. 150 g/6 oz	For stor til at passe i risbakken	For stor til at passe i risbakken	Sørg for, at vandet dækker pastaen
Fuldkornspasta	30 min. 75 g/3 oz	31 min. 150 g/6 oz	For stor til at passe i risbakken	For stor til at passe i risbakken	Sørg for, at vandet dækker pastaen
Ægnudler nudlerne.	20 min. 1 ark 60 g/2 oz	20 min. 2 ark 120 g/5 oz	22 min. 3 ark 180 g/7 oz	For stor til at passe i risbakken	Sørg for, at det kogende vand dækker Til 1 portion i en lille gryde, knæk nudlerne først, så de passer.
Wokklare nudler	16 min. 1 pakke 150 g/6 oz	16 min. 2 pakker 300 g/10 oz	17 min. 3 pakker 450 g/17 oz	For stor til at passe i risbakken	Adskil forsigtigt, tilsæt 1 spsk. koldt vand pr. portion, og omrør

Risnudler	15 min. 1 pakke 150 g/6 oz	15 min. 2 pakker 300 g/10 oz	17 min. 3 pakker 450 g/17 oz	For stor til at passe i risbakken	Adskil forsigtigt, tilsæt 1 spsk. koldt vand pr. portion, og omrør
Fuldkornsnudler nudlerne.	22 min. 1 rede 50 g/2 oz	22 min. 2 reder 100 g/4 oz	22 min. 3 reder 150 g/6 oz	For stor til at passe i risbakken	Sørg for, at det kogende vand dækker

#### Tips og gode råd

- Skyl ris og kornprodukter såsom couscous, quinoa og bulgur under koldt vand før tilberedning.
- Brug af kogende vand til nudler, pasta, ris og andre kornprodukter reducerer de anbefalede tilberedningstider med ca. to minutter.
- Adskil forsigtigt wokklare nudler og risnudler inden tilberedning i risbakken, da de tilberedes hurtigere, end når de anvendes direkte fra pakken. Tilsvarende er det for tilberedning af en enkelt portion wokklare nudler eller ægnudler i den lille gryde (14) nødvendigt at opdele dem forsigtigt, så de passer.
- Brug et godt kvalitetsmærke ved tilberedning af pasta.

### Æg (forudindstillet tid: 16 min.)

Fødevareretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Blødkogt	12 min. x1	12 min. x2	12 min. x3	12 min. x4	Brug risbakke (11). 2 æg kan også koges i den lille gryde (14) i 14 minutter i frontbeholderen (15).
Hårdkogt	12 min. x1	12 min. x2	12 min. x3	12 min. x4	Brug risbakke (11). 2 æg kan også koges i den lille gryde (14) i 22 minutter i frontbeholderen (15).

### Frugt

Fødevareretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Dessertæbler	15 min. x1	15 min. x2	20-21 min. x3	21-22 min. x4	Skræl, fjern kernehuset og skær i ca. 1 cm tykke skiver, og tilbered i folie. Tilsæt lidt citronsaft for at forhindre brunfarvning.
Pærer	21 min. x1	22 min. x2	22 min. x3	22 min. x4	Skræl, halver, og fjern kernehuset før tilberedning i folie. Tilsæt lidt citronsaft for at forhindre brunfarvning.

**Rodfrugter (forudindstillet tid: 28 min.)**

Fødevaretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Butternut squash	10-12 min. 100 g/4 oz	14 min. 200 g/7 oz	16 min. 300 g/10 oz	18 min. 400 g/14 oz	Skær i ca. 2 cm stykker
Gulerødder	25 min. 100 g/4 oz	26 min. 200 g/7 oz	26-27 min. 300 g/10 oz	28-30 min. 400 g/14 oz	Skær i 1 cm skiver
Knoldselleri	30 min. 100 g/4 oz	30 min. 200 g/7 oz	30 min. 300 g/10 oz	32 min. 400 g/14 oz	Skær i ca. 2 cm stykker
Nye kartofler	21 min. 180 g/6 oz	24-25 min. 350 g/12 oz	25-26 min. 530 g/19 oz	26-28 min. 760 g/27 oz	
Gamle kartofler	23-25 min. 180 g/6 oz	24-25 min. 350 g/12 oz	24-26 min. 530 g/19 oz	28-30 min. 760 g/27 oz	Skær i ca. 3 cm stykker
Løg	18 min. 50 g/2 oz	18 min. 100 g/4 oz	20 min. 150 g/6 oz	22 min. 200 g/7 oz	Skiveskåret, ca. 1 cm tykke
Pastinakker	24 min. 100 g/4 oz	24 min. 200 g/7 oz	24 min. 300 g/10 oz	24 min. 400 g/14 oz	Skær i stykker på ca. 60 cm x 30 cm
Kålroer	20-21 min. 100 g/4 oz	22 min. 200 g/7 oz	24 min. 300 g/10 oz	25 min. 400 g/14 oz	Skær i ca. 2 cm stykker
Sukkermais (hele kolber)	30-32 min. for 1 hel kolbe, 250 g/9 oz		30-32 min. for 2 hele kolber 500 g/18 oz		
Søde kartofler	21 min. 180 g/6 oz	21 min. 350 g/12 oz	23-24 min. 530 g/19 oz	25-26 min. 760 g/27 oz	Skær i ca. 3 cm stykker

**Kød/fjerkræ (forudindstillet tid: 28 min.)**

Hvide proteinrester på kød og fjerkræ kan komme til syne efter tilberedning. Det er normalt.

Fødevaretype	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Kyllingebryst, hel, uden skind og ben	20 min. x1 150 g/6 oz	23 min. x2 300 g/11 oz	29 min. x3 450 g/16 oz	32 min. x4 600 g/21 oz	Indpak i et enkelt lag folie for at bevare safterne
Andebryst, hel, uden skind og ben	20 min. x1 120 g/5 oz	23 min. x2 240 g/8 oz	29 min. x3 360 g/12 oz	32 min. x4 480 g/16 oz	Indpak i et enkelt lag folie for at bevare safterne
Kyllingelår	40 min. x1 200 g/7 oz	48 min. x2 400 g/14 oz	50 min. x3 600 g/21 oz	50 min. x4 80 g/28 oz	Indpak i et enkelt lag folie for at bevare safterne
Kalkunbryst	12 min. x1 100 g/4 oz	13 min. x2 200 g/7 oz	15 min. x3 300 g/10 oz	20 min. x4 400 g/14 oz	Indpak i folie for at bevare safterne

**Tips og gode råd**

- Marinering af kød og fjerkræ inden tilberedning forbedrer smagen. De bedste resultater opnås ved at marinere i mindst 30 minutter eller i flere timer eller natten over, hvis tiden tillader det.
- Damp aldrig kød, fjerkræ eller skaldyr direkte fra frost. Lad det tø helt op først.

**Fisk/skaldyr (forudindstillet tid: 20 min.)**

Fødevarer type	1 portion	2 portioner	3 portioner	4 portioner	Tips og gode råd
Tyk fiskefilet	17 min. 130 g/5 oz	20 min. 260 g/9 oz	22 min. 390 g/13 oz	25 min. 520 g/18 oz	Indpak i et enkelt lag folie for at bevare safterne
Tynd fiskefilet	14 min. 100 g/4 oz	15-16 min. 200 g/7 oz	17 min. 300 g/10 oz	21 minutter 400 g/14 oz	Indpak i et enkelt lag folie i dampbakken (10). Ved 3 eller 4 fileter placeres fisken i folie oven på og under bakken
Hel fisk, rensed	21 min. for 1 hel fisk 250 g/9 oz				Indpak i folie for at bevare safterne. Brug dampbakken (10)
Muslinger	11 min. 250 g/9 oz	12 min. 500 g/18 oz	15 min. 750 g/27 oz	17 min. 1 kg/36 oz	
Kongerejer (rå)	7 min. 100 g/4 oz	9 min. 200 g/7 oz	12 min. 300 g/10 oz	15-16 min. 400 g/14 oz	Indpak i folie for at bevare safterne.
Kammuslinger	6 min. x3 70 g/3 oz	7 min. x6 150 g/5 oz	7 min. x9 230 g/8 oz	9 min. x12 300 g/10 oz	Indpak i folie for at bevare safterne.

**Tips og gode råd**

- To tynde fiskefileter kan tilberedes på dampbakken (10) samtidig med én eller to under den om nødvendigt. Vær opmærksom på, at de nederste fisk vil blive tilberedt en smule hurtigere. Indpak fisken i folie for at opnå de bedste resultater.
- Damp aldrig fisk eller skaldyr direkte fra frost. Lad det tø helt op først.

## Opskrifter

Opskrifterne i denne bog er udviklet og testet af Morphy Richards specifikt til din Intellisteam. De omfatter sunde måltider til to personer, komplet med tilbehør såsom grøntsager og ris. Derudover er der også et udvalg af desserter til den søde tand. Opskrifternes tilberedningstider er vejledende og afhænger af størrelsen og friskheden af de anvendte ingredienser.

Sørg altid for, at maden er gennemtilberedt før servering.

Opskrifterne er beregnet til 2 personer. Hvis du reducerer portionsstørrelserne, skal du justere tilberedningstider passende.

## Opskrifter med fisk/skaldyr

### Reje- og ærterisotto

Tilberedningstid: 10 minutter

Tilberedningstid: 40 minutter

Beregnet til: 2

#### Ingredienser:

- 165 g rå kongerejer
- 100 g frosne ærter

#### Ris:

- 150 g Arborio-risottoris
- 100 g løg, meget finthakket
- 6 spsk. tør hvidvin
- 2 strøgne tsk. grøntsagsbouillonpulver
- Skal og saft af ½ citron
- Lidt salt og friskkværnet sort peber
- 25 g usaltet smør
- 250 ml kogende vand

#### Pynt:

- Friskhakket persille

#### Metode:

- 1 Anbring skillevæggen i frontbeholderen. Lav en foliepakke til rejerne, og læg den i det ene rum. Læg ærterne i den lille gryde, og sæt den i den anden side.
- 2 Læg ris og løg i risbakken, tilsæt vinen, og rør rundt.
- 3 Drys med bouillonpulver, citronsaft og citronskal, smag til med lidt peber, og omrør igen. Prik derefter smørret jævnt ud på overfladen.
- 4 Tilsæt vandet til risene og risblandingen, og omrør grundigt. Læg risbakken i bagbeholderen, og dæk begge beholdere med lågene.
- 5 Indstil tiden for risene med risindstillingen (40 minutter). Indstil tiden for rejerne med fiskeindstillingen (20 minutter), og juster til 9 minutter. Indstil tiden for ærterne med bladgrøntsager og bælgfrugter-indstillingen (16 minutter), og juster til 19 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 6 Når de er færdige, skal du først fjerne rejerne fra beholderen for at forhindre, at de tilberedes yderligere. Rør rundt i risene, og tilsæt rejerne sammen med 2 spsk. af saften fra rejerne. Dræn ærterne, og rør dem i risene. Smag til om nødvendigt, og server derefter risottoen med et drys hakket persille.

## Havbarsfileter med frisk tomat og urtesauce, ærter med hvidløg og nye kartofler

Tilberedningstid: 15 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter

Portioner: 2

### Ingredienser:

- 2 x 100 g havbarsfilet

### Sauce:

- 180 g friske modne tomater
- ½ fed hvidløg, knust
- 1 spsk. frisk, hakket persille
- ½ tsk. olivenolie
- Salt og friskkværnet, sort peber

### Grøntsager:

- 120 g frosne ærter
- 30 g løg, meget finthakket
- 1 fed hvidløg, knust
- ½ strøget tsk. grøntsagsbouillonpulver
- 50 ml vand
- 350 g nye kartofler

### Server med:

- Frisk citron

### Metode:

- 1 Forbered saucen først: Læg tomaterne i en skål, og hæld kogende vand over dem. Når skindet sprækker, fjernes det og kasseres. Skær tomaterne op, og kasser kernerne og skroget.
- 2 Hak tomatkødet fint, og bland med ½ knust fed hvidløg, persille, olivenolie og lidt salt og peber.
- 3 Smør et stykke folie let, og læg de to fiskefileter på det, side om side. Hæld tomatblandingen over dem med en ske, og lav det til en pakke. Læg den i bagbeholderen på dampbakke i den høje position.
- 4 Sæt skillevæggen i frontbeholderen. Læg ærter, løg og presset hvidløg i en lille gryde sammen med grøntsagsbouillonpulver og vand. Læg i den ene side. I den anden lægges de nye kartofler. Tildæk begge beholdere med lågene.
- 5 Indstil tiden for fisken med fiskeindstillingen (20 minutter). Indstil tiden for ærterne med bladgrøntsager og bælgrugter-indstillingen (16 minutter), og juster til 30 minutter. Indstil tiden for kartoflerne med rodfrugtindstillingen (28 minutter), og juster til 25 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 6 Når de er færdige, drænes vandet fra ærterne, og fisken anrettes med lidt frisk citron.

## Køopskrifter

### Marokkansk lam med frugt- og nødde couscous og salsa med appelsin og koriander

Tilberedningstid: 30 minutter plus marinerings tid

Tilberedningstid: 30 minutter

Portioner: 2

### Ingredienser:

- 300 g lammekølle skåret i tynde skiver

### Marinade:

- 2 spsk. ekstra jomfru olivenolie
- 1 spsk. friskpresset appelsinsaft
- 1 strøget tsk. spidskommen
- ¼ strøget tsk. gurkemeje
- 2 strøgne tsk. harissapasta
- 5 g frisk koriander, hakket
- Salt og friskkværnet, sort peber

### Couscous:

- 140 g couscous, skyllet og afdryppet
- 50 g rødlog, finthakket
- 75 g spiseklare tørrede abrikoser, hakkede
- 35 g mandler, grofthakkede
- ½ strøget tsk. grøntsagsbouillonpulver
- Lidt salt og friskkværnet sort peber
- 120 ml vand

### Salsa:

- 2 mellemstore appelsiner, skrællede og finthakkede
- Saften af en halv appelsin
- 10 g rødlog, finthakket
- 2 g korianderblade, hakkede

### Pynt:

- Brøndkarse

### Metode:

- 1 Klargør først marinaden til kødet: Bland olivenolie, appelsinsaft, krydderier og koriander på en flad tallerken, og krydr med en smule salt og peber.
- 2 Læg lammeskiverne på tallerkenen og vend dem, så de dækkes jævnt med marinade. Tildæk, og sæt på køl i mindst 30 minutter længere hvis muligt.
- 3 Når de er klar til tilberedning, kasseres evt. flydende marinade, og kødet lægges i en foliepakke. Fjern skillevæggen fra frontbeholderen, og læg pakken i.
- 4 Hæld couscous i risbakken, og løg, abrikoser, mandler og bouillonpulver. Krydr med en smule salt og peber, tilsæt vand, og omrør. Læg i bagbeholderen, og dæk begge beholdere med lågene.
- 5 Indstil tiden for couscousen med risindstillingen (40 minutter), og juster til 24 minutter. Indstil tiden for kødet med fjerkræindstillingen



(28 minutter), og juster til 30 minutter. Tryk på start/pause-knappen.

- 6 Lav i mellemtiden salsaen: Læg alle ingredienserne i en lille serveringskål, og bland godt.
- 7 Når den er klar til servering, vendes couscousen med en gaffel. Kontroller krydringen, og server kødet overhældt med safterne. Pynt med et par kviste brøndkarse, og servér salsaen.

## Opskrifter med fjerkræ/kylling

### Tandoori-kylling med pikant kardemommeisblanding

Tilberedningstid: 10 minutter plus marinerung

Tilberedningstid: 28 minutter

Beregnet til: 2

#### Ingredienser:

- 2 spsk. fedtfattig yoghurt naturel
- 2 spsk. tandoorikrydderimarinade
- 1½ spsk. friske korianderblade, hakkede
- 2 x 150 g kyllingebryst uden skind og ben, skåret i mundrette stykker
- Lidt salt og friskkværnet sort peber

#### Ris:

- 150 g basmatiris
- 200 ml vand
- 1 strøgne tsk. grøntsagsbouillonpulver
- 1 strimmel citronskal
- 4 grønne kardemommebælgje, let knuste

#### Server med:

- Citronbåde, hakket frisk koriander og citronyoghurt dressing

#### Metode:

- 1 Bland yoghurt, krydderimarinade og koriander i en ikke-metallisk skål, og tilsæt kyllingen. Krydr med lidt salt og peber, tildæk og sæt på køl i mindst 30 minutter.
- 2 Skyl risene under koldt vand, og læg dem i risbakken. Tilsæt vandet. Rør grøntsagsbouillonpulveret i, og tilsæt citronskal og kardemommebælgje. Sæt risbakken i bagbeholderen.
- 3 Læg kyllingen og marinaden på solvpapir, spred godt ud, og lav en pakke. Fjern skillevæggen fra frontbeholderen, og læg pakken i. Dæk begge beholdere med lågene.
- 4 Indstil tiden for risene med risindstillingen (40 min.), og juster til 25 minutter. Indstil tiden for kyllingen med fjerkræindstillingen (28 minutter) og knappen til begge forreste varmeelementer, og tryk på start/pause-knappen.
- 5 Når retten er tilberedt, kasseres citronskallen. Server derefter pyntet med citronbåde og frisk koriander. Serveres med en simpel dressing af 2 spsk. yoghurt naturel blandet med lidt citronsaft efter smag.

### Kylling i cremet pestosauce med babygrøntsager

Tilberedningstid: 10 minutter

Tilberedningstid: 24 minutter

Beregnet til: 2

#### Ingredienser:

- 2x 150 g kyllingebryst uden skind og ben

#### Grøntsager:

- 350 g minikartofler
- 180 g pakke med sukkerærter, afskårne fine bønner og bimi-broccoli

#### Sauce:

- 2 spsk. tør hvidvin
- 100 ml piskefløde
- 1½ spsk. pesto
- Lidt salt og friskkværnet sort peber

#### Metode:

- 1 Læg kyllingebrysterne side om side på folie, og lav en pakke. Læg den i bagbeholderen, så der er plads til en lille gryde.
- 2 Sæt skillevæggen i frontbeholderen, og læg kartoflerne i den ene side og de grønne grøntsager i den anden side.
- 3 Bland vin, fløde og pesto i den lille gryde, og smag til med lidt salt og peber. Sæt den lille gryde i bagbeholderen ved siden af kyllingen. Tildæk begge beholdere med lågene.
- 4 Indstil tiden for kyllingen og saucen med fjerkræindstillingen (28 minutter), og juster til 23 minutter. Indstil tiden for kartoflerne med rodfrugtindstillingen (28 minutter), og juster til 24 minutter. Indstil tiden for de grønne grøntsager med bladgrøntsager og bælgrugter-indstillingen (16 minutter), og juster til 12 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 5 Når den er færdig, omrøres saucen, og tilsmag med krydderier. Derefter hældes den over kyllingen med en ske.

## Grøntsagsopskrifter

### Kartoffel-, spinat- og kikærtekarry med kokosis

Tilberedningstid: 15 minutter plus marinering

Tilberedningstid: 60 minutter

Beregnet til: 2

#### Ingredienser:

- 200 g hakkede tomater på dåse
- 100 g løg, meget finthakket
- 2 fed hvidløg, knust
- 1 spsk. frisk ingefær, fintrevet
- ¼ strøget tsk. salt
- 1½ strøget tsk. chilipulver
- 1 strøget tsk. spidskommen
- 1 strøget tsk. gurkemeje
- 200 g skrællede Maris Piper-kartofler, skåret i tern på 1 cm
- 400 g kikærter på dåse, afdryppede og skyllede
- 100 ml fedtfattig kokosmælk

#### Ris:

- 100 g basmatiris, skyllede og afdryppede
- 150 ml fedtfattig kokosmælk
- 130 g babyspinatblade

Server med:

- Yoghurt naturel og naanbrød.

#### Metode:

- 1 I en ikke-metallisk skål blandes de hakkede tomater med løg, hvidløg, ingefær, salt og krydderier.
- 2 Tilsæt kartofler og kikærter, tildæk den med husholdningsfilm, og stil på køl i 30 minutter.
- 3 Rør 100 ml kokosmælk i, og flyt derefter tomatblandingen til risbakken, og sæt bakken i bagbeholderen.
- 4 Sæt skillevæggen i frontbeholderen. Kom risene og 150 ml kokosmælk i en lille gryde, omrør grundigt, og sæt gryden i det ene rum. Læg babyspinat i det andet rum. Tildæk begge beholdere med lågene.
- 5 Indstil tiden for karryen med rodfrugtindstillingen (28 min.), og juster til 60 minutter. Indstil tiden for risene med risindstillingen (40 minutter), og juster til 28 minutter. Indstil derefter tiden for spinaten med bladgrøntsager og bælgfrugter-indstillingen (16 minutter), og juster til 12 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 6 Når den er færdig, røres spinaten forsigtigt gennem karryen, og risene vendes med en gaffel og serveres med yoghurt naturel og naanbrød.

## Singaporenudler med stærk chilisauc

Tilberedningstid: 20 minutter

Tilberedningstid: 20 minutter

2 portioner

Ingredienser:

- 2 x 150 g poser wokklare fine nudler
- 2 tsk. mildt karrypulver
- 2 spsk. vand

#### Grøntsager:

- 100 g løg i skiver
- 80 g rød peber i skiver
- 80 g gul peber i skiver
- 100 g sukkerærter
- 50 g cashewnødder
- 2 fed hvidløg, knust
- 2 spsk. sesamolie

#### Sauce:

- 2 spsk. lys sojasauce
- 3 spsk. stærk sriracha-chilisauc
- 4 spsk. limesaft
- 2 tsk. klar honning

#### Metode:

- 1 Losn nudlerne forsigtigt, og læg dem i risbakken. Drys med karrypulver, og tilsæt vand. Bland forsigtigt. Læg i bagbeholderen.
- 2 Læg løg, peberfrugter, sukkerærter, cashewnødder og hvidløg i en røreskål, og tilsæt sesamolie. Omrør omhyggeligt, så alle grønssagerne dækkes. Sæt skillevæggen i frontbeholderen, og læg grønssagerne i det ene rum.
- 3 Bland ingredienserne til saucen i en lille gryde, og sæt den i det andet rum. Tildæk begge beholdere med lågene.
- 4 Indstil tiden for nudlerne med risindstillingen (40 minutter), og juster til 15 minutter. Indstil tiden for grønssagerne med bladgrønssager og bælgfrugter-indstillingen (16 minutter). Indstil tiden for saucen med sauce-indstillingen (30 minutter), og juster til 20 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 5 Når de er færdige, omrøres nudlerne forsigtigt og fordeles på to tallerkener. Rør den stærke chilisauc i, og hæld 1 spsk. over nudlerne med en ske. Servér grønssagerne ovenpå med en teskefuld eller to af saucen efter smag.

## Dessertopskrifter

### Chokoladefondant

Tilberedningstid: 15 minutter

Tilberedningstid: 17 minutter plus 2 min. hviletid

Portioner: 2

#### Ingredienser:

- 50 g usaltet smør plus ekstra til smøring
- ½ spsk. kakao
- 50 g mørk chokolade (85 % kakao)
- 1 mellemstort æg og 1 æggeblomme
- 50 g strøsukker
- 1 strøget spsk. hvedemel

#### Server med:

- Fløde eller is

#### Metode:

- 1 Smør indersiden af to 200 ml buddingeforme eller ramekiner.
- 2 Put kakaoen i den ene form, dæk siderne og bunden jævnt, vend kakaoen i den anden form, og gentag.
- 3 Kom smør og chokolade i en varmefast skål, og smelt det over en pande med småkogende vand. Lad ikke bunden af skålen røre vandet. Rør rundt af og til, og lad det derefter afkøle.
- 4 Kom æg, æggeblomme og sukker i en røreskål, og pisk på høj hastighed i 3½-4 minutter, indtil farven er bleg, og massen er tyk nok til at holde sporet af piskeriset.
- 5 Med en paletkniv vendes chokolade- og smørblandingen forsigtigt i, hvorefter melet vendes i.
- 6 Fordel blandingen mellem de to forme, og sæt dem i bagbeholderen. Tildæk beholderen med låget.
- 7 Indstil tiden med sauce-indstillingen (30 minutter), og juster til 17 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 8 Når de er færdige, fjernes formene fra Intellisteam-beholderen med ovnhandsker, hvorefter de hviler i 2 minutter på arbejdsfladen. Læg derefter en lille tallerken oven på fondanten, og vend den om. Sæt tallerkenen på arbejdsfladen, og fjern formen meget forsigtigt. Serveres varm med fløde eller is.

## Blød bærkompot

Tilberedningstid: 5 minutter

Tilberedningstid: 11 minutter

2 portioner

#### Ingredienser:

- 100 g blåbær
- 100 g jordbær, afskallede og halverede på langs
- 100 g brombær
- 100 g hindbær
- 1 strøget spsk. strøsukker

#### Server med:

- Creme Fraiche, is eller fløde

#### Metode:

- 1 Læg frugten i risbakken, og drys sukkeret på.
- 2 Læg den i bagbeholderen, og tildæk beholderen med låget.
- 3 Indstil tiden med bladgrøntsager og bælfrugter-indstillingen (16 minutter), og juster til 11 minutter. Tryk på start/pause-knappen.
- 4 Når den er færdig, hældes saften forsigtigt over frugten med en ske.
- 5 Serveres varm eller kold med creme fraiche, is eller fløde.

## Kontakt os

### Hjælpelinje

Hvis du oplever problemer med dit apparat, bedes du ringe til vores hjælpelinje, idet vi bedre kan hjælpe dig end forhandleren, hvor du købte produktet.

Du bedes have produktnavnet, modelnummeret og serienummeret ved hånden, når du ringer, således at vi kan hjælpe dig hurtigere.

### Tal med os

Hvis du oplever problemer eller har spørgsmål eller blot ønsker et godt råd eller et forslag til en opskrift for at få det størst mulige udbytte af produktet, så kan du tilmelde dig på nettet:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Hjemmeside:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

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

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

Modelnr.

Serienr.

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

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

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

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

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

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

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributors ansvar

at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

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

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

## S

## Introduktion

Tack för att du köpt Intellisteam. Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant för att försäkra att din nya produkt fungerar optimalt.

## Innehåll

Hälsa och säkerhet	12
Produktöversikt	24
Kontrollpanelens funktioner	25
Introduktion	109
Översikt	109
Före första användning	110
Använd din Intellisteam	110
Främre behållare översikt	110
Förinställ tillagningstider	110
Pausa under matlagning	111
Ångkokningstider	111
Varmhållning	111
Ta ut mat från din Intellisteam	111
Montering och borttagning av skiljeväggen	111
Påfyllning av vattentank under användning	111
Evaporeringslarm och automatisk avstängning	111
Intellisteam knappen	111
Spara tidsinställningar	111
Tips och råd	111
Avkalkning	112
Vård och rengöring	112
Använda tillbehören	112
Kabellåda	112
Justera kabelns längd	112
Instruktioner för ångkokning	113
Recept	118
Kontakta oss	123
Garanti	123

## Egenskaper

- (1) Lock
- (2) Dropptråg
- (3) Vatteninlopp påfyllning
- (4) Ångventil
- (5) Vattentank
- (6) Del
- (7) Vattenmätare
- (8) Huvudenhet
- (9) Kontrollpanel
- (10) Ångtråg
- (11) Ristråg
- (12) Bakre behållare
- (13) Skiljevägg
- (14) Små burkar x2
- (15) Främre Behållare
- (16) På/Av knapp

## Kontrollpanelens funktioner

- (17) LCD-skärm
- (18) Bakre värmeknapp
- (19) Främre vänster värmeknapp
- (20) Främre höger värmeknapp
- (21) Främre dubbel värmeknapp
- (22) Matikoner
- (23) Intellisteam knapp
- (24) Timer (främre vänster fack)
- (25) Timer (Bakre fack)
- (26) Timer (Främre höger fack)
- (27) Start/Paus knapp
- (28) Ökningsknapp
- (29) Minskingsknapp
- (30) Ångikon
- (31) Varmhållningsikon

## Översikt

Grattis till ditt inköp av Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam är en perfekt synkroniserad måltidslösning som kommer att tillåta dig att tillaga hälsosamma balanserade måltider, allt i en enda produkt. Med dess versatila tillbehör och 3 tillagningsutrymmen kan du tillaga proteiner, kolhydrater och grönsaker i olika kombinationer och mycket mer, inklusive såser och desserter. Matlagning har aldrig varit så enkel som med den här intelligenta kontrollpanelen och 8 omprogrammerbara förinställningar. Intellisteam hanterar matlagningsprocessen åt dig så att måltidens alla delar blir färdiga att åtrnjuta samtidigt.

DK

S

## Före första användning

**WARNING: Sänk aldrig ner huvudenheten (8), strömkabel eller huvudkontakt i vatten.**

Det är viktigt att tvätta alla delarna förutom huvudenheten (8) före första användning. Se 'skötsel och rengöring' för rengöringsinstruktioner.

1. Rengör vattentanken (5) med varmt vatten och diskmedel samt en disktrasa. Skölj och torka.
2. Rengör lock (1), Dropptråg (2), Ångråg (10), Ristråg (11), Små burkar x2 (14), Behållare (12), (15) och Skiljevägg (13) i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.

Använd inte sliprengöringsprodukter, t.ex skurpulver/skursvampar, rengöringskrämer, stålull eller blekmedel på någon av produktens delar då detta kommer att skada den.

Notera att när du använder din Intellisteam för första gången, kan du se lite rök/ånga komma ut från den bakre delen av huvudenheten (8), detta är normalt och är bara fett som har applicerats under tillverkningsprocessen. När du har använt din Intellisteam några gånger kommer det här inte att hända mer. Detta är inte farligt och kommer inte att kontaminera eller smaksätta mat som tillagas i din Intellisteam.

## Använd din Intellisteam

- 1 Fyll vattentanken (5) med kallt vatten till maximal nivå.
- 2 Sätt ihop dropptråget (2) med vattentanken (5) och placera därefter behållarna (12), (15) ovanpå.
- 3 Placera maten i behållarna (12), (15). Använd skiljeväggen (13) när detta krävs. Se 'Montering och borttagning av skiljeväggen' för att montera skiljeväggen i den främre behållaren (15) och på så vis kunna separera maten åt. Täck alla behållarna med lock (1).
- 4 Anslut din Intellisteam till huvudkontakten och starta med På/Av Knappen (16) på baksidan av Huvudenheten (8). Din Intellisteam kommer att pipa och LCD-skärmen (17) lysas upp.
- 5 För att ställa in ångkokningstiden, tryck på knappen Uppvärmning (18), (19), (20), (21) för det fack som du vill använda. Tryck ner knappen flera gånger för att gå igenom de förinställda ångkokningstiderna och välj en matgrupp (22).

Dessa är de förinställda inställningarna, se 'Instruktioner för ångkokning' för mer information om ångkokningstider.

- 6 Använd knapparna Öka (28) och Minska (29) för att justera tillagningstiderna (om detta krävs). Tryck ner när den relevanta tidsikonen (24), (25), (26) lyser. Repetera steg 5-6 för de andra facken (om så krävs).
- 7 Tryck ner knappen Start/Paus (27). Din Intellisteam kommer att pipa, Ångikonen (30) och valda matikoner kommer att lysa och visa tider samt påbörja nedräkningen.
- 8 När timern når noll kommer larmet att ljuda. Din Intellisteam kommer automatisk att byta till varmhållning under 40 minuter (se avsnittet 'Varmhållning'). Timern kommer att ställas om till 40 och varmhållningsikonen (31) kommer att lysa.
- 9 När tillagningen är färdig eller redo för servering, tryck på knappen Start/Paus (27) och stäng av din Intellisteam på baksidan av enheten eller på huvudkontakten. Lyft försiktigt på locket (1) vinklat bort från dig, så att ångan släpps ut på säkert vis.

**WARNING: Ånga kan bränna.**

- 10 Ta försiktigt bort den tillagade maten från din Intellisteam.

\*Observera: Om du har valt olika tider för varje fack, kommer ångikonen att blinka när varje fack börjar ångkokningsprocessen. Följ endast steg 5-7 för de fack som du har för avsikt att använda. Timern (24), (25), (26) kommer att vara på '00' om inget annat väljs.

## Främre behållare översikt

Den främre behållaren (15) kan användas på två olika sätt; som två enskilda tillagningsbehållare eller en stor enskild behållare. Se 'Montering och borttagning av skiljeväggen' för montering av skiljeväggen (13).

Lyft ut skiljeväggen (13) från behållaren och ställ det åt sidan om du vill använda den främre behållaren (15) som ett stort ångkokningsfack. Följ steg 1-7 för 'Använd din Intellisteam'. Använd den främre dubbel-värmeknappen (21) för att välja ångkokningstid.

Skiljeväggen (13) ska förvaras löst när den inte används.

## Förinställ tillagningstider

Din Intellisteam har 8 förinställda tillagningstider. Dessa är riktlinjer och kan justeras med knapparna Öka (28) och Minska (29).

För att gå igenom alternativen och välja den önskade förinställda tillagningstiden för varje fack, tryck ner den relevanta bakre (18), vänstra (19), högra (20) eller dubbel-värmeknappen (21) flera gånger.

Varmhållning är förinställd på 40 minuter och kan inte ökas.

## Förinställ tillagningstider enligt följande:

	Blad och baljväxter	16 minuter
	Sås	30 minuter
	Ris	40 minuter
	Varmhållning	40 minuter
	Ägg	16 minuter
	Rotfrukter	28 minuter
	Fågel	28 minuter
	Fisk	20 minuter

## Pausa under matlagning

Tryck ner knappen Start/Paus (27), för att pausa din Intellisteam under tillagningssprocessen. Ångkokningsikonen (30) och matikonen (22) kommer att slockna. Tryck ner knappen Start/Paus (27) igen, för att fortsätta ångkokningen. Ångkokningsikonen (30) kommer att lysa.

När din Intellisteam är pausad, är det möjligt att lägga till tillagningstider såsom förklaras i steg 5-7 i 'Använd din Intellisteam'. Tryck ner och håll inne knappen Start/Paus (27), för att avbryta ångkokningscykeln.

## Ångkokningstider

Din Intellisteam har designats så att all mat blir färdig samtidigt. När ångkokningsprocessen börjar, kommer timern automatiskt att starta nedräkning från den längsta tillagningstiden så att all maten i din Intellisteam blir färdig samtidigt.

## Varmhållning

När tillagningen har avslutats, kommer larmet att ljuda och varmhållningsfunktionen startar automatiskt under 40 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus (27) en gång för att avbryta. Efter 40 minuter kommer varmhållningsfunktionen att stängas av automatiskt. När Intellisteam är i varmhållningsläget, kommer varmhållningsikonen (31) att visas på LCD-skärmen (17).

Kontrollera alltid att det finns vatten i vattentanken (5) när varmhållningsfunktionen används. För att kontrollera vattennivån, använd den externa vattenmätaren (7) och fyll upp med den externa vatteninlopp påfyllaren (3).

## Ta bort mat från din Intellisteam

**WARNING: Använd ugnshandskar för att ta bort lock (1) och behållare (12),(15), säkerställ att locken är vinklade så att ånga dirigeras bort från dig. Ta inte bort droppträget (2) förrän det har svalnat helt.**

När nudlar eller pasta tillagas i ristråget (11), var extra försiktig när vätska dräneras efter tillagning.

## Montering och borttagning skiljeväggen **11**

### Plastbehållare:

Skjut skiljeväggen (13) på plats.

### Behållare i rostfritt stål:

Sätt fast skiljeväggen (13) i ett hörn och vrid på plats. **12**

Skiljeväggen (13) ska förvaras löst

## Påfyllning av vattentanken under användning **1E**

Om du ångkokar under en längre period, kan det vara nödvändigt att tillsätta extra vatten. Använd vatteninlopp påfyllning (3) för att fylla på vattentanken (5) under tillagning.

Håll försiktigt i vatten i vatteninlopp påfyllaren (3) med en kanna.

## Evaporeringslarm och avstängning

När vattennivån är lägre än "MIN"-nivån på vattenmätaren (7), kommer ett pipande ljud att upprepas.

Om detta händer under ångkokningscykeln kommer den automatiskt att stängas av och tillagningssprocessen avbrytas.

Om detta sker ska du fylla på vattentanken (5) med vatten så snart som möjligt. Använd vatteninlopp påfyllning (3) för att fylla på vattentanken (5) såsom anges ovan.

Efter en kort tidsperiod kommer pipandet att avbrytas och ångkokningscykeln kommer återupptas. Detta bör hända inom ungefär 15 sekunder.

## Intellisteam knappen

Du kan använda din Intellisteam för att starta ångkokningen av alla fack samtidigt. Detta gör det möjligt för dig att ta ut tillagad mat efter behov, samtidigt som du lämnar mat i andra fack för fortsatt tillredning.

1. Följ steg 1-6 i 'Använd din Intellisteam' efter behov.
2. Tryck ner Intellisteam knappen (23). Detta kommer att stänga av Intellisteam lampan. Tryck ner knappen Start/Paus (27).
3. När timern når noll för ett specifikt fack kommer apparaten automatiskt att byta till varmhållning. Ta bort mat efter behov.
4. Andra fack kommer att fortsätta att ångkoka fram tills timern visar noll.

## Spara tidsinställningar

För att spara dina personliga tidsinställningar för framtida bruk, håll nere knappen Start/Paus (27) under tre sekunder. Ett dubbelpip kommer att ljuda, vilket indikerar att ångkokning har börjat, ett andra dubbelpip indikerar att dina tidsinställningar har sparats.

### Återgå till förinställda tider

Tryck och håll nere både knappen Intellisteam (23) och Start/Paus (27) samtidigt under två sekunder fram tills ett pip hörs. Intellisteam har nu återgått till de ursprungliga förinställningarna.

## Tips och råd

- Tillaga kött, fågel, fisk, skaldjur och frukt i folie då detta bevarar vätskor. För att undvika att skinn från fisk fastnar, smörj folien först.
- Behållarna (12) (15) kommer att bli varma. Var försiktig när du tar bort locken (1) för att undvika ånga.
- Vid behov, använd tång för att ta bort mat som är inslagen i folie från behållaren.
- Hantera de små burkarna (14) och ristråget (11) varsamt när de är varma och fulla med vätska.
- De bifogade recepten avser två portioner.
- Matlagningsinstruktionerna ger information om upp till 4 portioner för nästan all mat. Var beredd på att justera tiderna när du är mer bekant med din ångkokare, så att den anpassas till dina personliga preferenser.
- Använd den främre behållaren (15) med skiljevägg (13) för enskilda portioner och använd den bakre behållaren (12) vid tillagning av 2, 3 eller 4 portioner mat.

- Trång inte ihop mat i behållarna (12) (15) eller i ristråget (11). Arrangera maten så att det finns utrymme mellan bitarna för att tillåta maximalt ångflöde.
- För bästa resultat, använd matbitar som är lika i storlek. Som vägledning, dela potatis/sötpotatis i stora bitar på 30 mm, kålirot, rotselleri och butternutpumpa i ungefär 20 mm stora bitar. Skiva purjolök, zucchini och morötter i ungefär 10 mm tjocka rundlar, lök i 10 mm stora skivor.
- Om matbitarna varierar i storlek och måste de staplas, placera mindre bitar högst upp.

### Avkalkning

Emellanåt kan du behöva ta bort mineralagringar (känd som avkalkning) från vattentanken (5). Detta är normalt och beror på vattnets hårdhetsgrad i ditt område. Om du upptäcker en långsam ångkokning, eller en förlängning av ångkokningstider, ska du kalka av ångkokningssystemet med en mild avkalkningslösning och följa instruktionerna för ångkokare.

Alternativt, fyll vattentanken till maximal nivå med kokande vatten. Lägg till två påsar med avkalkningslösning och sätt i droppråget. Ställ in ångkokningstiden till 40 minuter för varje del (6) och tryck ner knappen Start/Paus (27). Ventilera rummet väl. Repetera efter behov, rengör därefter vattentanken och dropptanken med varmt vatten och diskmedel samt en disktrasa, skölj och torka av.

**WARNING: Försök inte att flytta Intellisteam förrän vattentanken har svalnat helt.**

### Vård och rengöring

**WARNING: Sänk aldrig ner huvudenheten (8), strömkabel eller huvudkontakt i vatten.**

1. Dra ut sladden från vägguttaget och lämna apparaten så att den svalnar helt före rengöring.
2. Rengör inte någon del av enheten med sliprengöring t.ex skurpulver, skursvampar, stålull eller blekmedel.
3. Torka av vattentanken (5) och om så krävs, följ avkalkningsinstruktionerna.
4. Tvätta locket (1), droppråg (2), ångråg (10), ristråg (11), behållare (12) (15), små burkar x2 (14) och skiljevägg (13) i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.

Alternativt, placera i diskmaskinen på avkylnings- eller ekocykel.

5. Skiljeväggen (13) ska förvaras löst när den inte används.

### Använda tillbehör 14 15

Din Intellisteam levereras med ett ångråg (10), ett ristråg (11) och små burkar x2 (14).

Använd ångråget (10) vid tillagning av fiskfileer i folie. Ångråget kan placeras direkt i antingen den främre (15) eller bakre (12) behållaren i dess 'övre' position. Om nödvändigt kan fiskfileer även tillagas i folie under ångråget.

Ristråget (11) är idealt för att tillaga ris, pasta, nudlar och gryn. Lite vatten tillsätts vid tillagning av den här maten. Se instruktionerna för ångkokning gällande rekommenderade kvantiteter, tips och råd.

De små burkarna (14) kan användas vid tillagning av 1-2 ägg, för såser och enskilda portioner ris, nudlar, pasta o.s.v **16**

Se 'Montering och borttagning av skiljeväggen' för montering av skiljeväggen (13).

### Kabellåda 17 18 19 20

Det finns en inbyggd kabellåda som hjälper till med förvaring.

1. Separera huvudenheten (8) från de andra komponenterna och vänd den upp och ner.
2. Följ pilen, linda kabeln medurs och försäkra att kabeln är i kabellåda.
3. När du har lindat tillbaka kabeln till dess ursprungliga läge, vrid tillbaka kontakten och sätt in den i det tillhandahållna vägguttaget.

### Justera längden på kabeln 21

Om du skulle vilja reducera den använda kabellängden går det att göra så genom att använda vägguttagutrymmet under huvudenheten.

1. Rulla ihop kabeln i vägguttagutrymmet tills din kabel har den önskade längden. Det kan vara enklare att rulla ihop den moturs.
2. Säkra kabeln genom att trycka in den i vägguttagutrymmet och kabelutgången på baksidan av produkten.



## Instruktioner för ångkokning

Ångkokningstider och portionsstorlekar som anges nedan är endast en riktlinje. Tiderna kan variera beroende på matens storlek, utrymmet mellan maten i behållarna (12) (15) matens färslekhet och personliga preferenser. När du blir mer bekant med ångkokaren, kan du justera tillagningstiderna efter behov. Ångkokningstiderna är för de kvantiteter som anges i instruktionerna, för större eller mindre kvantiteter justera tiden efter behov.

### Blad- och baljväxter (förinställd tid: 16 min)

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Sparris	10 min 60 g/2 uns	10 min 120 g/5 uns	11 min 180 g/6 uns	12 min 240 g/8 uns	
Bönor – Bondbönor	15 min 50 g/2 uns	15 min 100 g/4 uns	15 min 150 g/6 uns	15 min 200 g/7 uns	
Bönor – Späda gröna bönor		15 min 100 g/4 uns	15 min 150 g/6 uns	15 min 200 g/7 uns	15 min
Bönor – Limabönor	15 min 60 g/2 uns	15 min 120 g/5 uns	15 min 180 g/6 uns	16 min 240 g/8 uns	
Broccoliuketter	12 min 60 g/2 uns	14-15 min 120 g/5 uns	16-17 min 180 g/6 uns	18 min 240 g/8 uns	
Broccoli – "Späda stjälk"	12 min 50 g/2 uns	12 min 100 g/4 uns	13 min 150 g/6 uns	13 min 200 g/7 uns	
Kål	12 min 50 g/2 uns	12 min 100 g/4 uns	13 min 150 g/6 uns	13 min 200 g/7 uns	Hacka grovt före tillagning
Blomkålsbuketter	15 min 100 g/4 uns	15 min 200 g/7 uns	15 min 300 g/10 uns	15 min 400 g/14 uns	
Zucchini	13 min 60 g/2 uns	13 min 120 g/5 uns	13 min 180 g/6 uns	13 min 240 g/8 uns	Ungefär 10 mm rundlar
Grönkål	12 min 50 g/2 uns	12 min 100 g/4 uns	15-16 min 150 g/6 uns	18 min 200 g/7 uns	Hacka grovt före tillagning
Purjolök	15 min 70 g/3 uns	15 min 140 g/6 uns	17 min 210 g/7 uns	19 min 280 g/9 uns	Ungefär 10 mm rundlar
Sockerärt	8 min 50 g/2 uns	8 min 100 g/4 uns	9 min 150 g/6 uns	9 min 200 g/7 uns	
Sellerikål	10 min 80 g/3 uns	11 min 160 g/6 uns	11 min 240 g/8 uns	12 min 320 g/10 uns	Grovhacka blad, stjälkar så att de skivas i ungefär 10 mm tjocka bitar
Ärtor (färska)	10 min 60 g/2 uns	10 min 120 g/5 uns	10 min 180 g/6 uns	12 min 240 g/8 uns	
Ärtor (frusna)	10 min 60 g/2 uns	10 min 120 g/5 uns	11 min 180 g/6 uns	11 min 240 g/8 uns	
Paprika	12 min 80 g/3 uns	12 min 160 g/6 uns	12 min 240 g/8 uns	12 min 320 g/10 uns	Bitar på ungefär 30 x 30 mm
Spenat – Babyblad	10 min 60 g/2 uns	10 min 120 g/5 uns	10 min 180 g/6 uns	10 min 240 g/8 uns	

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Brysselkål	15 min 100 g/4 uns	21 min 200 g/7 uns	22 min 300 g/10 uns	22 min 400 g/14 uns	
Ärt	13 min 75 g/3 uns	14 min 150 g/6 uns	15 min 225 g/8 uns	16 min 300 g/10 uns	
Sockermais (konserverad)	7 min 80 g/3 uns	8 min 160 g/6 uns	8 min 240 g/8 uns	9 min 320 g/10 uns	
Sockermais (frusna korn)	12-14 min 80 g/3 uns	14 min 160 g/6 uns	15 min 240 g/8 uns	16 min 320 g/10 uns	

### Ris/Gryn/Pasta/Nudlar (förinställd tid: 40 min)

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Snabblagat vitt ris	30 min 75 g/3 uns	31 min 150 g/6 uns	32 min 225 g/8 uns	40 min 300 g/10 uns	Tillsätt 100 ml kallt vatten per 75 g portion ris och blanda
Snabblagat råris	40-42 min 75 g/3 uns	44 min 150 g/6 uns	46 min 225 g/8 uns	48 min 300 g/10 uns	Tillsätt 100 ml kallt vatten per 75 g portion ris och blanda
Vitt basmatris	25 min 75 g/3 uns	25-26 min 150 g/6 uns	27 min 225 g/8 uns	28 min 300 g/10 uns	Tillsätt 100 ml kallt vatten per 75 g portion ris och blanda
Brunt basmatris	45 min 75 g/3 uns	47 min 150 g/6 uns	49 min 225 g/8 uns	51 min 300 g/10 uns	Tillsätt 100 ml kallt vatten per 75 g portion ris och blanda
Vitt långkornigt ris	30-31 min 75 g/3 uns	31-32 min 150 g/6 uns	31-32 min 225 g/8 uns	31-32 min 300 g/10 uns	Tillsätt 100 ml kallt vatten per 75 g portion ris och blanda
Bulgur	16 min 30 g/1 uns	18 min 60 g/2 uns	19 min 90 g/3 uns	20 min 120 g/4 uns	Tillsätt 30 ml kallt vatten per 30 g portion. Låt rinna av efter tillagning vid behov puffa upp med gaffel och låt stå i 10 min
Couscous	15 min 35 g/1 uns	19 min 70 g/2 uns	20 min 105 g/4 uns	21 min 140 g/5 uns	Tillsätt 30 ml kallt vatten per 35 g
Quinoa	25 min 30 g/1 uns	27 min 60 g/2 uns	28 min 90 g/3 uns	29 min 120 g/4 uns	Tillsätt 75 ml kallt vatten per 30 g
Pasta	30 min 75 g/3 uns	32 min 150 g/6 uns	Får inte plats i ristråget	Får inte plats i ristråget	Se till att pastan täcks med vatten
Fullkornspasta	30 min 75 g/3 uns	31 min 150 g/6 uns	Får inte plats i ristråget	Får inte plats i ristråget	Se till att pastan täcks med vatten
Äggnudlar	20 min 1 ark 60 g/2 uns	20 min 2 ark 120 g/5 uns	22 min 3 ark 180 g/7 uns	Får inte plats i ristråget	Se till att nudlarna täcks med kokande vatten. För en portion i en liten burk, bryt nudlarna först så att de får plats.
Woknudlar	16 min 1 paket 150 g/6 uns	16 min 2 paket 300 g/10 uns	17 min 3 paket 450 g/17 uns	Får inte plats i ristråget	Separera försiktigt och tillsätt 1 msk kallt vatten per portion och rör om

Risnudlar	15 min	15 min	17 min	Får inte plats	Separera försiktigt och tillsätt 1 msk kallt vatten per portion och rör om
	1 paket	2 paket	3 paket	i ristråget	
	150 g/6 uns	300 g/10 uns	450 g/17 uns		
Fullkornsnudlar	22 min	22 min	22 min	Får inte plats	Se till att nudlarna täcks med kokande vatten.
	1 nät	2 nät	3 nät	i ristråget	
	50 g/2 uns	100 g/4 uns	150 g/6 uns		

#### Tips och råd

- Skölj ris och gryn såsom couscous, quinoa och bulgur under kallt vatten före tillagning.
- Använd kokande vatten för nudlar, pasta, ris och andra gryn för att minska den rekommenderade tillagningstiden med två minuter.
- Separera försiktigt woknudlar och risnudlar före tillagning i ristråget, på så vis tillagas de snabbare än om de läggs i direkt från paketet. På samma sätt, kommer det att vara nödvändigt att dela dem före tillagning av en portion woknudlar eller äggnudlar i den lilla burken (14), så att de får plats.
- Använd ett varumärke av hög kvalitet när du tillagar pasta.

### Ägg (förinställd tid: 16 min)

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Lätt kokt	12 min x1	12 min x2	12 min x3	12 min x4	Använd ristråg (11). 2 ägg kan även tillagas i liten burk (14) under 14 minuter i den främre behållaren (15).
Hårdkokt	12 min x1	12 min x2	12 min x3	12 min x4	Använd ristråg (11). 2 ägg kan även tillagas i liten burk (14) under 22 minuter i den främre behållaren (15).

### Frukt

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Dessertäpplen	15 min x1	15 min x2	20-21 min x3	21-22 min x4	Skala, kärna ur och dela i ca 10 mm tjocka skivor och tillaga i folie. Lägg till lite citronjuice för att undvika att skivorna blir bruna.
Päron	21 min x1	22 min x2	22 min x3	22 min x4	Skala, halvera och kärna ur före tillagning i folie. Tillsätt lite citronsaft för att undvika att de blir bruna.

**Rotfrukter (förinställd tid: 28 min)**

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Butternutpumpa	10-12 min 100 g/4 uns	14 min 200 g/7 uns	16 min 300 g/10 uns	18 min 400 g/14 uns	Skiva i ca 20 mm bitar
Morötter	25 min 100 g/4 uns	26 min 200 g/7 uns	26-27 min 300 g/10 uns	28-30 min 400 g/14 uns	Skiva i 10 mm rundlar
Rotselleri	30 min 100 g/4 uns	30 min 200 g/7 uns	30 min 300 g/10 uns	32 min 400 g/14 uns	Skiva i ca 20 mm bitar
Nypotatis	21 min 180 g/6 uns	24-25 min 350 g/12 uns	25-26 min 530 g/19 uns	26-28 min 760 g/27 uns	
Potatis	23-25 min 180 g/6 uns	24-25 min 350 g/12 uns	24-26 min 530 g/19 uns	28-30 min 760 g/27 uns	Skiva i ca 30 mm bitar
Lök	18 min 50 g/2 uns	18 min 100 g/4 uns	20 min 150 g/6 uns	22 min 200 g/7 uns	Skivade, ca 10 mm tjocka
Palsternacka	24 min 100 g/4 uns	24 min 200 g/7 uns	24 min 300 g/10 uns	24 min 400 g/14 uns	Skiva i bitar på ca 60 mm x 30 mm
Kålrot	20-21 min 100 g/4 uns	22 min 200 g/7 uns	24 min 300 g/10 uns	25 min 400 g/14 uns	Skiva i ca 20 mm bitar
Sötmajs (hela kolvar)	30-32 min för 1 hel kolv 250 g/9 uns		30-32 min för 2 hela kolvar 500 g/18 uns		
Sötpotatis	21 min 180 g/6 uns	21 min 350 g/12 uns	23-24 min 530 g/19 uns	25-26 min 760 g/27 uns	Skiva i ca 30 mm bitar

**Kött/Fågel (förinställd tid: 28 min)**

Vita proteinrester på kött och fågel kan synas efter tillagning. Detta är normalt.

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Kycklingbröst (helt), utan skinn och ben	20 min x1 150 g/6 uns	23 min x2 300 g/11 uns	29 min x3 450 g/16 uns	32 min x4 600 g/21 uns	Packa in i ett lager av folie för att bibehålla vätska
Ankröst (helt), utan skinn och ben	20 min x1 120 g/5 uns	23 min x2 240 g/8 uns	29 min x3 360 g/12 uns	32 min x4 480 g/16 uns	Packa in i ett lager av folie för att bibehålla vätska
Kycklingklubbor	40 min x1 200 g/7 uns	48 min x2 400 g/14 uns	50 min x3 600 g/21 uns	50 min x4 800 g/28 uns	Packa in i ett lager av folie för att bibehålla vätska
Kalkonfiléstek	12 min x1 100 g/4 uns	13 min x2 200 g/7 uns	15 min x3 300 g/10 uns	20 min x4 400 g/14 uns	Packa in i folie för att bibehålla vätska

**Tips och råd**

- Smaken förbättras om kött och fågel marineras före tillagning. Marinera under minst 30 minuter eller flera timmar alternativt över natten om möjligt, för bästa resultat.
- Ångkoka aldrig fryst fågel/kött/skaldjur. Låt det tina helt först.

**Fisk/Skaldjur (förinställd tid: 20 min)**

Typ av mat	1 Portion	2 Portioner	3 Portioner	4 Portioner	Tips och råd
Tjocka fiskfiléer	17 min 130 g/5 uns	20 min 260 g/9 uns	22 min 390 g/13 uns	25 min 520 g/18 uns	Packa in i ett lager av folie för att bibehålla vätska
Tunna fiskfiléer	14 min 100 g/4 uns	15-16 min 200 g/7 uns	17 min 300 g/10 uns	21 minuter 400 g/14 uns	Packa in i ett lager av folie i ångtråg (10). För 3 och 4 filéer, placera fisk i folie ovanpå och under tråg
Hel fisk, rengjord	21 min för 1 hel fisk 250 g/9 uns				Packa in i folie för att bibehålla vätska. Använd ångtråg (10)
Musslor	11 min 250 g/9 uns	12 min 500 g/18 uns	15 min 750 g/27 uns	17 min 1 kg/36 uns	
Kungsräkor (råa)	7 min 100 g/4 uns	9 min 200 g/7 uns	12 min 300 g/10 uns	15-16 min 400 g/14 uns	Packa in i folie för att bibehålla vätska.
Kammusslor	6 min x3 70 g/3 uns	7 min x6 150 g/5 uns	7 min x9 230 g/8 uns	9 min x12 300 g/10 uns	Packa in i folie för att bibehålla vätska.

**Tips och råd**

- Det går att tillaga två tunna fiskfiléer på ångtråget (10) och en eller två under det vid behov. Var medveten om att fisken i den lägre positionen kommer att tillagas lite snabbare. Packa in fisken i folie för bästa resultat.
- Ångkoka aldrig fryst fisk eller skaldjur. Låt dem tina helt först.

## Recept

Recepten i det här häftet har utvecklats och testats av Morphy Richards specifikt för din Intelligenteam. De inkluderar hälsosamma måltider för två personer med tillbehör såsom grönsaker och ris. Dessutom finns det ett urval av efterrätter när du är sugen på något sött. Tillagningstiderna för recepten är en vägledning och påverkas av ingrediensernas storlek och färskhet.

Se alltid till att maten är ordentligt tillagad före servering.

Recepten avser 2 personer. Om du minskar portionsstorlekarna, justera tillagningstiden efter behov.

## Fisk/Skaldjur Recept

### Risotto med räkor och ärtor

Förberedelse tid: 10 minuter

Tillagningstid: 40 minuter

Serverar: 2

#### Ingredienser:

- 165 g råa kungsräkor
- 100 g frusna ärtor

#### Ris:

- 150 g Arborio risottoris
- 100 g lök, finhackad
- 6 msk torrt vitt vin
- 2 strukna tsk grönsaksbuljongpulver
- Skal och saft från ½ citron
- Lite salt och färskmalid svartpeppar
- 25 g osaltat smör
- 250 ml kokande vatten

#### Garnering:

- Hackad färsk persilja

#### Tillredning:

- 1 Placera skiljeväggen i den främre behållaren. Gör ett foliepaket för räkorna och lägg det i en behållare. Lägg ärtorna i den lilla burken och placera den på den andra sidan.
- 2 Placera ris och lök i ristråget, tillsätt vin och blanda.
- 3 Strö över buljongpulver, citronsaft och -skal, krydda med lite peppar och blanda, klicka sedan över smör jämnt på ytan.
- 4 Tillsätt vatten i risblandningen och rör om väl. Placera ristråget i den bakre behållaren och täck båda behållarna med lock.
- 5 Ställ in tiden för riset med förinställning - ris (40 minuter). Ställ in tiden för räkorna med förinställning - fisk (20 minuter) och justera till 9 minuter. Ställ in tiden för ärtorna med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter) och justera till 19 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 6 När tillagningen är färdig, ta bort räkorna från behållaren först, för att undvika att de tillagas ytterligare. Rör om i riset, tillsätt räkor och 2 msk räkspad. Låt ärtorna rinna av, blanda sedan ner dem i riset. Justera ev smaksättningen och servera därefter risotto med hackad persilja.

## Havsborrefiléer med färsk tomat- och örtsås, ärtor med vitlök, nypotatis

Förberedelsestid: 15 minuter

Tillagningstid: 30 minuter

Serverar: 2

### Ingredienser:

- 2 x 100 g havsborrefiléer

### Sås:

- 180 g färska mogna tomater
- ½ vitlöksklyfta, krossad
- 1 msk färsk persilja, hackad
- 1½ tsk olivolja
- Salt och färskmalad svartpeppar

### Grönsaker:

- 120 g frusna ärtor
- 30 g lök, finhackad
- 1 vitlöksklyfta, krossad
- ½ struken tsk grönsaksbuljongpulver
- 50 ml vatten
- 350 g nypotatis

### Servering:

- Färsk citron

### Tillredning:

- 1 Förbered först såsen: lägg tomaterna i en skål och håll kokande vatten över dem. När skinnet går sönder, ta bort det och släng. Dela tomaterna, släng kärnorna och kärnhus.
- 2 Finhacka tomatköttet och blanda med ½ krossad vitlöksklyfta, persilja, olivolja och lite salt och peppar.
- 3 Smöra en bit folie och lägg de två fiskfiléerna bredvid varandra. Sleva upp tomatblandningen på dem och gör ett paket. Placera i den bakre behållaren på ångträget i dess högsta position.
- 4 Placera skiljeväggen i den främre behållaren. Lägg ärtor, lök och krossad vitlök i en liten burk med grönsaksbuljongpulver och vatten. Placera på den ena sidan. På den andra, lägg nypotatis. Täck båda behållarna med locken.
- 5 Ställ in tiden för fisk med förinställning - fisk (20 minuter). Ställ in tiden för ärtor med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter) och justera till 30 minuter. Ställ in tiden för potatis med förinställning - rotfrukter (28 minuter) och justera till 25 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 6 När tillagningen är färdig, låt ärtorna rinna av och servera fisken med lite färsk citron.

## Köttrecept

### Marockanskt lamm med frukt & nöt-couscous samt apelsin- och koriandersalsa

Förberedelsestid: 30 minuter, plus tid för marinering

Tillagningstid: 30 minuter

Serverar: 2

### Ingredienser:

- 300 g lammstek, skivad i tunna skivor

### Marinad:

- 2 msk extra virgen olivolja
- 1 msk färsk apelsinjuice
- 1 struken tsk kummin
- ¼ struken tsk gurkmeja
- 2 strukna tsk harissapasta
- 5 g färsk koriander, hackad
- Salt och färskmalad svartpeppar

### Couscous:

- 140 g couscous, sköljd och avrunnen
- 50 g rödlök, finhackad
- 75 g ättfärdiga torkade aprikoser, hackade
- 35 g mandlar, grovt hackade
- ½ struken tsk grönsaksbuljongpulver
- Lite salt och färskmalad svartpeppar
- 120 ml vatten

### Salsa:

- 2 medelstora apelsiner, skalade och finhackade
- Saft från en halv apelsin
- 10 g rödlök, finhackad
- 2 g koriander, hackad

### Garnering:

- Vattenkrasse

### Tillredning:

- 1 Förbered först marinaden till köttet: blanda olivolja, apelsinjuice, kryddor och koriander i en djup tallrik och krydda med lite salt och peppar.
- 2 Placera skivat lamm på tallriken och vänd det så att det täcks jämnt. Täck och kyl i kylskåp under åtminstone 30 minuter, längre om möjligt.
- 3 När det är redo att tillagas, ta bort all marinadvätska och lägg köttet i ett foliepaket. Ta bort skiljeväggen från den främre behållaren och lägg i paketet.
- 4 Lägg couscous i ristråget med lök, aprikoser, mandlar och buljongpulver. Krydda med lite salt och peppar och tillsätt vatten och rör om. Lägg det i den bakre behållaren och täck båda behållarna med locken.
- 5 Ställ in tiden för couscousen med förinställning - ris (40 minuter) och justera till 24 minuter. Ställ in tiden för köttet med förinställning - fågel (28 minuter) och justera till 30 minuter. Tryck

ner knappen Start/Paus.

- 6 Förbered salsan under tiden: lägg alla ingredienser i en liten serveringsskål och blanda väl.
- 7 Vid servering, fluffa till couscousen med en gaffel, smaka av kryddningen och servera köttet med skyn. Garnera med lite vattenkrasse och servera med salsan.

## Fågel-/Kycklingrecept

### Tandoori-kyckling med kryddigt kardemummaris

Förberedelsestid: 10 minuter, plus marinering  
Tillagningstid: 28 minuter  
Serverar: 2

#### Ingredienser:

- 2 msk lätt naturell yoghurt
- 2 msk tandoori-kryddmarinad
- 1½ msk färska korianderblad, hackade
- 2 x 150 g kycklingbröst utan skinn och ben, delad i lagom stora bitar
- Lite salt och färskmalad svartpeppar

#### Ris:

- 150 g basmatris
- 200 ml vatten
- 1 struken tsk grönsaksbuljongpulver
- 1 remsa citronskal
- 4 gröna kardemummakapslar, lätt krossade

#### Servering:

- Citronklyftor, hackad färsk koriander och yoghurt dressing med smak av citron

#### Tillredning:

- 1 Blanda yoghurt, kryddmarinad och koriander i en icke-metallisk skål och blanda ner kycklingen. Krydda med lite salt och peppar, täck och kyl i kylskåp under åtminstone 30 minuter.
- 2 Skölj riset under rinnande kallt vatten och placera det därefter i ristråget. Tillsätt vatten. Rör ner grönsakspulvret och tillsätt citronskal och kardemummakapslar. Placera ristråget i den bakre behållaren.
- 3 Placera kycklingen och marinaden på lite aluminiumfolie, sprid ut ordentligt och gör ett paket. Ta bort skiljeväggen från den främre behållaren och lägg i paketet. Täck båda behållarna med lock.
- 4 Ställ in tiden för riset med förinställning - ris (40 min) och justera därefter till 25 minuter. Ställ in tiden för kycklingen med förinställning - fågel (28 minuter) med den främre dubbelvärmeknappen och tryck på knappen Start/Paus.
- 5 När tillagningen är färdig, släng citronskalet, servera därefter garnerad med citronklyftor och färsk koriander. För servering, gör en enkel dressing med 2 msk naturell yoghurt och lite citronsaft.

### Kyckling i krämig pesto med babygrönsaker

Förberedelsestid: 10 minuter  
Tillagningstid: 24 minuter  
Serverar: 2

#### Ingredienser:

- 2 x 150 g kycklingbröst utan skinn och ben

#### Grönsaker:

- 350 g småpotatis
- 180 g paket sockerärter, späda bönor med stångändarna bortskurna och baby broccoli

#### Sås:

- 2 msk torrt vitt vin
- 100 ml vispgrädd
- 1½ msk pesto
- Lite salt och färskmalad svartpeppar

#### Tillredning:

- 1 Lägg kycklingbrösten bredvid varandra på folie och gör ett paket. Placera i den bakre behållaren och lämna plats för en liten burk.
- 2 Placera skiljeväggen i den främre behållaren, lägg potatis på ena sidan och grönsaker på den andra.
- 3 Blanda vin, grädd och pesto i den lilla burken och krydda med lite salt och peppar. Lägg den lilla burken i den bakre behållaren bredvid kycklingen. Täck båda behållarna med locken.
- 4 Ställ in tiden för kycklingen och såsen med förinställning - fågel (28 minuter) och justera till 23 minuter. Ställ in tiden för potatisen med förinställning - rotfrukter (28 minuter) och justera till 24 minuter. Ställ in tiden för grönsakerna med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter) och justera till 12 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 5 När tillagningen är färdig, rör om i såsen, smaka av kryddningen och servera sedan ringlad över kycklingen.



## Grönsaksrecept

### Potatis-, spenat- och kikärtscurry med kokosis

Förberedelsestid: 15 minuter, plus marinering

Tillagningstid: 60 minuter

Serverar: 2

#### Ingredienser:

- 200 g konserverade hackade tomater
- 100 g lök, finhackad
- 2 vitlöksklyftor, krossade
- 1 msk färsk ingefära, finrivet
- ¼ struken tsk salt
- 1½ struken tsk starkt chilipulver
- 1 struken tsk kummin
- 1 struken tsk gurkmeja
- 200 g skalad Maris Piper potatis, delad i kuber på 100 mm
- 400 g kikärter, sköljda och avrunna
- 100 ml lätt kokosmjölk

#### Ris:

- 100 g basmatris, sköljd och avrunnen
- 150 ml lätt kokosmjölk
- 130 g babyspenat

#### Servering:

- Naturell yoghurt och naanbröd.

#### Tillredning:

- 1 Blanda de hackade tomaterna med lök, vitlök, ingefära, salt och kryddor i en icke-metallisk skål.
- 2 Lägg till potatis och kikärter, täck med plastfolie och kyl i kylskåp under 30 minuter.
- 3 Rör i 100 ml kokosmjölk, flytta sedan över tomatblandningen till ristråget och placera det i den bakre behållaren.
- 4 Placera skiljeväggen i den främre behållaren. Blanda ris och 150 ml kokosmjölk väl i en liten burk och placera i ett fack. Lägg babyspenaten i det andra facket. Täck båda behållarna med locken.
- 5 Ställ in tiden för curryn med förinställning - rotfrukter (28 minuter) och justera till 60 minuter. Ställ in tiden för riset med förinställning - ris (40 minuter), justera till 28 minuter. Ställ sedan in tiden för spenaten med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter) och justera till 12 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 6 När tillagningen är färdig, blanda försiktigt ner spenaten i curryn, fluffa till riset med en gaffel och servera med naturell yoghurt och naanbröd.

## Singaporenudlar med het chilisås

Förberedelsestid: 20 minuter

Tillagningstid: 20 minuter

Serverar 2

#### Ingredienser:

- 2 x 150 g påsar wokfärdiga tunna nudlar
- 2 msk milt currypulver
- 2 msk vatten

#### Grönsaker:

- 100 g lök, skivad
- 80 g röd paprika, skivad
- 80 g gul paprika, skivad
- 100 g sockerärter
- 50 g cashewnötter
- 2 vitlöksklyftor, krossade
- 2 msk sesamolja

#### Sås:

- 2 msk soja
- 3 msk sriacha het chilisås
- 4 msk limesaft
- 2 tsk klar honung

#### Tillredning:

- 1 Separera försiktigt nudlarna och lägg dem i ristråget. Strö på currypulver och tillsätt vatten. Blanda försiktigt. Lägg i den bakre behållaren.
- 2 Lägg lök, paprikor, sockerärter, cashewnötter och vitlök i en skål och tillsätt sesamolja. Blanda väl så att alla grönsakerna täcks. Placera skiljeväggen i den främre behållaren och lägg grönsakerna i ett av facken.
- 3 Blanda såsens ingredienser i en liten burk och placera i den andra facket. Täck båda behållarna med locken.
- 4 Ställ in tiden för nudlarna med förinställning -ris (40 minuter) och justera till 15 minuter. Ställ in tiden för grönsakerna med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter). Ställ in tiden för såsen med förinställning - sås (30 minuter) och justera till 20 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 5 När tillagningen är färdig, rör försiktigt om i nudlarna och dela upp dem på två tallrikar. Rör om i den heta chilisåsen, håll sedan 1 msk över nudlarna. Servera grönsakerna ovanpå med ytterligare en eller två matskedar sås, efter smak och tycke.

## Efterrättsrecept

### Chokladfondant

Förberedelsestid: 15 minuter

Tillagningstid: 17 minuter plus 2 minuter vilotid

Serverar: 2

#### Ingredienser:

- 50 g osaltat smör,  
plus lite extra för smörjning
- ½ msk kakao
- 50 g mörk choklad  
(85 % kakao)
- 1 medelstort ägg och 1 äggula
- 50 g finkornigt strösocker
- 1 struken msk mjöl

#### Servering:

- Gräddes eller glass

#### Tillredning:

- 1 Smörj insidan av två 200 ml puddingformar eller suffléformar.
- 2 Lägg kakao i en form och täck både sidor och bas jämt, håll sedan över kakaon i den andra formen och repetera.
- 3 Lägg smör och choklad i en värmesäker skål och smält det över en gryta med sjudande vatten. Låt inte skålens botten röra vid vattnet. Rör med jämna mellanrum, låt svalna.
- 4 Lägg ägg, äggula och socker i en skål och vispa på hög hastighet under 3½ -4 minuter tills den blir ljus till färgen och tillräckligt hård för att fastna i vispen.
- 5 Blanda försiktigt ner choklad och smörblandning med en spatel, och därefter mjölet.
- 6 Dela upp blandningen jämnt i två formar och placera dem i den bakre behållaren. Täck behållaren med locket.
- 7 Ställ in tiden med förinställning - sås (30 minuter) och justera till 17 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 8 När tillagningen är färdig, ta bort formarna från Intellisteam-behållaren med ugnsvantar och låt vila under 2 minuter på arbetsytan. Lägg därefter en assiett på fondanten och vänd upp och ner. Ställ tallriken på arbetsytan och ta försiktigt bort formen. Servera varm med gräddes eller glass.

## Bärkompott

Förberedelsestid: 5 minuter

Tillagningstid: 11 minuter

Serverar 2

#### Ingredienser:

- 100 g blåbär
- 100 g jordgubbar, rensade och halverade på längden
- 100 g björnbär
- 100 g hallon
- 1 struken msk finkornigt strösocker

#### Servering:

- Crème fraiche, glass eller färsk gräddes

#### Tillredning:

- 1 Lägg frukten på ristträget och strö över socker.
- 2 Lägg den i den bakre behållaren och täck behållaren med locket.
- 3 Ställ in tiden med förinställning - blad och baljväxter (16 minuter) och justera till 11 minuter. Tryck ner knappen Start/Paus.
- 4 När tillagningen är färdig, skeda försiktigt juice över frukten.
- 5 Servera varm eller kall med crème fraiche, glass eller gräddes.

## Kontakta oss

### Hjälplinje

Ring vår hjälplinje om du har problem med din apparat, vi kan troligtvis hjälpa dig bättre än din försäljare.

Vänligen ha produktens namn, modellnummer och serienummer till hands när du ringer oss, så att vi kan hjälpa dig med ditt problem snabbare.

### Prata med oss

Följ oss online, om du har några frågor eller kommentarer, vill ha bra tips eller receptidéer för att få ut så mycket som möjligt av din produkt:

<b>Blogg:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	@loveyourmorphy
<b>Webbsida:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## DIN TVÅÅRIGA GARANTI

Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr

Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara

ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försurmlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för utyrningssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Apparaten är begagnad.
- 6 Morphy Richards eller den lokala distributören är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
- 7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
- 8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
- 9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

## N

## Introduksjon

Takk for at du kjøpte Intellisteam. Les instruksjonsheftet nøye for å forsikre at du får den beste ytelsen av produktet.

## Innhold

Helse og sikkerhet	14
Produktoversikt	24
Kontrollpanelets funksjoner	25
Introduksjon	124
Oversikt	124
Før førstegangsbruk	125
Bruk av Intellisteam	125
Oversikt fremre beholder	125
Forhåndsinnstilt dampetid	125
Pause under damping	125
Dampetider	126
Hold varm	126
Fjerne mat fra din Intellisteam	126
Montering og demontering av delevegg	126
Fylle på vannbeholderen under bruk	126
Alarm for tørrkoking og automatisk avslåing	126
Intellisteam-knappen	126
Lagre tidsjusteringer	126
Råd og tips	126
Avkalking	127
Vedlikehold og rengjøring	127
Bruk av tilbehør	127
Ledningsrydding	127
Justering av ledningslengden	127
Dampeguide	128
Oppskrifter	133
Kontakt oss	138
Garanti	138

## Funksjoner

- (1) Lokk
- (2) Dryppebrett
- (3) Vanninntak
- (4) Dampventil
- (5) Vanntank
- (6) Element
- (7) Vannmåler
- (8) Hovedenhet
- (9) Kontrollpanel
- (10) Damprist
- (11) Risbrett
- (12) Bakre beholder
- (13) Delevegg
- (14) Små kar x2
- (15) Fremre beholder
- (16) På/av-knapp

## Kontrollpanelets funksjoner

- (17) LCD-skjerm
- (18) Knapp for varme bak
- (19) Knapp for varme foran til venstre
- (20) Knapp for varme foran til høyre
- (21) Knapp for varme foran (begge)
- (22) Matikoner
- (23) Intellisteam-knapp
- (24) Tidsur (Foran til venstre)
- (25) Tidsur (bak)
- (26) Tidsur (Foran til høyre)
- (27) Start/Pause-knapp
- (28) Øke-knapp
- (29) Minke-knapp
- (30) Dampeikon
- (31) Hold varm-ikon

## Oversikt

Gratulerer med kjøpet av Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam er perfekt synkronisert måltidsløsning som gjør at du vil kunne lage sunne, balanserte måltider i ett produkt. Med allsidige tilbehør og tre matlagningsenheter kan du tilberede proteiner, karbohydrater og grønnsaker i forskjellige kombinasjoner, så vel som mye, mye mer, inkludert sauser og desserter. Matlaging kan ikke bli enklere med det intelligente kontrollpanelet og 8 programmerbare forhåndsinnstillinger, og Intellisteam håndterer matlagingen for deg så alle delene er ferdige samtidig, klare for å nytes.

## Før førstegangsbruk

**ADVARSEL: La aldri hovedenheten (8), strømledningen eller støpselet ligge i vann.**

Det er viktig å vaske alle delene, unntatt hovedenheten (8), før første bruk. Se "Vedlikehold og rengjøring" for rengjøringsinformasjon.

1. Vask vannbeholderen (5) med varmt såpevann og en klut. Skyll og tork.
2. Vask lokkene (1), dryppebrettet (2), dampristen (10), risbrettet (11), små kar x2 (14), beholdere (12), (15), og delevegg (13) i varmt såpevann. Skyll og tork.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver/puter, kremrens, stållull eller blekemiddel på noen del av produktet, da dette vil skade det.

Vær oppmerksom på at når du først bruker din Intellisteam kan du legge merke til at det kommer røyk/damp fra baksiden av hovedenheten (8), dette er normalt og er bare fett som har blitt påført i produksjonsprosessen. Dette vil avta etter at du har brukt din Intellisteam et par ganger. Det er ikke farlig, og vil ikke forurense eller smaktilsette maten du lager.

## Bruk av Intellisteam

- 1 Fyll vannbeholderen (5) med kaldt vann til maksimumsnivået.
- 2 Fest dryppebrett (2) til vanntanken (5) og plasser så beholderne (12), (15) på toppen.
- 3 Plasser maten i beholderne (12),(15). Bruk deleveggen (13) når det er nødvendig. Se "Montere og fjerne deleveggen" for instruksjon for å montere deleveggen i den fremre beholderen (15) for å separere mat. Dekk hver beholder med lokk (1).
- 4 Koble din Intellisteam til strøm, og skru på med Av/På-knappen (16) på baksiden av hovedenheten (8). Din Intellisteam vil pipe, og LCD-skjermen (17) vil lyse opp.
- 5 For å stille inn dampetid, trykk på varmeknappen (18), (19), (20), (21) til beholderen du vil bruke. Trykk gjentatte ganger på knappen for å gå gjennom standard dampetider, og velg ønsket matgruppe (22).  
Dette er standardinnstillingene, se "Dampeguide" for guide til dampetider.
- 6 Bruk øk (28) eller mink (29) for å justere dampetiden (om nødvendig). Trykk mens det aktuelle tidsurikonet (24), (25), (26) blinker. Gjenta steg 5-6 for de andre beholderne (om nødvendig).
- 7 Trykk på start/pause-knappen (27). Din Intellisteam vil pipe, dampeikonet (30) og valgt matikonet vil lyse opp, og nedtellingen vil begynne.
- 8 Når tidsuren når null, vil du høre en alarm. Din Intellisteam vil automatisk bytte til å holde varm i 40 minutter (Se "Hold varm"-avsnittet). Tidsuret vil tilbakestilles til 40 og hold varm-ikonet (31) vil lyse opp.
- 9 Når maten er ferdig eller du er klar til å servere, trykk på start/pause-knappen (27) og skru av din Intellisteam på baksiden av enheten eller i ta ut strømpluggen. Løft forsiktig lokket (1) og hold den vekk fra deg så du kan trygt slippe ut damp.

**ADVARSEL: Damp kan brenne.**

- 10 Fjern forsiktig den ferdige maten fra din Intellisteam.

\*NB: Om du har valgt forskjellige deler for hver beholder, vil dampeikonet blinke når hver beholder starter dampeprosessen. Følg bare trinn 5-7 for beholdere du har tenkt til å bruke. Tidsurdisplet (24), (25), (26) vil forbli "00" om det ikke er valgt.

## Oversikt fremre beholder

Den fremre beholderen (15) kan brukes på to måter: som to forskjellige beholdere, eller en stor beholder. Se "Montere og fjerne deleveggen" for å justere deleveggen (13).

For å bruke fremre beholder (15) som en beholder, løft deleveggen (13) ut av beholderen, og sett til side. Følg trinn 1-7 av "Bruk av Intellisteam". Bruk fremre dobbel varmeknapp (21) for å velge dampetid.

Deleveggen (13) må lagres løst når den ikke er i bruk.

## Forhåndsinnstilt dampetid

Din Intellisteam har 8 forhåndsinnstilte dampetider. De er veiledende, og kan justeres med knappene øk (28) og mink (29).

For å bla gjennom alternativene og velge ønsket forhåndsinnstilte dampetider for hver beholder, trykk relevante bak (18), venstre (19), høyre (20) eller dobbel (21) varmeknapper gjentatte ganger.

Hold varm er forhåndsinnstilt på 40 minutter og kan ikke økes.

## Forhåndsinnstilte tider er som følger:

	Blad og belg-grønnsaker	16 minutter
	Saus	30 minutter
	Ris	40 minutter
	Hold varm	40 minutter
	Egg	16 minutter
	Rotgrønnsaker	28 minutter
	Fjærfe	28 minutter
	Fisk	20 minutter

## Pause under damping

For å pause din Intellisteam under damping, trykk på start/pause-knappen (27). Dampeikonet (30) og matikonene (22) vil skrus av. For å for å fortsette damping, trykk på start/pause-knappen (27) igjen. Dampeikonet (30) vil lyse opp.

Når din Intellisteam er pauset er det mulig å endre dampetidene som beskrevet i trinn 5-7 av "Bruk av Intellisteam". For å avbryte damping, trykk på og hold inne start/pause-knappen (27).

## Dampetider

Din Intellisteam har blitt utformet så all mat blir ferdig samtidig. Når dampingen begynner, vil tidsuret automatisk begynne å telle ned fra den lengste dampetiden, så all maten i din Intellisteam fullfører dampingen samtidig.

## Hold varm

Når maten er ferdig, vil du høre en alarm, og hold varm-funksjonen starter automatisk og kjører i 40 minutter. For å for å stanse, trykk på start/pause-knappen (27) en gang. Etter 40 minutter vil hold varm-funksjonen automatisk skrus av. Når din Intellisteam er i hold varm-modus, vil Hold varm-ikonet (31) vises på LCD-skjermen (17).

Sjekk alltid at det er vann i vannbeholderen (5) når du bruker hold varm-funksjonen. For å sjekke vannnivået, bruk den eksterne vannmåleren (7) og fyll ved hjelp av det eksterne vanninntaket (3).

## Fjerne mat fra din Intellisteam

**ADVARSEL: Bruk grytekluter for å fjerne lokkene (1) og beholderne (12), (15), tilse at lokkene vender vekk så dampen slipper vekk fra deg. Fjern ikke dryppebrettet (2) før det er helt avkjølt.**

Når du damper nudler eller pasta i risbrettet (11), vær ekstra forsiktig når du tømmer væske etter damping.

## Montering og demontering av delevegg

### Plastbeholdere:

Skyv deleveggen (13) på plass.

### Beholdere i rustfritt stål:

Sett inn deleveggen (13) i vinkel, og vri på plass. 

Deleveggen (13) må lagres løst

## Fylle på vannbeholderen under bruk

Om det dampes over lengre tid, kan det være nødvendig å tilføre ekstra vann. Bruk vanninntaket (3) for å etterfylle vanntanken (5) under damping.

Hell forsiktig kaldt vann i vanninntaket (3) med en mugge.

## Alarm for tørrkoking og automatisk avslåing

Når vannivået er lavere enn "MIN" nivå på vannmåleren (7), vil du høre en uavbrutt pipelyd.

Om det skjer under dampeprosessen vil denne automatisk skrus av, og stanse matlagingen.

Om dette skjer, må du etterfylle vannbeholderen (5) med vann så snart som mulig. Bruk vanninntaket (3) for å etterfylle vanntanken (5) som beskrevet over.

Etter en kort periode vil pipingen avta, og dampingen vil fortsette. Dette burde skje innen ca. 15 sekunder.

## Intellisteam-knappen

Du kan bruke din Intellisteam til å starte damping av alle beholdere samtidig. Dette vil la deg ta ut ferdig mat etter behov, mens mat i andre beholdere forsetter å dampes.

1. Følg trinn 1-6 av "Bruk av Intellisteam" etter behov.
2. Trykk på Intellisteam-knappen (23). Dette vil skru av Intellisteam-lyset. Trykk på start/pause-knappen (27).
3. Når tidsuret når null for en bestemt beholder, vil den automatisk bytte til hold varm. Fjern maten etter behov.
4. Andre beholdere vil fortsette å dampe til tidsuret viser null.

## Lagre tidsjusteringer

For å lagre dine personlige tidsjusteringer for fremtidig bruk, hold nede start/pause-knappen (27) i tre sekunder. Et dobbeltpip vil høres, som angir at dampingen har begynt, det andre dobbeltpipet angir at tidsjusteringen din har blitt lagret.

### Tilbakestill til forhåndsinnstilt tid

Trykk på og hold nede både Intellisteam-knappen (23) og start/pause-knappen (27) samtidig i to sekunder, til du hører et pip. Intellisteam har nå gjenopprettet de originale forhåndsinnstillingene.

## Råd og tips

- Damp kjøtt, fjærkre, fisk, skaldyr og frukt i folie, så væske beholdes. For å unngå at skinn fra fisk festes, smør folien lett først.
- Beholderne (12), (15) vil bli varme. Vær forsiktig når du tar av lokk (1) for å unngå damp.
- Bruk tang for å fjerne mat innpakket i folie fra beholderen.
- Vær forsiktig med de små karene (14) og risbrettet (11) når de er varme og fulle av væske.
- Oppskriftene som er gitt er alle for to porsjoner.
- Matlagingsguiden gir informasjon om opp til fire porsjoner av de fleste matvarer. Vær forberedt på å justere tidsuret når du er kjent med dampkokeren for å passe din egen smak.
- Bruk fremre beholder (15) med delevegg (13) for enkle porsjoner, og bruk bakre beholder (12) når du lager 2, 3 eller 4 porsjoner.
- Ikke overfyll mat i beholderne (12) (15) eller risbrettet (11). Pass på at det er mellomrom mellom stykker av mat for å få best dampflyt.
- For best resultat, bruk biter som er like i størrelse. Som en guide, kutt poteter/sotpoteter i stykker på 30 mm, kålrot, seleriot og butternut-gresskar i stykker på 20 mm. Kutt purre, squash og gulrotter i omtrent 10 mm tykke biter, løk i 10 mm skiver.
- Om bitene varierer i størrelse og det må legges i lag, legg mindre biter på toppen.

## Avkalking

Blant må du kanskje fjerne mineralforekomster (kjent som avkalking) fra vannbeholderen (5). Dette er vanlig, og vil avhenge av hvor hardt vannet i ditt område er. Om du legger merke til at produksjonen av damp reduseres, eller det trengs lengre dampetid, bør du avkalke dampesystemet med en mild avkalkingsløsning og følge instruksjonene for matdampere.

Du kan også fylle vannbeholderen til maks med kokende vann. Legg til to poser avkalkingsløsning, og fest dryppebrettet. Sett dampetiden til 40 minutter for hvert element (6), og trykk på start/pause-knappen (27). Pass på at rommet luftes godt. Gjenta om nødvendig, vask så vannbeholderen og dryppebrettet med varmt såpevann og en klut, skyll og tørk.

**ADVARSEL: Forsøk ikke å flytte Intellisteam for vannbeholderen er helt kald.**

## Vedlikehold og rengjøring

**ADVARSEL: La aldri hovedenheten (8), strømledningen eller støpselet ligge i vann.**

1. Trekk støpselet fra stikkkontakten og la maskinen avkjøles helt før du rengjør den.
  2. Vask ikke noen deler av enheten med slipende rengjøringsmidler som skurepulver, puter, stålull eller blekemidler.
  3. Tørk vannbeholderen (5) og om nødvendig, følg avkalkingsinstruksjonene.
  4. Vask lokket, (1), dryppebrettet (2), dampristen (10), risbrettet (11), beholdere (12), (15), små kar x2 (14) og delevegg (13) i varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Kan også vaskes i oppvaskmaskin på kjølig eller i økomodus.
5. Deleveggen (13) må lagres løst når den ikke er i bruk.

## Bruk av tilbehør 14 15

Din Intellisteam leveres med en damprist (10), et risbrett (11) og små kar x2 (14).

Bruk dampristen (10) til å koke fiskefilet i folie. Dampristen kan plasseres direkte i fremre (15) eller bakre (12) beholder i "høy" posisjon. Om nødvendig kan fiskefilet også dampes under dampristen.

Risbrettet (11) er ideelt for å dampe ris, pasta, nudler og korn. Litt vann må legges til når du damper disse matvarene. Se dampeguiden for anbefalte mengder, råd og tips.

De små karene (14) kan brukes for å dampe 1-2 egg, for sauser og enkle porsjoner av ris, nudler, pasta osv. **16**

Se "Montere og fjerne deleveggen" for å justere deleveggen (13).

## Ledningsrydding 17 18 19 20

For å hjelpe med lagring, er ledningsrydding innebygd.

1. Fjern hovedenheten (8) fra andre enheter, og snu opp ned.
2. Følg pilen, vikle ledningen rundt den klokken for å sikre at ledningen er inni ledningsholderen.
3. Når du har pakket ledningen tilbake til starten, snu støpselet og plugg det inn i den tilgjengelige kontakten.

## Justering av ledningslengden 21

Om du vil redusere lengden på ledningen, er det mulig ved hjelp av støpselstanseren under hovedenheten.

1. Der hvor ledningen går ut, spol den inn i støpselstanseren til ønsket lengde. Det kan være lettere å kveile mot klokken.
2. Sikre ledningen ved å trykke den inn i støpselstanseren og ledningsutløpet bak.

## Dampeguide

Dampetider og porsjonsstørrelser under er veiledende. Tidene kan variere avhengig av størrelsene på matbitene, fordelingen av maten i beholderne (12), (15), hvor fersk maten er, og personlige preferanser. Når du blir mer kjent med damperen, juster dampetidene etter behov. Dampetidene er for mengdene som angitt i guiden, for større eller mindre mengder, juster tiden deretter.

## Spinatvekster og belgegrønnsaker (forhåndsinnstilt tid: 16 min.)

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Asparges	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	11 min 180 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	
Bønner - Bondebønner	15 min 50 g/2 oz	15 min 100 g/4 oz	15 min 150 g/6 oz	15 min 200 g/7 oz	
Bønner - Brekkbønner	15 min 50 g/2 oz	15 min 100 g/4 oz	15 min 150 g/6 oz	15 min 200 g/7 oz	
Bønner - Snittbønner	15 min 60 g/2 oz	15 min 120 g/5 oz	15 min 180 g/6 oz	16 min 240 g/8 oz	
Brokkolibuketter	12 min 60 g/2 oz	14-15 min 120 g/5 oz	16-17 min 180 g/6 oz	18 min 240 g/8 oz	
Brokkoli - "Brokkolini"	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	13 min 150 g/6 oz	13 min 200 g/7 oz	
Kål	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	13 min 150 g/6 oz	13 min 200 g/7 oz	Grovhakk for tilberedning
Blomkålbuketter	15 min 100 g/4 oz	15 min 200 g/7 oz	15 min 300 g/10 oz	15 min 400 g/14 oz	
Squash	13 min 60 g/2 oz	13 min 120 g/5 oz	13 min 180 g/6 oz	13 min 240 g/8 oz	Ca. 10 mm deler
Grønnkål	12 min 50 g/2 oz	12 min 100 g/4 oz	15-16 min 150 g/6 oz	18 min 200 g/7 oz	Grovhakk for tilberedning
Purre	15 min 70 g/3 oz	15 min 140 g/6 oz	17 min 210 g/7 oz	19 min 280 g/9 oz	Ca. 10 mm deler
Sukkererter	8 min 50 g/2 oz	8 min 100 g/4 oz	9 min 150 g/6 oz	9 min 200 g/7 oz	
Pak choi	10 min 80 g/3 oz	11 min 160 g/6 oz	11 min 240 g/8 oz	12 min 320 g/10 oz	Grovkutt bladene, la stilkene være igjen i ca. 10 mm tykke skiver
Erter (ferske)	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	10 min 180 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	
Erter (frosne)	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	11 min 180 g/6 oz	11 min 240 g/8 oz	
Paprika	12 min 80 g/3 oz	12 min 160 g/6 oz	12 min 240 g/8 oz	12 min 320 g/10 oz	Biter ca. 30 x 30 mm
Spinat - Babyspinat	10 min 60 g/2 oz	10 min 120 g/5 oz	10 min 180 g/6 oz	10 min 240 g/8 oz	



Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Rosenkål	15 min 100 g/4 oz	21 min 200 g/7 oz	22 min 300 g/10 oz	22 min 400 g/14 oz	
Runde sukkerterter	13 min 75 g/3 oz	14 min 150 g/6 oz	15 min 225 g/8 oz	16 min 300 g/10 oz	
Mais (hermetisk)	7 min 80 g/3 oz	8 min 160 g/6 oz	8 min 240 g/8 oz	9 min 320 g/10 oz	
Sukkermais (frosne maiskorn)	12-14 min 80 g/3 oz	14 min 160 g/6 oz	15 min 240 g/8 oz	16 min 320 g/10 oz	

### Ris/korn/pasta/nudler (forhåndsinnstilt tid: 40 min)

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Lettkokt hvit ris	30 min 75 g/3 oz	31 min 150 g/6 oz	32 min 225 g/8 oz	40 min 300 g/10 oz	Tilsett 100 ml kaldt vann per 75 g porsjon av ris og rør
Lettkokt brun ris	40-42 min 75 g/3 oz	44 min 150 g/6 oz	46 min 225 g/8 oz	48 min 300 g/10 oz	Tilsett 100 ml kaldt vann per 75 g porsjon av ris og rør
Hvit basmatiris	25 min 75 g/3 oz	25-26 min 150 g/6 oz	27 min 225 g/8 oz	28 min 300 g/10 oz	Tilsett 100 ml kaldt vann per 75 g porsjon av ris og rør
Brun basmatiris	45 min 75 g/3 oz	47 min 150 g/6 oz	49 min 225 g/8 oz	51 min 300 g/10 oz	Tilsett 100 ml kaldt vann per 75 g porsjon av ris og rør
Hvit langkornet ris	30-31 min 75 g/3 oz	31-32 min 150 g/6 oz	31-32 min 225 g/8 oz	31-32 min 300 g/10 oz	Tilsett 100 ml kaldt vann per 75 g porsjon av ris og rør
Bulgurhvet	16 min 30 g/1 oz	18 min 60 g/2 oz	19 min 90 g/3 oz	20 min 120 g/4 oz	Tilsett 30 ml kaldt vann per 30 g porsjon. Avtrekk vann om nødvendig etter damping rør med gaffel og la stå i 10 minutter
Couscous	15 min 35 g/1 oz	19 min 70 g/2 oz	20 min 105 g/4 oz	21 min 140 g/5 oz	Tilsett 30 ml kaldt vann per 35 g
Quinoa	25 min 30 g/1 oz	27 min 60 g/2 oz	28 min 90 g/3 oz	29 min 120 g/4 oz	Tilsett 75 ml kaldt vann per 30 g
Pasta	30 min 75 g/3 oz	32 min 150 g/6 oz	For stor til å passe i risbrettet	For stor til å passe i risbrettet	Pass på at vannet dekker pastaen
Fullkornspasta	30 min 75 g/3 oz	31 min 150 g/6 oz	For stor til å passe i risbrettet	For stor til å passe i risbrettet	Pass på at vannet dekker pastaen
Eggnudler	20 min 1 ark 60 g/2 oz	20 min 2 ark 120 g/5 oz	22 min 3 ark 180 g/7 oz	For stor til å passe i risbrettet	Pass på at kokende vann dekker nudlene. For 1 porsjon i et lite kar, brekk opp nudlene først så de får plass.
Wok-klare nudler	16 min 1 pakke 150 g/6 oz	16 min 2 pakker 300 g/10 oz	17 min 3 pakker 450 g/17 oz	For stor til å passe i risbrettet	Ta forsiktig fra hverandre, legg til 1 ss kaldt vann per porsjon og rør

N

Risnudler	15 min	15 min	17 min	For stor til å passe i risbrettet	Ta forsiktig fra hverandre, legg til 1 ss kaldt vann per porsjon og rør
	1 pakke	2 pakker	3 pakker		
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz		
Nudler av fullkornshvete	22 min	22 min	22 min	For stor til å passe i risbrettet	Pass på at kokende vann dekker nudlene.
	Et nøste	2 nøster	3 nøster		
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz		

#### Råd og tips

- Rens ris og korn som couscous, quinoa og bulgurhvete under kaldt, rennende vann for damping.
- Å bruke kokende vann for nudler, pasta, ris og annet reduserer anbefalt koketid med omtrent to minutter.
- Del forsiktig wok-klare nudler og risnudler før de dampes i risbrettet, da de vil dampes raskere enn om de brukes rett fra pakken. På samme måte, før du damper en porsjon wok-klare nudler eller eggnudler i det lille karet (14), vil det være nødvendig å brette dem forsiktig så de passer.
- Bruk kvalitetsvarer når du lager pasta.

#### Egg (forhåndsinnstilt tid: 16 min)

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Bløtkokt	12 min	12 min	12 min	12 min	Bruk risbrett (11). 2 egg kan også dampes i et lite kar (14) i 14 minutter i fremre beholder (15).
	x1	x2	x3	x4	
Hardkokt	12 min	12 min	12 min	12 min	Bruk risbrett (11). 2 egg kan også dampes i et lite kar (14) i 22 minutter i fremre beholder (15).
	x1	x2	x3	x4	

#### Frukt

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Dessertepler	15 min	15 min	20-21 min	21-22 min	Skrell, fjern kjernen og kutt i omtrent 10 mm tykke skiver, og kok i folie. Tilsett litt sitronsaft for å forhindre bruning.
	x1	x2	x3	x4	
Pærer	21 min	22 min	22 min	22 min	Skrell, del i to og fjern kjernen før koking i folie. Tilsett litt sitronsaft for å forhindre brunng.
	x1	x2	x3	x4	

**Rotgrønnsaker (forhåndsinnstilt tid: 28 min)**

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Butternut-gresskar	10-12 min 100 g/4 oz	14 min 200 g/7 oz	16 min 300 g/10 oz	18 min 400 g/14 oz	Kutt i omtrent 20 mm biter
Gulrøtter	25 min 100 g/4 oz	26 min 200 g/7 oz	26-27 min 300 g/10 oz	28-30 min 400 g/14 oz	Kutt i 10 mm biter
Sellerirot	30 min 100 g/4 oz	30 min 200 g/7 oz	30 min 300 g/10 oz	32 min 400 g/14 oz	Kutt i omtrent 20 mm biter
Nypoteter	21 min 180 g/6 oz	24-25 min 350 g/12 oz	25-26 min 530 g/19 oz	26-28 min 760 g/27 oz	
Gamle poteter	23-25 min 180 g/6 oz	24-25 min 350 g/12 oz	24-26 min 530 g/19 oz	28-30 min 760 g/27 oz	Kutt i omtrent 30 mm biter
Løk	18 min 50 g/2 oz	18 min 100 g/4 oz	20 min 150 g/6 oz	22 min 200 g/7 oz	Kutt i ca. 10 mm tykke skiver
Pastinakker	24 min 100 g/4 oz	24 min 200 g/7 oz	24 min 300 g/10 oz	24 min 400 g/14 oz	Kuttet i biter ca. 60 mm x 30 mm
Kålrot	20-21 min 100 g/4 oz	22 min 200 g/7 oz	24 min 300 g/10 oz	25 min 400 g/14 oz	Kutt i omtrent 20 mm biter
Sukkermais (hele kolber)	30-32 min for 1 hel maiskolbe 250 g/9 oz		30-32 min for 2 hele maiskolber 500 g/18 oz		
Sotpoteter	21 min 180 g/6 oz	21 min 350 g/12 oz	23-24 min 530 g/19 oz	25-26 min 760 g/27 oz	Kutt i omtrent 30 mm biter

**Kjøtt/Fjærfe (forhåndsinnstilt tid: 28 min)**

Hvite proteinrester på kjøtt og fjærkre kan sees etter dampning. Dette er normalt.

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Hele kyllingbryst, skinn- og benfrie	20 min x1 150 g/6 oz	23 min x2 300 g/11 oz	29 min x3 450 g/16 oz	32 min x4 600 g/21 oz	Pakk i et enkelt lag folie så beholder væske
Hele andebryst, skinn- og benfrie	20 min x1 120 g/5 oz	23 min x2 240 g/8 oz	29 min x3 360 g/12 oz	32 min x4 480 g/16 oz	Pakk i et enkelt lag folie så beholder væske
Kyllingklubber	40 min x1 200 g/7 oz	48 min x2 400 g/14 oz	50 min x3 600 g/21 oz	50 min x4 800 g/28 oz	Pakk i et enkelt lag folie så de beholder væske
Kalkunbryststek	12 min x1 100 g/4 oz	13 min x2 200 g/7 oz	15 min x3 300 g/10 oz	20 min x4 400 g/14 oz	Pakk i folie for å beholde væske

**Råd og tips**

- Å marinere kjøtt og fjærkre for matlaging forbedrer smaken. For best resultat, mariner i minst 30 minutter eller flere timer, eller over natten om du har tid.
- Damp aldri kjøtt, fjærfe eller sjømat fra frosen tilstand. La de tines helt forst.

**Fisk/skalldyr (forhåndsinnstilt tid: 20 min)**

Mattype	1 porsjon	2 porsjoner	3 porsjoner	4 porsjoner	Råd og tips
Tykk fiskefilet	17 min 130 g/5 oz	20 min 260 g/9 oz	22 min 390 g/13 oz	25 min 520 g/18 oz	Pakk i et enkelt lag folie så de beholder væske
Tynn fiskefilet	14 min 100 g/4 oz	15-16 min 200 g/7 oz	17 min 300 g/10 oz	21 minutter 400 g/14 oz	Pakk i et enkelt lag folie i damperisten (10). For 3 og 4 fileter, plasser fisk i folie på toppen av og under risten
Hel fisk, rensset	21 min for 1 hel fisk 250 g/9 oz				Pakk i folie for å beholde væske. Bruk damperist (10)
Blåskjell	11 min 250 g/9 oz	12 min 500 g/18 oz	15 min 750 g/27 oz	17 min 1 kg/36 oz	
Kongereker (rå)	7 min 100 g/4 oz	9 min 200 g/7 oz	12 min 300 g/10 oz	15-16 min 400 g/14 oz	Pakk i folie for å beholde væske.
Kamskjell	6 min x3 70 g/3 oz	7 min x6 150 g/5 oz	7 min x9 230 g/8 oz	9 min x12 300 g/10 oz	Pakk i folie for å beholde væske.

**Råd og tips**

- Det er mulig å dampe to tynne fiskefiletene på damperisten (10) og ett eller to under om nødvendig. Vær oppmerksom på at fisken nederst vil dampes litt raskere. Pakk fisken i folie for best resultat.
- Damp aldri fisk eller sjømat fra frossen tilstand. La de tines helt først.

## Oppskrifter

Oppskriftene i boken har blitt utviklet og testet av Morphy Richards spesielt for din Intellisteam. De inkluderer sunne måltider for to personer, med sideretter som grønnsaker og ris. I tillegg er et utvalg av desserter om du har lyst på en godbit. Dampetidene i oppskriftene er veiledende og vil bli påvirket av hvor store og ferske ingrediensene er.

Pass på at maten alltid er gjennomkokt for servering.

Oppskrifter for to personer. Om du reduserer porsjonstørrelsene, juster dampetidene etter behov.

## Oppskrifter med fisk/skalldyr

### Risotto med reker og ertre

Tilberedningstid: 10 minutter

Dampetid: 40 minutter

Nok til: 2

#### Ingredienser:

- 165 g rå kongereker
- 100 g frosne ertre

#### Ris:

- 150 g Arborio risottoris
- 100 g løk, svært finhakket
- 6 ss tørr hvitvin
- 2 jevn ts grønnsaksbuljongpulver
- Riv skall og press en halv sitron
- Litt salt og nykværnet sort pepper
- 25 g usaltet smør
- 250 ml kokende vann

#### Pynt:

- Hakket fersk persille

#### Metode:

- 1 Plasser deleveggen i fremre beholder. Lag en foliepakke for rekene og plasser i en beholder. Legg ertene i et lite kar og plasser på den andre siden.
- 2 Plasser ris og løk i risbrettet, tilsett vinen og rør.
- 3 Dryss på buljongpulver, sitronsaft og skall, krydre med litt pepper, og rør igjen før du tar smøret jevnt på overflaten.
- 4 Tilsett vann til risblandingen og rør godt. Plasser risbrettet i bakre beholder og dekk begge beholderne med lokk.
- 5 Sett tiden for risen med forhåndsinnstilling for ris (40 minutter). Sett tiden for rekene med forhåndsinnstilling for fisk (20 minutter), juster til 9 minutter. Sett tiden for ertene med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter) og juster til 19 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 6 Når maten er ferdig, fjern rekene først fra beholderen så de ikke kokes mer. Rør i risen, tilsett rekene med 2 ss av saften fra rekene. Hell av vann fra ertene, rør dem så inn i risen. Krydre om nødvendig, og server så risottoen med dryss av hakket persille.

## Havabborfileter med saus av fersk tomat og erte, erter med hvitløk og nypoteter

Tilberedningstid: 15 minutter

Dampetid: 30 minutter

Nok til: 2

### Ingredienser:

- 2 x 100 g tykke havabborfileter

### Saus:

- 180 g modne, friske tomater
- 1/2 fedd hvitløk, knust
- 1 ss persille, hakket
- 1/2 ts olivenolje
- Salt og nykværnet sort pepper

### Grønnsaker:

- 120 g frosne erter
- 30 g løk, svært finhakket
- 1 fedd hvitløk, knust
- 1/2 ts jevn grønnsaksbuljongpulver
- 50 ml vann
- 350 g nypoteter

### For servering:

- Fersk sitron

### Metode:

- 1 Lag sausen først: ta tomatene i en bolle og hell kokende vann over dem. Når huden sprekker, fjern og kast. Skjær opp tomatene, og kast frøene og kjernen.
- 2 Finhakk tomatkjøttet og bland med 1/2 fedd knust hvitløk, persillen, olivenolje og litt salt og pepper.
- 3 Smør lett et stykke folie og legg de to fiskefiletene ved siden av hverandre. Legg tomatblandingen over, og lag en pakke. Plasser i bakre beholder på dampriksen i sin høy stilling.
- 4 Plasser deleveggen i fremre beholder. Legg ertene, løk og knust hvitløk i et lite kar med grønnsaksbuljongpulver og vann. Plasser på den ene siden. Plasser nypotetene på den andre siden. Dekk begge beholdere med lokk.
- 5 Still tiden for fisk med forhåndsinnstilling for fisk (20 minutter). Sett tiden for ertene med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter) og juster til 30 minutter. Sett tiden for potetene med forhåndsinnstilling for rotgrønnsaker (28 minutter), juster til 25 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 6 Når maten er ferdig, hell vannet fra ertene og server fisken med litt frisk sitron.

## Kjøttoppskrifter

### Marokkansk lam med frukt og nøtte-couscous og salsa med appelsin- og koriandersalsa

Tilberedningstid: 30 minutter, pluss marineringstid

Dampetid: 30 minutter

Nok til: 2

### Ingredienser:

- 300 g lammekjøttbiffer (fra ben), skåret i tynne skiver

### Marinade:

- 2 ss extra virgin olivenolje
- 1 ss fersk appelsinjuice
- 1 jevn ts spisskummen
- 1/4 jevn ss gurkemeie
- 2 jevne ts harissa-masse
- 5 g fersk koriander, hakket
- Salt og nykværnet sort pepper

### Couscous:

- 140 g couscous, skylt og drenert
- 50 g rød løk, finhakket
- 75 g tørket aprikos klart til å spises, hakket
- 35 g mandler, grovhakkede
- 1/2 jevn ts grønnsaksbuljongpulver
- Litt salt og nykværnet sort pepper
- 120 ml vann

### Salsa:

- 2 medium appelsiner, skrelt og finhakket
- Saft av en halv appelsin
- 10 g rød løk, finhakket
- 2 g korianderblader, hakket

### Pynt:

- Brønnkarse

### Metode:

- 1 Lag marinaden til kjøttet først; bland olivenolje, appelsinjuice, krydder og koriander i et lavt fat, og krydre med litt salt og pepper.
- 2 Plasser strimlet lammekjøtt i fatet og snu det, så det er jevnt dekket. Dekk og plasser i kjøleskapet i minst 30 minutter, lengre om mulig.
- 3 Når det er klart til å dampes, kast ekstra marinade og plasser kjøttet i folie. Fjern deleveggen fra fremre beholder og legg foliepakken i.
- 4 Legg couscous i risbrettet og legg til løk, aprikoser, mandler og buljongpulver. Krydre med litt salt og pepper, tilsett vannet og rør om. Plasser i bakre beholder og dekk begge beholdere med lokk.
- 5 Sett tiden for couscous med forhåndsinnstilling for ris (40 minutter), juster til 24 minutter. Sett tiden for kjøttet med forhåndsinnstilling for fjærfe (28 minutter), juster til 30 minutter. Trykk på start/pause-knappen.

- 6 Lag i mellomtiden salsaen: ta alle ingrediensene i en liten bolle og bland godt.
- 7 Når maten er ferdig, rør i couscousen med en gaffel, sjekk smaken og server kjøttet med slyen over. Pynt med litt brønnkarse og server salsaen.

### Fjærfe/kyllingoppskrifter

#### Tandoori kylling med krydret kardemommeris

Tilberedningstid: 10 minutter, pluss marineringstid  
 Dampetid: 28 minutter  
 Nok til: 2

##### Ingredienser:

- 2 ss naturell yoghurt (low fat)
- 2 ss tandoorimarinde
- 1 1/2 ss korianderblader, hakket
- 2 x 150 g kyllingbryst uten skinn og ben, skåret i spisesørrelser
- Litt salt og nykværnet sort pepper

##### Ris:

- 150 g basmatiris
- 200 ml vann
- 1 jevn ts grønnsaksbuljongpulver
- 1 stripekuttet sitronskall
- 4 grønne kardemommebelger, lett knust

##### For servering:

- Sitronkiler, hakket fersk koriander og sitronyoghurt dressing

##### Metode:

- 1 Bland yoghurt, marinade og koriander i en bolle som ikke er av metall, og bland inn kyllingen. Krydre med litt salt og pepper, dekk til og sett i kjøleskapet i minst 30 minutter.
- 2 Skyll risen i kaldt, rennende vann og plasser i risbrettet. Tilsett vannet. Rør inn grønnsaksbuljongpulver og tilsett sitronskall og kardemommebelger. Plasser risbrettet i bakre beholder.
- 3 Plasser kyllingen og marinaden på folie, spre utover og lag en pakke. Fjern deleveggen fra fremre beholder og legg i pakken. Dekk begge beholdere med lokk.
- 4 Sett tiden for ris med forhåndsinnstilling for ris (40 minutter), juster til 25 minutter. Sett tiden for kylling med forhåndsinnstilling for fjærfe (28 minutter), og fremre dobbeltvarmeknapp, og juster til 24 minutter.
- 5 Når maten er ferdig, kast sitronskallet, server så med sitronkiler og fersk koriander. Til servering lager du en lett dressing av 2 ss naturell yoghurt tilsatt litt sitronsaft.

#### Kylling i kremet pestosaus med babygrønnsaker

Tilberedningstid: 10 minutter  
 Dampetid: 24 minutter  
 Nok til: 2

##### Ingredienser:

- 2x 150 g kyllingbryst uten skinn og ben

##### Grønnsaker:

- 350 g minipoteter
- 180 g pakke sukkererter, rensede brekkbønner og brokkolini

##### Saus:

- 2 ss tørr hvitvin
- 100 ml kremfløte
- 1 1/2 ss pesto
- Litt salt og nykværnet sort pepper

##### Metode:

- 1 Legg kyllingbrystene ved siden av hverandre på folie og lag en pakke. Plasser i bakre beholder med plass til et lite kar.
- 2 Sett inn deleveggen i fremre beholder og legg potetene på en side og grønnsakene i den andre.
- 3 Bland vin, kremfløte og pesto i et lite kar og krydre med litt salt og pepper. Sett det lille karet i bakre beholder ved siden av kyllingen. Dekk begge beholdere med lokk.
- 4 Sett tiden for kylling og saus med forhåndsinnstilling for fjærfe (28 minutter), juster til 23 minutter. Sett tiden for potetene med forhåndsinnstilling for rotgrønnsaker (28 minutter), juster til 24 minutter. Sett tiden for grønnsakene med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter) og juster til 12 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 5 Når maten er ferdig, rør i sausen, sjekk smaken og server over kyllingen.

## Grønnsaksoppskrifter

### Curry med potet, spinat og kikerter, med kokosis

Tilberedningstid: 15 minutter, pluss marineringsstid

Dampetid: 60 minutter

Nok til: 2

#### Ingredienser:

- 200 g boks hakkede tomater
- 100 g løk, svært finhakket
- 2 fedd hvitløk, knust
- 1/2 ts frisk ingefær, finrevet
- 1/4 jevn ss salt
- 1 1/2 jevn ts sterk chilipulver
- 1 jevn ts spisskummen
- 1 jevn ts gurkemeie
- 200 g skrelte maris piper-poteter, kuttet i 10 mm kuber
- 400 g boks kikerter, avrent og skylt
- 100 ml lett kokosmelk

#### Ris:

- 100 g basmatiris, skylt og drenert
- 150 ml lett kokosmelk
- 130 g babyspinat

For servering:

- Naturell yoghurt og naanbrød.

#### Metode:

- 1 I en bolle som ikke er av metall, bland de hakkede tomatene med løk, hvitløk, ingefær, salt og krydder.
- 2 Tilsett poteter og kikerter, dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i 30 minutter.
- 3 Rør inn 100 ml av kokosmelken, og overfør så tomatblandingen til risbrettet og plasser i bakre beholder.
- 4 Plasser deleveggen i fremre beholder. Legg ris og 150 ml kokosmelk i et lite kar, rør nøye og plasser i en beholder. Plasser spinaten i den andre beholderen. Dekk begge beholdere med lokk.
- 5 Sett tiden for curry med forhåndsinnstilling for rotgrønnsaker (28 minutter), juster til 60 minutter. Sett tiden for ris med forhåndsinnstilling for ris (40 minutter), juster til 28 minutter. Sett tiden for spinaten med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter) og juster til 12 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 6 Når maten er klar, rør spinaten forsiktig inn i curryen, rør risen med en gaffel og server med naturell yoghurt og naanbrød.

## Singapore-nudler med sterk chilisaus

Tilberedningstid: 20 minutter

Dampetid: 20 minutter

Nok til 2

Ingredienser:

- 2 x 150 g poser av wok-klare tynne nudler
- 2 ts mildt karripulver
- 2 ss vann

#### Grønnsaker:

- 100 g løk, i skiver
- 80 g rød paprika, i skiver
- 80 g gul paprika, i skiver
- 100 g sukkererter
- 50 g cashewnøtter
- 2 fedd hvitløk, knust
- 2 ss sesamolje

#### Saus:

- 2 ss lett soyasaus
- 3 ss sriracha sterk chilisaus
- 4 ss limejuice
- 2 ss klar honning

#### Metode:

- 1 Løsne forsiktig nudlene og plasser i risbrettet. Dryss over currypulver og tilsett vannet. Bland forsiktig. Plasser i bakre beholder.
- 2 Legg løk, paprika, sukkererter, cashewnøtter og hvitløk i en bolle, og tilsett sesamolje. Rør godt, så alle grønnsakene er dekket. Plasser deleveggen i fremre beholder og legg grønnsakene i den ene beholderen.
- 3 Bland sauseingrediensene i et lite kar og plasser i den andre beholderen. Dekk begge beholdere med lokk.
- 4 Sett tiden for nudlene med forhåndsinnstilling for ris (40 minutter), juster til 15 minutter. Sett tiden for grønnsakene med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter). Sett tiden for sausen med forhåndsinnstilling for saus (30 minutter), juster til 20 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 5 Når maten er ferdig, rør forsiktig i nudlene og fordel på to asjetter. Bland chilisausen og hell 1 ss over nudlene. Server grønnsakene på toppen med en skje eller to til av sausen, etter smak.



## Dessertoppskrifter

### Sjokoladefondant

Tilberedingsstid: 15 minutter

Dampetid: 17 minutter, og 2 minutters hvile

Nok til: 2

#### Ingredienser:

- 50 g usaltet smør, og ekstra for smøring
- 1/2 ss kakaopulver
- 50 g mørk sjokolade (85 % kakao)
- 1 mellomstort egg og 1 eggeplomme
- 50 g sukker
- 1 jevn ss hvetemel

#### For servering:

- Fløte eller is

#### Metode:

- 1 Smør innsiden av to 200 ml puddingformer eller ildfaste former.
- 2 Putt kakaopulver i en form og dekk sider og bunn jevnt, tipp så over i den andre formen og gjenta.
- 3 Putt smøret og sjokoladen i en bolle som tåler varme, og smelt over en kjele med lett kokende vann. Ikke la bunnen av bollen røre vannet. Rør av og til, og avkjøl.
- 4 Putt egg, eggeplomme og sukker i en bolle og visp på høy hastighet i 3 1/2 til 4 minutter, til fargen er lys og tykk nok til å holde fast i vispen.
- 5 Med en slikkepott, bland sjokoladen forsiktig inn i smørblendingen, og bland så inn melet.
- 6 Fordel blandingen mellom de to formene og plasser i bakre beholder. Dekk beholderen med lokk.
- 7 Sett tiden med forhåndsinnstilling for saus (30 minutter), juster til 17 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 8 Når maten er ferdig, fjern formene fra Intellisteambeholderen med grytekluter, og la stå i 2 minutter på benken. Ta så en liten tallerken over hver form, og snu. Plasser tallerkenen på benken og fjern formen forsiktig. Server varm, med fløte eller is.

## Myk bærkompott

Tilberedingsstid: 5 minutter

Dampetid: 11 minutter

Nok til 2

#### Ingredienser:

- 100 g blåbær
- 100 g jordbær, med midten fjernet og halvert sidelengs
- 100 g bjørnebær
- 100 g bringebær
- 1 jevn ss sukker

#### For servering:

- Crème fraîche, is eller fersk kremfløte

#### Metode:

- 1 Plasser frukten i risbrettet og dryss over sukkeret.
- 2 Plasser i bakre beholder og dekk beholderen med lokk.
- 3 Sett tiden med forhåndsinnstilling for spinatvekster og belgegrønnsaker (16 minutter) og juster til 11 minutter. Trykk på start/pause-knappen.
- 4 Når maten er ferdig, skje forsiktig juicen over fruktene.
- 5 Server varm eller kald med crème fraîche, is eller kremfløte.

## Kontakt oss

### Hjelpelinje

Om du har problemer med maskinen din, ring hjelpelinjen vår, da vi vil kunne hjelpe bedre enn forhandleren du kjøpte varen fra.

Ha produktnavn, modellnummer og serienummer tilgjengelig når du ringer, så vi kan hjelpe deg raskere.

### Snakk med oss

Om du har spørsmål eller kommentarer, eller vil ha gode tips eller oppskrifter for å hjelpe deg med å få mest mulig ut av maskinen din, følg oss på Internett:

<b>Blogg:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.co.uk/blog">www.morphyrichards.co.uk/blog</a>
<b>Facebook:</b>	<a href="http://www.facebook.com/morphyrichardsuk">www.facebook.com/morphyrichardsuk</a>
<b>Twitter:</b>	<a href="https://twitter.com/loveyourmorphy">@loveyourmorphy</a>
<b>Nettside:</b>	<a href="http://www.morphyrichards.com">www.morphyrichards.com</a>

## INTERNASJONAL to års garanti

Apparatet leveres med to års garanti for reparasjon eller erstatning.

Det er viktig å ta vare på kvitteringen. Stift kvitteringen bak på omslaget til denne bruksanvisningen for senere bruk.

Vennligst oppgi følgende opplysninger hvis det skulle oppstå en feil på produktet. Du finner disse numrene nederst på produktet.

Modellnr.  
Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards blir testet før de forlater fabrikkene. Hvis det mot formodning viser seg å være feil på produktet innen 28 dager etter at det er kjøpt, skal produktet returneres til kjøpsstedet for erstatning.

Hvis feilen oppstår etter 28 dager og innen 2 år etter det opprinnelige kjøpet, må du kontakte din lokale forhandler og oppgi produktets modell- og serienummer, eventuelt kontakte din lokale forhandler skriftlig på adressene som er oppgitt.

Du vil bli bedt om å returnere produktet (i sikker og passende emballasje) til adressen nedenfor sammen med en kopi av kvitteringen.

Underlagt unntakene som er angitt nedenfor (1-9), vil apparatet bli reparert eller erstattet og normalt sendt tilbake i løpet av syv virkedager etter mottak.

Hvis produktet av en eller annen grunn blir erstattet i løpet av den toårige garantiperioden, vil garantien på det nye produktet beregnes fra den opprinnelige kjøpsdatoen. Derfor er det viktig å ta vare på den opprinnelige kvitteringen eller fakturaen, slik at første kjøpsdato går tydelig frem.

For at den toårige garantien skal gjelde, må apparatet ha vært brukt i samsvar med produsentens anvisninger. For eksempel må apparatene ha vært avkalket og filterne holdt rene som anvist.

Den lokale forhandleren er ikke pliktig til å erstatte eller reparere produkter i henhold til garantien, hvis:

- 1 Feilen skyldes feilaktig bruk, misbruk, skjodesløs bruk eller bruk som strider mot produsentens anbefalinger, eller hvis feilen skyldes spenningsvingninger eller transportskader.

- 2 Apparatet har vært brukt med en annen strømforsyning enn hva som er angitt på typeskiltet.
- 3 Andre enn våre servicemedarbeidere (eller autoriserte forhandlere) har forsøkt å reparere apparatet.
- 4 Apparatet har vært brukt til utleie eller annen, ikke privat bruk.
- 5 Apparatet er kjøpt brukt.
- 6 Den lokale forhandleren er ikke pliktig til å utføre vedlikehold i henhold til garantien.
- 7 Garantien gjelder ikke forbruksartikler som poser, filtre og glassmugger.
- 8 Batterier og lekkasjeskader dekkes ikke av garantien.
- 9 Filtrene må rengjøres og skiftes som anvist.

Denne garantien gir ikke andre rettigheter enn hva som er uttrykkelig angitt ovenfor, og omfatter ikke eventuelle erstatningskrav knyttet til tilleggskader eller tap. Denne garantien representerer en tilleggsfordel og har ingen innvirkning på dine lovfestede rettigheter som forbruker.

PL

## Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup urządzenia Intellisteam. Prosimy uważnie zapoznać się z treścią instrukcji, aby zapewnić optymalne działanie produktu.

## Spis treści

Zdrowie i bezpieczeństwo	14
Przegląd produktu	24
Funkcje panelu sterowania	25
Wprowadzenie	139
Przegląd	139
Przed pierwszym użyciem	140
Używanie urządzenia Intellisteam	140
Opis przedniego pojemnika	140
Zaprogramowane czasy gotowania	140
Pauza podczas gotowania	141
Czasy gotowania na parze	141
Podgrzewanie	141
Wijmowanie potraw z urządzenia Intellisteam	141
Zakładanie i wyjmowanie przegrody	141
Napełnianie zbiornika na wodę podczas gotowania	141
Alarm suchego zbiornika i automatyczne wyłączenie	141
Przycisk Intellisteam	141
Zapisywanie wyregulowanych czasów	142
Wskazówki i porady	142
Odkamienianie	142
Konserwacja i czyszczenie	142
Używanie akcesoriów	142
Miejsce na kabel	143
Regulowanie długości kabla	143
Przewodnik po gotowaniu na parze	144
Przepisy	149
Kontakt	154
Gwarancja	154

## Opis urządzenia

- (1) Pokrywa
- (2) Ociekacz
- (3) Wlot wody
- (4) Ujście pary
- (5) Zbiornik na wodę
- (6) Element
- (7) Wskaźnik poziomu wody
- (8) Główna jednostka
- (9) Panel sterowania
- (10) Tacka do gotowania na parze
- (11) Tacka na ryż
- (12) Tylny pojemnik
- (13) Przegroda
- (14) Małe naczynia
- (15) Przedni pojemnik
- (16) Wyłącznik

## Funkcje panelu sterowania

- (17) Wyświetlacz LCD
- (18) Przycisk tylnej grzałki
- (19) Przycisk przedniej lewej grzałki
- (20) Przycisk przedniej prawej grzałki
- (21) Przycisk podwójnej przedniej grzałki
- (22) Ikony potraw
- (23) Przycisk Intellisteam
- (24) Minutnik (przedni lewy przedział)
- (25) Minutnik (tylny przedział)
- (26) Minutnik (przedni prawy przedział)
- (27) Przycisk Start/Pauza
- (28) Przycisk zwiększania
- (29) Przycisk zmniejszania
- (30) Ikona gotowania na parze
- (31) Ikona podgrzewania

## Przegląd

Gratulujemy zakupu urządzenia Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam to idealnie zsynchronizowane rozwiązanie kuchenne, które pozwoli gotować zdrowe, zrównoważone posiłki w jednym urządzeniu. Dzięki wszechstronnym akcesoriom i 3 komorom można przygotowywać białka, węglowodany i warzywa w różnych kombinacjach, a także wiele innych potraw, w tym sosy i desery. Gotowanie jest niezwykle łatwe za sprawą inteligentnego panelu sterowania i 8 programowalnych ustawień. Intellisteam samodzielnie zarządza procesem gotowania w taki sposób, żeby wszystkie składniki były gotowe w tym samym momencie.

N

PL

## Przed pierwszym użyciem

**OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy zanurzać jednostki głównej (8), kabla zasilającego lub wtyczki sieciowej w wodzie.**

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części z wyjątkiem jednostki głównej (8). Instrukcja czyszczenia znajduje się w rozdziale „Konservacja i czyszczenie”.

1. Umyć zbiornik na wodę (5) ściereczką w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i osuszyć.
2. Umyć pokrywy (1), ociekacz (2), tackę do gotowania na parze (10), tackę na ryż (11), małe naczynia x2 (14), pojemniki (12), (15) oraz przegrodę (13) w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i osuszyć.

Nie stosować środków ściernych, na przykład drapaków, mleczek do czyszczenia, węgla stalowej albo wybielaczy na żadnej części produktu, ponieważ spowodują one uszkodzenia.

Należy zauważyć, że przy pierwszym użyciu Intellisteam z tyłu jednostki głównej (8) może wydobyć się nieco dymu/pary; jest to normalne i wynika z zastosowania smaru podczas procesu produkcyjnego. Po kilkukrotnym użyciu urządzenia para/dym ustanie. Nie jest to niebezpieczne i nie szkodzi/ nie wpłynie na smak potraw gotowanych w urządzeniu Intellisteam.

## Używanie urządzenia Intellisteam

1. Napełnić zbiornik na wodę (5) zimną wodą do poziomu maksymalnego.
2. Założyć ociekacz (2) na zbiornik na wodę (5), a następnie na górze umieścić pojemniki (12), (15).
3. Umieścić żywność w pojemnikach (12), (15). W razie potrzeby użyć przegrody (13). Używanie przegrody w pojemniku przednim (15) opisano w rozdziale „Zakładanie i wyjmowanie przegrody”. Przykryć każdy pojemnik pokrywą (1).
4. Podłączyć urządzenie Intellisteam do sieci i włączyć je za pomocą wyłącznika On/Off (16) z tyłu jednostki głównej (8). Urządzenie Intellisteam wyda sygnał dźwiękowy i zaświeci się wyświetlacz LCD (17).
5. Aby ustawić czas gotowania, nacisnąć przycisk grzałki (18), (19), (20), (21) odpowiadający przedziałowi, który ma być użyty. Naciskać przycisk wielokrotnie, aby cyklicznie przełączać domyślne czasy gotowania oraz wybrać żądaną grupę żywności (22).  
Są to ustawienia domyślne; opis czasów gotowania podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu na parze”.
6. Użyć przycisków zwiększania (28) lub zmniejszania (29), aby wyregulować czas gotowania (w razie potrzeby). Nacisnąć je, kiedy miga odpowiednia ikona minutnika (24), (25), (26). Powtórzyć czynności 5-6 dla innych przedziałów (w razie potrzeby).
7. Nacisnąć przycisk Start/Pauza (27). Urządzenie Intellisteam wyda sygnał dźwiękowy, zaświeci się ikona gotowania na parze (30) oraz ikony wybranej żywności, a wyświetlacz zacznie odliczać czas.
8. Kiedy minutniki odliczą do zera, rozlegnie się alarm. Urządzenie Intellisteam automatycznie przełączy się na funkcję podgrzewania przez 40 minut (patrz rozdział „Podgrzewanie”). Minutnik przestawi

się na 40 i zaświeci się ikona podgrzewania (31).

9. Po zakończeniu gotowania lub przed podaniem potrawy nacisnąć przycisk Start/Pauza (27) i wyłączyć urządzenie Intellisteam wyłącznikiem z tyłu albo przez wyjęcie wtyczki z gniazdka. Ostrożnie unieść pokrywę (1), odchylając ją z dala od siebie, aby bezpiecznie wypuścić parę.

**OSTRZEŻENIE: Para może spowodować oparzenia.**

10. Należy ostrożnie wyjmować ugotowaną żywność z urządzenia Intellisteam.

**\*Uwaga: Jeśli wybrano różne czasy gotowania dla różnych przedziałów, ikona gotowania na parze zacznie migać, kiedy zacznie się proces gotowania w poszczególnych przedziałach. Należy wykonać czynności 5-7 tylko dla przedziałów, które mają być użyte. Minutnik (24), (25), (26) pozostanie ustawiony na „00”, jeśli dany przedział nie zostanie wybrany.**

## Opis przedniego pojemnika

Przedni pojemnik (15) może być używany na dwa sposoby: jako dwa oddzielne przedziały do gotowania albo jako jeden duży przedział. Używanie przegrody (13) opisano w rozdziale „Zakładanie i wyjmowanie przegrody”.

Aby użyć przedniego pojemnika (15) jako jednego przedziału do gotowania na parze, należy wysunąć przegrodę (13) z pojemnika i odłożyć ją na bok. Wykonać czynności 1-7 opisane w rozdziale „Używanie urządzenia Intellisteam”. Użyć przycisku podwójnej przedniej grzałki (21), aby wybrać czas gotowania.

Kiedy przegroda (13) nie jest używana, należy przechowywać ją luzem.

## Zaprogramowane czasy gotowania

Urządzenie Intellisteam ma 8 wstępnie zaprogramowanych czasów gotowania. Są to czasy orientacyjne, które można zmienić za pomocą przycisków zwiększania (28) i zmniejszania (29).

Aby cyklicznie zmieniać opcje i wybrać żądany zaprogramowany czas gotowania dla każdego przedziału, należy wielokrotnie naciskać odpowiednie przyciski grzałki tylnej (18), lewej (19), prawej (20) lub podwójnej (21).

Funkcja podgrzewania jest wstępnie ustawiona na 40 minut. Czasu tego nie można wydłużyć.

## Wstępnie zaprogramowane czasy gotowania są następujące:

	Warzywa liściaste/strączkowe	16 minut
	Sos	30 minut
	Ryż	40 minut
	Podgrzewanie	40 minut
	Jajka	16 minut
	Warzywa korzeniowe	28 minut
	Drób	28 minut
	Ryby	20 minut

## Pauza podczas gotowania

Aby wstrzymać urządzenie Intellisteam podczas gotowania, należy nacisnąć przycisk Start/Pauza (27). Ikony gotowania na parze (30) i rodzaju żywności (22) zgasną. Aby kontynuować gotowanie na parze, należy ponownie nacisnąć przycisk Start/Pauza (27). Ikona gotowania na parze (30) zaświeci się.

Kiedy urządzenie Intellisteam jest wstrzymane, można zmienić czasy gotowania w sposób opisany w punktach 5-7 rozdziału „Używanie urządzenia Intellisteam”. Aby anulować cykl gotowania na parze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Start/Pauza (27).

## Czasy gotowania na parze

Urządzenie Intellisteam zaprojektowano tak, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym momencie. Kiedy rozpocznie się proces gotowania, minutnik zacznie się automatycznie odliczać od najdłuższego czasu gotowania, żeby cała żywność w urządzeniu Intellisteam dogotowała się jednocześnie.

## Podgrzewanie

Kiedy gotowanie dobiegnie końca, rozlegnie się alarm i funkcja podgrzewania włączy się automatycznie na 40 minut. Aby ją wyłączyć, należy raz nacisnąć przycisk Start/Pauza (27). Po 40 minutach funkcja podgrzewania wyłączy się automatycznie. Kiedy urządzenie Intellisteam znajduje się w trybie podgrzewania, na wyświetlaczu LCD (17) widnieje ikona podgrzewania (31).

Podczas korzystania z funkcji podgrzewania należy zawsze sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę (5) znajduje się woda. Aby sprawdzić poziom wody, należy użyć zewnętrznego miernika poziomu wody (7) i uzupełnić zbiornik przez zewnętrzny wlot wody (3).

## Wijmowanie potraw z urządzenia Intellisteam

**OSTRZEŻENIE:** Pokrywą (1) i pojemniki (12), (15) należy zdejmować w rękawicach kuchennych, przechylając pokrywę tak, aby skierować parę z dala od siebie. Nie wyjmować ociekacza (2), dopóki całkowicie nie wystygnie.


Podczas gotowania kłusek lub makaronu w tacce na ryż (11) należy zwrócić szczególną uwagę na odlanie płynu po gotowaniu.

## Zakładanie i wyjmowanie przegrody

**Pojemniki plastikowe:**

wsunąć przegrodę (13) na miejsce.

**Pojemniki ze stali nierdzewnej:**

włożyć przegrodę (13) pod kątem i przekreślić, aby wskoczyła na miejsce. 

Przegrodę (13) należy przechowywać luzem

## Napełnianie zbiornika na wodę podczas gotowania

W przypadku dłuższego gotowania może być konieczne uzupełnienie wody. Należy użyć wlotu wody (3) w celu uzupełnienia zbiornika na wodę (5) podczas gotowania.

Ostrożnie nalać zimną wodę do wlotu wody (3) przy użyciu dzbanka.

## Alarm suchego zbiornika i automatyczne wyłączenie

Kiedy poziom wody jest niższy niż poziom „MIN” na wskaźniku poziomu wody (7), urządzenie będzie nieustannie wydawać sygnały dźwiękowe.

Jeśli stanie się tak podczas cyklu gotowania na parze, urządzenie wyłączy się automatycznie, przerywając proces gotowania.

W takim przypadku należy jak najszybciej uzupełnić zbiornik na wodę (5). Należy użyć wlotu wody (3) w celu uzupełnienia zbiornika na wodę (5) podczas gotowania.

Po krótkiej chwili sygnał dźwiękowy zamilknie i cykl gotowania zostanie wznowiony. Wznowienie powinno nastąpić ciągu około 15 sekund.

## Przycisk Intellisteam

Można użyć przycisku Intellisteam, aby rozpocząć gotowanie we wszystkich przedziałach jednocześnie. W ten sposób będzie można stopniowo wyjmować ugotowane potrawy, kontynuując gotowanie w pozostałych przedziałach.

- Wykonać czynności 1-6 opisane w rozdziale „Używanie urządzenia Intellisteam”.
- Nacisnąć przycisk Intellisteam (23). Spowoduje to wyłączenie wskaźnika Intellisteam. Nacisnąć przycisk Start/Pauza (27).
- Kiedy minutnik odliczy do zera, odpowiedni przedział automatycznie przełączy się na podgrzewanie. Wyjmować ugotowane potrawy według potrzeb.
- Gotowanie w innych przedziałach będzie kontynuowane, dopóki ich minutniki nie odliczą do zera.

## Zapisywanie wyregulowanych czasów

Aby zapisać wyregulowane czasy do przyszłego użytku, należy przytrzymać wciśnięty przycisk Start/Pauza (27) przez trzy sekundy. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy wskazujący, że rozpoczęło się gotowanie, oraz drugi (podwójny) wskazujący, że wyregulowane czasy zostały zapisane.

### Przywracanie wstępnie ustawionych czasów

Jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przyciski Intellisteam (23) oraz Start/Pauza (27) przez dwie sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcja Intellisteam powróci do pierwotnych ustawień.

## Wskazówki i porady

- Mięso, drób, ryby, owoce morza i owoce należy gotować w folii, aby pozostały soczyste. Aby zapobiec przywieraniu skórki ryby do folii, można najpierw lekko natłuścić folię.
- Pojemniki (12) (15) nagrzewają się podczas gotowania. Należy ostrożnie zdejmować pokrywę (1), aby uniknąć pary.
- Można użyć szczypic, aby wyjąć z pojemnika potrawy owinięte folią.
- Ostrożnie przenosić małe naczynia (14) i tackę na ryż (11), kiedy są gorące i wypełnione plynem.
- Zamieszczone przepisy dotyczą dwóch porcji.
- Przewodnik po gotowaniu na parze zawiera informacje o gotowaniu nawet 4 porcji większości potraw. Po zapoznaniu się z urządzeniem można wyregulować czasy gotowania zgodnie z osobistymi preferencjami.
- Można użyć przedniego pojemnika (15) z przegrodą (13) do gotowania jednej porcji oraz tylnego pojemnika (12) podczas gotowania 2, 3 lub 4 porcji.
- Nie należy wkładać zbyt dużo żywności do pojemników (12) (15) lub tacki na ryż (11). Zachować odstępy między kawałkami żywności, aby zapewnić maksymalny przepływ pary.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy pokroić żywność na kawałki podobnej wielkości. ziemniaki/bataty pokroić w kostkę o boku około 30 mm, a brukiew, seler i dynię piżmową w kostkę o boku około 20 mm. Pory, cukinię i marchew i cebulę pokroić na plasterki o grubości około 10 mm.
- Jeśli kawałki żywności mają różne rozmiary i trzeba ułożyć je w warstwy, mniejsze kawałki należy ułożyć na górze.

## Odkamienianie

Od czasu do czasu może być konieczne usunięcie osadów mineralnych (tzw. odkamienienie) ze zbiornika na wodę (5). Jest to normalne i zależy od twardości wody w danej okolicy. Jeśli wytwarzanie pary jest zauważalnie wolniejsze albo wydłuża się czas gotowania, należy odkamienić układ parowy za pomocą łagodnego odkamieniacza, postępując według instrukcji dotyczącej parowarów.

Można też napełnić zbiornik na wodę do maksymalnego poziomu wrzącą wodą. Dodać dwie saszetki roztworu odkamieniającego i zamontować ociekacz. Ustawić czas gotowania na 40 minut dla każdego elementu (6) i nacisnąć przycisk Start/Pauza (27). Dobrze przewietrzyć pomieszczenie. W razie potrzeby powtórzyć, po czym umyć zbiornik na wodę ściereczką i gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć.

**OSTRZEŻENIE:** Nie przenosić urządzenia Intellisteam, dopóki zbiornik na wodę całkowicie nie wystygnie.

## Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy zanurzać jednostki głównej (8), kabla zasilającego lub wtyczki sieciowej w wodzie.

1. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż całkowicie wystygnie.
2. Nie czyścić żadnej części urządzenia za pomocą środków ściernych, na przykład proszku do czyszczenia, drapak, wełny stalowej albo wybielacza.
3. Wyczyścić i w razie potrzeby odkamienić zbiornik na wodę (5).
4. Umyć pokrywę (1), ociekacz (2), tackę do gotowania na parze (10), tackę na ryż (11), pojemniki (12), (15), małe naczynia x2 (14) oraz przegrodę (13) w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i osuszyć.  
Można też umyć je w zmywarce w cyklu niskotemperaturowym lub ekologicznym.
5. Kiedy przegroda (13) nie jest używana, należy przechowywać ją luzem.

## Używanie akcesoriów **14** **15**

Urządzenie Intellisteam jest wyposażone w tackę do gotowania na parze (10), tackę na ryż (11) oraz małe naczynia x2 (14).

Tacka do gotowania na parze (10) przydaje się do gotowania filetów rybnych w folii. Tackę do gotowania na parze można umieścić bezpośrednio w przednim (15) lub tylnym (12) pojemniku w pozycji „górną”. W razie potrzeby filety z ryby można również gotować w folii pod tacką do gotowania na parze.

Tacka na ryż (11) nadaje się idealnie do gotowania ryżu, makaronu, klusek i zbóż. Do gotowania tych produktów należy dodać trochę wody. Zalecane ilości, wskazówki i porady można znaleźć w przewodniku po gotowaniu na parze.

Małych naczyń (14) można użyć do gotowania 1-2 jajek, sosów oraz pojedynczych porcji ryżu, klusek, makaronu itd. **16**

Używanie przegrody (13) opisano w rozdziale „Zakładanie i wyjmowanie przegrody”.



### **Miejsce na kabel 17 18 19 20**

Urządzenie zawiera wbudowane miejsce na przechowywanie kabla.

1. Odłączyć jednostkę główną (B) od innych komponentów i obrócić ją do góry nogami.
2. Jak pokazuje strzałka, zgodnie z ruchem wskazówek zegara starannie umieścić kabel w specjalnie przeznaczonym do tego miejscu.
3. Po nawinięciu kabla do punktu do punktu początkowego, obrócić wtyczkę i włożyć ją w gniazdo na wtyczkę.

### **Regulowanie długości kabla 21**

Można skrócić długość przewodu, używając w tym celu wnęki na wtyczkę pod główną jednostką.

1. W miejscu, w którym kabel wychodzi z urządzenia, zwinąć kabel w spiralę we wgłębieniu z gniazdem na wtyczkę, aż będzie miał żądaną długość. Łatwiej będzie zwinąć kabel w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Zabezpieczyć kabel, wciskając go we wgłębienie oraz w wylot kabla z tyłu urządzenia.



## Przewodnik po gotowaniu na parze

Podane niżej czasy gotowania na parze i rozmiary porcji mają charakter orientacyjny. Czas gotowania zależy od rozmiaru potrawy, rozmieszczenia żywności w pojemnikach (12), (15), świeżości składników oraz osobistych preferencji. Po zapoznaniu się z działaniem parowaru można wyregulować czasy gotowania według potrzeb. Czasy gotowania dotyczą ilości podanych w przewodniku, w przypadku większej lub mniejszej ilości należy odpowiednio wyregulować czas.

## Warzywa liściaste i strączkowe (wstępnie ustawiony czas: 16 minut)

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Szparagi	10 minut 60 g/2 oz	10 minut 120 g/5 oz	11 minut 180 g/6 oz	12 minut 240 g/8 oz	
Fasola – Bób	15 minut 50 g/2 oz	15 minut 100 g/4 oz	15 minut 150 g/6 oz	15 minut 200 g/7 oz	
Fasola – Fasola szparagowa	15 minut 50 g/2 oz	15 minut 100 g/4 oz	15 minut 150 g/6 oz	15 minut 200 g/7 oz	
Fasola – Fasola wielokwiatowa	15 minut 60 g/2 oz	15 minut 120 g/5 oz	15 minut 180 g/6 oz	16 minut 240 g/8 oz	
Różyczki brokułów	12 minut 60 g/2 oz	14-15 minut 120 g/5 oz	16-17 minut 180 g/6 oz	18 minut 240 g/8 oz	
Brokuły – „Tender stem”	12 minut 50 g/2 oz	12 minut 100 g/4 oz	13 minut 150 g/6 oz	13 minut 200 g/7 oz	
Kapusta	12 minut 50 g/2 oz	12 minut 100 g/4 oz	13 minut 150 g/6 oz	13 minut 200 g/7 oz	Grubo posiekać przed gotowaniem
Różyczki kalafiora	15 minut 100 g/4 oz	15 minut 200 g/7 oz	15 minut 300 g/10 oz	15 minut 400 g/14 oz	
Cukinia	13 minut 60 g/2 oz	13 minut 120 g/5 oz	13 minut 180 g/6 oz	13 minut 240 g/8 oz	Plastry około 10 mm
Jarmuż	12 minut 50 g/2 oz	12 minut 100 g/4 oz	15-16 minut 150 g/6 oz	18 minut 200 g/7 oz	Grubo posiekać przed gotowaniem
Pory	15 minut 70 g/3 oz	15 minut 140 g/6 oz	17 minut 210 g/7 oz	19 minut 280 g/9 oz	Plastry około 10 mm
Groch śnieżny	8 minut 50 g/2 oz	8 minut 100 g/4 oz	9 minut 150 g/6 oz	9 minut 200 g/7 oz	
Pak choi	10 minut 80 g/3 oz	11 minut 160 g/6 oz	11 minut 240 g/8 oz	12 minut 320 g/10 oz	Grubo posiekać liście, wtedy pociąć na kawałki o grubości ok 10 mm
Groch (świeży)	10 minut 60 g/2 oz	10 minut 120 g/5 oz	10 minut 180 g/6 oz	12 minut 240 g/8 oz	
Groch (mrożony)	10 minut 60 g/2 oz	10 minut 120 g/5 oz	11 minut 180 g/6 oz	11 minut 240 g/8 oz	
Papryki	12 minut 80 g/3 oz	12 minut 160 g/6 oz	12 minut 240 g/8 oz	12 minut 320 g/10 oz	Kawałki o rozmiarach około 30 x 30 mm
Drobne liście szpinaku – (baby leaves)	60 g/2 oz	10 minut 120 g/5 oz	10 minut 180 g/6 oz	10 minut 240 g/8 oz	10 minut



Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Brukselska	15 minut 100 g/4 oz	21 minut 200 g/7 oz	22 minut 300 g/10 oz	22 minut 400 g/14 oz	
Groszek cukrowy	13 minut 75 g/3 oz	14 minut 150 g/6 oz	15 minut 225 g/8 oz	16 minut 300 g/10 oz	
Kukurydza cukrowa (z puszek)	7 minut 80 g/3 oz	8 minut 160 g/6 oz	8 minut 240 g/8 oz	9 minut 320 g/10 oz	
Kukurydza cukrowa (mrożona)	12-14 minut 80 g/3 oz	14 minut 160 g/6 oz	15 minut 240 g/8 oz	16 minut 320 g/10 oz	

### Ryż/zboża/makaron/kluski (wstępnie ustawiony czas: 40 minut)

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Biały ryż błyskawiczny	30 minut 75 g/3 oz	31 minut 150 g/6 oz	32 minut 225 g/8 oz	40 minut 300 g/10 oz	Dodać 100 ml zimnej wody na 75 g ryżu i zamieszać
Brazowy ryż błyskawiczny	40-42 minuty 75 g/3 oz	44 minuty 150 g/6 oz	46 minut 225 g/8 oz	48 minut 300 g/10 oz	Dodać 100 ml zimnej wody na 75 g ryżu i zamieszać
Biały ryż basmati	25 minut 75 g/3 oz	25-26 minut 150 g/6 oz	27 minut 225 g/8 oz	28 minut 300 g/10 oz	Dodać 100 ml zimnej wody na 75 g ryżu i zamieszać
Brazowy ryż basmati	45 minut 75 g/3 oz	47 minut 150 g/6 oz	49 minut 225 g/8 oz	51 minut 300 g/10 oz	Dodać 100 ml zimnej wody na 75 g ryżu i zamieszać
Biały ryż długoziarnisty	30-31 minut 75 g/3 oz	31-32 minuty 150 g/6 oz	31-32 minuty 225 g/8 oz	31-32 minuty 300 g/10 oz	Dodać 100 ml zimnej wody na 75 g ryżu i zamieszać
Kasza bulgur	16 minut 30 g/1 oz	18 minut 60 g/2 oz	19 minut 90 g/3 oz	20 minut 120 g/4 oz	Dodać 30 ml zimnej wody na porcję 30 g. W razie potrzeby odsączyć po gotowaniu zamieszać widelcem i pozostawić na 10 minut
Kuskus	15 minut 35 g/1 oz	19 minut 70 g/2 oz	20 minut 105 g/4 oz	21 minut 140 g/5 oz	Dodać 30 ml zimnej wody na porcję 35 g
Komosa ryżowa	25 minut 30 g/1 oz	27 minut 60 g/2 oz	28 minut 90 g/3 oz	29 minut 120 g/4 oz	Dodać 75 ml wrzącej wody na 30 g
Makaron	30 minut 75 g/3 oz	32 minuty 150 g/6 oz	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Woda musi zakrywać makaron
Makaron pełnoziarnisty	30 minut 75 g/3 oz	31 minut 150 g/6 oz	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Woda musi zakrywać makaron
Kluski jajeczne	20 minut 1 arkusz 60 g/2 oz	20 minut 2 arkusze 120 g/5 oz	22 minut 3 arkusze 180 g/7 oz	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Woda musi zakrywać kluski. Na 1 porcję w małym naczyniu najpierw połamać kluski.
Kluski do woka	16 minut 1 opakowanie 150 g/6 oz	16 minut 2 opakowania 300 g/10 oz	17 minut 3 opakowania 450 g/17 oz	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Delikatnie rozdzielić, dodać łyżkę stołową zimnej wody na porcję i zamieszać

PL

Kluski ryżowe	15 minut	15 minut	17 minut	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Delikatnie rozdzielić, dodać łyżkę stolową zimnej wody na porcję i zamieszać
	1 opakowanie	2 opakowania	3 opakowania		
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz		
Kluski pełnoziarniste	22 minuty	22 minuty	22 minuty	Nie mieszczą się w tacce na ryż	Woda musi zakrywać makaron.
	1 gniazdo	2 gniazda	3 gniazda		
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz		

#### Wskazówki i porady

- Przed gotowaniem opłukać ryż i zboża takie jak kuskus, komosa i kasza bulgur pod zimną bieżącą wodą.
- Użycie wrzącej wody do kłusek, makaronu, ryżu i innych zbóż skraca zalecane czasy gotowania o około dwie minuty.
- Delikatnie rozdzielić makaron błyskawiczny i kluski ryżowe przed gotowaniem w tacce na ryż, ponieważ wówczas ugotują się szybciej, niż wyjęte bezpośrednio z opakowania. Podobnie przed gotowaniem jednej porcji makaronu błyskawicznego lub kłusek jajecznych w małym naczyniu (14) należy je rozdrobnić, by się zmieszcili.
- Używać makaronów dobrej jakości.

#### Jajka (wstępnie ustawiony czas: 16 minut)

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Na miękko	12 minut	12 minut	12 minut	12 minut	Użyć tacki na ryż (11). 2 jajka można również gotować w małym naczyniu (14) przez 14 minut w przednim pojemniku (15).
	x1	x2	x3	x4	
Na twardo	12 minut	12 minut	12 minut	12 minut	Użyć tacki na ryż (11). 2 jajka można również gotować w małym naczyniu (14) przez 22 minut w przednim pojemniku (15).
	x1	x2	x3	x4	

#### Owoce

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Jabłka deserowe	15 minut	15 minut	20-21 minut	21-22 minuty	Obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na plastry ok. 10 mm i gotować w folii. Dodać odrobinę soku z cytryny, aby nie zbrązowiły.
	x1	x2	x3	x4	
Gruszki	21 minut	22 minuty	22 minuty	22 minuty	Obrać ze skórki, przeciąć na pół i usunąć gniazda nasienne przed gotowaniem w folii. Dodać odrobinę soku z cytryny, aby nie zbrązowiły.
	x1	x2	x3	x4	

**Warzywa korzeniowe (wstępnie ustawiony czas: 28 minut)**

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Dymia piżmowa	10-12 minut 100 g/4 oz	14 minut 200 g/7 oz	16 minut 300 g/10 oz	18 minut 400 g/14 oz	Pokroić na kawałki wielkości ok. 20 mm
Marchew	25 minut 100 g/4 oz	26 minut 200 g/7 oz	26-27 minut 300 g/10 oz	28-30 minut 400 g/14 oz	Pokroić na plastry o grubości ok. 10 mm
Seler	30 minut 100 g/4 oz	30 minut 200 g/7 oz	30 minut 300 g/10 oz	32 minuty 400 g/14 oz	Pokroić na kawałki wielkości ok. 20 mm
Młode ziemniaki	21 minut 180 g/6 oz	24-25 minut 350 g/12 oz	25-26 minut 530 g/19 oz	26-28 minut 760 g/27 oz	
Stare ziemniaki	23-25 minut 180 g/6 oz	24-25 minut 350 g/12 oz	24-26 minut 530 g/19 oz	28-30 minut 760 g/27 oz	Pokroić na kawałki wielkości ok. 30 mm
Cebula	18 minut 50 g/2 oz	18 minut 100 g/4 oz	20 minut 150 g/6 oz	22 minuty 200 g/7 oz	Krojona, plastry o grubości ok. 10 mm
Pasternak	24 minuty 100 g/4 oz	24 minuty 200 g/7 oz	24 minuty 300 g/10 oz	24 minuty 400 g/14 oz	Pokroić na kawałki ok. 60 mm x 30 mm
Brukiew	20-21 minut 100 g/4 oz	22 minuty 200 g/7 oz	24 minuty 300 g/10 oz	25 minut 400 g/14 oz	Pokroić na kawałki wielkości ok. 20 mm
Kukurydza cukrowa (całe kolby)	30-32 minuty na 1 całą kolbę 250 g/9 oz		30-32 minuty na 2 całe kolby 500 g/18 oz		
Bataty	21 minut 180 g/6 oz	21 minut 350 g/12 oz	23-24 minuty 530 g/19 oz	25-26 minut 760 g/27 oz	Pokroić na kawałki wielkości ok. 30 mm

**Mięso/drob (wstępnie ustawiony czas: 28 minut)**

Po gotowaniu na mięsie i drobiu może być widoczny biały osad z białka. Jest to normalne.

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Cała pierś z kurczaka, bez skóry i kości	20 minut x1 150 g/6 oz	23 minuty x2 300 g/11 oz	29 minut x3 450 g/16 oz	32 minuty x4 600 g/21 oz	Owinąć jedną warstwą folii, aby zachować soczystość
Cała pierś z kaczki, bez skóry i kości	20 minut x1 120 g/5 oz	23 minuty x2 240 g/8 oz	29 minut x3 360 g/12 oz	32 minuty x4 480 g/16 oz	Owinąć jedną warstwą folii, aby zachować soczystość
Podudzia z kurczaka	40 minut x1 200 g/7 oz	48 minut x2 400 g/14 oz	50 minut x3 600 g/21 oz	50 minut x4 800 g/28 oz	Owinąć jedną warstwą folii, aby zachować soczystość
Stek z piersi indyka	12 minut x1 100 g/4 oz	13 minut x2 200 g/7 oz	15 minut x3 300 g/10 oz	20 minut x4 400 g/14 oz	Owinąć folią, by zachować soczystość

**Wskazówki i porady**

- Marynowanie mięsa i drobiu przed gotowaniem poprawia smak. Aby uzyskać najlepsze wyniki, mięso należy marynować co najmniej przez 30 minut, a jeśli pozwala na to czas, przez kilka godzin albo całą noc.
- Nigdy nie należy gotować na parze zamrożonego mięsa lub drobiu. Najpierw należy całkowicie je rozmrozić.

PL

**Ryby/owoce morza (wstępnie ustawiony czas: 20 minut)**

Rodzaj żywności	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	Wskazówki i porady
Grube filety rybne	17 minut 130 g/5 oz	20 minut 260 g/9 oz	22 minut 390 g/13 oz	25 minut 520 g/18 oz	Owinąć jedną warstwą folii, aby zachować soczystość
Cienkie filety rybne	14 minut 100 g/4 oz	15-16 minut 200 g/7 oz	17 minut 300 g/10 oz	21 minut 400 g/14 oz	Owinąć jedną warstwą folii w tacce do gotowania na parze (10). W przypadku 3 lub 4 filetów umieścić ryby w folii na tacce i pod tacką
Cała ryba, patroszona	21 minut na 1 rybę 250 g/9 oz				Owinąć folią, aby zachować soczystość. Użyć tacki do gotowania na parze (10)
Małże	11 minut 250 g/9 oz	12 minut 500 g/18 oz	15 minut 750 g/27 oz	17 minut 1 kg/36 oz	
Krewetki królewskie (surowe)	7 minut 100 g/4 oz	9 minut 200 g/7 oz	12 minut 300 g/10 oz	15-16 minut 400 g/14 oz	Owinąć folią, aby zachować soczystość.
Przegrzebki	6 minut x3 70 g/3 oz	7 minut x6 150 g/5 oz	7 minut x9 230 g/8 oz	9 minut x12 300 g/10 oz	Owinąć folią, aby zachować soczystość.

**Wskazówki i porady**

- W razie potrzeby można gotować dwa cienkie filety rybne na tacce do gotowania na parze (10) i jeden lub dwa pod tacką. Warto pamiętać, że ryba w dolnym położeniu ugotuje się nieco szybciej. Dla uzyskania lepszego efektu rybę można owinąć folią.
- Nigdy nie należy gotować na parze zamrożonych ryb lub owoców morza. Najpierw należy całkowicie je rozmrozić.

## Przepisy

Przepisy zawarte w tej książce zostały opracowane i przetestowane przez firmę Morphy Richards specjalnie z myślą o urządzeniu IntelliSteam. Są to zdrowe posiłki dla dwóch osób z dodatkami, takimi jak warzywa i ryż. Do wyboru jest również kilka smacznych deserów. Czasy gotowania podane w przepisach są orientacyjne i zależą od rozmiaru oraz świeżości użytych składników.

Przed podaniem potrawy należy zawsze upewnić się, że jest dobrze ugotowana.

Przepisy dotyczą porcji na 2 osoby. W przypadku zmniejszenia rozmiaru porcji należy odpowiednio zmienić czasy gotowania.

## Przepisy na ryby i owoce morza

### Risotto z krewetkami i groszkiem

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 40 minut

Porcje: 2

#### Składniki:

- 165 g surowych krewetek królewskich
- 100 g mrożonego groszku

#### Ryż:

- 150 g ryżu Arborio do risotto
- 100 g bardzo drobno posiekanej cebuli
- 6 łyżek stołowych wytrawnego białego wina
- 2 płaskie łyżeczki bulionu warzywnego w proszku
- Skórka i sok z połowy cytryny
- Odrobina soli i świeżo zmielonego pieprzu
- 25 g niesolonego masła
- 250 ml wrzącej wody

#### Przybranie:

- Posiekana natka pietruszki

#### Sposób przygotowania:

- 1 Włożyć przegrodę do przedniego pojemnika. Zrobić kopertę z folii na krewetki i włożyć do jednego przedziału. Włożyć groszek do małego naczynia i umieścić po drugiej stronie.
- 2 Włożyć ryż i cebulę do tacki na ryż, dodać wino i zamieszać.
- 3 Posypać bulionem w proszku, dodać sok i skórkę cytrynową, doprawić odrobiną pieprzu i ponownie zamieszać. Następnie równomiernie rozłożyć na wierzchu kawałki masła.
- 4 Dodać wodę do mieszanki z ryżem i dobrze zamieszać. Umieścić tackę na ryż w tylnym pojemniku i przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 5 Ustawić czas gotowania ryżu korzystając z ustawienia dla ryżu (40 minut). Ustawić czas gotowania krewetek korzystając z ustawienia dla ryby (20 minut), wyregulować na 9 minut. Ustawić czas gotowania groszku, korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut), wyregulować na 19 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 6 Kiedy danie będzie gotowe należy najpierw wyjąć krewetki z pojemnika, żeby przestały się gotować. Zamieszać ryż, dodać krewetki z 2 łyżkami stołowymi soków z krewetek. Odsączyć groch i wmieszać go ryżu. W razie potrzeby doprawić i podawać risotto posypane posiekaną natką pietruszki.

PL

## Filety z labraksa z sosem ze świeżych pomidorów i ziół, groszkiem i młodymi ziemniakami

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 30 minut

Porcje: 2

### Składniki:

- 2 x filety z labraksa 100 g

### Sos:

- 180 g dojrzałych świeżych pomidorów
- 1/2 zmiądzzonego ząbka czosnku
- 1 łyżka stołowa posiekanej natki pietruszki
- 1/2 łyżki stołowej oliwy z oliwek
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

### Warzywa:

- 120 g mrożonego groszku
- 30 g bardzo drobno posiekanej cebuli
- 1 zmiądzony ząbek czosnku
- 1/2 płaskiej łyżeczki bulionu warzywnego w proszku
- 50 ml wody
- 350 g młodych ziemniaków

### Do podania:

- Świeża cytryna

### Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować sos: umieścić pomidory w misce i zalać je wrzącą wodą. Kiedy skórka popęka, zdjąć ją i wyrzucić. Rozkroić pomidory i usunąć gniazda nasienne.
- 2 Drobno posiekać miąższ pomidorów i zmieszać z 1/2 zmiądzzonego ząbka czosnku, natką pietruszki, oliwą oraz odrobiną soli i pieprzu.
- 3 Lekko natłuścić kawałek folii i ułożyć dwa filety rybne jeden obok drugiego. Nałożyć na nie mieszankę pomidorową i zrobić kopertę z folii. Umieścić w tylnym pojemniku w tacce do gotowania na parze w górnym położeniu.
- 4 Włożyć przegrodę do przedniego pojemnika. Umieścić groch, cebulę i zmiądzony czosnek w małym naczyniu z bulionem w proszku i wodą. Umieścić naczynie po jednej stronie. Po drugiej stronie umieścić młode ziemniaki. Przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 5 Ustawić czas gotowania ryby korzystając z ustawienia dla ryby (20 minut). Ustawić czas gotowania groszu korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut), wyregulować na 30 minut. Ustawić czas gotowania ziemniaków korzystając z ustawienia dla warzyw korzeniowych (28 minut), wyregulować na 25 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza.
- 6 Kiedy danie będzie gotowe, odsączyć groch i podawać rybę z odrobiną świeżej cytryny.

## Przepisy na mięso

### Jagnięcina po marokańsku z kuskusem owocowo-orzechowym oraz salsa z pomarańczy i kolendry

Czas przygotowania: 30 minut, plus czas marynowania

Czas gotowania: 30 minut

Porcje: 2

### Składniki:

- 300 g steku z udźca jagnięcego, pokrojonego na cienkie plastry

### Marynata:

- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 1 łyżka stołowa soku ze świeżych pomarańczy
- 1 płaska łyżeczka kminu rzymskiego
- 1/4 płaskiej łyżeczki kurkumy
- 2 płaskie łyżeczki pasty harissa
- 5 g świeżej posiekanej kolendry
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

### Kuskus:

- 140 g kuskusu, opłukanego i odsączonego
- 50 g drobno posiekanej czerwonej cebuli
- 75 g miękkich suszonych moreli, posiekanych
- 35 g migdałów, grubo posiekanych
- 1/2 płaskiej łyżeczki bulionu warzywnego w proszku
- Odrobina soli i świeżo zmielonego pieprzu
- 120 ml wody

### Salsa:

- 2 średnie pomarańcze, obrane ze skórki i drobno posiekane
- Sok z połowy pomarańczy
- 10 g drobno posiekanej czerwonej cebuli
- 2 g posiekanych liści kolendry

### Przybranie:

- Rukiew wodna

### Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować marynatę do mięsa: zmieszać oliwę z oliwek, sok pomarańczowy, przyprawę i kolendrę w płytkim naczyniu, doprawić odrobiną soli i pieprzu.
- 2 Włożyć plastry jagnięciny do naczynia i obrócić je tak, żeby były równomiernie pokryte marynatą. Przykryć i włożyć do lodówki na co najmniej 30 minut, w razie możliwości na dłużej.
- 3 Przed rozpoczęciem gotowania odsączyć ciekłą marynatę i umieścić mięso w kopercie z folii. Wyjąć przegrodę z przedniego pojemnika i umieścić w nim kopertę.
- 4 Włożyć kuskus do tacki na ryż i dodać cebulę, morele, migdały oraz bulion w proszku. Doprawić odrobiną soli i pieprzu, dodać wodę i zamieszać. Włożyć tackę do tylnego pojemnika i przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 5 Ustawić czas gotowania kuskusu korzystając z ustawienia dla ryżu (40 minut), wyregulować na 24 minut. Ustawić czas

gotowania mięsa korzystając z ustawienia dla drobiu (28 minut), wyregulować na 30 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .

- 6 W międzyczasie przyrządzić sałkę: włożyć wszystkie składniki do małej miski i dobrze wymieszać.
- 7 Przed podaniem spulchnić kuskus widelcem, sprawdzić, czy danie jest dobrze przyprawione i podać mięso polane sokami. Udekorować kilkoma gałązkami rukwi i podać z sałką.

## Przepisy na drób/kurczaka

### Kurczak tandoori z ryżem z kardamonem i skórką cytrynową

Czas przygotowania: 10 minut plus czas marynowania

Czas gotowania: 28 minut

Porcje: 2

#### Składniki:

- 2 łyżki stołowe odtuszczonego jogurtu naturalnego
- 2 łyżki stołowe marynaty tandoori
- 1 1/2 łyżki stołowej posiekanych liści kolendry
- 2 x filety 150 g z kurczaka bez skóry i kości, pokrojone na małe kawałki
- Odrobina soli i świeżo zmielonego pieprzu

#### Ryż:

- 150 g ryżu basmati
- 200 ml wody
- 1 płaska łyżeczka bulionu warzywnego w proszku
- 1 pasek skórki cytrynowej
- 4 strączki zielonego kardamonu, lekko zgniecione

#### Do podania:

- Ówinki cytryn, siekana świeża kolendra i dressing z jogurtu cytrynowego

#### Sposób przygotowania:

- 1 Zmieszać jogurt, marynatę i kolendrę w niemetalowej misce i dodać kawałki kurczaka. Zamieszać. Doprawić odrobiną soli i pieprzu, przykryć i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
- 2 Wypłukać ryż pod zimną bieżącą wodą i umieścić w tacce na ryż. Dodać wodę. Wmieszać bulion warzywny w proszku, dodać skórkę cytrynową i strączki kardamonu. Włożyć tacę na ryż do przedniego pojemnika.
- 3 Ułożyć kurczaka i marynatę na folii aluminiowej, dobrze rozprowadzić i uformować kopertę. Wyjąć przegrodę z przedniego pojemnika i włożyć kopertę. Przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 4 Ustawić czas gotowania ryżu korzystając z ustawienia dla ryżu (40 minut), wyregulować na 25 minut. Ustawić czas gotowania kurczaka korzystając z ustawienia dla drobiu (28 minut) i podwójnej przedniej grzałki, nacisnąć przycisk Start/Pauza.
- 5 Kiedy danie będzie gotowe, wyrzucić skórkę cytrynową i podawać udekorowane ówinkami cytryny i świeżą kolendrą. Można zrobić prosty dressing z 2 łyżek stołowych jogurtu naturalnego z sokiem cytrynowym do smaku.

### Kurczak w kremowym sosie pesto z młodymi warzywami

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 24 minuty

Porcje: 2

#### Składniki:

- 2x 150 g piersi z kurczaka bez skóry i kości

#### Warzywa:

- 350 g miniaturowych ziemniaków
- 180 g groszku cukrowego, przyciętej fasolki szparagowej i brokułów „tenderstem”

#### Sos:

- 2 łyżki stołowe wytrawnego białego wina
- 100 ml śmietany kremówki
- 1 1/2 łyżki stołowej pesto
- Odrobina soli i świeżo zmielonego pieprzu

#### Sposób przygotowania:

- 1 Ułożyć piersi z kurczaka jedna obok drugiej na folii i zrobić kopertę. Umieścić kopertę w tylnym pojemniku, zostawiając miejsce na małe naczynie.
- 2 Włożyć przegrodę do przedniego pojemnika i umieścić ziemniaki po jednej stronie, a zielone warzywa po drugiej.
- 3 Wymieszać wino, śmietanę i pesto w małym naczyniu i doprawić odrobiną soli i pieprzu. Włożyć małe naczynie do tylnego pojemnika obok kurczaka. Przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 4 Ustawić czas gotowania kurczaka i sosu korzystając z ustawienia dla drobiu (28 minut), wyregulować na 23 minuty. Ustawić czas gotowania ziemniaków korzystając z ustawienia dla warzyw korzeniowych (28 minut), wyregulować na 24 minuty. Ustawić czas gotowania zielonych warzyw korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut), wyregulować na 12 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 5 Kiedy danie będzie gotowe, zamieszać sos, sprawdzić, czy jest dobrze doprawiony, a następnie nałożyć łyżką na kurczaka.

## Przepisy na warzywa

### Curry z ziemniaków, szpinaku i ciecierzycy z ryżem kokosowym

Czas przygotowania: 15 minut plus czas marynowania

Czas gotowania: 60 minut

Porcje: 2

#### Składniki:

- 200 g posiekanych pomidorów z puszki
- 100 g bardzo drobno posiekanej cebuli
- 2 zmiążdżone ząbki czosnku
- 1 łyżka stołowa świeżego, drobno startego imbiru
- 1/4 płaskiej łyżeczki soli
- 1 1/2 płaskiej łyżeczki ostrego chili
- 1 płaska łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 płaska łyżeczka kurkumy
- 200 g obranych ziemniaków Maris Piper, pokrojonych w kostkę o boku 10 mm
- 400 g ciecierzycy z puszki, odsączonej i oplukanej
- 100 ml mleka kokosowego

#### Ryż:

- 100 g ryżu basmati, oplukanego i odsączonego
- 150 ml mleka kokosowego
- 130 g liści młodego szpinaku

Do podania:

- Jogurt naturalny i chlebek naan.

#### Sposób przygotowania:

- 1 W niemetalowej misce zmieszać posiekane pomidory z cebulą, czosnkiem, imbirem, solą i przyprawami.
- 2 Dodać ziemniaki i ciecierzycę, przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut.
- 3 Wmieszać 100 ml mleka kokosowego, przełożyć mieszankę pomidorową do tacki na ryż i umieścić w tylnym pojemniku.
- 4 Włożyć przegrodę do przedniego pojemnika. Włożyć ryż i 150 ml mleka kokosowego do małego naczynia, dobrze wymieszać i umieścić w jednym przedziale. Młody szpinak umieścić w drugim przedziale. Przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 5 Ustawić czas gotowania curry korzystając z ustawienia dla ryżu (28 minut), wyregulować na 60 minut. Ustawić czas gotowania ryżu korzystając z ustawienia dla ryżu (40 minut), wyregulować na 28 minut. Ustawić czas gotowania szpinaku korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut), wyregulować na 12 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 6 Kiedy danie będzie gotowe, delikatnie przemieszać szpinak w curry, spulchnić ryż widelcem i podawać z jogurtem naturalnym i chlebkiem naan.

### Makaron błyskawiczny po singapursku z ostrym sosem chili

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 20 minut

2 porcje

Składniki:

- 2 x paczka 150 g cienkiego makaronu błyskawicznego
- 2 łyżeczki łagodnej przyprawy curry
- 2 łyżki stołowe wody

#### Warzywa:

- 100 g cebuli pokrojonej w plastry
- 80 g czerwonej papryki pokrojonej w plastry
- 80 g żółtej papryki pokrojonej w plastry
- 100 g groszku śnieżnego
- 50 g orzechów nerkowca
- 2 zmiążdżone ząbki czosnku
- 2 łyżki stołowe oleju sezamowego

#### Sos:

- 2 łyżka stołowa jasnego sosu sojowego
- 3 łyżki stołowe ostrego sosu chili sriracha
- 4 łyżki stołowe soku z limonki
- 2 łyżki stołowe klarownego miodu

#### Sposób przygotowania:

- 1 Delikatnie rozdzielić makaron i włożyć go do tacki na ryż. Posypać przyprawą curry i dodać wodę. Delikatnie zamieszać. Włożyć do tylnego pojemnika.
- 2 Włożyć cebulę, papryki, groszek śnieżny, orzechy nerkowca i czosnek do miski i dodać olej sezamowy. Dobrze zamieszać, żeby wszystkie warzywa były pokryte olejem. Zamocować przegrodę w przednim pojemniku i umieścić warzywa w jednym przedziale.
- 3 Zmieszać składniki sosu w małym naczyniu i umieścić je w drugim przedziale. Przykryć oba pojemniki pokrywami.
- 4 Ustawić czas gotowania makaronu błyskawicznego korzystając z ustawienia dla ryżu (40 minut), wyregulować na 15 minut. Ustawić czas gotowania warzyw korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut). Ustawić czas gotowania sosu korzystając z ustawienia dla sosu (30 minut), wyregulować na 20 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 5 Kiedy danie będzie gotowe, delikatnie zamieszać makaron i podzielić na dwa talerze. Zamieszać ostry sos chili i nałożyć po jednej łyżce stołowej na makaron. Na to nałożyć warzywa wraz z dodatkową łyżką lub dwiema łyżkami sosu, według gustu.



## Przepisy na desery

### Lukier czekoladowy

Czas przygotowania: 15 minut

Czas gotowania: 17 minut plus 2 minuty na ostudzenie

Porcje: 2

#### Składniki:

- 50 g niesolonego masła plus trochę masła do nasmarowania
- 1/2 łyżki stołowej kakao
- 50 g ciemnej czekolady (85% kakao)
- 1 średnie jajko i 1 żółtko jajka
- 50 g cukru pudru
- 1 płaska łyżka stołowa zwykłej mąki

#### Do podania:

- Śmietana lub lody

#### Sposób przygotowania:

- 1 Natłuścić wnętrze dwóch foremek do puddingu albo naczyń do zapiekania o objętości 200 ml.
- 2 Wsypać kakao do jednej foremki i równomiernie roztrzaskać po bokach i dnie, następnie przesyścić do drugiej foremki i powtórzyć.
- 3 Włożyć masło i czekoladę do żaroodpornej miski i stopić nad garnkiem z gotującą się wodą. Dno miski nie powinno dotykać wody. Od czasu do czasu mieszać, pozostawić do ostygnięcia.
- 4 Włożyć jajko, żółtko jajka i cukier do miski i ubijać przez 3,5 - 4 minuty, aż masa nabierze bladego koloru i będzie na tyle gęsta, że będzie utrzymywać się w niej ślad trzepaczki.
- 5 Delikatnie zagnieść czekoladę i masę maślaną trzepaczką, a następnie dodać mąkę.
- 6 Podzielić masę na dwie foremki i umieścić je w tylnym pojemniku. Przykryć pojemnik pokrywą.
- 7 Ustawić czas korzystając z ustawienia dla sosu (30 minut), wyregulować na 17 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 8 Kiedy danie będzie gotowe, wyjąć foremki z pojemnika Intellisteam przez rękawice kuchenne i pozostawić na 2 minuty na powierzchni roboczej. Następnie położyć talerzyk na górze każdej foremki i odwrócić do góry nogami. Położyć talerzyk na blacie i bardzo ostrożnie zdjąć foremkę unosząc do góry. Podawać na ciepło ze śmietaną lub lodami.

## Miękkie jagody w syropie

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 11 minut

2 porcje

#### Składniki:

- 100 g borówek
- 100 g truskawek, bez szypulek i przepolowionych
- 100 g jeżyn
- 100 g malin
- 1 płaska łyżka stołowa cukru pudru

#### Do podania:

- Crème fraiche, lody lub świeża śmietana

#### Sposób przygotowania:

- 1 Umieścić owoce w tacce na ryż i posypać cukrem.
- 2 Włożyć taczkę do tylnego pojemnika i przykryć pojemnik pokrywą.
- 3 Ustawić czas gotowania korzystając z ustawienia dla warzyw liściastych i strączkowych (16 minut), wyregulować na 11 minut. Nacisnąć przycisk Start/Pauza .
- 4 Po ugotowaniu delikatnie nałożyć sok łyżką na owoce.
- 5 Podawać na ciepło lub zimno z crème fraiche, lodami lub śmietaną.

## Kontakt

### Infolinia

W razie jakiegokolwiek problemów z urządzeniem prosimy o kontakt poprzez naszą Infolinię, gdyż będziemy w stanie służyć pomocą w większym stopniu niż sklep, w którym dokonano zakupu.

Prosimy o podanie nazwy produktu, oznakowania modelu oraz numeru seryjnego tak, żebyśmy mogli szybciej udzielić pomocy.

### Porozmawiaj z nami

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub uwagi, lub po prostu chcesz uzyskać świetne wskazówki oraz przepisy, aby jak najlepiej korzystać z zakupionych urządzeń, dołącz do nas online:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** [@loveyourmorphy](https://twitter.com/loveyourmorphy)  
**Witryna internetowa:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DWULETNIĄ GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

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

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

### Model

Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

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

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

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

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



## Введение

Благодарим за покупку пароварки Intellisteam. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, чтобы обеспечить оптимальное функционирование вашего нового прибора.

## Содержание

Меры предосторожности	1
Общие сведения о приборе	24
Функции панели управления	25
Введение	155
Общие сведения	155
Перед первым использованием	156
Использование пароварки Intellisteam	156
Общие сведения о переднем контейнере	156
Предварительная настройка времени приготовления	156
Приостановка приготовления пищи	157
Время приготовления пищи на пару	157
Функция сохранения тепла	157
Извлечение пищи из пароварки Intellisteam	157
Установка и снятие разделительной перегородки	157
Долив воды в резервуар во время работы прибора	157
Звуковой сигнал при отсутствии воды и автоматическое отключение	158
Кнопка Intellisteam	158
Сохранение настроек времени	158
Советы и рекомендации	158
Удаление накипи	158
Уход и чистка	159
Использование принадлежностей	159
Отсек для шнура	159
Регулирование длины шнура	159
Руководство по приготовлению пищи на пару	160
Рецепты	165
Свяжитесь с нами	171
Гарантия	171

## Функции

- (1) Крышка
- (2) Поддон для сбора капель
- (3) Отверстие для долива воды
- (4) Отверстие для выхода пара
- (5) Резервуар для воды
- (6) Компонент
- (7) Указатель уровня воды
- (8) Базовый блок
- (9) Панель управления
- (10) Паровой лоток
- (11) Чаша для варки риса
- (12) Задний контейнер
- (13) Разделительная перегородка
- (14) Малые емкости x2
- (15) Передний контейнер
- (16) Кнопка включения/выключения

## Функции панели управления

- (17) Жидкокристаллический экран
- (18) Кнопка включения нагрева задних отсеков
- (19) Кнопка включения нагрева переднего левого отсека
- (20) Кнопка включения нагрева переднего правого отсека
- (21) Кнопка включения нагрева двух передних отсеков
- (22) Значок пищевого продукта
- (23) Кнопка Intellisteam
- (24) Таймер (переднего левого отсека)
- (25) Таймер (заднего отсека)
- (26) Таймер (переднего правого отсека)
- (27) Кнопка «Пуск/Пауза»
- (28) Кнопка увеличения значения
- (29) Кнопка уменьшения значения
- (30) Значок приготовления на пару
- (31) Значок поддержания температуры

## Общие сведения

Поздравляем с приобретением пароварки Morphy Richards Intellisteam. Пароварка Intellisteam — это идеально синхронизированный прибор для приготовления пищи, в котором вы сможете готовить разнообразные здоровые и сбалансированные блюда. Многофункциональные принадлежности и 3 камеры для приготовления пищи позволят вам готовить блюда из белковых и углеводных продуктов и овощи в различных сочетаниях, а также многое другое, включая соусы и десерты. Нет ничего проще, чем готовить пищу, используя интеллектуальную панель управления и 8 перепрограммируемых настроек, поскольку пароварка Intellisteam управляет процессом приготовления пищи таким образом, что все ваши блюда будут готовы одновременно.

PL

RU

## Перед первым использованием

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** **Никогда не погружайте базовый блок (8), сетевой шнур или штепсельную вилку в воду.**

Перед первым использованием необходимо помыть все части, кроме базового блока (8). Для получения информации о чистке см. раздел «Уход и чистка».

1. Помойте резервуар для воды (5) горячей мыльной водой и вытрите кухонным полотенцем. Сполосните водой и высушите.
2. Помойте крышки (1), поддон для сбора капель (2), паровой лоток (10), чашу для варки риса (11), две малые емкости (14), контейнеры (12), (15) и разделительную перегородку (13) горячей мыльной водой. Сполосните водой и высушите.

Не используйте абразивные чистящие средства, например, чистящие порошки/скребки, кремообразные чистящие средства, металлические мочалки или отбеливатель для очищения какой-либо части прибора, поскольку они могут повредить его.

Обратите внимание, что при первом использовании пароварки Intellisteam вы можете заметить выделение дыма/паров из задней части базового блока (8), что является нормальным явлением — это просто смазка, нанесенная в процессе производства. Это прекратится после нескольких использований пароварки Intellisteam. Это не опасно и не приведет к загрязнению пищи, приготовленной в пароварке Intellisteam, или изменению ее вкуса и аромата.

## Использование пароварки Intellisteam

1. Наполните резервуар для воды (5) холодной водой до максимального уровня.
2. Установите поддон для сбора капель (2) на резервуар для воды (5) и затем сверху поместите контейнеры (12),(15).
3. Поместите пищевые продукты в контейнеры (12),(15). При необходимости используйте разделительную перегородку (13). См. раздел «Установка и снятие разделительной перегородки» для установки разделительной перегородки в переднем контейнере (15) для отделения пищевых продуктов друг от друга. Накройте каждый контейнер крышкой (1).
4. Подсоедините пароварку Intellisteam к сети и включите ее, используя кнопку включения/выключения (16) на задней панели базового блока (8). Пароварка Intellisteam подаст звуковой сигнал, и загорится жидкокристаллический экран (17).
5. Чтобы установить время приготовления на пару, нажмите кнопку включения/подогрева (18), (19), (20), (21) для отсека, который вы хотите использовать. Нажмите кнопку несколько раз, чтобы выбрать установленное по умолчанию время приготовления и необходимую группу пищевых продуктов (22).

Для получения информации о настройках времени приготовления на пару, установленных по умолчанию, см. «Руководство по приготовлению на пару».

6. Используйте кнопки увеличения (28) или уменьшения (29) значения для регулирования времени приготовления (при необходимости). Нажимайте до тех пор, пока не начнет

мигать соответствующий значок таймера (24), (25), (26). Повторите шаги 5–6 для других отсеков (при необходимости).

7. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27). Пароварка Intellisteam подаст звуковой сигнал, загорится значок приготовления на пару (30) и значки выбранных пищевых продуктов, и на дисплее начнется отсчет времени.
8. Когда обратный отсчет времени на таймере дойдет до нуля, прозвучит звуковой сигнал. Пароварка Intellisteam автоматически переключится в режим сохранения тепла на 40 минут (см. раздел «Сохранение тепла»). Таймер сбросит время на 40, и загорится значок сохранения тепла (31).
9. По окончании процесса приготовления, или когда вы будете готовы подавать блюда, нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27) и выключите пароварку Intellisteam, нажав кнопку на задней панели прибора или отключив прибор от сетевого источника питания. Осторожно приподнимите крышку (1), чтобы безопасно выпустить пар в направлении от себя.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Пар может обжечь.

10. Осторожно достаньте приготовленную пищу из пароварки Intellisteam.

**\*Примечание:** Если вы выбрали для каждого отсека разное время, значок приготовления на пару будет мигать каждый раз, когда в одном из отсеков начнется процесс приготовления. Выполните шаги 5–7 только для тех отсеков, которые вы намереваетесь использовать. Значение таймера (24), (25), (26) останется на отметке «00», если не выбрано иное значение.

## Общие сведения о переднем контейнере

Передний контейнер (15) можно использовать одним из двух способов — как два отдельных отсека для приготовления пищи или как один большой отсек. Для получения информации об установке разделительной перегородки (13) см. раздел «Установка и снятие разделительной перегородки».

Для использования переднего контейнера (15) в качестве отдельного отсека для приготовления на пару достаньте из контейнера разделительную перегородку (13) и отложите ее в сторону. Выполните шаги 1–7, описанные в разделе «Использование пароварки Intellisteam». Для выбора времени приготовления на пару используйте кнопку включения нагрева двух передних отсеков (21).

Если разделительная перегородка не используется (13), не устанавливайте ее.





## Предварительная настройка времени приготовления

Пароварка Intellisteam имеет 8 настроек функции времени приготовления. Настройки можно регулировать с помощью кнопок увеличения (28) и уменьшения (29) значения.

Чтобы перебрать варианты настроек и выбрать желаемое предустановленное время приготовления для каждого отсека, нажмите несколько раз соответствующую кнопку включения нагрева заднего (18), левого (19), правого (20) или двух (21) отсеков.

Время сохранения тепла установлено на 40 минут и не может быть увеличено.

### Настройки времени приготовления следующие:

	Листовые/стручковые овощи	16 минут
	Соус	30 минут
	Рис	40 минут
	Функция сохранения тепла	40 минут
	Яйца	16 минут
	Корнеплоды	28 минут
	Птица	28 минут
	Рыба	20 минут

### Приостановка приготовления пищи

Для приостановки работы пароварки Intellisteam во время приготовления нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27). Значок приготовления на пару (30) и значки пищевых продуктов (22) погаснут. Чтобы продолжить приготовление на пару, нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27) еще раз. Загорится значок «Приготовление на пару» (30).

Пока работа пароварки Intellisteam приостановлена, можно изменить время приготовления, как описано в шагах 5–7 раздела «Использование пароварки Intellisteam». Чтобы отменить цикл приготовления на пару, нажмите и удерживайте кнопку «Пуск/Пауза» (27).

### Время приготовления пищи на пару

Пароварка Intellisteam разработана таким образом, чтобы обеспечить одновременную готовность всей пищи. Когда начинается процесс приготовления на пару, таймер автоматически начинает обратный отсчет с самого длительного времени приготовления, поэтому процесс приготовления всех пищевых продуктов в пароварке Intellisteam заканчивается одновременно.

### Функция сохранения тепла

По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция сохранения тепла на 40 минут. Для остановки нажмите один раз кнопку «Пуск/Пауза» (27). Через 40 минут функция сохранения тепла автоматически отключится. Пока пароварка Intellisteam находится в режиме сохранения тепла, на жидкокристаллическом экране (17) отображается значок сохранения тепла (31).

При использовании функции сохранения тепла всегда проверяйте, есть ли вода в резервуаре для воды (5). Проверьте уровень воды при помощи внешнего указателя уровня воды (7) и добавляйте воду, используя отверстие для долива воды (3).

### Извлечение пищи из пароварки Intellisteam

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Воспользуйтесь прихватками для снятия крышек (1) и контейнеров (12),(15). Приподнимайте крышки таким образом, чтобы выпускать пар в направлении от себя. Не снимайте поддон для сбора капель (2) до его полного охлаждения.

После приготовления лапши или пасты в чаше для варки риса (11) сливайте оставшуюся жидкость с повышенным вниманием.

### Установка и снятие разделительной перегородки 11

#### Пластиковые контейнеры:

вставьте разделительную перегородку (13) в положенное место.

#### Контейнеры из нержавеющей стали:

вставьте разделительную перегородку (13) под углом и поверните, чтобы вставить ее в положенное место. 12

Если разделительная перегородка не используется (13), не устанавливайте ее.

### Долив воды в резервуар для воды во время работы прибора 13

При длительном приготовлении на пару может потребоваться долив воды. Во время приготовления используйте отверстие для долива воды (3), чтобы долить воду в резервуар для воды (5).

С помощью кружки осторожно наливайте холодную воду в отверстие для долива воды (3).

RU

## Звуковой сигнал при отсутствии воды и автоматическое отключение

Если указатель уровня воды (7) показывает, что уровень воды ниже «МИН.», будет звучать непрерывный звуковой сигнал.

Если это произойдет в середине цикла приготовления на пару, процесс приготовления автоматически прекратится.

В этом случае вам следует как можно скорее долить воду в резервуар для воды (5). Используйте отверстие для долива воды (3), чтобы долить воду в резервуар для воды (5), как описано выше.

Через короткий промежуток времени звуковой сигнал прекратится, а цикл приготовления на пару возобновится. Это должно произойти приблизительно в течение 15 секунд.

## Кнопка Intellisteam

Можно использовать пароварку Intellisteam для приготовления на пару одновременно во всех отсеках. Это позволит вам доставать приготовленную пищу по мере необходимости, оставляя при этом пищевые продукты в других отсеках для продолжения приготовления.

1. При необходимости выполните шаги 1–6, описанные в разделе «Использование пароварки Intellisteam».
2. Нажмите кнопку Intellisteam (23). Она выключит подсветку пароварки Intellisteam. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27).
3. Когда обратный отсчет времени на таймере для определенного отсека дойдет до нуля, пароварка автоматически переключится в режим сохранения тепла. Доставайте пищу по мере необходимости.
4. В других отсеках будет продолжаться процесс приготовления на пару до тех пор, пока на таймере не появится нулевое значение.

## Сохранение настроек времени

Для сохранения персональных настроек времени для использования в будущем нажмите и удерживайте кнопку «Пуск/Пауза» (27) в течение трех секунд. Прозвучит двойной звуковой сигнал, указывающий на начало приготовления на пару, а второй двойной звуковой сигнал указывает, что ваши настройки времени были сохранены.

### Возврат к предварительным настройкам времени

Нажмите и удерживайте одновременно кнопку Intellisteam (23) и кнопку «Пуск/Пауза» (27) в течение двух секунд, пока не услышите звуковой сигнал. Произойдет возврат к предварительным настройкам пароварки Intellisteam.

## Советы и рекомендации

- Готовьте мясо, птицу, рыбу, моллюсков, ракообразных и фрукты в фольге для сохранения их сочности. Чтобы кожа рыбы не прилипла, слегка смажьте фольгу маслом.
- Контейнеры (12) (15) станут горячими. Во избежание ожога паром осторожно снимайте крышки (1).
- При необходимости воспользуйтесь щипцами, чтобы достать из контейнера пищу, завернутую в фольгу.
- Осторожно обращайтесь с горячими или наполненными жидкостью малыми емкостями (14) и чашей для варки риса (11).
- Рецепты рассчитаны на порции для двух человек.
- В руководстве по приготовлению для большинства блюд представлена информация в расчете на 4 порции. Если вы освоили работу с пароваркой, регулируйте время приготовления согласно собственным предпочтениям.
- Используйте передний контейнер (15) с разделительной перегородкой (13) для приготовления одной порции, а задний контейнер (12) — для приготовления 2, 3 или 4 порций.
- Не помещайте слишком большое количество продуктов в контейнеры (12) (15) или чашу для варки риса (11). Оставляйте расстояние между кусочками пищи для их максимальной обработки паром.
- Для лучшего результата используйте одинаковые по размеру кусочки. Нарежьте картофель/батат на крупные куски размером по 30 мм, брюкву, корневой сельдерей и мускатную тыкву размером приблизительно по 20 мм. Лук-порей, кабачки и морковь нарежьте кусочками толщиной около 10 мм, репчатый лук — 10 мм.
- Если кусочки отличаются по размеру и требуется их размещение слоями, поместите сверху кусочки поменьше.

## Удаление накипи

Время от времени вам может понадобиться удалить минеральные отложения (накипь) из резервуара для воды (5). Это нормально и зависит от степени жесткости воды в вашем регионе. Если вы заметили, что производится меньше пара или увеличилось время приготовления на пару, следует удалить накипь с помощью мягкого раствора для удаления накипи в соответствии с инструкциями, предусмотренными для пароварки.

В качестве альтернативного варианта заполните кипятиком резервуар для воды до максимального уровня. Добавьте два пакетика раствора для удаления накипи и установите поддон для сбора капель. Установите время приготовления на пару на 40 минут для каждого компонента (6) и нажмите кнопку «Пуск/Пауза» (27). Хорошо проветрите комнату. При необходимости повторите процедуру, затем помойте резервуар для воды и поддон для сбора капель горячей мыльной водой и тряпочкой для мытья посуды, сполосните и вытрите насухо.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не пытайтесь перемещать пароварку Intellisteam до полного охлаждения резервуара для воды.

## Уход и чистка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Никогда не погружайте базовый блок (8), сетевой шнур или штепсельную вилку в воду.

1. Перед чисткой отсоедините прибор от стеновой розетки и оставьте до полного охлаждения.
2. Не чистите части прибора абразивными средствами, например, чистящим порошком, раствором, металлической мочалкой или отбеливателем.
3. Протрите резервуар для воды (5) и при необходимости выполните указания по удалению накипи.
4. Помойте крышку (1), поддон для сбора капель (2), паровой лоток (10), чашу для варки риса (11), контейнеры (12) (15), две малые емкости (14) и разделительную перегородку (13) теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Сполосните водой и высушите.  
В качестве альтернативного варианта поместите их в посудомоечную машину на цикл мойки холодной водой или «Эко».
5. Если разделительная перегородка не используется (13), не устанавливайте ее.

## Использование принадлежностей 14 15

Пароварка Intellisteam укомплектована паровым лотком (10), чашей для варки риса (11) и двумя малыми емкостями (14).

Используйте паровой лоток (10) для приготовления филе рыбы в фольге. Паровой лоток может быть помещен непосредственно в передний (15) или задний (12) контейнер в «верхнем» положении. При необходимости филе рыбы можно также готовить в фольге под паровым лотком.

Чаша для варки риса (11) идеально подходит для приготовления риса, пасты, лапши и круп. При приготовлении этих пищевых продуктов добавляется небольшое количество воды. См. руководство по приготовлению на пару для получения информации о рекомендуемом количестве, а также советов и рекомендаций.

Малые емкости (14) можно использовать для приготовления 1–2 яиц, для соусов и индивидуальных порций риса, лапши, пасты и т. д. **16**

Для получения информации об установке разделительной перегородки (13) см. раздел «Установка и снятие разделительной перегородки».

## Отсек для шнура 17 18 19 20

Для хранения шнура предусмотрен встроенный отсек.

1. Отсоедините базовый блок (8) от других комплектующих и переверните его вверх дном.
2. Согласно направлению стрелки сматывайте шнур по часовой стрелке, поместив его в отсек для шнура
3. Смотайте шнур до исходного состояния и воткните штепсельную вилку в предусмотренное штепсельное гнездо.

## Регулирование длины шнура 21

Если вы хотите уменьшить рабочую длину шнура, воспользуйтесь углублением для штепсельной розетки под базовым блоком.

1. В месте выхода шнура из прибора обматывайте его вокруг углубления для штепсельной розетки до достижения желаемой длины. Вам может быть легче обматывать его против часовой стрелки.
2. Закрепите шнур в углублении для шнура и в месте выхода шнура в задней части прибора.

## Руководство по приготовлению пищи на пару

Время приготовления на пару и размеры порций, указанные ниже, являются ориентировочными. Время может варьироваться в зависимости от размера пищевых продуктов, расстояния между ними в контейнерах (12) и (15), их свежести и личных предпочтений. Когда вы привыкните готовить в пароварке, вы сможете при необходимости отрегулировать время приготовления. Время приготовления на пару приведено для указанного в руководстве количества продуктов, для большего или меньшего количества продуктов измените время соответствующим образом.

### Листовые и стручковые овощи (предварительно установленное время: 16 минут)

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Спаржа	10 минут 60 г/2 унции	10 минут 120 г/5 унций	11 минут 180 г/6 унций	12 минут 240 г/8 унций	
Бобы – Зеленые бобы	15 минут 50 г/2 унции	15 минут 100 г/4 унции	15 минут 150 г/6 унций	15 минут 200 г/7 унций	
Фасоль – Тонкая стручковая фасоль	15 минут 50 г/2 унции	15 минут 100 г/4 унции	15 минут 150 г/6 унций	15 минут 200 г/7 унций	
Фасоль – Турецкие бобы	15 минут 60 г/2 унции	15 минут 120 г/5 унций	15 минут 180 г/6 унций	16 минут 240 г/8 унций	
Брокколи (спаржевая капуста)	12 минут 60 г/2 унции	14-15 минут 120 г/5 унций	16-17 минут 180 г/6 унций	18 минут 240 г/8 унций	
Брокколи – «нежные черешки»	12 минут 50 г/2 унции	12 минут 100 г/4 унции	13 минут 150 г/6 унций	13 минут 200 г/7 унций	
Капуста	12 минут 50 г/2 унции	12 минут 100 г/4 унции	13 минут 150 г/6 унций	13 минут 200 г/7 унций	Перед приготовлением крупно нарежьте
Соцветия цветной капусты	15 минут 100 г/4 унции	15 минут 200 г/7 унций	15 минут 300 г/10 унций	15 минут 400 г/14 унций	
Цуккини	13 минут 60 г/2 унции	13 минут 120 г/5 унций	13 минут 180 г/6 унций	13 минут 240 г/8 унций	Кружочки толщиной около 10 мм
Капуста листовая	12 минут 50 г/2 унции	12 минут 100 г/4 унции	15–16 минут 150 г/6 унций	18 минут 200 г/7 унций	Перед приготовлением крупно нарежьте
Лук-порей	15 минут 70 г/3 унции	15 минут 140 г/6 унций	17 минут 210 г/7 унций	19 минут 280 г/9 унций	Кружочки толщиной около 10 мм
Стручковый горох манжту	8 минут 50 г/2 унции	8 минут 100 г/4 унции	9 минут 150 г/6 унций	9 минут 200 г/7 унций	
Пекинская капуста	10 минут 80 г/3 унции	11 минут 160 г/6 унций	11 минут 240 г/8 унций	12 минут 320 г/10 унций	Крупно нарезанные листья, стебли нарежьте полосками толщиной приблизительно 10 мм
Горошек (свежий)	10 минут 60 г/2 унции	10 минут 120 г/5 унций	10 минут 180 г/6 унций	12 минут 240 г/8 унций	
Горошек (замороженный)	10 минут 60 г/2 унции	10 минут 120 г/5 унций	11 минут 180 г/6 унций	11 минут 240 г/8 унций	
Перец	12 минут 80 г/3 унции	12 минут 160 г/6 унций	12 минут 240 г/8 унций	12 минут 320 г/10 унций	Нарежьте крупными кусками 30 x 30 мм
Шпинат – мелколистовой	10 минут 60 г/2 унции	10 минут 120 г/5 унций	10 минут 180 г/6 унций	10 минут 240 г/8 унций	



Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Брюссельская капуста	15 минут 100 г/4 унции	21 минута 200 г/7 унций	22 минуты 300 г/10 унций	22 минуты 400 г/14 унций	
Сахарный горошек	13 минут 75 г/3 унции	14 минут 150 г/6 унций	15 минут 225 г/8 унций	16 минут 300 г/10 унций	
Сахарная кукуруза (консервированная)	7 минут 80 г/3 унции	8 минут 160 г/6 унций	8 минут 240 г/8 унций	9 минут 320 г/10 унций	
Сахарная кукуруза (замороженная, зерно)	12–14 минут 80 г/3 унции	14 минут 160 г/6 унций	15 минут 240 г/8 унций	16 минут 320 г/10 унций	

### Рис/крупы/паста/лапша (предварительно установленное время: 40 минут)

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Простое приготовление белого риса	30 минут 75 г/3 унции	31 минута 150 г/6 унций	32 минуты 225 г/8 унций	40 минут 300 г/10 унций	Добавьте 100 мл холодной воды из расчета на 75 г порции риса и размешайте
Простое приготовление	40–42 минуты 75 г/3 унции	44 минуты 150 г/6 унций	46 минут 225 г/8 унций	48 минут 300 г/10 унций	Добавьте 100 мл холодной воды коричневого риса из расчета на 75 г порции риса и размешайте
Белый рис басмати	25 минут 75 г/3 унции	25–26 минут 150 г/6 унций	27 минут 225 г/8 унций	28 минут 300 г/10 унций	Добавьте 100 мл холодной воды из расчета на 75 г порции риса и размешайте
Коричневый рис басмати	45 минут 75 г/3 унции	47 минут 150 г/6 унций	49 минут 225 г/8 унций	51 минут 300 г/10 унций	Добавьте 100 мл холодной воды из расчета на 75 г порции риса и размешайте
Белый длиннозерный рис	30–31 минута 75 г/3 унции	31–32 минуты 150 г/6 унций	31–32 минуты 225 г/8 унций	31–32 минуты 300 г/10 унций	Добавьте 100 мл холодной воды из расчета на 75 г порции риса и размешайте
Булгур пшеничный	16 минут 30 г/1 унция	18 минут 60 г/2 унции	19 минут 90 г/3 унции	20 минут 120 г/4 унции	Добавьте 30 мл холодной воды из расчета на 30 г порции порции. При необходимости слейте воду после приготовления и оставьте на 10 минут.
Кускус	15 минут 35 г/1 унция	19 минут 70 г/2 унции	20 минут 105 г/4 унции	21 минута 140 г/5 унций	Добавьте 30 мл холодной воды из расчета на 35 г порции
Киноа	25 минут 30 г/1 унция	27 минут 60 г/2 унции	28 минут 90 г/3 унции	29 минут 120 г/4 унции	Добавьте 75 мл кипятка из расчета на 30 г
Паста	30 минут 75 г/3 унции	32 минуты 150 г/6 унций	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Убедитесь, что вода полностью покрывает пасту
Паста из цельнозерновой пшеницы	30 минут 75 г/3 унции	31 минута 150 г/6 унций	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Убедитесь, что вода полностью покрывает пасту
Яичная лапша покрывает лапшу.	20 минут 1 лист 60 г/2 унции	20 минут 2 листа 120 г/5 унций	22 минуты 3 листа 180 г/7 унций	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Убедитесь, что кипятком полностью. Для 1 порции раскрошите лапшу в малой емкости перед началом приготовления.

RU

Подготовка лапши для вок-блюд.	16 минут	16 минут	17 минут	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Осторожно отделите, добавьте 1 столовую ложку холодной воды на порцию и размешайте
	1 пачка 150 г/6 унций	2 пачки 300 г/10 унций	3 пачки 450 г/17 унций		
Рисовая лапша	15 минут	15 минут	17 минут	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Осторожно отделите, добавьте 1 столовую ложку холодной воды на порцию и размешайте
	1 пачка 150 г/6 унций	2 пачки 300 г/10 унций	3 пачки 450 г/17 унций		
Лапша из цельнозерновой	22 минуты	22 минуты	22 минуты	Слишком велики, чтобы вместиться в чашу для варки риса	Убедитесь, что кипятки полностью покрывает лапшу.
	1 гнездо 50 г/2 унции	2 гнезда 100 г/4 унции	3 гнезда 150 г/6 унций		

#### Советы и рекомендации

- Перед приготовлением промойте рис и крупы, такие как кускус, киноа и пшеничный булгур, под холодной проточной водой.
- Использование кипятка для лапши, пасты, риса и других круп сокращает рекомендуемое время приготовления приблизительно на две минуты.
- Осторожно отделите готовую лапшу для вок-блюд и рисовую лапшу перед приготовлением в чаше для варки риса, так они будут готовиться быстрее, чем при использовании непосредственно из пакета. Аналогичным образом, перед тем как готовить одну небольшую порцию готовой лапши для вок-блюд или яичной лапши в малой емкости (14) нужно ее слегка поломать, чтобы она помещалась в чашу.
- При приготовлении пасты используйте высококачественные макаронные изделия.

#### Яйца (предварительно установленное время: 16 минут)

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Всмятку яйца можно также малой емкости (14) в течение	12 минут	12 минут	12 минут	12 минут	Используйте чашу для варки риса (11). 2 шт. 4 шт. приготовить в 14 минут в переднем контейнере (15).
			1 шт.	2 шт.	
Сваренные вкрутую	12 минут	12 минут	12 минут	12 минут	Используйте чашу для варки риса (11). 2 яйца можно также приготовить в малой емкости (14) в течение 22 минут в переднем контейнере (15).
	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.	

#### Фрукты

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Десертные яблоки	15 минут	15 минут	20–21 минута	21–22 минуты	Очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте на кусочки толщиной приблизительно 10 мм и приготовьте в фольге. Добавьте немного лимонного сока во избежание потемнения.
	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.	
Груши	21 минута	22 минуты	22 минуты	22 минуты	Очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину перед приготовлением в фольге. Добавьте немного лимонного сока во избежание потемнения.
	1 шт.	2 шт.	3 шт.	4 шт.	

**Корнеплоды (предварительно установленное время: 28 минут)**

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Тыква мускатная	10–12 минут 100 г/4 унции	14 минут 200 г/7 унций	16 минут 300 г/10 унций	18 минут 400 г/14 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 20 мм
Морковь	25 минут 100 г/4 унции	26 минут 200 г/7 унций	26–27 минут 300 г/10 унций	28–30 минут 400 г/14 унций	Нарежьте на кружочки размером 10 мм
Корневой сельдерея	30 минут 100 г/4 унции	30 минут 200 г/7 унций	30 минут 300 г/10 унций	32 минуты 400 г/14 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 20 мм
Молодой картофель	21 минута 180 г/6 унций	24–25 минут 350 г/12 унций	25–26 минут 530 г/19 унций	26–28 минут 760 г/27 унций	
Старый картофель	23–25 минут 180 г/6 унций	24–25 минут 350 г/12 унций	24–26 минут 530 г/19 унций	28–30 минут 760 г/27 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 30 мм
Лук репчатый	18 минут 50 г/2 унции	18 минут 100 г/4 унции	20 минут 150 г/6 унций	22 минуты 200 г/7 унций	Нарежьте пластинками толщиной приблизительно 10 мм
Пастернак	24 минуты 100 г/4 унции	24 минуты 200 г/7 унций	24 минуты 300 г/10 унций	24 минуты 400 г/14 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 60 мм x 30 мм
Брюква	20–21 минута 100 г/4 унции	22 минуты 200 г/7 унций	24 минуты 300 г/10 унций	25 минут 400 г/14 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 20мм
Сахарная кукуруза (початки)	30–32 минуты для 1 початка весом 250 г/9 унций		30–32 минуты для 2 початков весом 500 г/18 унций		
Сладкий картофель	21 минута 180 г/6 унций	21 минута 350 г/12 унций	23–24 минуты 530 г/19 унций	25–26 минут 760 г/27 унций	Нарежьте на кусочки размером приблизительно 30мм

**Мясо/птица (предварительно установленное время: 28 минут)**

После приготовления на мясе и птице может быть виден белый белковый остаток. Это нормально.

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Куриная грудка целиком, очищенная от кожи и костей	20 минут 1 шт. 150 г/6 унций	23 минуты 2 шт. 300 г/11 унций	29 минут 3 шт. 450 г/16 унций	32 минуты 4 шт. 600 г/21 унция	Заверните в один слой фольги для сохранения сочности
Утиная грудка целиком, очищенная от кожи и костей	20 минут 1 шт. 120 г/5 унций	23 минуты 2 шт. 240 г/8 унций	29 минут 3 шт. 360 г/12 унций	32 минуты 4 шт. 480 г/16 унций	Заверните в один слой фольги для сохранения сочности
Куриные ножки	40 минут 1 шт. 200 г/7 унций	48 минут 2 шт. 400 г/14 унций	50 минут 3 шт. 600 г/21 унция	50 минут 4 шт. 800 г/28 унций	Заверните в один слой фольги для сохранения сочности
Стейк из грудки индейки	12 минут 1 шт. 100 г/4 унции	13 минут 2 шт. 200 г/7 унций	15 минут 3 шт. 300 г/10 унций	20 минут 4 шт. 400 г/14 унций	Заверните в фольгу для сохранения сочности

**Советы и рекомендации**

- Маринование мяса и птицы перед приготовлением улучшает их аромат. Для лучшего результата маринуйте их не менее 30 минут или, если позволяет время, несколько часов либо всю ночь.
- Никогда не готовьте на пару замороженное мясо, птицу или морепродукты. Дайте сначала им полностью оттаять.

**Рыба/моллюски и ракообразные (предварительно установленное время: 20 минут)**

Тип пищи	1 порция	2 порции	3 порции	4 порции	Советы и рекомендации
Толстое филе рыбы	17 минут 130 г/5 унций	20 минут 260 г/9 унций	22 минуты 390 г/13 унций	25 минут 520 г/18 унций	Заверните в один слой фольги для сохранения сочности
Тонкое филе рыбы	14 минут 100 г/4 унции	15–16 минут 200 г/7 унций	17 минут 300 г/10 унций	21 минута 400 г/14 унций	Заверните в один слой фольги для приготовления в паровом лотке (10). Для приготовления 3 и 4 филе поместите рыбу в фольгу в верхней и нижней части лотка
Целая рыба, очищенная	21 минута для 1 целой рыбы весом 250 г/9 унций				Заверните в фольгу для сохранения сочности. Используйте паровой лоток (10)
Мидии	11 минут 250 г/9 унций	12 минут 500 г/18 унций	15 минут 750 г/27 унций	17 минут 1 кг/36 унций	
Королевские креветки (сырые)	7 минут 100 г/4 унции	9 минут 200 г/7 унций	12 минут 300 г/10 унций	15–16 минут 400 г/14 унций	Заверните в фольгу для сохранения сочности.
Морские гребешки	6 минут 3 шт. 70 г/3 унции	7 минут 6 шт. 150 г/5 унций	7 минут 9 шт. 230 г/8 унций	9 минут 12 шт. 300 г/10 унций	Заверните в фольгу для сохранения сочности.

**Советы и рекомендации**

- Можно приготовить два тонких рыбных филе в паровом лотке (10) и при необходимости одно или два под ним. Обратите внимание, что в нижнем положении рыба будет готовиться немного быстрее. Для лучшего результата заверните рыбу в фольгу.
- Никогда не готовьте на пару замороженную рыбу или морепродукты. Дайте сначала им полностью оттаять.

## Рецепты

Рецепты в этой брошюре были разработаны и испробованы компанией Morphy Richards специально для пароварки Intellisteam. Они представляют собой рецепты здоровой пищи в расчете на двух человек, а также рецепты гарниров из овощей и риса. Помимо этого, в брошюре включены рецепты разнообразных десертов, если вам захочется сладенького. Время приготовления блюд, указанное в рецептах, является ориентировочным и зависит от размера и свежести используемых ингредиентов.

Всегда проверяйте готовность блюд перед подачей.

Рецепты рассчитаны на 2 человек. При уменьшении размеров порции соответствующим образом отрегулируйте время приготовления.

## Рецепты блюд из рыбы/моллюсков и ракообразных

### Ризотто с креветками и горошком

Время подготовки: 10 минут  
Время приготовления: 40 минут  
Количество порций: 2

#### Ингредиенты:

- 165 г сырых королевских креветок
- 100 г замороженного горошка
- Рис:**
- 150 г риса для ризотто сорта арборио
- 100 г очень мелко нарезанного лука
- 6 столовых ложек белого сухого вина
- 2 чайные ложки овощного бульона в порошке без верха
- Цедра и сок лимона
- Немного соли и свежемолотого черного перца
- 25 г несоленого сливочного масла
- 250 мл кипятка

#### Гарнир:

- Нарезанная свежая петрушка

#### Способ приготовления:

- 1 Установите разделительную перегородку в переднем контейнере. Сделайте конверт из фольги для креветок и поместите его в один отсек. Положите горошек в малую емкость и поставьте с другой стороны.
- 2 Положите рис и репчатый лук в чашу для варки риса, добавьте вино и перемешайте.
- 3 Посыпьте бульоном в порошке, добавьте лимонный сок и цедру, приправьте небольшим количеством перца и вновь перемешайте, затем равномерно распределите сливочное масло по поверхности.
- 4 Добавьте воду в рис и хорошо перемешайте. Поставьте чашу для варки риса в задний контейнер и накройте оба контейнера крышками.
- 5 Установите время для приготовления риса с использованием настроек для приготовления риса (40 минут). Установите время для приготовления креветок с использованием настроек для приготовления рыбы (20 минут) и отрегулируйте время, установив его на 9 минут. Установите время для приготовления гороха с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут) и отрегулируйте время, установив его на 19 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 6 По окончании приготовления сначала достаньте из контейнера креветки, чтобы остановить процесс их приготовления. Размешайте рис, добавьте креветки с 2 столовыми ложками сока, образовавшегося при приготовлении креветок. Слейте жидкость из горошка, добавьте его к рису. При необходимости приправьте специями, подайте ризотто, посыпав мелко нарезанной петрушкой.

RU

## Филе морского окуня с соусом из свежих томатов и травами, с горошком, чесноком и молодым картофелем

Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 30 минут  
Количество порций: 2

### Ингредиенты:

- 2 x 100 г филе морского окуня

### Соус:

- 180 г свежих спелых томатов
- измельченного зубчика чеснока
- 1 столовая ложка нарезанной свежей петрушки
- чайной ложки оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

### Овощи:

- 120 г замороженного горошка
- 30 г очень мелко нарезанного лука
- 1 измельченный зубчик чеснока
- чайной ложки без верха овощного бульона в порошке
- 50 мл воды
- 350 г молодого картофеля

### Подавать:

- Свежий лимон

### Способ приготовления:

- 1 Сначала приготовьте соус: положите томаты в миску и залейте кипятком. Когда кожура лопнет, снимите ее и выбросьте. Разрежьте томаты и удалите семена и сердцевину.
- 2 Мелко порежьте мякоть томатов и смешайте с измельченного зубчика чеснока, петрушкой, оливковым маслом и небольшим количеством соли и перца.
- 3 Слегка смажьте кусочек фольги маслом и положите в ряд два рыбных филе. Распределите сверху томатную смесь и сформируйте конверт. Поместите его в паровой лоток в заднем контейнере в верхнем положении.
- 4 Установите разделительную перегородку в переднем контейнере. Положите горошек, репчатый лук и измельченный чеснок в малую емкость, добавьте овощной бульон в порошке и воду. Поставьте чашу с одной стороны. С другой стороны положите молодой картофель. Накройте оба контейнера крышками.
- 5 Установите время для приготовления рыбы с использованием настроек для приготовления рыбы (20 минут). Установите время для приготовления горошка с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут) и отрегулируйте время, установив его на 30 минут. Установите время для приготовления картофеля с использованием настроек для приготовления корнеплодов (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 25 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 6 По окончании приготовления слейте жидкость из горошка и подайте рыбу, украсив ее кусочком свежего лимона.

## Рецепты блюд из мяса

### Ягненок по-мароккански с фруктами и орехами, кускусом и сальсой из апельсинов и кинзы

Время подготовки: 30 минут плюс время маринования  
Время приготовления: 30 минут  
Количество порций: 2

### Ингредиенты:

- 300 г стейка из ягненка, нарежьте тонкими ломтиками

### Маринад:

- 2 столовые ложки оливкового масла первого отжима
- 1 столовая ложка свежевыжатого апельсинового сока
- 1 чайная ложка тмина без верха
- чайной ложки куркумы без верха
- 2 чайные ложки пасты харисса без верха
- 5 г нарезанной свежей кинзы
- Соль и свежемолотый черный перец

### Кускус:

- Промойте 140 г кускуса и слейте воду
- 50 г мелко нарезанного красного лука
- 75 г готовых к употреблению нарезанных сушеных абрикосов
- 35 г крупно нарезанного миндаля
- чайной ложки без верха овощного бульона в порошке
- Немного соли и свежемолотого черного перца
- 120 мл воды

### Острая сальса:

- 2 очищенных от кожуры и мелко нарезанных средних апельсинов
- Сок половинки апельсина
- 10 г мелко нарезанного красного лука
- 2 г нарезанных листьев кинзы

### Гарнир:

- Водяной кресс

### Способ приготовления:

- 1 Сначала приготовьте маринад для мяса: смешайте оливковое масло, апельсиновый сок, специи и кинзу в небольшой тарелке и приправьте небольшим количеством соли и перца.
- 2 Поместите кусочки ягненка в блюдо и переверните их, чтобы они были равномерно покрыты маринадом. Накройте крышкой и поставьте в холодильник не менее чем на 30 минут.
- 3 Перед приготовлением слейте жидкий маринад и положите мясо в конверт из фольги. Извлеките разделительную перегородку из переднего контейнера и положите в него конверт.
- 4 Положите кускус в чашу для варки риса, добавьте репчатый лук, абрикосы, миндаль и бульон в порошке. Приправьте небольшим количеством соли и перца, добавьте воду и перемешайте. Поместите в задний контейнер и накройте оба

контейнера крышками.

- 5 Установите время для приготовления кускуса с использованием настроек для приготовления риса (40 минут) и отрегулируйте время, установив его на 24 минуты. Установите время для приготовления мяса с использованием настроек для приготовления птицы (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 30 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 6 Тем временем приготовьте сальсу: положите все ингредиенты в небольшую сервировочную миску и хорошо перемешайте.
- 7 Перед подачей перемешайте кускус вилкой, проверьте на соль и перец и подайте мясо, полив его соком, полученным при приготовлении. Украсьте сальсу веточками водяного кресса и подавайте.

## Рецепты блюд из птицы/курицы

### Цыплята тандури с пикантным рисом и кардамоном

Время подготовки: 10 минут плюс маринование

Время приготовления: 28 минут

Количество порций: 2

#### Ингредиенты:

- 2 столовые ложки натурального йогурта с низким содержанием жира
- 2 столовые ложкипряного маринада «тандури»
- 1 столовые ложки нарезанных листьев свежей кинзы
- 2 x 150 г куриных грудок без кожи и костей, порезанных на небольшие кусочки
- Немного соли и свежемолотого черного перца

#### Рис:

- 150 г риса басмати
- 200 мл воды
- 1 чайная ложка без верха овощного бульона в порошке
- Цедра 1 лимона, нарезанная тонкими полосками
- 4 слегка измельченных зернышка зеленого кардамона

#### Подавать:

- Дольки лимона, нарезанная свежая кинза и заправка из йогурта и лимонного сока

#### Способ приготовления:

- 1 Смешайте йогурт, пряный маринад и кинзу в неметаллической миске и добавьте курицу. Приправьте небольшим количеством соли и перца, накройте крышкой и поставьте в холодильник не менее чем на 30 минут.
- 2 Промойте рис под холодной проточной водой и поместите в чашу для варки риса. Долейте воду. Добавьте овощной бульон в порошке, цедру лимона и зернышки кардамона. Поместите чашу для варки риса в задний контейнер.
- 3 Положите курицу и маринад на фольгу, распределите их по поверхности и сформируйте конверт. Извлеките разделительную перегородку из переднего контейнера и поместите конверт внутрь. Накройте оба контейнера крышками.
- 4 Установите время для приготовления риса с использованием настроек для приготовления риса (40 минут) и отрегулируйте время, установив его на 25 минут. Установите время для приготовления курицы с использованием настроек для приготовления птицы (28 минут), используя кнопку включения нагрева двух передних отсеков, и нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 5 По окончании приготовления удалите лимонную цедру и подавайте с дольками лимона и свежей кинзой. При подаче: приготовьте простую заправку из 2 столовых ложек натурального йогурта, смешанного с небольшим количеством лимонного сока по вкусу.

RU

## Цыпленок, глазированный кленовым сиропом, с початками кукурузы и кусочками мускатной тыквы

Время подготовки: 15 минут плюс маринование

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 2

### Ингредиенты:

- 2 x 150 г куриных грудок без кожи и костей
- Натертая на мелкой терке цедра и сок апельсина.
- 1 столовая ложка кленового сиропа
- чайной ложки сухих хлопьев перца чили
- Соль и свежемолотый черный перец

### Овощи:

- 1 разрезанный пополам початок кукурузы
- 300 г мускатной тыквы, очищенной от кожуры, семян и нарезанной ломтиками

### Рис:

- 100 г белого и дикого риса
- 150 мл воды
- чайной ложки без верха овощного бульона в порошке

### Подавать:

- 7 г сливочного масла
- чайной ложки мелко нарезанного свежего розмарина

### Способ приготовления:

- 1 Положите цедру апельсина в немаetalлическую миску, добавьте апельсиновый сок, кленовый сироп и хлопья перца чили. Добавьте немного соли и перца и хорошо перемешайте, затем добавьте курицу, покрыв ее глазурью. Переверните курицу, чтобы она покрылась глазурью, затем накройте и поставьте в холодильник не менее чем на 30 минут, периодически переворачивая ее.
- 2 Положите курицу в конверт из фольги, удалите глазурь и поместите конверт в задний контейнер. Положите мускатную тыкву, нарезанную кубиками, рядом с курицей.
- 3 Установите разделительную перегородку в переднем контейнере. Промойте рис под холодной проточной водой и поместите в малую емкость. Залейте водой, добавьте овощной бульон в порошке и перемешайте. Поместите малую емкость в один из передних отсеков. Положите кукурузный початок в другой отсек. Накройте оба контейнера крышками.
- 4 Установите время для приготовления курицы и мускатной тыквы с использованием настроек для приготовления птицы (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 24 минуты. Установите время для приготовления кукурузы с использованием настроек для приготовления корнеплодов (28 минут), отрегулируйте время, установив его на 16 минут. Установите время для приготовления риса с использованием настроек для приготовления риса (40 минут) и отрегулируйте время, установив его на 30 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 5 По окончании приготовления добавьте в миску к мускатной тыкве сливочное масло и розмарин и слегка разомните вилкой.

## Курица в сливочном соусе песто с молодыми овощами

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 24 минуты

Количество порций: 2

### Ингредиенты:

- 2 x 150 г куриных грудок без кожи и костей

### Овощи:

- 350 г миниатюрного картофеля
- Упаковка сладкого горошка, 180 г, очищенная стручковая фасоль и брокколи «нежные черешки»

### Соус:

- 2 столовые ложки белого сухого вина
- 100 мл сливок средней жирности
- 1 столовые ложки песто
- Немного соли и свежемолотого черного перца

### Способ приготовления:

- 1 Положите куриные грудки на фольгу в ряд и сформируйте конверт. Поместите его в задний контейнер, оставив место для малой емкости.
- 2 Установите разделительную перегородку в переднем контейнере и поместите картофель с одной стороны, а зеленые овощи — с другой.
- 3 Смешайте вино, сливки и песто в малой емкости и приправьте небольшим количеством соли и перца. Поместите малую емкость в задний контейнер рядом с курицей. Накройте оба контейнера крышками.
- 4 Установите время для приготовления курицы и соуса с использованием настроек для приготовления птицы (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 23 минуты. Установите время для приготовления картофеля с использованием настроек для приготовления корнеплодов (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 24 минуты. Установите время для приготовления зеленых овощей с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут), отрегулируйте время, установив его на 12 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 5 По окончании приготовления размешайте соус, проверьте на соль и перец, полейте курицу перед подачей.



## Рецепты блюд из овощей

### Карри из картофеля, шпината и турецкого гороха с рисом и кокосовым молоком

Время подготовки: 15 минут плюс маринование

Время приготовления: 60 минут

Количество порций: 2

#### Ингредиенты:

- Банка резаных томатов, 200 г
- 100 г очень мелко нарезанного лука
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 столовая ложка натертого на мелкой терке свежего имбиря
- чайной ложки соли без верха
- 1 чайных ложки без верха порошка острого перца чили
- 1 чайная ложка тмина без верха
- 1 чайная ложка куркумы без верха
- 200 г очищенного картофеля сорта «Марис Пайпер», нарезанного кубиками размером 10 мм
- Банка консервированного турецкого гороха, 400 г — слить жидкость и промыть под водой
- 100 мл нежирного кокосового молока

#### Рис:

- Промойте 100 г риса басмати и слейте воду
- 150 мл нежирного кокосового молока
- 130 г шпината мелколистовой

#### Подавать:

- Натуральный йогурт и лепешка наан.

#### Способ приготовления:

- 1 В неметаллической миске перемешайте нарезанные томаты, репчатый лук, чеснок, имбирь, соль и специи.
- 2 Добавьте картофель и турецкий горох, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 3 Добавьте 100 мл кокосового молока, затем поместите томатную смесь в чашу для варки риса и поставьте ее в задний контейнер.
- 4 Установите разделительную перегородку в переднем контейнере. Положите рис и налейте 150 мл кокосового молока в малую емкость, хорошо перемешайте и поставьте в один отсек. Положите шпинат мелколистовой в другой отсек. Накройте оба контейнера крышками.
- 5 Установите время для приготовления карри с использованием настроек для приготовления корнеплодов (28 минут) и отрегулируйте время, установив его на 60 минут. Установите время для приготовления риса с использованием настроек для приготовления риса (40 минут) и отрегулируйте время, установив его на 28 минут. Затем установите время для приготовления шпината с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут) и отрегулируйте время, установив его на 12 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 6 По окончании приготовления добавьте в карри шпинат, перемешайте рис вилкой и подавайте с натуральным йогуртом и лепешкой наан.

### Лапша по-сингапурски с соусом из острого перца чили

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество порций: 2

#### Ингредиенты:

- 2 x 150 г пакетика тонкой лапши для вок-блюд
- 2 чайные ложки неострого карри в порошке
- 2 столовые ложки воды

#### Овощи:

- 100 г нарезанного репчатого лука
- 80 г нарезанного тонкими полосками красного перца
- 80 г нарезанного тонкими полосками желтого перца
- 100 г гороха сорта манжту
- 50 г орехов кешью
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 2 столовые ложки кунжутного масла

#### Соус:

- 2 столовые ложки светлого соевого соуса
- 3 столовые ложки острого соуса чили «ширача»
- 4 столовые ложки сока лайма
- 2 чайные ложки жидкого меда

#### Способ приготовления:

- 1 Аккуратно достаньте лапшу и положите в чашу для варки риса. Насыпьте карри в порошок и добавьте воду. Аккуратно перемешайте. Поставьте в задний контейнер.
- 2 Положите репчатый лук, перец, горох сорта манжту, орехи кешью и чеснок в миску для смешивания и добавьте кунжутное масло. Хорошо перемешайте, чтобы все овощи были покрыты маслом. Установите разделительную перегородку в переднем контейнере и поместите овощи в один из отсеков.
- 3 Смешайте ингредиенты соуса в малой емкости и поставьте в другой отсек. Накройте оба контейнера крышками.
- 4 Установите время для приготовления лапши с использованием настроек для приготовления риса (40 минут) и отрегулируйте время, установив его на 15 минут. Установите время для приготовления овощей с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут). Установите время для приготовления соуса с использованием настроек для приготовления соуса (30 минут) и отрегулируйте время, установив его на 20 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 5 По окончании приготовления слегка встряхните лапшу и разделите ее на две тарелки. Встряхните острый соус чили и полейте лапшу 1 столовой ложкой соуса. При подаче положите овощи сверху, полив еще одной или двумя ложками соуса по вкусу.

## Рецепты десертов

### Шоколадная помадка

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 17 минут плюс 2 минуты отстаивания

Количество порций: 2

#### Ингредиенты:

- 50 г несоленого сливочного масла плюс немного масла для смазывания
- столовой ложки какао
- 50 г темного шоколада (85% какао)
- 1 яйцо среднего размера и 1 яичный желток
- 50 г сахарной пудры
- 1 столовая ложка без верха универсальной муки

#### Подавать:

- Сливки или мороженое

#### Способ приготовления:

- 1 Смажьте внутреннюю часть двух форм объемом 200 мл для пудинга или керамических форм.
- 2 Положите какао в одну форму и равномерно покройте стороны и основание, затем насыпьте какао в другую форму и повторите процедуру.
- 3 Положите сливочное масло и шоколад в термостойкую миску и растопите на водяной бане. При этом важно, чтобы миска не соприкасалась с водой. Время от времени помешивайте смесь, затем дайте ей остыть.
- 4 Добавьте в миску для смешивания яйцо, яичный желток и сахар и взбивайте миксером на высокой скорости в течение 3,5–4 минут, пока масса не побелеет и не загустеет до такой степени, чтобы насадки для взбивания оставляли четкий след.
- 5 С помощью спатулы аккуратно вмешайте шоколадно-масляную смесь, а затем вмешайте муку.
- 6 Распределите смесь в двух формах и поставьте их в задний контейнер. Накройте контейнер крышкой.
- 7 Установите время для приготовления с использованием настроек для приготовления соуса (30 минут) и отрегулируйте время, установив его на 17 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 8 По окончании приготовления достаньте формы из контейнера пароварки Intellisteam с помощью прихваток и оставьте на 2 минуты на рабочей поверхности. Затем положите тарелку поверх помадки и переверните форму. Поставьте тарелку на рабочую поверхность и очень аккуратно снимите форму. Подавайте теплой со сливками или мороженым.

## Компот из мягких ягод

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 11 минут

2 порции

#### Ингредиенты:

- 100 г голубики
- 100 г клубники без хвостиков, нарезанной половинками
- 100 г ежевики
- 100 г малины
- 1 столовая ложка без верха сахарной пудры

#### Подавать:

- Крем-фреш, мороженое или свежие сливки

#### Способ приготовления:

- 1 Положите фрукты в чашу для варки риса и посыпьте сахаром.
- 2 Поставьте чашу в задний контейнер и накройте контейнер крышкой.
- 3 Установите время с использованием настроек для приготовления листовых и стручковых овощей (16 минут) и отрегулируйте время, установив его на 11 минут. Нажмите кнопку «Пуск/Пауза».
- 4 По окончании приготовления полейте фрукты соком, образовавшимся при приготовлении.
- 5 Подавайте теплым или холодным с крем-фрешем, мороженым или свежими сливками.

## Свяжитесь с нами

### Телефон горячей линии

Если продавец, у которого вы приобрели товар, не смог вам помочь в случае возникновения проблемы с прибором, позвоните нам на номер горячей линии, и мы наверняка найдем решение вашей проблемы.

Для быстрой обработки вашего запроса просим указать название прибора, номер модели и серийный номер.

### Свяжитесь с нами

При наличии вопросов или комментариев, для получения консультации или идей рецептов, которые помогут вам максимально эффективно использовать прибор, присоединяйтесь к нам онлайн:

**Блог:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Фейсбук:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Твиттер:** @loveyourmorphy  
**Веб-сайт:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэппером 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 транспортировки.

- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.  
Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 5 Прибор приобретён подержанным.
- 6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
- 7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 9 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

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.

RU



## Úvod

Děkujeme, že jste si zakoupili přístroj Intellisteam. Přečtěte si prosím pečlivě tuto brožuru s pokyny, abyste mohli svůj nový spotřebič využít co nejlépe.

## Obsah

Bezpečnost a ochrana zdraví	20
Základní informace	24
Prvky ovládacího panelu	25
Úvod	172
Přehled	172
Před prvním použitím	173
Použití přístroje Intellisteam	173
Informace o přední nádobě	173
Přednastavené časy vaření	173
Pozastavení během vaření	174
Doba napařování	174
Udržování teploty	174
Odebrání pokrmů z přístroje Intellisteam	174
Nasazení a odebrání přepážky	174
Doplnění vody do nádržky při chodu přístroje	174
Upozornění na suché vaření a automatické vypnutí	174
Tlačítko Intellisteam	174
Uložení nastavení času	174
Tipy a rady	174
Odvápnění	175
Péče a čištění	175
Použití příslušenství	175
Prostor pro kabel	175
Uzpůsobení délky kabelu	175
Návod na přípravu potravin v páře	176
Recepty	181
Kontaktujte nás	186
Záruka	186

## Součásti

- (1) Poklice
- (2) Táč na odkapávání
- (3) Otvor na dolití vody
- (4) Parní ventil
- (5) Nádržka na vodu
- (6) Těleso
- (7) Ryska hladiny vody
- (8) Hlavní jednotka
- (9) Ovládací panel
- (10) Napařovací mísa
- (11) Mísa na rýži
- (12) Zadní nádoba
- (13) Přepážka
- (14) Malé hrnce 2 ks
- (15) Přední nádoba
- (16) Tlačítko na vypnutí/zapnutí

## Prvky ovládacího panelu

- (17) LCD displej
- (18) Tlačítko pro zadní topné těleso
- (19) Tlačítko pro přední levé topné těleso
- (20) Tlačítko pro přední pravé topné těleso
- (21) Tlačítko pro přední duální topné těleso
- (22) Ikony potravin
- (23) Tlačítko Intellisteam
- (24) Časovač (přední levý oddíl)
- (25) Časovač (zadní oddíl)
- (26) Časovač (přední pravý oddíl)
- (27) Tlačítko Start/Pozastavit
- (28) Tlačítko pro prodloužení času
- (29) Tlačítko pro zkrácení času
- (30) Ikona napařování
- (31) Ikona udržování teploty

## Přehled

Gratulujeme k zakoupení přístroje Morphy Richards Intellisteam. Intellisteam je dokonale synchronizované řešení pro přípravu jídla umožňující zdravé vaření a přípravu vyvážených jídel s pomocí jediného produktu. Díky všestranným doplňkům a 3 oddílům pro přípravu jídla můžete vařit proteinové a uhlovlíkové potraviny spolu se zeleninou v různých kombinacích, ale i mnoho dalšího včetně omáček a dezertů. Vaření nikdy nebylo jednodušší – produkt Intellisteam s inteligentním ovládacím panelem a 8 programovatelnými přednastavenými volbami za vás řídí proces vaření tak, aby byly všechny prvky pokrmu připraveny ve stejnou dobu a vy jste si je mohli v kidu vychutnat.

## Před prvním použitím

**POZOR: Hlavní jednotku (8), napájecí kabel ani zástrčku nikdy nepokládáte do vody.**

Před prvním použitím je nutné umýt všechny části přístroje kromě hlavní jednotky (8). Více informací naleznete v kapitole „Péče a čištění“.

1. Nádržku na vodu (5) umyjte hadříkem na nádobí v horké vodě s mycím přípravkem. Opláchněte a osušte.
2. V horké vodě s mycím přípravkem umyjte poklici (1), tác na odkapávání (2), napařovací mísu (10), mísu na rýži (11), 2 malé hrnce (14), nádoby (12), (15) a přepážku (13). Opláchněte a osušte.

Na žádnou součást produktu nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, jako jsou hrubé prášky a houbičky na nádobí, krémové mycí prostředky, drátěnky nebo bělicí prostředky, protože by mohlo dojít k jejich poškození.

Upozorňujeme, že při prvním použití přístroje Intellisteam může ze zadní části hlavní jednotky (8) vycházet pára/kouř. Toto je normální a jedná se o maz použité při výrobě. Po několika použitích přístroje Intellisteam už k tomu nebude docházet. Nejedná se o nebezpečný jev a nedojde ke kontaminaci nebo změně chuti potravin vařených v přístroji Intellisteam.

## Použití přístroje Intellisteam

1. Nádržku na vodu (5) naplňte studenou vodou na maximální úroveň.
2. Vložte tác na odkapávání (2) a nádržku na vodu (5) a pak na ně umístěte nádoby (12), (15).
3. Do nádob (12), (15) vložte potraviny. V případě potřeby použijte přepážku (13). Bližší pokyny ohledně umístění přepážky do přední nádoby (15) naleznete v sekci „Nasazení a odebrání přepážky“. Nádoby zakryjte poklicí (1).
4. Přístroj Intellisteam zapojte do sítě a tlačítkem pro vypnutí/zapnutí (16) na zadní straně hlavní jednotky (8) jej zapněte. Přístroj Intellisteam zapípá a rozsvítí se LCD displej (17).
5. Tlačítkem topného tělesa (18), (19), (20), (21) nastavte dobu napařování pro oddíl, který chcete použít. Opakovaným mačkáním tlačítka můžete procházet výchozí časy napařování a zvolit si požadovanou skupinu potravin (22).  
Toto jsou výchozí nastavení. Bližší informace o době napařování naleznete v kapitole „Návod na přípravu potravin v páře“.
6. Pomocí tlačítek pro prodloužení (28) nebo zkrácení (29) času uprůsobotě délku vaření (pokud je to potřeba). Mačkejte tlačítka, dokud příslušná ikona časovače (24), (25), (26) stále bliká. Opakujte kroky 5–6 i pro další oddíly (pokud je to potřeba).
7. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit (27). Přístroj Intellisteam zapípá, rozsvítí se ikona napařování (30) a zvolená ikona potraviny a na displeji se začne odpočítávat čas.

8. Až časovač dosáhne nuly, ozve se zvukové znamení. Přístroj Intellisteam se na 40 minut automaticky přepne do režimu udržování teploty (viz kapitola „Udržování teploty“). Na časovači se nastaví 40 minut a rozsvítí se ikona udržování teploty (31).
9. Když je jídlo uvařené nebo připravené k servírování, stiskněte tlačítko Start/Pozastavit (27) a vypnete přístroj Intellisteam

tlačítkem na zadní straně jednotky nebo na elektrické zásuvce. Opatrně zvedněte poklici (1), kterou nakloňte směrem od sebe, aby pára bezpečně unikla.

**POZOR: Pára může způsobit popáleniny.**

- 10** Připravené potraviny opatrně vyjměte z přístroje Intellisteam.

**\*Poznámka: Pokud jste pro každý oddíl zvolili jinou dobu přípravy, ikona napařování se rozsvítí tehdy, až začne v každém z oddílů proces napařování. Řiďte se kroky 5–7 pouze u oddílů, které chcete použít. Displej časovače (24), (25), (26) bude u nepoužitých oddílů ukazovat „00“.**

## Informace o přední nádobě

**Přední nádobu (15) můžete použít jedním ze dvou možných způsobů – jako dva samostatné oddíly nebo jeden velký oddíl. Informace o přepážce (13) naleznete v kapitole „Nasazení a odebrání přepážky“.**

Pokud chcete přední nádobu (15) použít jako jeden napařovací oddíl, vyjměte z nádoby přepážku (13) a dejte ji stranou. Řiďte se kroky 1–7 v kapitole „Použití přístroje Intellisteam“. Tlačítkem pro přední duální topné těleso (21) nastavte dobu napařování.

Nepoužívanou přepážku (13) samostatně uschovejte.









## Přednastavené časy vaření

Přístroj Intellisteam má 8 přednastavených časů vaření. Ty vám slouží pro orientaci, přičemž je lze upravit tlačítky na prodloužení (28) a zkrácení (29) času.

Pokud chcete procházet dostupné možnosti a zvolit si požadovanou přednastavenou dobu vaření pro každý oddíl, mačkejte opakovaně tlačítko pro zadní (18), levý (19), pravý (20) nebo duální (21) topný článek.

Režim udržování teploty je přednastavený na dobu 40 minut a nelze jej prodloužit.

## Přednastavené časy vaření jsou následující:

	Listová/lusková zelenina	16 minut
	Omáčky	30 minut
	Rýže	40 minut
	Udržování teploty	40 minut
	Vejsce	16 minut
	Kořenová zelenina	28 minut
	Drůbež	28 minut
	Ryby	20 minut

## Pozastavení během vaření

Pokud chcete během vaření přístroj Intellisteam pozastavit, stiskněte tlačítko Start/Pozastavit (27). Ikona napařování (30) a ikona potraviny (22) zhasnou. Pokud chcete v napařování opět pokračovat, stiskněte znovu tlačítko Start/Pozastavit (27). Ikona napařování (30) se rozsvítí.

Když je přístroj Intellisteam pozastavený, je možné upravit dobu vaření dle postupu v krocích 5–7 v kapitole „Použití přístroje Intellisteam“. Pokud chcete cyklus napařování zrušit, stiskněte a podržte tlačítko Start/Pozastavit (27).

## Doba napařování

Přístroj Intellisteam je navržen tak, aby byly všechny součásti pokrmy připraveny ve stejnou dobu. Po zahájení procesu přípravy v páře začne časovač automaticky odpočítávat nejdelší zvolenou dobu vaření, takže všechny potraviny připravované v hrnci Intellisteam budou hotové ve stejnou dobu.

## Udržování teploty

Po dokončení vaření se ozve zvukové znamení a na 40 minut se automaticky spustí funkce udržování teploty. Pokud ji chcete zastavit, stiskněte jednou tlačítko Start/Pozastavit (27). Po 40 minutách se funkce udržování teploty automaticky vypne. Když je přístroj Intellisteam v režimu udržování teploty, na LCD displeji (17) se zobrazí ikona udržování teploty (31).

Při použití funkce udržování teploty vždy zkontrolujte, zda nádržka na vodu (5) obsahuje dostatek vody. Hladinu vody zkontrolujete pomocí externí rýsky hladiny vody (7) a vodu doplňte externím otvorem na dolní vody (3).

## Odebrání pokrmů z přístroje Intellisteam

**POZOR:** Při odebrání poklice (1) a nádob (12), (15) použijte chňapky a poklice vždy nakloňte směrem od sebe, aby pára nešla na vás. Těc na odkapávání (2) ponechte na místě, dokud není zcela vychladlý.

Při vaření nudlů nebo těstovin v míse na rýži (11) buďte obzvláště opatrní při slévání vody po dokončení vaření.

## Nasazení a odebrání přepážky 11

**Plastové nádoby:**  
zasuňte přepážku (13) na místo.

**Nádoby z nerez:**  
vloďte přepážku (13) pod příslušným úhlem a otočením ji usadíte na místo. **12**

Přepážku (13) samostatně uschovejte.

## Doplnění vody do nádrčky při chodu přístroje 13

Pokud jídlo připravujete v páře delší dobu, je možné, že bude potřeba přidat další vodu. Pro naplnění nádrčky na vodu (5) během vaření použijte otvor na doplnění vody (3).

Z konvice opatrně nalijte vodu do otvoru na doplnění vody (3).

## Upozornění na suché vaření a vypnutí

Když je hladina pod úrovní „MIN“ vyznačenou na rýsce hladiny vody (7), ozve se souvislé pípnutí.

Pokud k tomu dojde během napařování, přístroj se automaticky vypne a zastaví proces vaření.

V takovém případě dolijte vodu do nádrčky na vodu (5) co nejdříve. Pro naplnění nádrčky na vodu (5) použijte otvor na doplnění vody (3), jak je uvedeno výše.

Po chvíli pípnutí ustane a napařovací cyklus pokračuje. Mělo by k tomu dojít přibližně do 15 vteřin.

## Tlačítko Intellisteam

Přístroj Intellisteam umožňuje vaření v páře ve všech oddílech současně. Díky tomu můžete dle potřeby vyjmout hotové potraviny a pokračovat ve vaření v dalších oddílech.

1. Podle potřeby se řiďte kroky 1–6 v kapitole „Použití přístroje Intellisteam“.
2. Stiskněte tlačítko Intellisteam (23). Rozsvítí se světlo přístroje Intellisteam. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit (27).
3. Když odpočítávání na časovači dosáhne u některého z oddílů nuly, automaticky se přepne do režimu udržování teploty. Podle potřeby z přístroje vyjměte jídlo.
4. Příprava jídla v ostatních oddílech bude pokračovat, dokud odpočítávání na časovači nedosáhne nuly.

## Uložení nastavení času

Pokud si chcete uložit osobní nastavení, abyste jej mohli použít v budoucnosti, na tři vteřiny podržte tlačítko Start/Pozastavit (27). Ozve se dvojité pípnutí oznamující zahájení procesu napařování; druhé dvojité pípnutí oznamuje uložení vašeho nastavení času.

### Návrat k přednastavenému času

Stiskněte zároveň tlačítko Intellisteam (23) a tlačítko Start/Pozastavit (27) a podržte je na dvě vteřiny, dokud se neozve pípnutí. Přístroj Intellisteam nyní opět používá původní přednastavení.

## Tipy a rady

- Maso, drůbež, ryby, mořské plody a ovoce vařte alobalu, aby v nich zůstala šťáva. Při vaření ryb alobal nejprve lehce namastěte, aby se na něj nepřilepila kůže.
- Nádoby (12), (15) se zahřívají na vysokou teplotu. Při sundávání poklice (1) buďte opatrní, aby vás neopárla pára.
- Pokud je to možné, pro vyjmutí potravin zabalných do alobalu použijte kuchyňské kleště.
- Když jsou malé hrnce (14) a mísa na rýži (11) horké a plné vody, zacházejte s nimi velmi opatrně.
- Uvedené recepty jsou na dvě porce.
- Návody na vaření počítají u většiny jídel s až 4 porcemi. Až se s parním hrncem pořádně seznámíte, dobu přípravy si budete moci přizpůsobit dle osobních preferencí.
- Při přípravě jedné porce použijte přední nádobu (15) společně s přepážkou (13) a při přípravě 2, 3 nebo 4 porcí použijte zadní nádobu (12).

- Nádoby (12), (15) ani mísu na rýži (11) nepřepněte potravinami. Aby mohla pára maximálně proudit, naskládejte potraviny tak, aby byly mezi jednotlivými kousky mezery.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete malé kousky jídla. Orientační doporučená velikost je následující: brambory/batáty nakrájejte na zhruba 30 mm kousky, tuřín, celer a tykev na asi 20 mm kousky. Pórek, cukety a mrkev nakrájejte na asi 10 mm kolečka, cibuli na 10 mm plátky.
- Pokud mají jednotlivé kousky různé velikosti a musíte je naskládat ve vrstvách, menší kousky položte nahoru.

## Odvápnění

Čas od času je třeba z nádržky na vodu (5) odstranit minerální usazeniny (tj. provést odvápnění). To je zcela běžné a závisí to na stupni tvrdosti vody ve vaší oblasti. Pokud si všimnete, že se pára tvoří pomaleji nebo vaření v páře trvá déle, měli byste parní systém odvápnit pomocí jemného roztoku pro odstraňování vodního kamene a postupovat dle pokynů pro parní hrnce.

Případně můžete nádržku na vodu naplnit vroucí vodou na maximální hladinu. Přidejte dva sáčky roztoku pro odstraňování vodního kamene a do přístroje vložte táč na odkapávání. Pro každý prvek (6) nastavte délku napařování na 40 minut a stiskněte tlačítko Start/Pozastavit (27). V místnosti dobře větrejte. V případě potřeby postup opakujte a poté nádržku na vodu i táč na odkapávání umyjte hadříkem na nádobi v horké vodě s mycím přípravkem, opláchněte je a osušte.

**POZOR: Přístroj Intellisteam nikam nepřesunujte, dokud nádržka na vodu zcela nevychladne.**

## Péče a čištění

**POZOR: Hlavní jednotku (8), napájecí kabel ani zástrčku nikdy nepokládejte do vody.**

1. Odpojte přístroj ze zásuvky a než jej začnete čistit, počkejte, až zcela vychladne.
2. Žádnou část jednotky nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků, jako jsou čisticí prášky, hrubé houbičky, drátěnky nebo bělidla.
3. Nádržku na vodu (5) vytřete a pokud je to nutné, postupujte dle pokynů pro odvápnění.
4. Poklici (1), táč na odkapávání (2), napařovací mísu (10), mísu na rýži (11), nádoby (12), (15), 2 malé hrnce (14) a dělicí prvek (13) umyjte v horké vodě s mycím přípravkem. Opláchněte a osušte.

Případně je můžete umýt v myčce pomocí chladného nebo ekologického cyklu.

5. Nepoužívanou přepážku (13) samostatně uschovejte.

## Použití příslušenství 14 15

Přístroj Intellisteam se dodává s napařovací mísou (10), mísou na rýži (11) a 2 malými hrnci (14).

Napařovací mísu (10) použijte pro přípravu rybích filetů v alobalu. Napařovací mísu můžete umístit přímo do přední (15) nebo zadní (12) nádoby na „nejvyšší“ pozici. Pokud je to nutné, rybí filety v alobalu můžete připravit i pod napařovací mísou.

Mísa na rýži (11) se hodí pro přípravu rýže, těstovin, nudlí a obilovin. Při přípravě těchto jídel přidejte trochu vody. Doporučovaná množství, tipy a rady naleznete v kapitole Návod na přípravu potravin v páře.

Malé hrnce (14) můžete použít pro přípravu 1–2 vajec, na omáčky a jednotlivé porce rýže, nudlí, těstovin atd. 16

Informace o přepážce (13) naleznete v kapitole „Nasazení a odebrání přepážky“.

## Prostor pro kabel 17 18 19 20

Pro snazší uskladnění má přístroj vestavěný prostor pro kabel.

1. Oddělte hlavní jednotku (8) od ostatních součástí a obraťte ji vzhůru nohama.
2. Řiďte se směrem šipek a omotejte kabel po směru hodinových ručiček. Dbejte, aby byl kabel v určeném prostoru.
3. Když omotáte kabel až do výchozího bodu, otočte zástrčku zpět na sebe a zastrčte ji do zásuvky v tomto prostoru.

## Uzpůsobení délky kabelu 21

Pokud chcete během provozu přístroje kratší kabel, můžete jej zkrátit pomocí prohlubně na zástrčku pod hlavní jednotkou.

1. V místě, kde kabel vystupuje z přístroje, jej zaviňte do prohlubně na zástrčku v požadované délce. Nejsnadněji se vám bude vinout proti směru hodinových ručiček.
2. Zajistěte kabel jeho zatlačením do prohlubně pro kabel na zadní straně přístroje.

## Návod na přípravu potravin v páře

Doby napařování a velikosti porcí uvedené níže jsou pouze orientační. Doba napařování se může lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi jednotlivými kousky po vložení do nádob (12), (15), čerstvosti potravin a osobních preferencích. Až se s parním hrncem pořádně seznámíte, dobu vaření si uzpůsobte dle svých požadavků. Uvedené doby napařování jsou určeny pro množství uvedené v návodu. U většího či menšího množství doby odpovídajícím způsobem přizpůsobte.

### Listová a lusková zelenina (přednastavená doba: 16 minut)

Typ potravin	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Chřest	10 minut 60 g / 2 oz	10 minut 120 g / 5 oz	11 minut 180 g / 6 oz	12 minut 240 g / 8 oz	
Fazole – semena bobu	15 minut 50 g / 2 oz	15 minut 100 g / 4 oz	15 minut 150 g / 6 oz	15 minut 200 g / 7 oz	
Fazole – zelené fazolky	15 minut 50 g / 2 oz	15 minut 100 g / 4 oz	15 minut 150 g / 6 oz	15 minut 200 g / 7 oz	
Fazole – fazol šarlatový	15 minut 60 g / 2 oz	15 minut 120 g / 5 oz	15 minut 180 g / 6 oz	16 minut 240 g / 8 oz	
Růžičky brokolice	12 minut 60 g / 2 oz	14–15 minut 120 g / 5 oz	16–17 minut 180 g / 6 oz	18 minut 240 g / 8 oz	
Brokolice – „jemné napařování“	12 minut 50 g / 2 oz	12 minut 100 g / 4 oz	13 minut 150 g / 6 oz	13 minut 200 g / 7 oz	
Hlávkové zelí	12 minut 50 g / 2 oz	12 minut 100 g / 4 oz	13 minut 150 g / 6 oz	13 minut 200 g / 7 oz	Před vařením nasekejte nahrubo
Růžičky květáku	15 minut 100 g / 4 oz	15 minut 200 g / 7 oz	15 minut 300 g / 10 oz	15 minut 400 g / 14 oz	
Cuketa	13 minut 60 g / 2 oz	13 minut 120 g / 5 oz	13 minut 180 g / 6 oz	13 minut 240 g / 8 oz	Přibližně 10 mm kolečka
Kadeřavá kapusta	12 minut 50 g / 2 oz	12 minut 100 g / 4 oz	15–16 minut 150 g / 6 oz	18 minut 200 g / 7 oz	Před vařením nasekejte nahrubo
Pórek	15 minut 70 g / 3 oz	15 minut 140 g / 6 oz	17 minut 210 g / 7 oz	19 minut 280 g / 9 oz	Přibližně 10 mm kolečka
Hrách cukrový	8 minut 50 g / 2 oz	8 minut 100 g / 4 oz	9 minut 150 g / 6 oz	9 minut 200 g / 7 oz	
Brukev čínská	10 minut 80 g / 3 oz	11 minut 160 g / 6 oz	11 minut 240 g / 8 oz	12 minut 320 g / 10 oz	Listy nasekejte nahrubo, stonek na přibližně 10 mm silné kousky
Hrách (čerstvý)	10 minut 60 g / 2 oz	10 minut 120 g / 5 oz	10 minut 180 g / 6 oz	12 minut 240 g / 8 oz	
Hrách (zmražený)	10 minut 60 g / 2 oz	10 minut 120 g / 5 oz	11 minut 180 g / 6 oz	11 minut 240 g / 8 oz	
Paprika	12 minut 80 g / 3 oz	12 minut 160 g / 6 oz	12 minut 240 g / 8 oz	12 minut 320 g / 10 oz	Kousky zhruba 30 x 30 mm
Špenát – mladé lístky	10 minut 60 g / 2 oz	10 minut 120 g / 5 oz	10 minut 180 g / 6 oz	10 minut 240 g / 8 oz	



Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Růžičková kapusta	15 minut 100 g / 4 oz	21 minut 200 g / 7 oz	22 minut 300 g / 10 oz	22 minut 400 g / 14 oz	
Luskový hrách	13 minut 75 g / 3 oz	14 minut 150 g / 6 oz	15 minut 225 g / 8 oz	16 minut 300 g / 10 oz	
Kukuřice (z plechovky)	7 minut 80 g / 3 oz	8 minut 160 g / 6 oz	8 minut 240 g / 8 oz	9 minut 320 g / 10 oz	
Sladká kukuřice (zmrazená zrna)	12–14 minut 80 g / 3 oz	14 minut 160 g / 6 oz	15 minut 240 g / 8 oz	16 minut 320 g / 10 oz	

### Rýže/obiloviny/těstoviny/nudle (přednastavený čas: 40 minut)

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Předvařená bílá rýže	30 minut 75 g / 3 oz	31 minut 150 g / 6 oz	32 minut 225 g / 8 oz	40 minut 300 g / 10 oz	Přidejte 100 ml vody na 75 g porci rýže a zamíchejte
Předvařená hnědá rýže	40–42 minut 75 g / 3 oz	44 minut 150 g / 6 oz	46 minut 225 g / 8 oz	48 minut 300 g / 10 oz	Přidejte 100 ml vody na 75 g porci rýže a zamíchejte
Bílá rýže basmati	25 minut 75 g / 3 oz	25–26 minut 150 g / 6 oz	27 minut 225 g / 8 oz	28 minut 300 g / 10 oz	Přidejte 100 ml vody na 75 g porci rýže a zamíchejte
Hnědá rýže basmati	45 minut 75 g / 3 oz	47 minut 150 g / 6 oz	49 minut 225 g / 8 oz	51 minut 300 g / 10 oz	Přidejte 100 ml vody na 75 g porci rýže a zamíchejte
Bílá dlouhozrnná rýže	30–31 minut 75 g / 3 oz	31–32 minut 150 g / 6 oz	31–32 minut 225 g / 8 oz	31–32 minut 300 g / 10 oz	Přidejte 100 ml vody na 75 g porci rýže a zamíchejte
Bulgur	16 minut 30 g / 1 oz	18 minut 60 g / 2 oz	19 minut 90 g / 3 oz	20 minut 120 g / 4 oz	Přidejte 30 ml vody na 30 g porci. Pokud je to potřeba, po uvaření slijte vodu, rozmíchejte a nechejte 10 minut odstát
Kuskus	15 minut 35 g / 1 oz	19 minut 70 g / 2 oz	20 minut 105 g / 4 oz	21 minut 140 g / 5 oz	Přidejte 30 ml vody na 35 g porci
Quinoa	25 minut 30 g / 1 oz	27 minut 60 g / 2 oz	28 minut 90 g / 3 oz	29 minut 120 g / 4 oz	Přidejte 75 ml vody na 30 g
Těstoviny	30 minut 75 g / 3 oz	32 minut 150 g / 6 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Příliš velké na mísu na rýži	Voda musí zakrývat těstoviny
Celozrnné těstoviny	30 minut 75 g / 3 oz	31 minut 150 g / 6 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Příliš velké na mísu na rýži	Voda musí zakrývat těstoviny
Vaječné nudle	20 minut 1 vrstva 60 g / 2 oz	20 minut 2 vrstvy 120 g / 5 oz	22 minut 3 vrstvy 180 g / 7 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Vroucí voda musí zakrývat nudle. U 1 porce v malém hrnci nudle nejprve rozlámejte, aby se vešly.
Nudle určené pro vaření ve woku	16 minut 1 balení 150 g / 6 oz	16 minut 2 balení 300 g / 10 oz	17 minut 3 balení 450 g / 17 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Jemně oddělte, přidejte 1 polévkovou lžici studené vody na každou porci

CZ

Rýžové nudle	15 minut 1 balení 150 g / 6 oz	15 minut 2 balení 300 g / 10 oz	17 minut 3 balení 450 g / 17 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Jemně oddělte, přidejte 1 polévkovou lžici studené vody na každou porci
Celozrnné nudle	22 minut 1 trs 50 g / 2 oz	22 minut 2 trsy 100 g / 4 oz	22 minut 3 trsy 150 g / 6 oz	Příliš velké na mísu na rýži	Vroucí voda musí zakrývat nudle.

**Tipy a rady**

- Před vařením rýži a obiloviny, jako například kuskus, quinou a bulgur, propláchněte pod studenou tekoucí vodou.
- Pokud na uvaření nudlí, těstovin, rýže a dalších obilovin použijete vroucí vodu, zkrátí se čas jejich přípravy asi o dvě minuty.
- Než budete míse na rýži vařit nudle určené pro vaření ve woku a rýžové nudle, jemně je oddělte od sebe. Uvaří se rychleji, než kdybyste je vložili přímo ze sáčku tak, jak jsou. Podobně před vařením jedné porce nudlí určených pro vaření ve woku nebo vaječných nudlí v malém hrnci (14) je nutné je trochu rozlámat, aby se do hrnce vešly.
- Při vaření těstovin použijte kvalitní značku.

**Vejece (přednastavený čas: 16 minut)**

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Naměkko	12 minut x1	12 minut x2	12 minut x3	12 minut x4	Použijte mísu na rýži (11). 2 vejce lze také uvařit v malém hrnci (14) za 14 minut v přední nádobě (15).
Natvrdo	12 minut x1	12 minut x2	12 minut x3	12 minut x4	Použijte mísu na rýži (11). 2 vejce lze také uvařit v malém hrnci (14) za 22 minut v přední nádobě (15).

**Ovoce**

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Dezertní jablka nakrájejte cca	15 minut x1	15 minut x2	20–21 minut x3	21–22 minut x4	Oloupejte, vyjměte jádřinec a 10 mm silné plátky; vařte v alobalu. Abyste předešli zhnědnutí, přidejte trochu citronové šťávy.
Hrušky	21 minut x1	22 minut x2	22 minut x3	22 minut x4	Před vařením v alobalu je oloupejte, rozpulte a vyjměte jádřinec. Abyste předešli zhnědnutí, přidejte trochu citronové šťávy.

**Kořenová zelenina (přednastavený čas: 28 minut)**

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Tykev	10–12 minut 100 g / 4 oz	14 minut 200 g / 7 oz	16 minut 300 g / 10 oz	18 minut 400 g / 14 oz	Nakrájejte přibližně na 20 mm kousky
Mrkev	25 minut 100 g / 4 oz	26 minut 200 g / 7 oz	26–27 minut 300 g / 10 oz	28–30 minut 400 g / 14 oz	Nakrájejte na 10 mm kolečka
Celer	30 minut 100 g / 4 oz	30 minut 200 g / 7 oz	30 minut 300 g / 10 oz	32 minut 400 g / 14 oz	Nakrájejte přibližně na 20 mm kousky
Nové brambory	21 minut 180 g / 6 oz	24–25 minut 350 g / 12 oz	25–26 minut 530 g / 19 oz	26–28 minut 760 g / 27 oz	
Starší brambory	23–25 minut 180 g / 6 oz	24–25 minut 350 g / 12 oz	24–26 minut 530 g / 19 oz	28–30 minut 760 g / 27 oz	Nakrájejte přibližně na 30 mm kousky
Cibule	18 minut 50 g / 2 oz	18 minut 100 g / 4 oz	20 minut 150 g / 6 oz	22 minut 200 g / 7 oz	Na plátky přibližně 10 mm silné
Pastinák	24 minut 100 g / 4 oz	24 minut 200 g / 7 oz	24 minut 300 g / 10 oz	24 minut 400 g / 14 oz	Nakrájejte na kousky přibližně 60 mm x 30 mm
Tuřín	20–21 minut 100 g / 4 oz	22 minut 200 g / 7 oz	24 minut 300 g / 10 oz	25 minut 400 g / 14 oz	Nakrájejte přibližně na 20 mm kousky
Kukuřice (celý klas)	30–32 minut na 1 klas o hmotnosti 250 g / 9 oz		30–32 minut na 2 klasy o hmotnosti 500 g / 18 oz		
Batáty	21 minut 180 g / 6 oz	21 minut 350 g / 12 oz	23–24 minut 530 g / 19 oz	25–26 minut 760 g / 27 oz	Nakrájejte přibližně na 30 mm kousky

**Maso/drůbež (přednastavený čas: 28 minut)**

Po uvaření mohou být na mase a drůbeži viditelné zbytky bílkovin. To je zcela normální.

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Kuřecí prso celé, vykostěné bez kůže	20 minut 1 ks 150 g / 6 oz	23 minut 2 ks 300 g / 11 oz	29 minut 3 ks 450 g / 16 oz	32 minut 4 ks 600 g / 21 oz	Zabalte do jedné vrstvy alobalu, aby zůstalo šťavnaté
Kachní prso celé, vykostěné bez kůže	20 minut 1 ks 120 g / 5 oz	23 minut 2 ks 240 g / 8 oz	29 minut 3 ks 360 g / 12 oz	32 minut 4 ks 480 g / 16 oz	Zabalte do jedné vrstvy alobalu, aby zůstalo šťavnaté
Kuřecí paličky	40 minut 1 ks 200 g / 7 oz	48 minut 2 ks 400 g / 14 oz	50 minut 3 ks 600 g / 21 oz	50 minut 4 ks 800 g / 28 oz	Zabalte do jedné vrstvy alobalu, aby zůstalo šťavnaté
Krůtí prsí steak	12 minut 1 ks 100 g / 4 oz	13 minut 2 ks 200 g / 7 oz	15 minut 3 ks 300 g / 10 oz	20 minut 4 ks 400 g / 14 oz	Zabalte do alobalu, aby zůstal šťavnatý

**Tipy a rady**

- Pokud před vařením maso a drůbež naložíte do marinády, vylepšíte tím chuť. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud je budete marinovat alespoň 30 minut, a když vám to čas dovolí, pak i několik hodin nebo přes noc.
- V parním hrnci nikdy nevařte zmrzlé maso, drůbež ani mořské plody. Nejprve je nechejte zcela rozmrazit.

CZ

**Ryby/mořské plody (přednastavený čas: 20 minut)**

Typ potraviny	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce	Tipy a rady
Silný rybí filet	17 minut 130 g / 5 oz	20 minut 260 g / 9 oz	22 minut 390 g / 13 oz	25 minut 520 g / 18 oz	Zabalte do jedné vrstvy alobalu, aby zůstal šťavnatý
Tenký rybí filet	14 minut 100 g / 4 oz	15–16 minut 200 g / 7 oz	17 minut 300 g / 10 oz	21 minut 400 g / 14 oz	Zabalte do jedné vrstvy alobalu v napařovací míse (10). Při přípravě 3 a 4 filetů vložte rybu v alobalu do mísy a pod ní.
Celá ryba, očištěná	21 minut na 1 celou rybu o hmotnosti 250 g / 9 oz				Zabalte do alobalu, aby zůstala šťavnatá. Použijte napařovací mísu (10)
Mušle	11 minut 250 g / 9 oz	12 minut 500 g / 18 oz	15 minut 750 g / 27 oz	17 minut 1 kg / 36 oz	
Krevety (syrové)	7 minut 100 g / 4 oz	9 minut 200 g / 7 oz	12 minut 300 g / 10 oz	15–16 minut 400 g / 14 oz	Zabalte do alobalu, aby zůstaly šťavnaté.
Hřebenatka	6 minut 3 ks 70 g / 3 oz	7 minut 6 ks 150 g / 5 oz	7 minut 9 ks 230 g / 8 oz	9 minut 12 ks 300 g / 10 oz	Zabalte do alobalu, aby zůstaly šťavnaté.

**Tipy a rady**

- Pokud je třeba, můžete vařit dva tenké rybí filety v napařovací míse (10) a dva pod ní. Mějte na paměti, že ryba uložená níže bude hotová o něco rychleji. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud rybu zabalíte do alobalu.
- V parním hrnci nikdy nevařte zmrazené ryby nebo mořské plody. Nejprve je nechejte zcela rozmrazit.

## Recepty

Tuto knihu receptů společnost Morphy Richards připravila a otestovala speciálně pro přístroj Intelligenteam. Mezi recepty najdete zdravé pokrmy pro dvě osoby včetně příloh, jako je zelenina nebo rýže. Pokud dostanete chuť na něco sladkého, najdete v receptech i několik dezertů. Doba vaření uvedená v receptech je pouze orientační a odvíjí se od velikosti a čerstvosti použitých přísad.

Před servírováním se vždy přesvědčte, že je jídlo opravdu dobře provařené.

Recepty jsou pro 2 osoby. Pokud budete připravovat menší porce, uzpůsobte dle potřeby dobu vaření.

## Recepty na ryby a mořské plody

### Rizoto s krevetami a hráškem

Doba přípravy: 10 minut

Doba vaření: 40 minut

Počet porcí: 2

#### Přísady:

- 165 g syrových krevet
- 100 g mraženého hrášku

#### Rýže:

- 150 g rýže Arborio na rizoto
- 100 g nejmenno nakrájené cibule
- 6 polévkových lžic suchého bílého vína
- 2 zarovnané čajové lžičky zeleninového vývaru v prášku
- Šťáva a kůra z ½ citronu
- Troška soli a čerstvě namletého černého pepře
- 25 g nesoleného másla
- 250 ml vroucí vody

#### Na ozdobu:

- Čerstvá nakrájená petrželka

#### Postup:

- 1 Do přední nádoby vložte přepážku. Zabalte krevety do alobalu a vložte je do jednoho z oddílů. Hrášek dejte do malého hrnce, který vložte na druhou stranu.
- 2 Rýži a cibuli vložte do mísy na rýži, přidejte víno a zamíchejte.
- 3 Na směs nasype práškový vývar, šťávu a kůru z citronu, osolte a opepřete, znovu zamíchejte a pak po povrchu rovnoměrně rozložte kousky másla.
- 4 Do rýže přidejte vodu a dobře zamíchejte. Mísu na rýži vložte do zadní nádoby a obě nádoby zakryjte poklicí.
- 5 Nastavte dobu přípravy rýže pomocí přednastavené volby pro rýži (40 minut). Nastavte dobu přípravy krevet pomocí přednastavené volby pro rybu (20 minut) a upravte ji na 9 minut. Nastavte dobu přípravy hrášku pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut) a upravte ji na 19 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 6 Když je čas, nejprve z nádoby vyjměte krevety, aby se už dále nevařily. Zamíchejte rýži, přidejte krevety a 2 polévkové lžice šťávy z krevet. Slijte z hrášku veškerou tekutinu a vmíchejte jej do rýže. Podle potřeby rizoto dokořeňte a servírujte posypané nasekanou petrželkou.

CZ

## Filety z kanice s omáčkou z čerstvých rajčat a bylinek, česnekovým hráškem a novými bramborami

Doba přípravy: 15 minut

Doba vaření: 30 minut

Počet porcí: 2

### Přísady:

- 2 x 100 g filetů z kanice

### Omáčka:

- 180 g zralých čerstvých rajčat
- ½ stroužku rozdrčeného česneku
- 1 polévková lžice čerstvě nakrájené petrželky
- ½ čajové lžičky olivového oleje
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

### Zelenina:

- 120 g mraženého hrášku
- 30 g nejmenno nakrájené cibule
- 1 stroužek rozdrčeného česneku
- ½ zarovnané čajové lžičky zeleninového vývaru v prášku
- 50 ml vody
- 350 g nových brambor

### Na ozdobení:

- Čerstvý citron

### Postup:

- 1 Nejprve připravte omáčku: vložte rajčata do misky a přelijte je vroucí vodou. Až začne slupka praskat, oloupejte ji a vyhodte. Rajčata rozkrojte a zbavte je semínek a jádra.
- 2 Rajčatovou dužinu nejmenno nasekejte a smíchejte s ½ stroužkem rozdrčeného česneku, petrželkou, olivovým olejem a troškou soli a pepře.
- 3 Lehce vymažte kousek alobalu a položte na něj vedle sebe dva rybí filety. Přes filety rozložte směs s rajčaty a zabalte. Bálíček vložte do zadní nádoby na napařovací míse na nejvyšší pozici.
- 4 Do přední nádoby vložte přepážku. Do malého hrnce dejte hrášek, cibuli a drčený česnek společně s práškovým vývarem a vodou. Hrnec vložte na jednu stranu. Na druhou stranu dejte nové brambory. Obě nádoby zakryjte poklicí.
- 5 Nastavte dobu přípravy ryby pomocí přednastavené volby pro rybu (20 minut). Nastavte dobu přípravy hrášku pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut) a upravte ji na 30 minut. Nastavte dobu přípravy brambor pomocí přednastavené volby pro kořenovou zeleninu (28 minut) a upravte ji na 25 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 6 Když je vše hotové, slijte vodu z hrášku a servírujte rybu s trochou čerstvého citronu.

## Recepty na masné pokrmy

### Jehněčí na marocký způsob s ovocným a ořechovým kuskusem, pomerančem a koriandrovou salsou

Doba přípravy: 30 minut plus doba marinování

Doba vaření: 30 minut

Počet porcí: 2

### Přísady:

- 300 g steaků z jehněčího stehna nakrájených na tenké plátky

### Marináda:

- 2 polévkové lžice extra panenského olivového oleje
- 1 polévková lžice šťávy z pomeranče
- 1 zarovnaná čajová lžička římského kmínu
- ¼ zarovnané čajové lžičky kurkumy
- 2 zarovnané čajové lžičky pasty harissa
- 5 g čerstvého nasekaného koriandru
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

### Kuskus:

- 140 g opláchnutého a odkapaného kuskusu
- 50 g jemně nasekané červené cibule
- 75 g měkkých nasekaných sušených meruněk
- 35 g nahrubo nasekaných mandlí
- ½ zarovnané čajové lžičky zeleninového vývaru v prášku
- Troška soli a čerstvě namletého černého pepře
- 120 ml vody

### Salsa:

- 2 středně velké oloupané a nejmenno nasekané pomeranče
- Šťáva z půlky pomeranče
- 10 g jemně nasekané červené cibule
- 2 g nasekaných lístků koriandru

### Na ozdobu:

- Potočnice lékařská

### Postup:

- 1 Nejprve si připravte marinádu na maso: v mělké míse smíchejte olivový olej, šťávu z pomeranče, koření a koriandr a dochuťte troškou soli a pepře.
- 2 Do misky přidejte nakrájené jehněčí a několikrát jej otočte, aby bylo rovnoměrně obalené v marinádě. Nádoby zakryjte a nechejte maso marinovat alespoň 30 minut, ideálně ale déle.
- 3 Až bude připravené k vaření, slijte veškerou tekutou marinádu a zabalte maso do alobalu. Z přední nádoby vyjmete přepážku a vložte do ní bálíček s masem.
- 4 Do misky na rýži položte kuskus, přidejte cibuli, meruňky, mandle a práškový vývar. Okořeňte solí a pepřem, přidejte vodu a zamíchejte. Vložte do zadní nádoby a obě nádoby zakryjte poklicí.
- 5 Nastavte dobu přípravy kuskusu pomocí přednastavené volby pro rýži (40 minut) a upravte ji na 24 minut. Nastavte dobu přípravy masa pomocí přednastavené volby pro drůbež (28 minut) a

upravte ji na 30 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.

- 6 Mezitím si připravte salsu: do malé servisovací misky vložte všechny přísady a dobře je smíchejte.
- 7 Když je kuskus hotový, načechejte jej vidličkou, zkontrolujte, zda ještě nepotřebuje dochutit a servírujte přelitý šťávou z masa. Salsu servírujte ozdobenou několika snítkami potočnice.

## Recepty na drůbež/kuře

### Kuře Tandoori s pikantní kardamomovou rýží

Doba přípravy: 10 minut plus doba marinování

Doba vaření: 28 minut

Počet porcí: 2

#### Přísady:

- 2 polévkové lžice přírodního nízkotučného jogurtu
- 2 polévkové lžice marinády z koření tandoori
- 1½ polévkové lžice nasekaných lístků čerstvého koriandru
- 2 x 150 g kuřecích prsou bez kostí a kůže nakrájených na malé kousky
- Troška soli a čerstvě namletého černého pepře

#### Rýže:

- 150 g rýže basmati
- 200 ml vody
- 1 zarovnaná čajová lžička zeleninového vývaru v prášku
- 1 proužek ořízuté kůry z citronu
- 4 lusky lehce rozdrceného zeleného kardamomu

#### Na ozdobení:

- Kousky citronu, nasekaný čerstvý koriandr a dresink z jogurtu a citronu

#### Postup:

- 1 Smíchejte jogurt, kořeněnou marinádu a koriandr v misce z nekovového materiálu a vmíchejte do ní kuře. Dochutte troškou soli a pepře, zakryjte a uložte do chladničky alespoň na 30 minut.
- 2 Propláchněte rýži pod studenou tekoucí vodou a vložte ji do mísy na rýži. Přidejte vodu. Vmíchejte zeleninový vývar v prášku, přidejte kůru z citronu a lusky kardamomu. Mísu na rýži vložte do zadní nádoby.
- 3 Položte kuře a marinádu na alobal, dobře rozetřete a zabalte. Z přední nádoby vyjmete přepážku a vložte do ní balíček s masem. Obě nádoby zakryjte poklicí.
- 4 Nastavte dobu přípravy rýže pomocí přednastavené volby pro rýži (40 minut) a upravte ji na 25 minut. Nastavte dobu přípravy kuřete pomocí přednastavené volby pro drůbež (28 minut) a tlačítka pro přední duální topné těleso a stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 5 Po dokončení přípravy vyhodte citronovou kůru a servírujte s kousky citronu a čerstvým koriandrem. Smícháním 2 polévkových lžic přírodního jogurtu s troškou citronové šťávy vytvoříte jednoduchý dresink.

### Kuře v krémové omáčce z pesta s mladou zeleninou

Doba přípravy: 10 minut

Doba vaření: 24 minut

Počet porcí: 2

#### Přísady:

- 2 x 150 g kuřecích prsou bez kostí a kůže

#### Zelenina:

- 350 g miniaturních brambor
- 180 g balení luskového hrachu, tenké fazole s odřezanými stonky, brokolice s měkkým stonkem

#### Omáčka:

- 2 polévkové lžice suchého bílého vína
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1½ polévkové lžice pesta
- Troška soli a čerstvě namletého černého pepře

#### Postup:

- 1 Kuřecí prsa položte vedle sebe na alobal a zabalte. Balíček vložte do zadní nádoby, ve které nechejte prostor na malý hrnec.
- 2 Do přední nádoby vložte přepážku a na jednu stranu vložte brambory a na druhou zeleninu.
- 3 V malém hrnci smíchejte víno, smetanu a pesto a okořeňte troškou soli a pepře. Malý hrnec vložte do zadní nádoby vedle kuřete. Obě nádoby zakryjte poklicí.
- 4 Nastavte dobu přípravy kuřete a omáčky pomocí přednastavené volby pro drůbež (28 minut) a upravte ji na 23 minut. Nastavte dobu přípravy brambor pomocí přednastavené volby pro kořenovou zeleninu (28 minut) a upravte ji na 24 minut. Nastavte dobu přípravy zeleniny pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut) a upravte ji na 12 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 5 Když je omáčka hotová, zamíchejte ji, zkontrolujte, zda je dost okořeněná, a při servírování jí přelijte kuře.

## Zeleninové recepty

### Kari z brambor, špenátu a cizrny s kokosovou rýží

Doba přípravy: 15 minut plus doba marinování

Doba vaření: 60 minut

Počet porcí: 2

#### Prísady:

- 200 g krájených rajčat z plechovky
- 100 g najemno nakrájené cibule
- 2 rozdrčené stroužky česneku
- 1 polévková lžice jemně nakrájeného čerstvého zázvoru
- ¼ zarovnané čajové lžičky soli
- 1½ zarovnané čajové lžičky pálivého chilli prášku
- 1 zarovnaná čajová lžička římského kmínu
- 1 zarovnaná čajová lžička kurkumy
- 200 g olupaných brambor Maris Piper nakrájených na 10 mm kostičky
- 400 g odkapané a propláchnuté cizrny z plechovky
- 100 ml nízkotučného kokosového mléka

#### Rýže:

- 100 g propláchnuté a odkapané rýže basmati
- 150 ml nízkotučného kokosového mléka
- 130 g lístků mladého špenátu

Na ozdobení:

- Přírodní jogurt a chléb naan

#### Postup:

- 1 V míse z nekovového materiálu smíchejte krájená rajčata s cibulí, česnekem, zázvorem, solí a kořením.
- 2 Přidejte brambory a cizrnu, zakryjte plastovou fólií a dejte na 30 minut do chladničky.
- 3 Do směsi vmíchejte 100 ml kokosového mléka a rajčatovou směs přeneste do mísy na rýži, kterou vložte do zadní nádoby.
- 4 Do přední nádoby vložte přepážku. Do malého hrnce vložte rýži a 150 ml kokosového mléka, dobře zamíchejte a vložte do jednoho z oddílů. Do druhého oddílu vložte špenát. Obě nádoby zakryjte poklicí.
- 5 Nastavte dobu přípravy kari pomocí přednastavené volby pro kořenovou zeleninu (28 minut) a upravte ji na 60 minut. Nastavte dobu přípravy rýže pomocí přednastavené volby pro rýži (40 minut) a upravte ji na 28 minut. Nastavte dobu přípravy špenátu pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut) a upravte ji na 12 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 6 Když je jídlo hotové, jemně vmíchejte špenát do kari, načechejte vidličkou rýži a servírujte s přírodním jogurtem a chlebem naan.

## Singapurské nudle s pálivou chilli omáčkou

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 20 minut

Počet porcí: 2

Prísady:

- 2 x 150 g sáčky tenkých wok nudlí
- 2 čajové lžičky mírně pálivého kari prášku
- 2 polévkové lžice vody

#### Zelenina:

- 100 g cibule na plátky
- 80 g nakrájené červené papriky
- 80 g nakrájené žluté papriky
- 100 g cukrového hrachu
- 50 g kešu oříšků
- 2 stroužky rozdrčeného česneku
- 2 polévkové lžice sezamového oleje

#### Omáčka:

- 2 polévkové lžice světlé sójové omáčky
- 3 polévkové lžice pálivé omáčky sriracha
- 4 polévkové lžice limetkové šťávy
- 2 čajové lžičky tekutého medu

#### Postup:

- 1 Jemně od sebe uvolněte nudle a vložte je do mísy na rýži. Posypte je kari práškem a přidejte vodu. Jemně zamíchejte. Vložte do zadní nádoby.
- 2 Do mísy dejte cibulí, papriky, cukrový hrášek, kešu oříšky a česnek, přidejte sezamový olej. Dobře zamíchejte, aby byla všechna zelenina ochucená. Do přední nádoby vložte přepážku a do jednoho z oddílů vložte zeleninu.
- 3 V malém hrnci smíchejte přísady na omáčku a hrnec vložte do druhého oddílu. Obě nádoby zakryjte poklicí.
- 4 Nastavte dobu přípravy nudlí pomocí přednastavené volby pro rýži (40 minut) a upravte ji na 15 minut. Nastavte dobu přípravy zeleniny pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut). Nastavte dobu přípravy omáčky pomocí přednastavené volby pro omáčku (30 minut) a upravte ji na 20 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 5 Když jsou nudle hotové, jemně je promíchejte a rozdělte na dva talíře. Zamíchejte pálivou chilli omáčku a nalijte na nudle 1 polévkovou lžici. Na nudle s omáčkou naservírujte zeleninu a polijte další lžicí nebo dvěma lžicemi omáčky podle chuti.



## Recepty na dezerty

### Čokoládový fondán

Doba přípravy: 15 minut

Doba vaření: 17 minut plus 2 minuty na odstátí

Počet porcí: 2

#### Přísady:

- 50 g nesoleného másla plus kousek na vymazání
- ½ polévkové lžice kakaá
- 50 g hořké čokolády (85 % kakaá)
- 1 středně velké vejce a 1 žloutek
- 50 g cukru krupice
- 1 zarovnaná polévková lžice hladké mouky

#### Na ozdobení:

- Smetana nebo zmrzlina

#### Postup:

- 1 Vymažte vnitřek dvou 200 ml forem na pudink nebo suflé.
- 2 Kakaem rovnoměrně vysypte dno a strany jedné formy a stejným postupem vysypte zbylým kakaem druhou formu.
- 3 Do teplovzdušné misky vložte máslo a čokoládu a rozpustěte je nad vroucí vodou. Dejte pozor, aby se dno misky nedotýkalo vody. Občas promíchejte a nechte vychladnout.
- 4 Do mísy vložte vejce, žloutek a cukr a šlehejte na nejvyšší rychlost 3½–4 minuty, dokud směs nezesvětlí a za šlehačem se nebude tvořit stopa.
- 5 Pomocí stěrky jemně vmíchejte směs čokolády a másla a poté mouku.
- 6 Rozdělte směs do obou forem a vložte je do zadní nádoby. Nádoby zakryjte poklicí.
- 7 Nastavte dobu přípravy pomocí přednastavené volby pro omáčku (30 minut) a upravte ji na 17 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 8 Když je pokrm hotový, pomocí kuchyňských chňapek vyjměte formy z nádoby parního hrnce Intellisteam a nechte je 2 minuty odstát na pracovní ploše. Pak na misku s fondánem položte talířek a obraťte vzhůru nohama. Talířek položte na pracovní plochu a opatrně odeberte formu. Servírujte za tepla se smetanou nebo zmrzlinou.

## Kompot z bobulovin

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 11 minut

Počet porcí: 2

#### Přísady:

- 100 g borůvek
- 100 g jahod bez stopek, nakrájených na půlky
- 100 g ostružin
- 100 g malin
- 1 zarovnaná polévková lžice cukru krupice

#### Na ozdobení:

- Crème fraiche, zmrzlina nebo čerstvá smetana

#### Postup:

- 1 Ovoce vložte do mísy na rýži a posypte cukrem.
- 2 Mísu vložte do zadní nádoby, kterou zakryjte poklicí.
- 3 Nastavte dobu přípravy pomocí přednastavené volby pro listovou a luskovou zeleninu (16 minut) a upravte ji na 11 minut. Stiskněte tlačítko Start/Pozastavit.
- 4 Když je pokrm hotový, ovoce jemně přelijte šťávou.
- 5 Servírujte za tepla nebo studena s crème fraiche, zmrzlinou nebo smetanou.

## Kontaktujte nás

### Kontaktní linka

Pokud budete mít se zakoupeným přístrojem potíže, zavolejte prosím na naši kontaktní linku, neboť vám nejspíše budeme schopni pomoci lépe než prodejce, u kterého jste jej zakoupili.

Mějte prosím přichystaný název výrobku, číslo modelu a sériové číslo. Pomůže nám to rychleji vyřídit váš dotaz.

### Spojte se s námi

Pokud máte jakékoli dotazy nebo komentáře, chtěli byste skvělé tipy nebo nápady na recepty, abyste mohli zakoupený výrobek využít co nejlépe, zavítejte na naše stránky:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](https://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Webové stránky:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DOVOLETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešíváčkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu  
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným

nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, nebo jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.





## Úvod

Ďakujeme, že ste si zakúpili Intellisteam. Podrobne si prečítajte tento návod na používanie, aby ste čo najviac využili váš nový produkt.

## Obsah

Zdravie a bezpečnosť	22
Prehľad informácií o produkte	24
Prvky na ovládacom paneli	25
Úvod	188
Prehľad	188
Pred prvým použitím	189
Používanie parného hrnca Intellisteam	189
Prehľad prednej nádoby	189
Prednastavené doby varenia	189
Pozastavenie počas varenia	190
Časy na parné varenie jedál	190
Udržiavanie teploty	190
Vyberanie jedla z parného hrnca Intellisteam	190
Nasadenie a vyberanie deliacej pričky	190
Doplnenie nádrže na vodu počas použitia	190
Zvukový signál pri nedostatku vody a automatické vypnutie	190
Tlačidlo Intellisteam	190
Uloženie upravenej doby varenia	191
Rady a tipy	191
Odstraňovanie vodného kameňa	191
Údržba a čistenie	191
Používanie doplnkov	191
Omotávač kábla	191
Nastavenie dĺžky kábla	191
Návod na parné varenie	192
Recepty	197
Kontaktujte nás	202
Záruka	202

## Prvky

- (1) Pokrievka
- (2) Odkvapkávacia podložka
- (3) Nálevka na dolievanie vody
- (4) Otvor na odvádzanie pary
- (5) Nádrž na vodu
- (6) Tepelný prvok
- (7) Ukazovateľ hladiny vody
- (8) Základňa prístroja
- (9) Ovládací panel
- (10) Podnos na parné varenie
- (11) Podnos na ryžu
- (12) Zadná nádoba
- (13) Deliaca prička
- (14) Nádoby (2ks)
- (15) Predná nádoba
- (16) Tlačidlo zapnutia/vypnutia

## Prvky na ovládacom paneli

- (17) Displej LCD
- (18) Tlačidlo zadného výhrevného telesa
- (19) Tlačidlo ľavého predného výhrevného telesa
- (20) Tlačidlo pravého predného výhrevného telesa
- (21) Tlačidlo oboch predných výhrevných telies
- (22) Ikony jedál
- (23) Tlačidlo Intellisteam
- (24) Časovač (ľavý predný priečinok)
- (25) Časovač (zadný priečinok)
- (26) Časovač (pravý predný priečinok)
- (27) Tlačidlo spustenia/pozastavenia
- (28) Tlačidlo zvýšenia
- (29) Tlačidlo zníženia
- (30) Ikona parného varenia
- (31) Ikona udržiavania teploty

## Prehľad

Gratulujeme, že ste si zakúpili produkt Intellisteam od spoločnosti Morphy Richards. Intellisteam je dokonale zosúladené stravovacie riešenie, ktoré vám umožní variť zdravé a vyvážené jedlá, všetky v jednom produkte. Vďaka všestrannému príslušenstvu a 3 varným priehradkám môžete variť bielkoviny, sacharidy a zeleninu v rôznych kombináciách, ako aj omnoho viac vrátane omáčok a dezertov. S inteligentným ovládacím panelom a 8 opakovane programovateľnými predvoľbami nemôže byť varenie jednoduchšie, pretože Intellisteam pre vás riadi proces varenia, takže všetky položky sú hotové súčasne pre váš pôžitok.

## Pred prvým použitím

**VAROVANIE: Základňu parného hrnca (8), jeho elektrický šnúru ani zástrčku neponárajte do vody.**

Pred prvým použitím prístroja umyte všetky jeho súčasti okrem základne (8). Pre údržbu a čistenie si prečítajte časť „Údržba a čistenie“.

1. Nádrž na vodu (5) umyte utierkou na riad v teplom roztoku saponátu. Opláchnite a vysušte.
2. Umyte pokrievku (1), odkvapkávaciu podložku (2), podnos na parné varenie (10), podnos na ryžu (11), 2 nádoby (14), nádoby (12), (15) a deliacu priečku (13) v teplom roztoku saponátu. Opláchnite a vysušte.

Žiadnu časť prístroja nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, napr. čistiacimi práškami / hubkami, krémovými čistiacimi prostriedkami, drôtenkami alebo bieliadlami, pretože by ho mohli poškodiť.

Upozorňujeme, že pri prvom použití Intellisteam môže vychádzať určité množstvo dymu / pary zo zadnej časti základne (8), je to normálne z dôvodu aplikácie maziva počas výrobného procesu. Po niekoľkonásobnom použití Intellisteam to prestane. Nie je to nebezpečné a nebude to kontaminovať ani ochucovať jedlo uvarené v parnom hrnci Intellisteam.

## Používanie parného hrnca Intellisteam

1. Naplňte nádrž na vodu (5) studenou vodou až po značku maximálnej hladiny.
2. Pripojte odkvapkávaciu podložku (2) k nádrži na vodu (5) a potom na vrch položte nádoby (12), (15).
3. Vložte jedlo do nádob (12), (15). V prípade potreby použite deliacu priečku (13). Prečítajte si časť „Nasadenie a vyberanie deliacej priečky“, kde sa dozviete, ako nasadiť deliacu priečku do prednej nádoby (15), aby bolo jedlo oddelené. Zakryte každú nádobu pokrievkou (1).
4. Zapojte Intellisteam do elektrickej siete a zapnite ho pomocou tlačidla spustenia/vypnutia (16) na zadnej strane základne (8). Parný hrniec Intellisteam zapípa a rozsvieti sa displej LCD(17).
5. Čas parného varenia nastavíte stlačením tlačidla výhrevného telesa (18), (19), (20), (21), ktoré sa vzťahuje na priečku, ktorú chcete používať. Opakovaným stláčaním tlačidla prepínate predvolené časy parného varenia jedál a vyberte požadovanú skupinu potravín (22).  
Ide o predvolené nastavenia, prečítajte si „Návod na parné varenie“, kde nájdete informácie o časoch parného varenia jedál.
6. Použite tlačidlá zvýšenia (28) alebo zníženia (29) času na úpravu doby varenia (ak je to potrebné). Stláčajte , kým príslušná ikona časovača (24), (25), (26) bliká. Zopakujte kroky 5-6 pre ostatné priečky (ak je to potrebné).
7. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27). Parný hrniec Intellisteam zapípa, rozsvieti sa ikona parného varenia (30) a vybrané ikony jedál a začnú sa odpočítavať časy na displeji.
8. Keď časovače dosiahnu nulu, zaznie zvukový signál. Parný hrniec Intellisteam sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty, aby sa udržal v teple po dobu 40 minút (pozri časť „Udržiavanie

teploty“). Časovač sa obnoví na hodnotu 40 a rozsvieti sa ikona udržiavania teploty (31).

9. Keď je jedlo hotové alebo pripravené na servírovanie, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27) a vypnite Intellisteam na zadnej strane základne alebo odpojte z elektrickej siete. Opatrne zdvihnite pokrievku (1), aby ste ju naklonili smerom od vás a bezpečne uvoľnili paru.

**VAROVANIE: Para môže popáliť.**

10. Uvarené jedlo opatrne vyberte z parného hrnca Intellisteam.

**\*Poznámka: Ak ste pre každý priečinok vybrali rôzne časy, ikona parenia bude blikať, keď každý priečinok začne proces parenia. Postupujte podľa krokov 5-7 iba pre priečky, ktoré chcete používať. Displej časovača (24), (25), (26) zostane na hodnote „00“, pokiaľ nebude zvolený.**

## Prehľad prednej nádoby

**Predná nádoba (15) sa môže používať jedným z dvoch spôsobov; ako dva samostatné priečky na varenie alebo jeden veľký priečinok. Postup nasadenia deliacej priečky (13) nájdete v časti „Nasadenie a vyberanie deliacej priečky“.**

Ak chcete použiť prednú nádobu (15) ako jeden priečinok na parné varenie, vyberte deliacu priečku (13) z nádoby a odložte bokom. Postupujte podľa krokov 1-7 z časti „Používanie parného hrnca Intellisteam“. Pre voľbu času parného varenia použite tlačidlo oboch predných výhrevných telies (21).

Ak sa deliaca priečka (13) nepoužíva, mala by sa skladovať voľne.

## Prednastavené doby varenia

Parný hrniec Intellisteam má 8 predvolených dôb varenia. Tieto sú orientačné a môžete ich upraviť pomocou tlačidiel zvýšenia (28) a zníženia (29) času.

Ak chcete prepínať medzi možnosťami a zvoliť požadovanú predvolenú dobu varenia pre každý priečinok, opakovane stláčajte príslušné tlačidlo zadného (18), ľavého (19), pravého (20) alebo oboch predných výhrevných telies (21).

Udržiavanie teploty je prednastavené na 40 minút a nedá sa zvýšiť.

## Prednastavené doby varenia:

	Listová / struková zelenina	16 minút
	Omáčka	30 minút
	Ryža	40 minút
	Udržiavanie teploty	40 minút
	Vajcia	16 minút
	Koreňová zelenina	28 minút
	Hydina	28 minút
	Ryby	20 minút

## Pozastavenie počas varenia

Ak chcete pozastaviť parný hrniec Intellisteam počas procesu varenia, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27). Ikona parného varenia (30) a ikony jedál (22) sa zhasnú. Ak chcete pokračovať v parnom varení, znova stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27). Ikona parného varenia (30) sa rozsvieti.

Keď je parný hrniec Intellisteam pozastavený, je možné zmeniť doby varenia, ako je podrobne uvedené v krokoch 5-7 v časti „Používanie parného hrnca Intellisteam“. Ak chcete zrušiť cyklus parného varenia, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27) a podržte ho stlačené.

## Časy na parné varenie jedál

Parný hrniec Intellisteam je navrhnutý tak, aby boli všetky jedlá pripravené súčasne. Keď začne proces parného varenia, časovač automaticky začne odpočítavať smerom nadol, takže všetky jedlá v parnom hrnci Intellisteam budú hotové naraz.

## Udržiavanie teploty

Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál a prístroj sa na 40 minút automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na zastavenie stlačte raz tlačidlo spustenia/pozastavenia (27). Po 40 minútach sa funkcia udržiavania teploty automaticky ukončí. Keď je parný hrniec Intellisteam v režime udržiavania teploty, na displeji LCD (17) je zobrazená ikona udržiavania teploty (31).

Ak používate režim udržiavania teploty, presvedčte sa, či sa v nádrži na vodu (5) nachádza voda. Hladinu vody skontrolujte pomocou vonkajšieho ukazovateľa hladiny vody (7) a v prípade potreby vodu doplňte cez nálevku na dolievanie vody (3).

## Vyberanie jedla z parného hrnca Intellisteam

**VAROVANIE:** Pri otváraní pokrievok (1) a vyberaní nádob (12), (15) používajte chňapky. Pokrievky otvárajte tak, aby unikajúca para smerovala od vás. Odkvapkávaciu podložku (2) nevyberajte, kým úplne nevychladne.

Pri varení rezancov alebo cestovín v podnose na ryžu (11) venujte osobitnú pozornosť cedeniu tekutiny po varení.

## Nasadenie a vyberanie deliacej priechky 1E

### Plastové nádoby:

Deliacu priechku (13) zasunite na miesto.

### Nádoby z nehrdzavejúcej ocele:

Deliacu priechku (13) vložte šikmo a stočte ju na miesto. 1E

Deliacu priechku (13) by sa mala skladovať voľne

## Doplnenie nádrže na vodu počas používania 1E

Pri dlhom varení sa môže stať, že je potrebné doliať vodu do zásobníka. Počas varenia naplňte nádrž na vodu (5) pomocou nálevky na dolievanie vody (3).

Opatrne vlejte studenú vodu do nálevky na dolievanie vody (3) z kanvice.

## Zvukový signál pri nedostatku vody a automatické vypnutie

Ak hladina vody v zásobníku klesne pod úroveň „MIN“ na ukazovateli hladiny vody (7), výstražný signál bude nepretržite pípať.

Ak k tomu dôjde počas cyklu parného varenia, parný hrniec sa automaticky vypne a proces varenia sa zastaví.

Ak k tomu dôjde, mali by ste nádrž na vodu (5) čo najskôr naplniť. Naplňte nádrž na vodu (5) pomocou nálevky na dolievanie vody (3), ako je uvedené vyššie.

Po krátkom čase sa pipanie zastaví a obnoví sa cyklus parného varenia. Malo by sa tak stať približne do 15 sekúnd.

## Tlačidlo Intellisteam

Intellisteam môžete použiť na spustenie parného varenia všetkých priechčinkov súčasne. To vám umožní vybrať uvarené jedlo podľa potreby, zatiaľ čo budete môcť nechať jedlo v iných priechčinkoch, aby ste mohli pokračovať vo varení.

1. Postupujte podľa krokov 1-6 z časti „Používanie parného hrnca Intellisteam“ podľa potreby.
2. Stlačte tlačidlo Intellisteam (23). Vypne sa svetlo Intellisteam. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27).
3. Keď časovač v určitom priechčinku dosiahne nulu, automaticky sa prepne na režim udržiavania teploty. Vyberte jedlo podľa potreby.
4. Ostatné priechčinky budú pokračovať v parnom varení, až kým časovač nedosiahne nulu.

## Uloženie upravenej doby varenia

Ak chcete upravenú dobu varenia uložiť pre prípad použitia pri ďalšom varení, podržte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27) stlačené dve sekundy. Zaznie jedno dvojité pípnutie, informujúce o spustení parného varenia, a následne druhé dvojité pípnutie, informujúce o uložení vami upravenej doby varenia do pamäte.

### Návrat k prednastaveným dobám varenia

Stlačte a podržte súčasne tlačidlo Intellisteam (23) a tlačidlo spustenia/pozastavenia (27) na dve sekundy, kým nezaznie pípnutie. Intellisteam sa teraz vráti k pôvodným nastaveniam.

## Rady a tipy

- Mäso, hydinu, ryby a morské živočíchy môžete variť vo varnej fólii, aby zostali šťavnaté. Najskôr zľahka vymastite fóliu, aby ste zabránili prilepeniu kože u rýb.
- Nádoby (12) (15) budú horúce. Pri odstraňovaní pokrievky (1) dávajte pozor, aby ste sa vyhlí pare.
- Ak je to možné, na vytiahnutie potravín zabalených vo fólii z nádoby použite kliešte.
- S nádobkami (14) a podnosom na ryžu (11) manipulujte opatrne, keď sú horúce a plné tekutiny.
- Uvedené recepty sú určené na prípravu dvoch porcií.
- Informácie v návodoch na varenie jedál platia pre prípravu až 4 porcií väčšiny jedál. Keď sa oboznámite s parným hrncom, môžete upraviť časovanie tak, aby vyhovovalo vašim osobným preferenciám.
- Prednú nádobu (15) používajte s deliacou priečkou (13) na jednotlivé porcie a zadnú nádobu (12) používajte pri varení 2, 3 alebo 4 porcií jedla.
- Nádoby na varenie (12) (15) ani podnos na ryžu (11) priľhú neprepínajte surovinami. Kúsky surovín rozmiestňujte s dostatočnými medzarami, aby medzi nimi mohla voľne prúdiť para.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete kúsky surovín podobnej veľkosti. Nakrájajte zemiaky / sladké zemiaky na kúsky približnej veľkosti 30 mm, kvaku, zeler a tekvicu maslovú na približne 20 mm kúsky. Pór, cuketu a mrkvu nakrájajte na kolieska s hrúbkou približne 10 mm, cibuľu na plátky s hrúbkou 10 mm.
- Ak majú kúsky surovín rôzne veľkosti a je ich nutné vrstviť, menšie kúsky uložte nahor.

## Odstraňovanie vodného kameňa

V nádrži na vodu (5) sa môže vytvárať vodný kameň, ktorý je potrebné z času na čas odstrániť. Ide o bežný jav, ktorého intenzita závisí od tvrdosti miestnej vody. Ak spozorujete spomalenie tvorby pary alebo predĺženie času potrebného na tepelnú úpravu jedál, zbavte parný systém vodného kameňa pomocou neagresívneho prípravku na odstraňovanie vodného kameňa a riadte sa pokynmi pre parné hrnce.

Prípadne naplňte nádrž na vodu vriacou vodou na maximálnu hladinu. Prídajte dve vrecká odvápnovacieho roztoku a vložte odkvapkavaciu podložku. Pre každý prvok (6) nastavte dobu parného varenia na 40 minút a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia (27). Miestnosť dobre vetrajte. Podľa potreby zopakujte, potom nádrž na vodu a odkvapkavaciu podložku umyte horúcou mydlovou vodou a handričkou, opláchnite a osušte.

**VAROVANIE:** Nepokúšajte sa pohybovať parným hrncom, kým nádrž na vodu úplne nevychladne.

## Údržba a čistenie

**VAROVANIE:** Základňu parného hrnce (8), jeho elektrický šnúru ani zástrčku neponárajte do vody.

1. Pred umývaním spotrebič odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte úplne vychladnúť.
2. Žiadnu časť prístroja nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, napr. čistiacimi práškami / hubkami, drôtenkami alebo bielidlami.
3. Utrite nádrž na vodu (5) a podľa potreby postupujte podľa pokynov na odstránenie vodného kameňa.
4. Umyte pokrievku (1), odkvapkavaciu podložku (2), podnos na parné varenie (10), podnos na ryžu (11), nádoby (12) (15) 2 nádobky (14) a deliacu priečku (13) v teplej vode a roztoku saponátu. Opláchnite a vysušte.  
Prípadne umyte v umývačke riadu pri chladnom alebo ekologickom cykle.
5. Ak sa deliaca priečka (13) nepoužíva, mala by sa skladovať voľne.

## Používanie doplnkov 14 15

Parný hrniec Intellisteam je dodávaný s podnosom na parné varenie (10), podnosom na ryžu (11) a 2 nádobkami (14).

Používajte podnos na parné varenie (10) na prípravu rybiech filé vo fólii. Podnos na parné varenie môže byť umiestnený priamo do prednej (15) alebo zadnej (12) nádoby vo "vysokoj" polohe. V prípade potreby sa môžu rybie filé variť aj vo fólii pod podnosom na parné varenie.

Podnos na ryžu (11) je ideálny na varenie ryže, cestovín, rezancov a obilnín. Pri varení týchto potravín sa pridá trochu vody. Odporúčané množstvá, rady a tipy nájdete v návode na parné varenie.

Nádoby (14) sa môžu používať pri varení 1-2 vajec, na omáčky a jednotlivé porcie ryže, rezancov, cestovín atď. **16**

Postup nasadenia deliacej priečky (13) nájdete v časti „Nasadenie a vyberanie deliacej priečky“.

## Omotávač kábla 17 18 19 20

Omotávač kábla je určený na pomoc pri odkladaní spotrebiča.

1. Oddelte základňu prístroja (8) od ostatných komponentov a otočte ju hore nohami.
2. Stáčajte kábel podľa šípky v smere hodinových ručičiek a uistite sa, že je kábel v omotávači kábla.
3. Po stočení kábla späť do východiskového bodu otočte zástrčku smerom naspäť a zapojte ju do dodanej zásuvky.

## Nastavenie dĺžky kábla 21

Ak chcete skrátiť pracovnú dĺžku ovládacieho kábla, je možné tak urobiť pomocou zástrčkového výklenku pod základňou spotrebiča.

1. Na mieste, kde kábel vychádza zo spotrebiča, ho stočte do zástrčkového výklenku, až kým kábel nedosiahne požadovanú dĺžku. Môže byť pre vás jednoduchšie stáčať kábel proti smeru hodinových ručičiek.
2. Kábel zaistíte zatlačením do výklenku a vývodu kábla v zadnej časti spotrebiča.

## Návod na parné varenie

Uvádzané doby varenia a veľkosti porcií sú len orientačné. Doby varenia sa môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti surovín, priestoru medzi jedlom v nádobách (12) (15), čerstvosti potravín a osobných preferencií. Keď sa oboznámíte s parným hrncom, upravte doby varenia podľa potreby. Doby parného varenia jedál sa vzťahujú na množstvá uvedené v návode, upravte dobu pre väčšie alebo menšie množstvá.

## Listová a struková zelenina (predvolená doba: 16 minút)

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Špargľa	10 minút 60 g/2 oz	10 minút 120 g/5 oz	11 minút 180 g/6 oz	12 minút 240 g/8 oz	
Strukoviny – bôb	15 minút 50 g/2 oz	15 minút 100 g/4 oz	15 minút 150 g/6 oz	15 minút 200 g/7 oz	
Strukoviny – zelená fazuľka	15 minút 50 g/2 oz	15 minút 100 g/4 oz	15 minút 150 g/6 oz	15 minút 200 g/7 oz	
Strukoviny – šarlátová fazuľa	15 minút 60 g/2 oz	15 minút 120 g/5 oz	15 minút 180 g/6 oz	16 minút 240 g/8 oz	
Brokolicové ružičky	12 minút 60 g/2 oz	14-15 minút 120 g/5 oz	16-17 minút 180 g/6 oz	18 minút 240 g/8 oz	
Brokolica – „mäkká stonka“	12 minút 50 g/2 oz	12 minút 100 g/4 oz	13 minút 150 g/6 oz	13 minút 200 g/7 oz	
Kapusta	12 minút 50 g/2 oz	12 minút 100 g/4 oz	13 minút 150 g/6 oz	13 minút 200 g/7 oz	Pred varením nasekajte na hrubo
Karfiolové ružičky	15 minút 100 g/4 oz	15 minút 200 g/7 oz	15 minút 300 g/10 oz	15 minút 400 g/14 oz	
Cuketa	13 minút 60 g/2 oz	13 minút 120 g/5 oz	13 minút 180 g/6 oz	13 minút 240 g/8 oz	Približne 10 mm krúžky
Kel	12 minút 50 g/2 oz	12 minút 100 g/4 oz	15-16 minút 150 g/6 oz	18 minút 200 g/7 oz	Pred varením nasekajte na hrubo
Pór	15 minút 70 g/3 oz	15 minút 140 g/6 oz	17 minút 210 g/7 oz	19 minút 280 g/9 oz	Približne 10 mm krúžky
Cukrový hrášok	8 minút 50 g/2 oz	8 minút 100 g/4 oz	9 minút 150 g/6 oz	9 minút 200 g/7 oz	
Čínska kapusta	10 minút 80 g/3 oz	11 minút 160 g/6 oz	11 minút 240 g/8 oz	12 minút 320 g/10 oz	Na hrubo rezané listy, výhonky nakrájané na plátky s hrúbkou približne 10 mm
Hrášok (čerstvý)	10 minút 60 g/2 oz	10 minút 120 g/5 oz	10 minút 180 g/6 oz	12 minút 240 g/8 oz	
Hrášok (mrazený)	10 minút 60 g/2 oz	10 minút 120 g/5 oz	11 minút 180 g/6 oz	11 minút 240 g/8 oz	
Paprika	12 minút 80 g/3 oz	12 minút 160 g/6 oz	12 minút 240 g/8 oz	12 minút 320 g/10 oz	Kusy zhruba 30 x 30 mm
Špenát – mladé listy	10 minút 60 g/2 oz	10 minút 120 g/5 oz	10 minút 180 g/6 oz	10 minút 240 g/8 oz	



Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Ružičkový kel	15 minút 100 g/4 oz	21 minút 200 g/7 oz	22 minút 300 g/10 oz	22 minút 400 g/14 oz	
Cukrový strukový hrášok	13 minút 75 g/3 oz	14 minút 150 g/6 oz	15 minút 225 g/8 oz	16 minút 300 g/10 oz	
Sladká kukurica (konzervovaná)	7 minút 80 g/3 oz	8 minút 160 g/6 oz	8 minút 240 g/8 oz	9 minút 320 g/10 oz	
Sladká kukurica (mrazená)	12-14 minút 80 g/3 oz	14 minút 160 g/6 oz	15 minút 240 g/8 oz	16 minút 320 g/10 oz	

### Ryža/obilniny/cestoviny/rezance (prednastavená doba: 40 minút)

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Predvarená biela ryža	30 minút 75 g/3 oz	31 minút 150 g/6 oz	32 minút 225 g/8 oz	40 minút 300 g/10 oz	Pridajte 100 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte
Predvarená hnedá ryža	40-42 minút 75 g/3 oz	44 minút 150 g/6 oz	46 minút 225 g/8 oz	48 minút 300 g/10 oz	Pridajte 100 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte
Biela ryža basmati	25 minút 75 g/3 oz	25-26 minút 150 g/6 oz	27 minút 225 g/8 oz	28 minút 300 g/10 oz	Pridajte 100 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte
Hnedá ryža basmati	45 minút 75 g/3 oz	47 minút 150 g/6 oz	49 minút 225 g/8 oz	51 minút 300 g/10 oz	Pridajte 100 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte
Biela dlhozrná ryža	30-31 minút 75 g/3 oz	31-32 minút 150 g/6 oz	31-32 minút 225 g/8 oz	31-32 minút 300 g/10 oz	Pridajte 100 ml studenej vody na každých 75 g ryže a premiešajte
Pšenica bulgur	16 minút 30 g/1 oz	18 minút 60 g/2 oz	19 minút 90 g/3 oz	20 minút 120 g/4 oz	Pridajte 30 ml studenej vody na 30 g porciu. Po varení podľa potreby sceďte Vidličkou pomiešajte a nechajte stáť 10 minút
Kuskus	15 minút 35 g/1 oz	19 minút 70 g/2 oz	20 minút 105 g/4 oz	21 minút 140 g/5 oz	Pridajte 30 ml studenej vody na 35 g
Mrlík čilsky (quinoa)	25 minút 30 g/1 oz	27 minút 60 g/2 oz	28 minút 90 g/3 oz	29 minút 120 g/4 oz	Pridajte 75 ml vriacej vody na každých 30 g
Cestoviny	30 minút 75 g/3 oz	32 minút 150 g/6 oz	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Cestoviny musia byť úplne zaliate vodou
Celozrnné cestoviny	30 minút 75 g/3 oz	31 minút 150 g/6 oz	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Cestoviny musia byť úplne zaliate vodou
Vaječné rezance	20 minút 1 plát 60 g/2 oz	20 minút 2 pláty 120 g/5 oz	22 minút 3 pláty 180 g/7 oz	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Rezance musia byť úplne zaliate vriacou vodou. Na 1 porciu v nádobke najskôr rezance rozdrobte, aby sa vošli.
Predvarené čínske rezance	16 minút 1 balíček 150 g/6 oz	16 minút 2 balíčky 300 g/10 oz	17 minút 3 balíčky 450 g/17 oz	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Opatrne rozdrobte, pridajte 1 polievkovú lyžicu studenej vody na porciu a premiešajte

SLK

Rýžové rezance	15 minút	15 minút	17 minút	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Opatrne rozdrobte, pridajte 1 polievkovú lyžicu studenej vody na porciu a premiešajte
	1 balíček	2 balíčky	3 balíčky		
	150 g/6 oz	300 g/10 oz	450 g/17 oz		
Celozrnné rezance	22 minút	22 minút	22 minút	Nevojde sa do podnosu na ryžu	Rezance musia byť úplne zaliate vriacou vodou.
	1 zväzok	2 zväzky	3 zväzky		
	50 g/2 oz	100 g/4 oz	150 g/6 oz		

#### Rady a tipy

- Pred varením opláchnite ryžu a obilniny ako kuskus, mrľík čilský (quinoa) a pšenicu bulgur pod tečúcou vodou.
- Použitie vriacej vody na rezance, cestoviny, ryžu a iné obilniny znižuje odporúčanú dobu varenia asi o dve minúty.
- Pred varením v podnose na ryžu predvarené čínske a rýžové rezance opatrne rozdrobte, pretože sa tak budú variť rýchlejšie ako pri použití priamo z balenia. Podobne pred varením jednej porcie predvarených čínskych alebo vaječných rezancov v nádobke (14) bude potrebné ich jemne rozdrobiť, aby sa zmestili.
- Pri varení cestovín používajte kvalitnú značku.

### Vajcia (prednastavená doba: 16 minút)

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Na mäkko	12 minút	12 minút	12 minút	12 minút	Použite podnos na ryžu (11). 2 vajcia sa môžu variť aj v nádobke (14) 14 minút v prednej nádobe (15).
	x1	x2	x3	x4	
Na tvrdo	12 minút	12 minút	12 minút	12 minút	Použite podnos na ryžu (11). 2 vajcia sa môžu variť aj v nádobke (14) 22 minút v prednej nádobe (15).
	x1	x2	x3	x4	

### Ovocie

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Dezertné jablká	15 minút	15 minút	20-21 minút	21-22 minút	Ošúpte, vykrojte jadro, nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 10 mm a varte vo fólii. Pridajte trochu citrónovej šťavy, aby sa zabránilo zhnednutiu.
	x1	x2	x3	x4	
Hrušky	21 minút	22 minút	22 minút	22 minút	Pred varením vo fólii ošúpte, rozkrojte na polovicu a vykrojte jadrovník. Pridajte trochu citrónovej šťavy, aby sa zabránilo zhnednutiu.
	x1	x2	x3	x4	

**Koreňová zelenina (prednastavená doba: 28 minút)**

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Maslová tekvica	10-12 minút 100 g/4 oz	14 minút 200 g/7 oz	16 minút 300 g/10 oz	18 minút 400 g/14 oz	Nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 20 mm
Mrkva	25 minút 100 g/4 oz	26 minút 200 g/7 oz	26-27 minút 300 g/10 oz	28-30 minút 400 g/14 oz	Nakrájajte na 10 mm krúžky
Zeler	30 minút 100 g/4 oz	30 minút 200 g/7 oz	30 minút 300 g/10 oz	32 minút 400 g/14 oz	Nakrájajte na kúsky približne 20 mm
Nové zemiaky	21 minút 180 g/6 oz	24-25 minút 350 g/12 oz	25-26 minút 530 g/19 oz	26-28 minút 760 g/27 oz	
Staré zemiaky	23-25 minút 180 g/6 oz	24-25 minút 350 g/12 oz	24-26 minút 530 g/19 oz	28-30 minút 760 g/27 oz	Nakrájajte na kúsky približne 30 mm
Cibuľa	18 minút	18 minút 50 g/2 oz	20 minút 100 g/4 oz	22 minút 150 g/6 oz	Nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 10 mm 200 g/7 oz
Paštrnák	24 minút 100 g/4 oz	24 minút 200 g/7 oz	24 minút 300 g/10 oz	24 minút 400 g/14 oz	Nakrájajte na kúsky približne 60 mm x 30 mm
Kvaka	20-21 minút 100 g/4 oz	22 minút 200 g/7 oz	24 minút 300 g/10 oz	25 minút 400 g/14 oz	Nakrájajte na kúsky približne 20 mm
Sladká kukurica (celé šúľky)	30-32 minút pri 1 celom šúľku (250 g)	30-32 minút pri 2 celých šúľkoch (500 g)			
Sladké zemiaky	21 minút 180 g/6 oz	21 minút 350 g/12 oz	23-24 minút 530 g/19 oz	25-26 minút 760 g/27 oz	Nakrájajte na kúsky približne 30 mm

**Mäso/hydina (prednastavená doba: 28 minút)**

Bielkoviny z mäsa a hydiny môžu na povrchu mäsa alebo hydiny pri varení vytvárať biely povlak. Je to normálne.

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Kuracie prsia celé, bez kože a vykostené,	20 minút x1 150 g/6 oz	23 minút x2 300 g/11 oz	29 minút x3 450 g/16 oz	32 minút x4 600 g/21 oz	Zabaľte do jednej vrstvy fólie aby zostali šťavnaté
Kačacie prsia celé, bez kože a vykostené,	20 minút x1 120 g/5 oz	23 minút x2 240 g/8 oz	29 minút x3 360 g/12 oz	32 minút x4 480 g/16 oz	Zabaľte do jednej vrstvy fólie aby zostali šťavnaté
Kuracie stehná	40 minút x1 200 g/7 oz	48 minút x2 400 g/14 oz	50 minút x3 600 g/21 oz	50 minút x4 800 g/28 oz	Zabaľte do jednej vrstvy fólie, aby zostali šťavnaté
Filet z morčiacich prs	12 minút x1 100 g/4 oz	13 minút x2 200 g/7 oz	15 minút x3 300 g/10 oz	20 minút x4 400 g/14 oz	Zabaľte do varnej fólie, aby zostali šťavnaté

**Rady a tipy**

- Marinovanie mäsa a hydiny pred varením vylepšuje chuť. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak marinujete minimálne 30 minút alebo niekoľko hodín alebo cez noc, ak sa dá.
- V pare nikdy nevarte zmrazené mäso, hydinu ani morské živočích. Najprv ich vždy nechajte úplne rozmraziť.

SLK

**Ryby/morské plody (prednastavená doba: 20 minút)**

Druh jedla	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Rady a tipy
Hrubé rybie filety	17 minút 130 g/5 oz	20 minút 260 g/9 oz	22 minút 390 g/13 oz	25 minút 520 g/18 oz	Zabalte do jednej vrstvy fólie, aby zostali šľavnaté
Tenké rybie filety	14 minút 100 g/4 oz	15-16 minút 200 g/7 oz	17 minút 300 g/10 oz	21 minút 400 g/14 oz	Zabalte do jednej vrstvy fólie v podnose na parné varenie (10). Pri 3 a 4 filetoch položte ryby do fólie na vrchnú a spodnú časť podnosu
Celá ryba, očistená	21 minút pri 1 celej rybe (250 g)				Zabalte do varnej fólie, aby zostala šľavnatá. Použite podnos na parné varenie (10)
Slávky	11 minút 250 g/9 oz	12 minút 500 g/18 oz	15 minút 750 g/27 oz	17 minút 1 kg/36 oz	
Krevety (surové) šľavnaté.	7 minút 100 g/4 oz	9 minút 200 g/7 oz	12 minút 300 g/10 oz	15-16 minút 400 g/14 oz	Zabalte do varnej fólie, aby zostali šľavnaté.
Hrebenatky	6 minút x3 70 g/3 oz	7 minút x6 150 g/5 oz	7 minút x9 230 g/8 oz	9 minút x12 300 g/10 oz	Zabalte do varnej fólie, aby zostali šľavnaté.

**Rady a tipy**

- Na podnose na parné varenie (10) a pod ním je možné podľa potreby variť dve tenké rybie filety. Berte na vedomie, že ryby v spodnej polohe sa budú variť o niečo rýchlejšie. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, zabalte ryby do fólie.
- V pare nikdy nevaríte zmrazené ryby ani morské živočíchy. Najprv ich vždy nechajte úplne rozmraziť.

## Recepty

Recepty v tejto knižke boli vypracované a odskúšané spoločnosťou Morphy Richards špeciálne pre parný hrniec Intellisteam. Obsahujú zdravé jedlá pre dve osoby a ich súčasťou sú aj prílohy, napríklad zelenina a ryža. Navyše je tu aj výber dezertov, keď máte chuť na maškrty. Doby prípravy receptov sú iba orientačné a budú ovplyvnené veľkosťou a čerstvosťou použitých surovín.

Pred podávaním sa vždy uistite, že je jedlo riadne uvarené.

Recepty obsahujú porcie pre 2 osoby. Ak znížite veľkosť porcií, podľa potreby upravte dobu varenia.

## Recepty s rybami/morskými plodmi

### Krevetové a hráškové rizoto

Doba prípravy: 10 minút

Doba varenia: 40 minút

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 165 g surových kreviet
- 100 g mrazeného hrášku

#### Ryža:

- 150 g ryže s okrúhlymi zrnami
- 100 g na drobnó nasekané cibule
- 6 PL suchého bieleho vína
- 2 ČL sušeného zeleninového vývaru
- Kôra a šťava z ½ citróna
- Troška soli a čerstvo zomletého čierneho korenia
- 25 g nesoleného masla
- 250 ml vriacej vody

#### Obloha:

- Nasekaná čerstvá petržlenová vňať

#### Postup:

- 1 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Vytvorte fóliový balíček na krevety a vložte ho do jedného priečinka. Vložte hrášok do nádoby a položte na druhú stranu.
- 2 Vložte ryžu a cibuľu na podnos na ryžu, pridajte víno a zamiešajte.
- 3 Posypte sušeným vývarom, citrónovou šťavou a kôrou, dochutte trochou korenia a znova premiešajte, potom na povrch rozotrite rovnomerne maslo.
- 4 Pridajte vodu do ryžovej zmesi a dobre premiešajte. Vložte podnos na ryžu do zadnej nádoby a zakryte obe nádoby vekami.
- 5 Nastavte dobu varenia ryže s využitím prednastavenej doby pre ryžu (40 minút). Nastavte dobu varenia kreviet s využitím prednastavenej doby pre ryby (20 minút) a upravte na 9 minút. Nastavte dobu varenia hrášku s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút) a upravte na 19 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 6 Keď sú krevety hotové, v vyberte ich z nádoby, aby sa neprevarili. Zamiešajte ryžu, pridajte krevety s 2 PL šťavy z kreviet. Odkvapkajte hrášok a vmiešajte ho do ryže. V prípade potreby okoreňte a rizoto podávajte ozdobené nasekanou petržlenovou vňaťou.

SLK

## Filety z ostrieža morského s čerstvou paradajkovou a bylínkovou omáčkou, hráškom s cesnakom a novými zemiakmi

Doba prípravy: 15 minút

Doba varenia: 30 minút

Počet porcií: 2

### Suroviny:

- 2 x 100 g filety z ostrieža morského

### Omáčka:

- 180 g zreých čerstvých paradajok
- ½ roztláčeneho strúčiku cesnaku
- 1 PL nasekaného čerstvého petržlenu
- ½ ČL olivového oleja
- Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie

### Zelenina:

- 120 g mrazeného hrášku
- 30 g veľmi jemne nasekanej cibule
- 1 roztláčený strúčik cesnaku
- ½ ČL sušeného zeleninového vývaru
- 50 ml vody
- 350 g nových zemiakov

### Príloha:

- Čerstvý citrón

### Postup:

- 1 Najskôr pripravte omáčku: paradajky vložte do misky a nalejte na ne vriacu vodu. Keď sa koža začne lúpať, odstráňte ju a odhodte. Rozkrojte paradajky a odstráňte semená a jadro.
- 2 Paradajkovú dužinu jemne nakrájajte a zmiešajte s polovicou roztláčeneho strúčiku cesnaku, petržlenom, olivovým olejom a trochu soli a korenia.
- 3 Ľahko namastite kúsok fólie a položte naň dva rybie filety vedľa seba. Potrite paradajkovou zmesou a vytvorte balíček. Umiestnite do zadnej nádoby na podnos na parné varenie vo vysokej polohe.
- 4 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Vložte hrášok, cibuľu a roztláčený cesnak do nádoby so sušeným zeleninovým vývarom a vodou. Položte na jednu stranu. Na druhú položte nové zemiaky. Zakryte každú nádobu pokrievkou.
- 5 Nastavte dobu varenia ryby s využitím prednastavenej doby pre ryby (20 minút). Nastavte dobu varenia hrášku s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút) a upravte na 30 minút. Nastavte dobu varenia zemiakov s využitím prednastavenej doby pre koreňovú zeleninu (28 minút) a upravte na 25 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 6 Po uvarení hrášok sceďte a podávajte rybu s trochu čerstvého citróna.

## Mäsové recepty

### Marocké jahňacie mäso s ovocím a orechovým kuskusom a pomarančom a koriandrom

Doba prípravy: 30 minút, plus marinovanie

Doba varenia: 30 minút

Počet porcií: 2

### Suroviny:

- 300 g steaky z jahňacieho stehna, nakrájané na tenké plátky

### Marináda:

- 2 PL extra panenského olivového oleja
- 1 PL čerstvej pomarančovej šťavy
- 1 ČL rímskej rasce
- ¼ ČL kurkumy
- 2 ČL pasty harissa
- 5 g nasekaného čerstvého koriandra
- Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie

### Kuskus:

- 140 g opláchnutého a scedeného kuskusu
- 50 g jemne nasekanej červenej cibule
- 75 g nasekaných mäkkých sušených marhúľ určených na priamu spotrebu
- 35 g na hrubo nasekaných mandlí
- ½ ČL sušeného zeleninového vývaru
- Troška soli a čerstvo zomletého čierneho korenia
- 120 ml vody

### Salsa:

- 2 ošúpané a na jemno nasekané stredne veľké pomaranče
- Šťava z polovice pomaranča
- 10 g červenej cibule, jemne nasekanej
- 2 g nasekaných lístkov koriandra

### Obloha:

- Žerucha

### Postup:

- 1 Najskôr pripravte marinádu na mäso: olivový olej, pomarančový džús, korenie a koriander zmiešajte v plytkej miske a dochuťte trochu soli a korenia.
- 2 Vložte plátky jahňacieho mäsa do misky a otočte ho tak, aby bolo rovnomerne pokryté marinádou. Prikryte a nechajte v chladničke najmenej 30 minút, podľa možnosti aj dlhšie.
- 3 Keď je mäso pripravené na varenie, odstráňte zvyšnú tekutú marinádu a vložte mäso do fóliového balíčka. Odstráňte deliacu priečku z prednej nádoby a vložte do nej balíček.
- 4 Vložte kuskus na podnos na ryžu a pridajte cibuľu, marhule, mandle a sušený vývar. Dochuťte trochu soli a korením, pridajte vodu a premiešajte. Vložte do zadnej nádoby a zakryte obe nádoby pokrievkou.
- 5 Nastavte dobu varenia kuskusu s využitím prednastavenej doby

pre ryžu (40 minút) a upravte na 24 minút. Nastavte dobu varenia mäsa s využitím prednastavenej doby pre hydinu (28 minút) a upravte na 30 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.

- 6 Medzitým pripravte salsu: vložte všetky suroviny do malej misky a dobre premiešajte.
- 7 Po uvarení, kusok prevzdúšnite vidličkou, skontrolujte korenie a podávajte mäso preliate štavou. Ozdobte niekoľkými vetvičkami žeruchy a podávajte salsu.

## Hydinové / kuracie recepty

### Kuracie tandoori s pikantnou kardamómovou ryžou

Doba prípravy: 10 minút plus marinovanie

Doba varenia: 28 minút

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 2 PL nízkotučného bieleho jogurtu
- 2 PL koreninovej marinády tandoori
- 1½ PL čerstvo nasekaných lístkov koriandra
- 2 x 150 g kuracie prsia bez kože a kosti, nakrájané na kocky
- Troška soli a čerstvo zomletého čierneho korenia

#### Ryža:

- 150 g ryže basmati
- 200 ml vody
- 1 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 1 prúžok citrónovej kôry
- 4 mierne rozdrvené zelené kardamómové struky

#### Príloha:

- Mesiáčiky citrónu, nasekaný čerstvý koriander a citrónový jogurtový dresing

#### Postup:

- 1 Zmiešajte jogurt, koreninová marináda a koriander v nekovovej miske a zamiešajte s kuracími prsiami. Dochutte trochou soli a korením, prikryte a uložte do chladničky aspoň na 30 minút.
- 2 Opláchnite ryžu pod studenou tečúcou vodou a dajte na podnos na ryžu. Pridajte vodu. Vmiešajte sušený zeleninový vývar a pridajte citrónovú kôru a kardamómové struky. Podnos na ryžu vložte do zadnej nádoby.
- 3 Kura a marinádu položte na fóliu, dobre rozložte a urobte balíček. Odstráňte deliacu priečku z prednej nádoby a vložte do nej balíček. Zakryte každú nádobu pokrievkou.
- 4 Nastavte dobu varenia ryže s využitím prednastavenej doby pre ryžu (40 minút) a upravte na 25 minút. Nastavte dobu varenia kuraťa s využitím prednastavenej doby pre hydinu (28 minút), stlačte tlačidlo oboch predných výhrevných telies a stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 5 Keď je jedlo e hotové, vyhodte citrónovú kôru a podávajte ozdobené mesiáčikmi citrónu a čerstvým koriandrom. Podávajte s 2 PL prírodného jogurtu zmiešaného s trochou citrónovej šťavy podľa chuti, je z toho jednoduchý dresing.

### Kura v krémovej omáčke pesto s „baby“ zeleninou

Doba prípravy: 10 minút

Doba varenia: 24 minút

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 2 x 150 g kuracie prsia bez kože a kosti

#### Zelenina:

- 350 g drobných zemiakov
- 180 g balenie strukov cukrového hrášku, struky mladej fazuľky zbavené koncov a mäkká stonka brokolice

#### Omáčka:

- 2 PL suchého bieleho vína
- 100 ml smotany na šľahanie
- 1½ PL pesta
- Troška soli a čerstvo zomletého čierneho korenia

#### Postup:

- 1 Kuracie prsia položte vedľa seba na fóliu a urobte balíček. Umiestnite ho do zadnej nádoby, aby zostal priestor pre nádobku.
- 2 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku a vložte zemiaky na jednu stranu, zeleninu na druhú.
- 3 Víno, smotanu a pesto zmiešajte v nádobke a ochutte trochou soli a korenia. Vložte nádobku do zadnej nádoby vedľa kuraťa. Zakryte každú nádobu pokrievkou.
- 4 Nastavte dobu varenia kuraťa s využitím prednastavenej doby pre hydinu (28 minút) a upravte na 23 minút. Nastavte dobu varenia zemiakov s využitím prednastavenej doby pre koreňovú zeleninu (28 minút) a upravte na 24 minút. Nastavte dobu varenia zelenej zeleniny s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút) a upravte na 12 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 5 Po uvarení omáčku premiešajte, dochutte korením a lyžičkou prelejte kura.

## Zeleninové recepty

### Zemiaky, špenát a cícer na kari korení s kokosovou ryžou

Doba prípravy: 15 minút plus marinovanie

Doba varenia: 60 minút

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 200 g nakrájaných paradajok z konzervy
- 100 g na drobno nasekanej cibule
- 2 roztláčené strúčiky cesnaku
- 1 čerstvého na jemno strúhaného d'umbieru
- ¼ ČL soli
- ¾ ČL sušeného páľivého čili
- 1 ČL rímskej rasce
- 1 ČL kurkumy
- 200 g olúpaných zemiakov Maris Piper, nakrájaných na kocky 10 mm
- 400 g scedeného a opláchnutého cíceru z konzervy
- 100 ml kokosového mlieka "light"

#### Ryža:

- 100 g opláchnutej a scedenej ryže basmati
- 150 ml kokosového mlieka "light"
- 130 g mladých listov špenátu

Príloha:

- Prírodný jogurt a naanový chlieb.

#### Postup:

- 1 Nasekané paradajky zmiešajte v nekovovej mise s cibuľou, cesnakom, d'umbierom, soľou a korením.
- 2 Pridajte zemiaky a cícer, prikryte kuchynskou fóliou a nechajte v chladničke stáť 30 minút.
- 3 Miešajte v 100 ml kokosového mlieka, potom preneste zmes paradajok na podnos na ryžu a vložte ju do zadnej nádoby.
- 4 Do prednej nádoby vložte deliacu priečku. Vložte ryžu a 150 ml kokosového mlieka do nádoby, dobre premiešajte a vložte do jedného priečinka. Do druhého priečinka vložte mladé listy špenátu. Zakryte každú nádobu pokrievkou.
- 5 Nastavte dobu varenia kari s využitím prednastavenej doby pre koreňovú zeleninu (28 minút) a upravte na 60 minút. Nastavte dobu varenia ryže s využitím prednastavenej doby pre ryžu (40 minút) a upravte na 28 minút. Potom nastavte dobu varenia špenátu s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút) a upravte na 12 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 6 Po uvarení jemne zmiešajte špenát s kari, prevzdušnite ryžu a podávajte s prírodným jogurtom a naanovým chlebom.

## Singapurské rezance s pikantnou čili omáčkou

Doba prípravy: 20 minút

Doba varenia: 20 minút

Počet porcií 2

Suroviny:

- 2 x 150 g vrecká predvarených čínskych níťových rezancov
- 2 ČL jemného kari korenia
- 2 PL vody

#### Zelenina:

- 100 g cibule nakrájanej na plátky
- 80 g červenej papriky nakrájanej na plátky
- 80 g žltej papriky nakrájanej na plátky
- 100 g celého hrášku
- 50 g píniových orieškov
- 2 roztláčené strúčiky cesnaku
- 2 PL sezamového oleja

#### Omáčka:

- 2 PL svetlej sójovej omáčky
- 3 PL pikantnej sriracha čili omáčky
- 4 PL limetkovej šťavy
- 2 ČL číreho medu

#### Postup:

- 1 Jemne uvoľnite rezance a vložte na podnos na ryžu. Posypte sušeným kari a pridajte vodu. Opatrne premiešajte. Vložte do zadnej nádoby.
- 2 Vložte cibuľu, papriky, celý hrášok, oriešky kešu a cesnak do misy a pridajte sezamový olej. Dobre premiešajte tak, aby bola všetka zelenina obalená. Nasadte deliacu priečku do prednej nádoby a vložte zeleninu do jedného priečinka.
- 3 Zmiešajte suroviny na omáčku v nádobke a vložte ich do druhého priečinka. Zakryte každú nádobu pokrievkou.
- 4 Nastavte dobu varenia rezancov s využitím prednastavenej doby pre ryžu (40 minút) a upravte na 15 minút. Nastavte dobu varenia zeleniny s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút). Nastavte dobu varenia omáčky s využitím prednastavenej doby pre omáčky (30 minút) a upravte na 20 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 5 Po uvarení jemne zamiešajte rezance a rozdeľte medzi na dve taniere. Premiešajte pikantnú čili omáčku a jednou polievkovou lyžicou polejte rezance. Zeleninu podávajte na vrch s ďalšou jednou alebo dvoma lyžicami omáčky podľa chuti.



## Dezertné recepty

### Čokoládový fondant

Doba prípravy: 15 minút

Doba varenia: 17 minút plus 2 minúty státia

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 50 g neslaného masla, plus trochu masla navyše na vymastenie
- ½ PL kakaa
- 50 g tmavej čokolády (85 % kakaa)
- 1 stredné veľké vajce a 1 žĺtok
- 50 g práškového cukru
- 1 PL hladkej múky

#### Príloha:

- Smotana alebo zmrzlina

#### Postup:

- 1 Vymastíte dve múčnikové formy alebo zapekacie misky s objemom 200 ml.
- 2 Nasypete kakao do jednej formy a rovnomerne ním potiahnite boky a spodok, potom ho presypete do druhej formy a opakujte.
- 3 Vložte maslo a čokoládu do misky odolnej voči teplu a roztopte na panvici s vrejúcou vodou. Nedovoľte, aby sa spodná časť misky dotýkala vody. Občas zamiešajte a potom nechajte vychladnúť.
- 4 Vložte vajíčko, vaječný žĺtok a cukor do misky na miešanie a ťahajte vysokou rýchlosťou po dobu 3½ -4 minúty, až kým nenadobudne bledú farbu a dostatočnú hustotu, aby držali stopu ťahača.
- 5 S pomocou stierky jemne vmiešajte zmes čokolády a masla a potom vmiešajte múku.
- 6 Rozdeľte zmes do dvoch foriem a vložte do zadnej nádoby. Zakryte nádobu pokrievkou.
- 7 Nastavte dobu varenia s využitím prednastavenej doby pre omáčky (30 minút) a upravte na 17 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 8 Po uvarení vyberte formy z nádoby Intellisteam pomocou chňapiek a nechajte ich 2 minúty postáť na kuchynskom pulte. Potom položte tanier na vrch každého pudingu a prevráťte ho. Tanier položte na kuchynský pult a formu opatrne snímte. Podávajte so smotanou alebo zmrzlinou.

## Kompót z bobuľového ovocia

Doba prípravy: 5 minút

Doba varenia: 11 minút

Počet porcií: 2

#### Suroviny:

- 100 g čučoriedok
- 100 g odstopkovaných a po dĺžke rozkrojených jahôd
- 100 g černíc
- 100 g malín
- 1 PL práškového cukru

#### Príloha:

- Kyslá plnotučná smotana, zmrzlina alebo čerstvá smotana

#### Postup:

- 1 Vložte ovocie do podnosu na ryžu a posypte cukrom.
- 2 Vložte do zadnej nádoby a zakryte nádobu pokrievkou.
- 3 Nastavte dobu varenia s využitím prednastavenej doby pre listovú a strukovú zeleninu (16 minút) a upravte na 11 minút. Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
- 4 Po uvarení jemne polejte ovocie šťavami.
- 5 Podávajte teplé alebo studené so zmrzlinou, čerstvou alebo kyslou plnotučnou smotanou.

## Kontaktujte nás

### Telefonický zákaznický servis

V případě akýchkoliž problémů se spotřebičem neváhejte zatelefonovat na náš zákaznický servis. Je pravděpodobnější, že vám pomůžeme skôr my ako obchod, kde ste si spotřebič zakúpili.

Aby vám naši pracovníci mohli rychle poradit, musíte im poskytnout název výrobku, číslo modelu a sériové číslo.

### Porozprávajte sa s nami

Ak máte akékoľvek otázky alebo pripomienky, alebo ak chcete nejaké skvelé tipy alebo recepty, ktoré vám pomôžu čo najlepšie využiť vaše produkty, pripojte sa k nám online:

**Blog:** [www.morphyrichards.co.uk/blog](http://www.morphyrichards.co.uk/blog)  
**Facebook:** [www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)  
**Twitter:** @loveyourmorphy  
**Webová stránka:** [www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevníte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu  
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opravy nebo výměny a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

**CS** 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 0845 671 0360 Republic of Ireland 1800 4091119

**AU** **Glen Dimplex Australia**  
 1340 Ferntree Gully Road, Scoresby, Victoria 3179  
 T : 1300 556 816  
 E : sales@glendimplex.com.au

**NZ** **Glen Dimplex New Zealand**  
 38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand  
 T : 09 2748265  
 E : sales@glendimplex.co.nz

**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 Consumer Appliances Europe**

Burgemeester Maenhoutstraat 64  
 B-9820 Merelbeke  
 T : +32 (0)2100210  
 E: consumer@morphyrichards.eu www.morphyrichards.eu

**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.  
 T : 08000 444 00 888 F : 06701 37048  
 E : morphyrichards-de@technikhall.com

**NL** Morphy Richards producten zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor de juiste toepassing en werkwijze wordt verwezen naar de handleiding. In deze handleiding staan ook de beperkingen en de veiligheidsinstructies van dit product. Morphy Richards streeft ernaar om de kwaliteit en het design van de producten continu te verbeteren. Het bedrijf houdt zich derhalve het recht voor om de specificaties van de producten op ieder moment te wijzigen.

**Glen Dimplex Consumer Appliances Europe**

Saturnus 8, Postbus 219,  
 NL-8440 AE HEEERENVEEN  
 T : +31 (0)513 656500  
 E: consumer@morphyrichards.eu www.morphyrichards.eu

**P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

**Imporaudio Lda**

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

**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 modelernes specifikationer når som helst.

**Albaline AS**

Avedøreholmen 84  
 2650 Hvidovre  
 Denmark  
 T : (45) 3678 8083

**S/N** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. 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.

**Tura Scandinavia AB**

Petter Jonssons väg 6  
 S-571 34 Nassjö  
 Sweden

**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.

**KušaNa Logistics Sp. z o.o.**

UL. Kleczewska 37  
 62-510 Korin  
 Poland  
 T : +48 63 220 60 20

**CZ-SK** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulu umístěni v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Solight s.r.o**

Na Bře  
 500 06 Hradec Karlove  
 Czech Republic  
 T: +420 491512 047

**SK** Morphy Richards izdelki so namenjeni za uporabo v gospodinjstvu samo. Morphy Richards je nenehno izboljševanje kakovosti izdelkov in oblikovanja. Podajete, zato si pridržuje pravico do spremembe specifikacije svojih modelov v vsakem trenutku.



**DE** 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.

**NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap. Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegenomen met het gewone huishoudelijk. 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.

**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 genbruges, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

**S/N** Gällar elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen. När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsoppor. Lämma 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.

**CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.





**morphy richards®**

FS470006MEE Rev 1 10/19

**[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)**

