

IT p. 2 - 12

ES p. 13 - 23

PT p. 24 - 34

EL p. 35 - 45

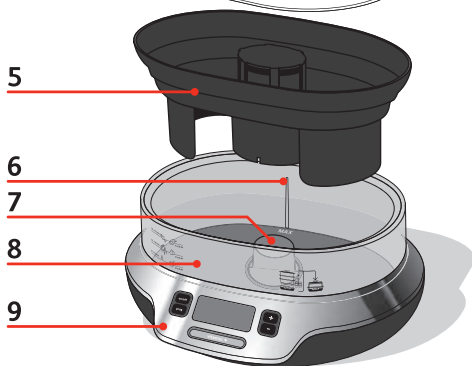
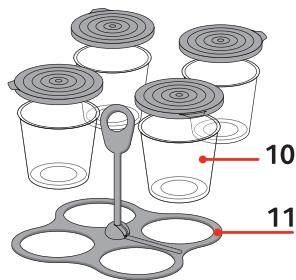
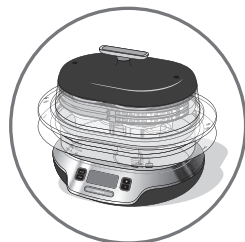
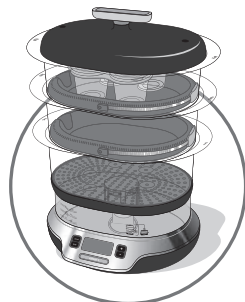
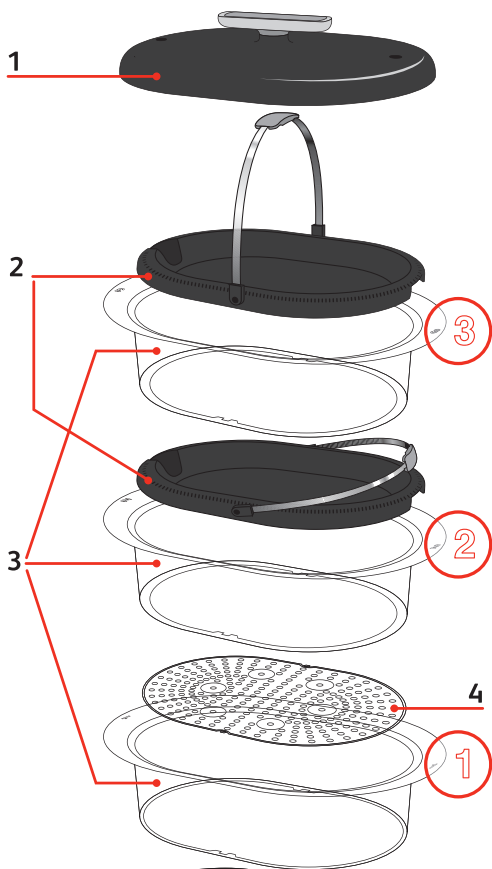
Tefal®

VITACUISINE COMPACT

IT
ES
PT
EL



www.tefal.com



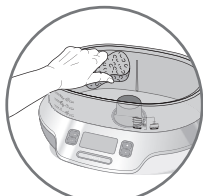


fig. 1

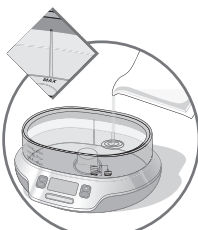


fig. 2

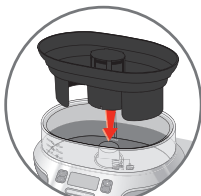


fig. 3

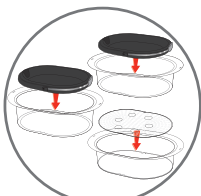


fig. 4

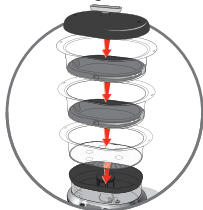


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10

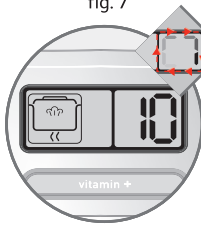


fig. 11

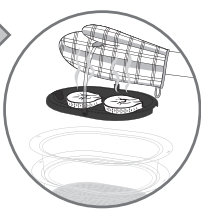


fig. 12

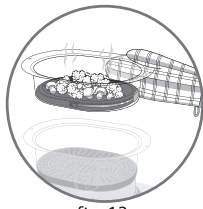


fig. 13



fig. 14



fig. 15

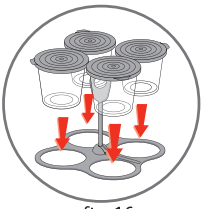


fig. 16



fig. 17

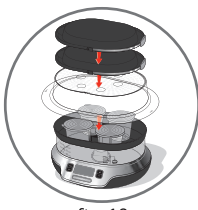


fig. 18

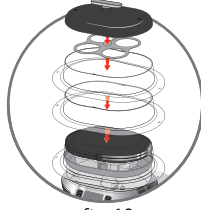


fig. 19

Informazioni sulla sicurezza

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti (compatibilità elettromagnetica, bassa tensione, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Considerata la differenza delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un tecnico autorizzato.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore o all'interno di un forno caldo; rischio di grave danneggiamento.
- Utilizzare una superficie di lavoro piana e ben stabile distante da possibili spruzzi di acqua.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo penda.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghe. Nel caso si utilizzino prolunghe sotto la propria responsabilità, usare solo prolunghe in buone condizioni, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - l'apparecchio o il cavo sono danneggiati,
 - l'apparecchio è caduto e presenta danni evidenti o anomalie di funzionamento.In tali casi, l'apparecchio deve essere portato presso un centro di assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato dovrà essere sostituito dall'azienda produttrice, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico specializzato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- **Rischio di ustione in caso di contatto con le superfici calde dell'apparecchio, con acqua o alimenti caldi.**
- Disinserire sempre l'apparecchio:
 - subito dopo il suo utilizzo,
 - per spostarlo,
 - prima di pulirlo o sottoporlo a manutenzione.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua !
- Non collocare l'apparecchio vicino ad un muro o ad un mobile / dispensa: il vapore prodotto potrebbe provocare dei danni.
- Non spostare l'apparecchio se è pieno di acqua o cibo.
- Questo apparecchio è stato prodotto per uso domestico. In caso di utilizzo professionale, improprio o non conforme alle istruzioni, il costruttore non potrà essere considerato responsabile e la garanzia non sarà valida.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.
- I tempi di cottura devono intendersi solo a livello indicativo.
- Non toccare l'apparecchio quando produce vapore e utilizzare guanti di protezione per togliere il coperchio, il contenitore per riso e i contenitori trasparenti.
- Se uno dei bicchieri per la cottura a vapore è danneggiato non usarlo più.
- Per qualsiasi problema contattare un nostro Centro di Assistenza Autorizzato.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile:** se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso:** se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Tutela dell'ambiente

- Questo prodotto è stato progettato per durare a lungo. Tuttavia, qualora si decida di sostituirlo, assicurarsi che lo smaltimento avvenga in modo ecologicamente corretto.
- Prima di smaltire il prodotto, rimuovere la batteria dal timer e depositarla presso l'apposito centro di raccolta rifiuti comunale di competenza (a seconda del modello).



L'ambiente prima di tutto!

- ① Questo prodotto contiene materiali utili che possono essere recuperati e riciclati.
- ➡ Lo smaltimento deve essere effettuato presso il punto di raccolta rifiuti comunale di competenza.

Descrizione

- | | |
|--|--|
| 1. Coperchio | 12. Tasto on/off |
| 2. Vassoi di cottura | 13. Tasto di programmazione |
| 3. Cestelli per la cottura al vapore (n. 1, 2 e 3) | 14. Tasto + |
| 4. Base rimovibile | 15. Tasto - |
| 5. Contenitore di raccolta liquidi | 16. Display LCD |
| 6. Indicatore livello dell'acqua interno | a. Indicatore livello di cottura |
| 7. Elemento riscaldante | b. Orologio |
| 8. Serbatoio dell'acqua | c. Indicatore di basso livello d'acqua |
| 9. Base di alimentazione | d. Timer |
| 10. Vaschette e coperchi per la cottura al vapore | 17. Tasto "vitamin +" |
| 11. Supporto vaschette per la cottura al vapore | |

Istruzioni d'uso

Operazioni preliminari al primo utilizzo _____

- Pulire il serbatoio dell'acqua usando una spugna non abrasiva inumidita - fig. 1.
 - Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.
- Non immergere la base di alimentazione nell'acqua.**




_____ Riempimento del serbatoio dell'acqua

Non versare nel serbatoio condimenti, erbe aromatiche o liquidi diversi dall'acqua. Prima di usare la vaporiera, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua (8) sia riempito fino al livello massimo.

- Versare acqua fredda direttamente nel serbatoio fino a raggiungere il livello massimo (1,5 litri) - fig. 2.
- Inserire il contenitore di raccolta liquidi nel serbatoio - fig. 3.
- Collocare la base rimovibile (4) nel cestello n. 1 e, se necessario, i vassoi di cottura nei cestelli n. 2 e 3 - fig. 4.
- Impilare i cestelli n. 1, 2 e 3 con le rispettive basi e collocare il coperchio - fig. 5.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca a ogni utilizzo e verificare che l'acqua raggiunga il livello massimo.

Cottura

Impostazione del tempo di cottura _____

- Collegare la spina della vaporiera e accenderla: verrà emesso un allarme sonoro e sul display verrà visualizzato il simbolo  - fig. 6.
 - Se non vengono eseguite ulteriori operazioni, il display diventerà bianco e, dopo 2 minuti, verrà attivata la modalità di standby .
 - Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e - (max. 60 minuti) - fig. 7.
 - Dopo 20 secondi (o premendo il tasto on/off), inizierà la cottura al vapore. Il tasto "vitamin +" si accenderà e sul display verrà visualizzato il simbolo di cottura  - fig. 8.
 - È possibile modificare il tempo impostato in qualsiasi momento, a cottura già iniziata, premendo il tasto + o - - fig. 7.
 - Il conto alla rovescia del timer viene visualizzato in minuti, durante la cottura, e in secondi nell'ultimo minuto di cottura.
- Premere a lungo il tasto + o - per aumentare o ridurre più velocemente il tempo di cottura.**


_____ Utilizzo del tasto "vitamin +"

Dopo alcuni minuti dall'inizio della cottura, è possibile arrestare manualmente il programma "vitamin +" premendo il tasto illuminato - fig. 9.

- La vaporiera è dotata di un tasto "vitamin +" che consente di ridurre il tempo di cottura e preservare l'intero apporto vitaminico.
- Questo tasto si accende quando inizia la cottura, aumentando la produzione di vapore e accelerando, pertanto, il processo di cottura.
- La spia del tasto "vitamin +" si spegne automaticamente una volta raggiunta la quantità di vapore sufficiente per il processo di cottura.
- Se il tasto "vitamin +" non è illuminato e si interviene durante il processo di cottura (ad esempio, inserendo un cestello,

rimuovendo il coperchio per controllare la cottura e così via), premere il tasto "vitamin +" per compensare la perdita di vapore - fig. 9.

Durante la cottura




- Se viene visualizzato il simbolo  (accompagnato da un allarme sonoro) - fig. 10, rimuovere con attenzione i cestelli e il contenitore di raccolta liquidi usando guanti da forno e aggiungere acqua fino al livello massimo. La vaporiera continuerà automaticamente il processo di cottura.

Non toccare superfici o alimenti caldi durante la cottura. Usare appositi guanti da forno. Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, verrà interrotta l'erogazione di calore.


Avvio ritardato

L'orario dell'avvio ritardato può essere modificato in qualsiasi momento.

Un allarme sonoro di alcuni secondi indicherà che la cottura è stata impostata.

- Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e - (max. 60 minuti) - fig. 7.
- Premere il tasto prog - fig. 14. Verrà visualizzato il simbolo di programmazione  e l'orologio  inizierà a lampeggiare.
- Selezionate il tempo di inizio cottura - fig. 7. La selezione avviene aumentando di 15 min. in 15 min. poi di ora in ora. Se ad esempio avete bisogno di una cottura posticipata di 2 ore e 30 min., selezionate 2h perché gli alimenti saranno automaticamente mantenuti caldi fino al momento del pasto.
- Dopo 20 secondi, l'avvio ritardato entrerà in funzione e l'orologio  scomparirà dal display.
- Al termine del periodo di attesa, la vaporiera passerà automaticamente alla modalità di cottura.

Funzione di mantenimento del calore

- Al termine della cottura, viene emesso un doppio allarme sonoro.
- La funzione di mantenimento del calore si attiva automaticamente e sul display viene visualizzato il simbolo corrispondente  - fig. 11.
- Verrà quindi visualizzata la durata della fase di mantenimento del calore (a partire dal termine della cottura).



Durante la fase di mantenimento del calore, non è possibile eseguire ulteriori operazioni, eccetto l'eventuale arresto della funzione.

Rimozione degli alimenti

Per sollevare i cestelli, le impugnature e il coperchio, usare i guanti da forno.

- Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello.
- Rimuovere i vassoi e i cestelli di cottura usando le apposite impugnature - fig. 12 e 13.
- Servire in tavola.

Arresto della vaporiera

- Per arrestare la funzione di mantenimento del calore, premere una volta il tasto on/off - fig. 15.
- Per attivare la modalità di standby , premerlo una seconda volta.
- La vaporiera passerà alla modalità di standby dopo 1 ora in modalità di mantenimento del calore e la spia si spegnerà .
- Scollegare la spina della vaporiera.

Se aspettate fino a quando il livello dell'acqua dell'apparecchio è basso poi occorrerà premere due volte il tasto on/off.

Dei tempi di cottura

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti, allo spazio tra di essi, alle preferenze personali e alla tensione di alimentazione.

Per sollevare i cestelli durante la cottura, usare i guanti da forno.

Carne - Pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Petto di pollo (senza ossa)	Fresco, intero	350 g	20 min	2 petti di pollo in un cestello di cottura
	A pezzetti	450 g	17 min	
Cosce di pollo	Fresche, intere	2	36 min	
Scaloppina di tacchino	Sottile	600 g	24 min	
Filetto di maiale	Fresco	700 g	38 min	Tagliato a fettine di 1 cm
Agnello	Fresco	500 g	14 min	
Würstel	Piccolo	10	10 min	
	Salsiccia	10	10 min	

Pesce - Crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Filetti di pesce sottili (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	450 g	15 min	
	Surgelati	370 g	18 min	
Tranci di pesce (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	400 g	15 min	
Pesce intero (trota, trota salmonata, branzino)	Fresco	600 g	25 min	
Cozze	Fresche	1 kg	20 min	
Gamberi	Freschi	200 g	5 min	
Capesante	Fresche	100 g	5 min	

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Carciofi	Freschi	2	55 min	Interi nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoi)
Patate	Fresche	600 g	20 min	A fette o cubetti. Le patate novelle possono essere cucinate intere
Patate	Fresche	600 g	20 min	
Asparagi	Freschi	600 g	17 min	
Broccoli	Freschi	500 g	18 min	Cime di cavolfiore/broccolo
	Surgelate	500 g	18 min	
Sedani rapa	Freschi	350 g	22 min	A cubetti
Funghi	Freschi	500 g	22 min	Interi
Cavolfiori	Freschi	1 medio	19 min	A piccole cime
Cavoli (rossi-verdi)	Freschi	600 g	22 min	A fette
Zucchine	Fresche	600 g	12 min	A fette
Spinaci	Freschi	300 g	13 min	Mescolare a metà cottura
	Surgelati	300 g	15 min	
Fagiolini fini	Freschi	500 g	35 min	
	Surgelati	500 g	35 min	
Carote	Fresche	500 g	15 min	A fette sottili
Pannocchie	Fresche	500 g	45 min	
Fagiolini	Freschi	500 g	35 min	
Porri	Freschi	500 g	30 min	A fette
Peperoni	Freschi	300 g	20 min	Tagliati a strisce larghe
Piselli	Freschi	400 g	20 min	Spelati
	Sgusciati	400 g	20 min	
Cipolle	Freschi	400 g	15 min	Rimuovere il gambo verde

Riso

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Per una tazza di riso bianco a grano lungo o basmati	30 g	70 ml	20 min	Lavare il riso prima della cottura e versarlo insieme ad acqua fredda nel cestello. Usare il cestello n. 3 senza il coperchio

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Pere	Fresche	4	25 min	Nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoi), intere o a metà
Banane	Fresche	4	15 min	Intere
Mele	Fresche	5	20 min	A quarti

Suggerimenti e tecniche di cottura al vapore

- Non introdurre quantità eccessive di alimenti nei cestelli di cottura. Lasciare spazio sufficiente per consentire al vapore di circolare.
- Per ottenere risultati ottimali, tagliare gli alimenti a pezzetti di dimensioni simili (ad esempio, patate, ortaggi e petti di pollo), in modo che il tempo di cottura sia uniforme. Le dimensioni e lo spessore degli alimenti incidono sul tempo di cottura.
- Evitare di sollevare il coperchio troppo spesso per controllare la cottura, poiché ciò comporta una perdita di vapore e può prolungare il tempo di cottura.
- Se le ricette richiedono l'utilizzo di pellicola trasparente, usare sempre un tipo di pellicola adatto ai forni a microonde. La pellicola trasparente viene spesso utilizzata per impedire la formazione di condensa e proteggere alimenti delicati come la crema inglese. Evitare l'utilizzo di carta stagnola poiché tende a prolungare il tempo di cottura.
- Scegliere alimenti di dimensioni adatte al cestello di cottura, in particolare se cucinati interi come il pesce.
- È possibile insaporire gli alimenti cotti al vapore aggiungendo erbe aromatiche fresche, fette di limone o arancia, aglio e cipolla, da adagiare sotto o sopra gli alimenti nel cestello di cottura.
- Per insaporire la carne, il pollame e il pesce e renderli teneri e succosi, marinarli per alcune ore prima di cuocerli al vapore.
Per la marinatura, è possibile utilizzare una semplice miscela di vino ed erbe aromatiche fresche, una salsa barbecue piccante o un composto di spezie tandoori.
- È possibile cucinare gli ortaggi surgelati senza scongelarli. Al contrario, i crostacei, il pollame e la carne devono essere prima scongelati completamente.
- Per alcune ricette che richiedono lunghi tempi di cottura, ad esempio il riso integrale al vapore, sarà necessario aggiungere acqua fredda durante la cottura.
- Per sollevare i cestelli o le vaschette durante o dopo la cottura, usare sempre i guanti da forno.

Ricette con le vaschette per la cottura al vapore

Preparazione

Per cucinare pietanze nelle vaschette per la cottura al vapore, è possibile utilizzare il ricettario della vaporiera o il proprio ricettario personale. Versare il composto nelle vaschette, assicurandosi di non riempirle eccessivamente per evitare fuoriuscite, poiché alcune pietanze potrebbero lievitare durante la cottura. Se necessario, coprire le vaschette con gli appositi coperchi. Inserire le quattro vaschette nel supporto - fig. 16. Sollevare il supporto dall'impugnatura e introdurlo nel cestello - fig. 17.

Le vaschette devono essere sempre inserite nel cestello superiore sotto al coperchio (n. 3).

Usare appositi guanti da forno. Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello. Rimuovere le vaschette usando l'impugnatura del supporto. Estrarre le vaschette dal supporto e rimuovere i coperchi (se utilizzati nella ricetta). Se necessario, è possibile raffreddare le vaschette immergendole in acqua fredda in posizione verticale. Per effettuare questa operazione, servirsi del supporto. Prima di introdurre le vaschette nel frigorifero, attendere finché non avranno raggiunto la temperatura ambiente. Servire in tavola.

Manutenzione e pulizia

Pulizia della vaporiera

- Scollegare la spina della vaporiera dopo l'utilizzo.
- Prima di pulirla, attendere che si raffreddi completamente.
- Assicurarsi che la vaporiera si sia raffreddata completamente prima di svuotare il contenitore di raccolta liquidi e il serbatoio dell'acqua.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.
- Tutte le parti, ad eccezione della base di alimentazione, possono essere lavate in lavastoviglie.

Non immergere la base di alimentazione nell'acqua. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi.

Disincrostazione della vaporiera

È necessario procedere periodicamente alle operazioni di disincrostazione per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio.

Per ottenere risultati ottimali, effettuare la disincrostazione a intervalli di 8 utilizzi consecutivi. Procedere come segue:

- Rimuovere il contenitore di raccolta liquidi.
- Versare 1 litro di acqua fredda nel serbatoio dell'acqua.
- Aggiungere 1 bicchiere (circa 150 ml) di aceto bianco (disponibile nei negozi di ferramenta).
- Lasciare agire durante la notte.
- Sciacquare diverse volte l'interno del serbatoio con acqua calda.
- Non utilizzare altri prodotti per la rimozione delle incrostazioni.

Conservazione

- Conservare le vaschette con i coperchi all'interno del contenitore di raccolta liquidi.
- Capovolgere il cestello n. 1 sulla base.
- Posizionare i due vassoi di cottura sopra il cestello n. 1 - fig.18.
- Inserire il cestello n. 2 nel cestello n. 3, capovolgerli entrambi e posizionarli sulla base. Appoggiarvi sopra il supporto delle vaschette, quindi il coperchio - fig.19.

Tutte le parti possono essere conservate all'interno della vaporiera.

Guida alla risoluzione di problemi tecnici

Problema	Causa	Soluzione
Dai lati dell'apparecchio esce del vapore.	Recipienti mal inseriti fra di loro.	Verificate che i recipienti siano ben inseriti fra di loro e la relativa disposizione.
La cottura si avvia poi si arresta subito.	L'apparecchio verifica la presenza di acqua nel serbatoio.	Non modificate il programma, l'apparecchio avvierà effettivamente la cottura dopo un minuto circa.
La cottura non si avvia, si sente un segnale acustico.	Acqua mancante nel serbatoio.	Mettete acqua nel serbatoio fino al livello massimo.
La funzione di avvio ritardato è selezionata ma l'apparecchio inizia a scaldare subito.	Il rumore relativo al riscaldamento corrisponde al test di presenza di acqua nel serbatoio.	Attendere almeno un minuto, il riscaldamento si arresterà in automatico.
Si ha un segnale che indica mancanza di acqua quando si ha acqua nel serbatoio.	Elemento riscaldante incrostato.	Procedete alle operazioni di disincrostazione dell'elemento riscaldante (vedere paragrafo manutenzione e pulizia).
L'apparecchio è collegato ma si è spento.	Non avete avviato l'apparecchio 2 min. prima e l'apparecchio è andato in stand-by.	Premete una volta il tasto on/off per uscire dalla modalità stand-by.
Il tasto vitamin + non si spegne anche qualora lo si prema.	L'avvio della cottura è avvenuto dopo meno di 13 min.	Il tasto si spegnerà automaticamente.
Dalla base defluisce acqua.	Fuga a livello dell'elemento riscaldante.	L'apparecchio deve essere portato in un Centro di Assistenza Autorizzato.

Precauciones importantes

Normas de seguridad

- Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente. Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte. La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- No utilice el aparato si:
 - el cable está defectuoso,
 - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.En el caso mencionado arriba, el aparato debe ser llevado a un centro de servicio. No manipular uno mismo.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá reemplazarse por el fabricante, por un Servicio Técnico autorizado o personal cualificado para evitar todo peligro.
- **Pueden producirse quemaduras si se tocan las superficies calientes del aparato, el agua caliente, el vapor o los alimentos.**
- Desconecte el aparato:
 - después de utilizarlo,
 - para trasladarlo,
 - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- No sumerja el aparato en agua.
- No colocar el aparato cerca de una pared o un armario: el vapor producido puede dañar los elementos.
- No mueva el aparato con líquido caliente o alimentos dentro.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
 - casas rurales,
 - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento,
 - lugares de alojamiento con desayuno.

- Los tiempos de cocción son indicativos.
- No tocar el aparato cuando está produciendo vapor y utilizar guantes de protección para retirar la tapa, el vaso de arroz y los vasos vapor.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet groupseb.com.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable** : si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo** : si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Protección del medioambiente

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, extraiga la batería del temporizador y deshágase de ella en un contenedor de recogida de pilas (según el modelo).



¡Por la protección del medioambiente!

- ① El aparato contiene material valioso que se puede recuperar o reciclar.
- ➔ Deshágase de él en el punto de recogida de basura pertinente.

Descripción

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Tapa | 11. Soporte de recipientes de vapor |
| 2. Bandejas de cocción | 12. Botón de encendido/apagado |
| 3. Cestas de cocción al vapor numeradas 1, 2 y 3 | 13. Botón de programación |
| 4. Base extraíble | 14. Botón + |
| 5. Recuperador de jugos | 15. Botón – |
| 6. Indicador de nivel de agua interior | 16. Pantalla LCD |
| 7. Elemento calentador | a. Indicador de nivel de cocción |
| 8. Depósito de agua | b. Reloj |
| 9. Base de suministro eléctrico | c. Indicador de nivel de agua bajo |
| 10. Recipientes de vapor y tapas | d. Temporizador |
| | 17. Botón «vitamin +» (más vitaminas) |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

- Lave el depósito de agua con una esponja suave y húmeda - fig. 1.
- Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y lavavajillas, enjuáguelas bien y séquelas.

No sumerja la base de suministro eléctrico en agua.

ES




Llenado del depósito de agua

No agregue ningún condimento, hierba aromática o líquido que no sea agua en el depósito de agua. Asegúrese de que el depósito de agua (8) esté lleno con agua hasta el nivel máximo antes de usar la función de vapor.

- Vierta agua fría directamente dentro del depósito de agua hasta el nivel máximo (1,5 litros) - fig. 2.
- Coloque el recuperador de jugos sobre el depósito de agua - fig. 3.
- Coloque la base extraíble (4) en la cesta 1 y las bandejas de cocción en las cestas 2 y 3 si fuera necesario - fig. 4.
- Coloque las cestas 1, 2 y 3 con sus bases en la posición correcta y, después, la tapa - fig. 5.
- Renueve el agua con cada uso y compruebe que el depósito de agua esté lleno hasta el nivel máximo.

Cocción

Selección del tiempo de cocción

- Enchufe el cocedor y enciéndalo: oirá una señal sonora y aparecerá en la pantalla LCD  - fig. 6.
- Si no se hace nada, la pantalla se volverá a mostrar en blanco y el cocedor pasará al modo en espera después de dos minutos .
- Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones + y - (máx. 60 min.) - fig. 7.
- 20 segundos después (o al pulsar brevemente el botón de encendido/apagado) comenzará la cocción al vapor. El botón «vitamin +» (más vitaminas) se iluminará y el símbolo de cocción aparecerá en la pantalla LCD  - fig. 8.
- Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento después de que la cocción haya comenzado pulsando los botones + o - - fig. 7.
- Durante la cocción, el tiempo mostrado se consume en minutos y, durante el último minuto, en segundos.


Si pulsa el botón + o - durante varios segundos, podrá aumentar o disminuir el tiempo de cocción de forma más rápida.

Uso del botón «vitamin +» (más vitaminas)

El programa «vitamin +» (más vitaminas) se puede detener transcurridos varios minutos de cocción. Para ello, pulse el botón iluminado - fig. 9.

- El cocedor incorpora el botón «vitamin +» (más vitaminas), que reduce el tiempo de cocción y conserva todo el contenido vitamínico de los alimentos.
- El botón se ilumina cuando la cocción comienza. Esto agiliza el comienzo del proceso de cocción debido a que la salida de vapor es mayor.
- El botón «vitamin +» (más vitaminas) se apaga automáticamente cuando la cantidad de vapor es suficiente para el proceso de cocción.
- Si el botón «vitamin +» (más vitaminas) no está iluminado e interviene durante el proceso de cocción (por ejemplo, inserta una cesta, levanta una tapa para comprobar el progreso de la cocción, etc), pulse el botón «vitamin +» para sustituir el vapor perdido - fig. 9.




Durante la cocción

- Si aparece el símbolo  (y suena la alarma) - fig. 10, extraiga las cestas y el recuperador de jugos con cuidado con guantes de horno y añada agua hasta el nivel máximo. El cocedor continuará automáticamente con la cocción.

No toque las superficies calientes ni la comida caliente durante el proceso de cocción. Utilice guantes de horno. Si el depósito de agua está vacío, el cocedor dejará de calentar.


Inicio retrasado

La hora de comienzo retrasado se puede cambiar en cualquier momento.

- Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y - (máx. 60 min.) - fig. 7.
- Pulse el botón Prog - fig. 14. Aparecerá el símbolo de programación  y el reloj  parpadeará.
- Seleccione el tiempo que ha de transcurrir para que se inicie la cocción - fig. 7. La selección del tiempo se calcula en incrementos de 15 min. y luego de horas. Si, por ejemplo, desea conseguir un inicio diferido de 2 h 30 min., seleccione 2 h, puesto que sus alimentos se mantendrán calientes automáticamente hasta la comida.
- 20 segundos después, el comienzo retrasado estará operativo y el reloj  desaparecerá.
- Al final del período de retraso, el cocedor pasará automáticamente al modo de cocción.

A continuación sonará una señal sonora durante varios segundos indicando que se ha ajustado la hora de cocción.

Función de mantenimiento en caliente

- Al terminar la cocción sonará una señal sonora dos veces.
- La función de mantenimiento en caliente comienza automáticamente al finalizar el proceso de cocción y aparece el símbolo de mantenimiento  en caliente - fig. 11.
- También se muestra el tiempo de mantenimiento en caliente transcurrido (desde que terminó el tiempo de cocción).



Mientras la función de mantenimiento en caliente esté activa no se puede realizar ninguna otra opción, excepto detenerla.

Use guantes de horno al manipular las cestas, las asas y las tapas.

- Levante la tapa por el asa.
- Extraiga las bandejas de cocción y las cestas de cocción usando las asas - fig. 12 y 13.
- Sirva la comida.

Cómo sacar la comida

Para detener el cocedor

- Pulse una vez el botón de encendido/apagado para detener la función de mantenimiento en caliente - fig. 15.
- Si pulsa el botón una segunda vez, el cocedor pasará al estado en espera .
- Tras 1 hora, el modo de mantenimiento en caliente pasa al modo en espera y la luz se apaga .
- Desenchufe el cocedor.

Si desea apagar el aparato cuando esté activada la alerta de «nivel de agua bajo», pulse dos veces el botón on/off.

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, el espacio entre la comida, la cantidad de alimento, las preferencias personales y la corriente eléctrica.

Utilice guantes de horno cuando manipule las cestas durante la cocción.

ES

Carnes

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Pechuga de pollo (deshuesada)	Fresca entera	350 g	20 min	2 pechugas de pollo en una cesta de cocción
	Trozos pequeños	450 g	17 min	
Muslos de pollo	Frescos enteros	2	36 min	
Filete de pavo	Fino	600 g	24 min	
Filete de cerdo	Fresco	700 g	38 min	Filetes de 1 cm de grosor
Filete de cordero	Fresco	500 g	14 min	
Salchichas	Frescas	10	10 min	

Pescado, marisco

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Filetes finos de pescado (bacalao, lenguado, rodaballo, salmón...)	Frescos	450 g	15 min	
	Congelados	370 g	18 min	
Filetes de pescado (bacalao, lenguado, rodaballo, salmón...)	Frescos	400 g	15 min	
Pescado entero (trucha, trucha asalmonada, lubina...)	Fresco	600 g	25 min	
Mejillones	Frescos	1 kg	20 min	
Langostinos	Frescos	200 g	5 min	
Vieiras	Frescas	100 g	5 min	

Verdura

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Alcachofa	Fresca	2	55 min	Enteras en las cestas de vapor 1 y 2 (sin bandejas de cocción)
Patatas	Frescas	600 g	20 min	En láminas o cubos. Las patatas nuevas pequeñas se pueden cocinar enteras
Espárragos	Frescos	600 g	17 min	
Brócoli	Fresco	500 g	18 min	En pequeños floretes
	Congelado	500 g	18 min	
Apio	Fresco	350 g	22 min	En cubos
Champiñones	Frescos	500 g	22 min	Enteros
Coliflor	Fresca	Una mitad	19 min	En pequeños floretes
Col (roja-verde)	Fresca	600 g	22 min	Cortada
Calabacín	Fresco	600 g	12 min	Cortado
Espinacas	Frescas	300 g	13 min	Introducir transcurrida la mitad del tiempo de cocción
	Congeladas	300 g	15 min	
Judías verdes finas	Frescas	500 g	35 min	
	Congeladas	500 g	35 min	
Zanahorias	Frescas	500 g	15 min	En rodajas finas
Maíz en mazorca	Fresco	500 g	45 min	
Judías verdes	Frescas	500 g	35 min	Enteras
Puerros	Frescos	500 g	30 min	En rodajas
Pimientos	Frescos	300 g	20 min	Cortados en tiras anchas
Guisantes	Frescos	400 g	20 min	Desvainados
	Congelados	400 g	20 min	

Arroz

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Para una taza de arroz de grano largo blanco o basmati	30 g	70 ml	20 min	Lave el arroz bien antes de cocinar. Introduzca el arroz y el agua fría en el recipiente de vapor sin colocar la tapa. Utilice la cesta de vapor n.º 3

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Peras	Frescas	4	25 min	En las cestas de vapor 1 y 2 (sin bandejas de cocción). Cocínelas enteras o en mitades
Plátanos	Frescos	4	15 min	Enteros
Manzanas	Frescas	5	20 min	En cuartos

Consejos y técnicas de cocción al vapor

- No coloque los alimentos muy juntos unos de otros en las cestas de vapor. Deje espacio para que el vapor pueda circular bien.
- Para obtener los mejores resultados, el tamaño de los alimentos debe ser aproximado (como patatas, verdura y pechugas de pollo) para que tarden lo mismo en cocinarse. El tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de los alimentos.
- No levante la tapa con frecuencia durante la cocción; se perdería el vapor y se alargaría el tiempo de cocción.
- Si la receta exige el uso de film transparente, utilice el tipo apto para su uso en hornos microondas. El film transparente se suele utilizar para evitar que se forme condensación y que comidas delicadas como las natillas se estropeen. Evite usar papel de aluminio, ya que tiende a aumentar el tiempo de cocción.
- Cuando elija los alimentos que va a cocer al vapor, seleccione piezas de un tamaño adecuado que quepan en la cesta de vapor, sobretodo si van a cocerse enteras, como el pescado.
- A las comidas cocinadas al vapor se les puede añadir sabor utilizando hierbas aromáticas, gajos de limón o naranja, ajo y cebolla. Se pueden colocar directamente debajo o encima de la comida en la cesta de vapor.
- Para añadir un sabor delicioso a las carnes o el pescado y conseguir que una vez cocinados estén tiernos y jugosos, marínelos durante varias horas antes de cocinarlos al vapor. El marinado puede consistir en algo tan simple como una mezcla de vino y hierbas aromáticas, o bien una salsa picante barbacoa o tandoori.
- La verdura congelada se puede cocer al vapor en estado congelado. El marisco y las carnes deben descongelarse antes de cocerse al vapor.
- Para las recetas con un tiempo de cocción prolongado, como el bizcocho al vapor, deberá añadir más agua fría durante la cocción.
- Utilice guantes de horno cuando manipule las cestas o los recipientes de vapor durante la cocción o inmediatamente después.

Recetas en los recipientes de vapor

Preparación de recetas en los recipientes de vapor

En los recipientes de vapor puede preparar platos del libro de recetas del cocedor o de recetas suyas propias. Introduzca la mezcla preparada en los recipientes con cuidado de no superar el borde para evitar que la mezcla se derrame si sube durante la cocción. Cubra los recipientes si fuera necesario con las tapas. Coloque los cuatro recipientes en el soporte - fig. 16. Coja el soporte por el asa y colóquelo dentro de la cesta - fig. 17.

Los recipientes deben colocarse en la cesta superior (cesta n.º 3) inmediatamente debajo de la tapa.

Extracción de los recipientes de vapor

Utilice guantes de horno. Levante la tapa por el asa. Levante el soporte por su asa para extraer los recipientes. Extraiga los recipientes del soporte y quite las tapas (si la receta usa las tapas). Si fuera necesario, enfríe los recipientes introduciéndolos en agua fría. Utilice el soporte para esto. Espere a que los soportes estén a temperatura ambiente antes de introducirlos en el frigorífico. Sirva la receta en los recipientes.

Mantenimiento y limpieza

Limpieza del cocedor

- Desenchufe el cocedor.
- Deje que se enfríe completamente antes de proceder a limpiarlo.
- Compruebe que el cocedor se haya enfriado completamente antes de vaciar el recuperador de jugos y el depósito de agua.
- Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y lavavajillas, enjuáguelas bien y séquelas.
- Todas las piezas menos la base de suministro eléctrico se pueden introducir en el lavavajillas.

No sumerja la base de suministro eléctrico en agua. No utilice productos de limpieza agresivos.

Eliminación de la cal de su cocedor

Para el buen funcionamiento del aparato, es indispensable eliminar la cal periódicamente.

Para obtener los mejores resultados, elimine la cal de su cocedor después de cada ocho usos. Para ello:

- Extraiga el recuperador de jugos.
- Vierta un litro de agua fría en el depósito de agua.
- Añada un vaso (alrededor de 150 ml) de vinagre blanco (disponible en cualquier establecimiento de alimentación).
- Déjelo que haga efecto durante la noche.
- Enjuague el interior del depósito de agua varias veces con agua caliente.
- No utilice otros productos anticálceos.

Almacenamiento

- Guarde los recipientes de vapor con las tapas puestas dentro del recuperador de jugos.
- Ponga la cesta 1 al revés sobre la base.
- Coloque las dos bandejas de cocción sobre la bandeja 1 - fig. 18.
- Inserte la bandeja 2 dentro de la bandeja 3 y, a continuación, póngalas al revés y sitúelas sobre la base. Coloque el soporte de los recipientes encima y, finalmente, la tapa - fig.19.

Todas las piezas se pueden guardar dentro del cocedor.

GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

ES

Problema	Causa	Solución
Se escapa vapor por los lados del producto.	Los recipientes están mal encajados entre ellos.	Compruebe que los recipientes estén bien encajados y colocados en el orden correcto.
Se inicia la cocción y luego se para inmediatamente.	El aparato comprueba si hay agua en el depósito.	No modifique el programa, el aparato iniciará realmente la cocción cuando haya transcurrido cerca de un minuto.
No empieza la cocción y se oye una señal sonora.	Falta agua en el depósito.	Ponga agua en el depósito hasta el nivel máximo.
Se ha programado la función de inicio diferido pero el producto empieza a calentarse.	El ruido del calentamiento corresponde a la comprobación de presencia de agua en el depósito.	Espere al menos un minuto, el calentamiento se detendrá automáticamente.
Se activa la alerta de falta de agua pero hay agua en el depósito.	La resistencia tiene cal.	Proceda a eliminar la cal de la resistencia (véase la sección de mantenimiento y limpieza).
He conectado el aparato pero está apagado.	No lo ha puesto en marcha en 2 minutos y se ha conectado el modo de puesta en espera.	Pulse una vez el botón on/off para salir del modo de puesta en espera.
El botón vitamin + no se apaga cuando lo pulso.	La cocción se inició hace menos de 13 minutos.	El botón se apagará automáticamente.
El aparato pierde agua por la base.	Fuga en el nivel de la resistencia.	Lleve el producto a un Centro de Servicio Autorizado.

Precauções importantes

Instruções de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações. Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado. Para a sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, ambiente, ...).
 - Verifique se a voltagem da corrente eléctrica corresponde àquela indicada no aparelho (exclusivamente corrente alterna).
 - Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for usado num país diferente daquele onde foi adquirido, deverá entregá-lo num Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a proceder à sua verificação.
 - Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de um forno quente por forma a não correr o risco de o danificar.
 - Utilize uma superfície de trabalho plana e estável, ao abrigo de salpicos de água.
 - Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
 - Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
 - É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
 - Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
 - Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra.
 - Aconselhamos a não utilizar uma extensão. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento. Com um conductor terra e adaptada à potência do aparelho.
 - Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
 - Não utilize o aparelho se:
 - o cabo se encontrar de alguma forma danificado,
 - o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar correctamente.
- Nestes casos, o aparelho deverá ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado, ou por um técnico qualificado, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
 - Queimaduras podem ser provocadas se tocar nas superfícies quentes do aparelho, na água quente, no vapor ou nos alimentos.
 - Desligue sempre o aparelho:
 - imediatamente após cada utilização,
 - quando tiver que o deslocar,
 - antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
 - Nunca mergulhe o aparelho dentro de água!
 - Não coloque o aparelho junto de uma parede ou de um armário: o vapor gerado pode danificar os elementos do mesmo.
 - Nunca desloque o aparelho com alimentos ou líquidos quentes no seu interior.
 - Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Em caso de utilização profissional, uso indevido ou desrespeito das instruções, o fabricante declina qualquer responsabilidade e a garantia deixa de ser válida.

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir, os quais não são abrangidos pela garantia:
 - em locais de cozinha reservados a pessoal nos estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
 - em locais com características de quartos de hotel.
- Os tempos de cozedura são dados a título indicativo.
- Não toque no aparelho sempre que este gerar vapor e utilize luvas de protecção para retirar a tampa, a taça para arroz e as taças para cozedura a vapor.
- Em caso de qualquer problema contactar o Clube Consumidor (808 284 735 - custo de uma chamada local - Dias úteis das 09h00 às 19h00).
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo removível:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

Proteger o ambiente

- O seu electrodoméstico foi concebido para durar vários anos. No entanto, se decidir substituí-lo, não se esqueça de que existe sempre uma maneira de contribuir para a protecção do ambiente.
- Antes de se desfazer do seu electrodoméstico, deve retirar a pilha do temporizador e colocá-la num ponto de recolha de resíduos local (consoante o modelo).



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Descrição

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Tampa | 11. Suporte de copos de cozer a vapor |
| 2. Tabuleiros de cozinhar | 12. Botão “on/off” (ligar/desligar) |
| 3. Recipientes de cozer a vapor – com os números 1, 2 e 3 | 13. Botão de programação |
| 4. Base removível | 14. Botão + |
| 5. Colector de sucos | 15. Botão - |
| 6. Indicador de nível da água no interior | 16. Ecrã LCD |
| 7. Resistência | a. Indicador do nível de cozedura |
| 8. Reservatório de água | b. Relógio |
| 9. Base do motor | c. Indicador de nível de água baixo |
| 10. Copos e tampas de cozer a vapor | d. Temporizador |
| | 17. Botão “vitamin +” |

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

- Limpe o reservatório de água com uma esponja húmida não abrasiva - fig. 1.
- Lave todas as peças amovíveis em água quente e detergente para a loiça, passe-as por água e seque-as.

Não mergulhe a base do motor em água.

Encher o reservatório de água

Não coloque temperos, ervas aromáticas ou quaisquer líquidos, para além da água, no reservatório de água. Certifique-se que o reservatório de água (8) está cheio de água até ao nível máximo antes de utilizar o aparelho.

- Deite água fria directamente no reservatório de água até ao nível máximo (1,5 litros) - fig. 2.
- Encaixe o colectador de sucos no reservatório de água - fig. 3.
- Coloque a base amovível (4) no cesto 1 e os tabuleiros de cozinhar nos cestos 2 e 3, se necessário - fig. 4.
- Coloque os recipientes 1, 2 e 3 com as respectivas bases na devida posição e depois a tampa - fig. 5.
- Renove a água em cada utilização e verifique se o reservatório de água está cheio até ao nível máximo.

Cozinhar

Seleccionar o tempo de cozedura

- Ligue a ficha à tomada e prima o botão on/off: ouve-se um sinal sonoro e aparece - fig. 6.
- Se, após 2 minutos, não houver qualquer tipo de acção da sua parte, o ecrã fica branco e o aparelho passa para o modo de espera .
- Defina o tempo de cozedura utilizando os botões + e - (60 min. no máximo) - fig. 7.
- 20 segundos depois (ou se premir por breves instantes o botão “on/off” (ligar/desligar)), a cozedura a vapor é iniciada. O botão “vitamin +” acende-se e o símbolo de cozedura é apresentado - fig. 8.
- Depois da cozedura ter iniciado, pode alterar o tempo de cozedura em qualquer momento, premindo o botão + ou - - fig. 8.
- Durante a cozedura, o tempo apresentado vai diminuindo em minutos e depois em segundos no último minuto.


Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura mais rapidamente, prima durante alguns segundos o botão + ou -.

Utilizar o botão “vitamin +”

Decorridos alguns minutos de cozedura, pode parar manualmente o programa “vitamin +”, premindo o botão aceso - fig. 9.

- O aparelho vem equipado com um botão “vitamin +” que reduz o tempo de cozedura e preserva todas as vitaminas presentes nos alimentos.
- O botão acende-se quando a cozedura é iniciada. Desta forma, o processo de cozedura é iniciado mais rapidamente graças a uma produção de vapor mais elevada.
- A luz do botão “vitamin +” desliga-se automaticamente quando a quantidade de vapor é suficiente para o processo de cozedura.
- Se o botão “vitamin +” não se acender e o utilizador intervir no processo de cozedura (como, por exemplo, inserir um cesto, retirar a tampa para verificar a evolução da cozedura, etc.), prima o botão “vitamin +” para repor o vapor perdido - fig. 9.

Durante a cozedura




- Se aparecer no ecrã  (+ alarme sonoro) - fig. 10, retire cuidadosamente os recipientes e o colector de sucos, utilizando luvas de cozinha, e adicione água até ao nível máximo. O aparelho prosseguirá automaticamente o processo de cozedura.

Não toque nas superfícies quentes nem nos alimentos quentes durante a cozedura. Utilize luvas de cozinha. Se o reservatório de água estiver vazio, o aparelho pára de aquecer.


Início programado

É possível alterar a hora de início programado em qualquer altura.

Ouve-se, em seguida, um sinal sonoro durante alguns segundos, indicando que a cozedura foi programada.

- Defina o tempo de cozedura utilizando os botões + e - (60 min. no máximo) - fig. 7.
- Prima o botão "Prog" - fig. 14. O símbolo de programação aparece no ecrã  e o relógio  fica intermitente.
- Selecciono o tempo no final do qual a cozedura terá início - fig. 7. A selecção do tempo faz-se em incrementos de 15 min e depois por hora. Se, por exemplo, tiver necessidade de um início diferido de 2h30, seleccione 2h pois os alimentos serão automaticamente mantidos quentes até à refeição.
- 20 segundos depois, a função de início programado fica operacional e o relógio  desaparece.
- No fim do período programado, o aparelho muda automaticamente para o modo de cozedura.

Função "Manter quente"

- Ouve-se um sinal sonoro duplo no fim do tempo de cozedura.
- A função "Manter quente" é iniciada automaticamente no fim do processo de cozedura e o símbolo da função "Manter quente"  aparece no ecrã - fig. 11.
- É apresentado o tempo decorrido da função "Manter quente" (desde o fim da cozedura).



Enquanto a função "Manter quente" estiver em funcionamento, não é possível realizar qualquer outra acção, excepto parar quando necessário.

Utilize luvas de cozinha quando tocar nos recipientes, nas pegas e nas tampas.

- Retire a tampa pela pega.
- Retire os tabuleiros de cozinhar e os recipientes de cozer a vapor utilizando as pegas - fig. 12 e 13.
- Sirva os alimentos.

Retirar os alimentos

Desligar o aparelho

- Prima uma vez o botão "on/off" (ligar/desligar) para parar a função "Manter quente" - fig. 15.
- Se premir novamente, o aparelho entra em modo de espera .
- Após 1 hora no modo "Manter quente", o aparelho entra em modo de espera. A luz apaga-se .
- Retire a ficha da tomada.

Se pretender desligar o aparelho quando este apresenta o alerta de "nível de água baixo", basta premir duas vezes o botão on/off.

Tabela de tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o tamanho dos alimentos, o espaço entre os mesmos e respectiva quantidade, as preferências pessoais e até a tensão de alimentação.

Utilize luvas de cozinha quando tocar nos recipientes durante o tempo de cozedura.

Carne - Aves

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Peito de frango (sem ossos)	Inteiro fresco	350 g	20 min	2 peitos de frango num cesto de cozer a vapor
	Pequenos pedaços	450 g	17 min	
Coxas de frango	Inteiras frescas	2	36 min	
Bifes de peru	Finos	600 g	24 min	
Lombo de porco	Fresco	700 g	38 min	Corte fatias com 1 cm de espessura
Costeletas de borrego	Frescas	500 g	14 min	
Salsichas	Frescas	10	10 min	

Peixe - Marisco

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Filetes de peixe finos (bacalhau, solha, linguado, salmão...)	Fresco	450 g	15 min	
	Congelado	370 g	18 min	
Postas de peixe (bacalhau, solha, linguado, salmão...)	Fresco	400 g	15 min	
Peixe inteiro (truta, salmão, robalo)	Fresco	600 g	25 min	
Mexilhões	Frescos	1 kg	20 min	
Camarões	Frescos	200 g	5 min	
Vieiras	Frescas	100 g	5 min	

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Alcachofra	Fresca	2	55 min	Inteira no recipiente de cozer a vapor 1 e 2 (sem tabuleiros de cozinhar)
Batatas	Frescas	600 g	20 min	Cortadas ou aos cubos. As batatas novas pequenas podem ser cozinhadas inteiras
Espargos	Frescos	600 g	17 min	
Brócolos	Frescos	500 g	18 min	Cortados às unidades com talo e flor
	Congelados	500 g	18 min	
Aipo	Fresco	350 g	22 min	Em cubos
Cogumelos	Fresco	500 g	22 min	Inteiros
Couve-flor	Fresco	1 média	19 min	Cortada às unidades com talo e flor
Couve (roxa e verde)	Fresco	600 g	22 min	Cortada
Curgete	Fresco	600 g	12 min	Cortada
Espinafres	Fresco	300 g	13 min	Colocar a meio da cozedura
	Congelado	300 g	15 min	
Feijão verde em pequenos pedaços	Fresco	500 g	35 min	
	Congelado	500 g	35 min	
Cenouras	Frescas	500 g	15 min	Fatias finas
Maçaroca	Fresca	500 g	45 min	
Feijão verde	Fresco	500 g	35 min	Inteiro
Alho francês	Fresco	500 g	30 min	Cortado
Pimento	Fresco	300 g	20 min	Cortado em tiras grossas
Ervilhas	Frescas	400 g	20 min	Com casca
	Congeladas	400 g	20 min	

Arroz

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Para uma chávena de arroz branco de grãos longos ou basmati	30 g	70 ml	20 min	Lave bem o arroz antes de cozinhar. Coloque o arroz em água fria no recipiente de cozer a vapor sem a tampa. Utilize o recipiente de cozer a vapor n.º 3

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Peras	Frescas	4	25 min	No recipiente de cozer a vapor 1 e 2 (sem tabuleiros de cozinhar). Inteiras ou cortadas ao meio
Bananas	Frescas	4	15 min	Inteiras
Maçãs	Frescas	5	20 min	Aos quartos

Sugestões e técnicas da cozedura a vapor

- Não coloque os alimentos demasiado apertados nos recipientes de cozer a vapor. Deixe algum espaço para que o vapor circule o mais possível.
- Para obter melhores resultados, os alimentos devem ter todos aproximadamente o mesmo tamanho (tais como, batatas, vegetais e peitos de frango) para que sejam cozinhados ao mesmo tempo. O tamanho e a espessura dos alimentos irão alterar o tempo de cozedura.
- Evite levantar frequentemente a tampa para verificar a evolução da cozedura, uma vez que ocorre perda de vapor e prolonga o tempo de cozedura.
- Se as receitas necessitarem da utilização de película aderente, utilize o tipo de película para todas as finalidades adequada à utilização em micro-ondas. A película aderente é frequentemente utilizada para evitar a formação de condensação e para conservar alimentos delicados como creme de ovos. Evite utilizar papel de alumínio, pois tende a aumentar o tempo da cozedura a vapor.
- Ao seleccionar alimentos para cozer a vapor, escolha alimentos de tamanho adequado de forma a caberem no cesto de cozer a vapor, especialmente se for para cozinhar inteiro como o peixe.
- Pode dar um sabor subtil aos alimentos cozinhados a vapor, adicionando ervas aromáticas frescas, rodela de limão ou laranja, alho ou cebola. Estes podem ser colocados directamente por baixo ou por cima dos alimentos no cesto de cozer a vapor.
- Para dar à carne, aves e peixe um sabor delicioso e torná-los húmidos e tenros, deixe-os a marinar durante algumas horas antes de os cozinhar a vapor. Para a marinada, pode misturar simplesmente vinho e ervas aromáticas frescas ou então um molho de churrasco ou um molho picante.
- Os vegetais congelados podem ser cozinhados ao vapor, tal como estão. Todo o marisco, aves e carne têm de estar totalmente descongelados antes de os cozinhar ao vapor.
- No caso de receitas com um tempo de cozedura prolongado, como pão-de-ló cozido ao vapor, tem de acrescentar água fria durante a cozedura
- Utilize sempre luvas de cozinha quando tocar nos cestos ou nos recipientes durante ou após a cozedura.

Receitas para os copos de cozer ao vapor

Preparar receitas para os copos de cozer ao vapor

Pode preparar receitas nos copos de cozer ao vapor, quer a partir do livro de receitas ou do seu próprio livro de receitas. Coloque a preparação nos copos, tendo o cuidado de não os encher demasiado para evitar transbordamentos, uma vez que algumas receitas podem aumentar de volume durante a cozedura. Se necessário, tape os copos com as tampas. Coloque os quatro copos no suporte - fig. 16. Segure no suporte pela pega e coloque-o no cesto - fig. 17.

Os copos devem sempre ser colocados no cesto superior (cesto n.º 3) imediatamente por baixo da tampa.

Retirar os copos de cozer ao vapor

Utilize luvas de cozinha. Retire a tampa pela pega. Retire os copos utilizando a pega do suporte. Retire os copos do suporte e retire as tampas (se a receita indicar a utilização de tampa). Se necessário, pode arrefecer os copos, colocando-os na vertical em água fria. Faça-o utilizando o suporte. Aguarde que os copos fiquem à temperatura ambiente antes de os colocar no frigorífico. Sirva a receita nos copos.

PT

Manutenção e limpeza

Limpar o aparelho

- Após a utilização, retire a ficha da tomada.
- Deixe arrefecê-lo antes de proceder à sua limpeza.
- Certifique-se que o aparelho está totalmente frio antes de esvaziar o colector de sucos e o reservatório de água.
- Lave todas as peças amovíveis em água quente e detergente para a loiça, passe-as por água e seque-as.
- Todas às peças, à excepção da base do motor, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não mergulhe a base do motor em água. Não utilize detergentes abrasivos.

Descalcificar o aparelho

É indispensável proceder regularmente à descalcificação do aparelho por forma a garantir o seu bom funcionamento.

Para obter melhores resultados, descalcifique o aparelho após cada 8 utilizações. Para tal:

- Retire o colector de sucos.
- Deite 1 litro de água fria no recipiente da água.
- Acrescente 1 copo (cerca de 150 ml) de vinagre branco (à venda no supermercado).
- Deixe descalcificar de um dia para o outro.
- Passe o interior do recipiente da água várias vezes por água quente.
- Não utilize outros produtos de descalcificação.

Arrumação

- Guarde os recipientes de cozer a vapor, com as tampas, dentro do colector de sucos.
- Vire o recipiente 1 ao contrário dentro da base.
- Coloque os tabuleiros de cozinhar por cima da taça 1 - fig. 18.
- Coloque o recipiente 2 dentro da taça 3 e, em seguida, vire-os ao contrário e coloque-os na base. Coloque o suporte de copos por cima e, em seguida, a tampa - fig. 19.

Pode arrumar todas as peças dentro do aparelho.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

Problema	Causa	Solução
Sai vapor das laterais do aparelho.	Taças mal encaixadas umas nas outras.	Verificar o encaixe correcto das taças umas nas outras, bem como a ordem de colocação.
A cozedura começa e depois pára repentinamente.	O aparelho verifica a presença de água no reservatório.	Não altere o programa, o aparelho começará realmente a cozedura ao fim de cerca de um minuto.
A cozedura não arranca e ouve-se um sinal sonoro.	Não há água no reservatório.	Colocar água no reservatório até ao nível máximo.
A função de arranque diferido foi programada, mas o aparelho começa a aquecer.	O ruído de aquecimento corresponde ao teste de presença de água no reservatório.	Aguardar um minuto, o aquecimento pára automaticamente.
Aparece um alerta de falta de água embora o reservatório tenha água.	Elemento de aquecimento com calcário.	Proceder à descalcificação do elemento de aquecimento (ver o parágrafo sobre manutenção e limpeza).
Liguei o aparelho à electricidade, mas este desligou-se.	Só colocou o aparelho em funcionamento ao fim de 2 minutos e este passou para o modo de poupança de energia.	Premir uma vez o botão on/off para sair do modo de poupança de energia.
O botão vitamin + não se apaga mesmo sendo premido.	A cozedura teve início ao fim de menos de 13 minutos.	Este botão desliga-se automaticamente.
Sai água da base.	Fuga ao nível do elemento de aquecimento.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado, para verificação do aparelho.

Υποδείξεις ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και κρατήστε τις σε μέρος που να μπορείτε να τις συμβουλευέστε εύκολα. Η συγκεκριμένη συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου. Για τη δική σας ασφάλεια, αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν (Οδηγίες όσον αφορά τη Χαμηλή τάση, την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα Υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το Περιβάλλον...).
- Ελέγξτε ότι η τάση τροφοδοσίας της συσκευής είναι συμβατή με την αναγραφόμενη στη συσκευή (μόνο για εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Λαμβάνοντας υπ' όψιν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από αυτή που αγοράστηκε, κρίνεται απαραίτητο να ελεγχθεί από κάποιο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο service.
- Μην αφήνετε τη συσκευή κοντά σε πηγή θερμότητας ή μέσα σε ζεστό φούρνο διότι κινδυνεύετε να της κάνετε σοβαρή ζημιά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο αφού την έχετε τοποθετήσει επάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια στήριξης, μακριά από σημεία όπου πετάγονται νερά.
- Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων οι σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητές τους είναι μειωμένες, ή άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσης, χωρίς την επίβλεψη ενός ατόμου, το οποίο θα είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, καθώς και την τήρηση των οδηγιών που αφορούν τη χρήση της συσκευής.
- Είναι υποχρεωτική η επίβλεψη των παιδιών ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Κρατήστε την μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε πρίζα τείχους με γείωση.
- Σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου (μπαλαντέζα). Σε περίπτωση που επιθυμείτε με δική σας ευθύνη να χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση, έχει συνδεθεί σε πρίζα με γείωση και η ισχύς της είναι συμβατή με την ισχύ που αναγράφεται στη συσκευή.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - η συσκευή ή το καλώδιο έχουν υποστεί ζημιά.
 - η συσκευή έχει πέσει κάτω και φέρει εμφανή σημάδια ζημιάς ή δεν λειτουργεί κανονικά. Σε οποιαδήποτε από τις παραπάνω περιπτώσεις η συσκευή θα πρέπει να σταλεί σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κατάστημα service, για επισκευή. Ποτέ μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Σε περίπτωση που αγγίξετε είτε τη ζεστή επιφάνεια της συσκευής, είτε τα μεταλλικά της μέρη, είτε το βραστό νερό που ρέει σε αυτήν, ή ακόμα την τροφή όταν αυτή είναι καυτή μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.
- **Μπορεί να πάθετε εγκαύματα αν αγγίξετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής, το ζεστό νερό, τον ατμό ή τις τροφές.**
- Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα:
 - αμέσως μετά τη χρήση,
 - όταν πρόκειται να μετακινήσετε τη συσκευή,
 - πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό!
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή κοντά σε τείχο ή ντουλάπι: ο ατμός που παράγεται μπορεί να κάνει ζημιά στα ντουλάπια.
- Αποφεύγετε να μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή περιέχει ζεστά υγρά ή άλλες τροφές.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί για επαγγελματική χρήση, ή με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που υποδεικνύεται από τις παρούσες οδηγίες χρήσεως, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη τυχόν προκληθεί στη συγκεκριμένη περίπτωση. Επίσης στην περίπτωση των παραπάνω μη ενδεικνυόμενων χρήσεων παύει να ισχύει και η εγγύηση που συνοδεύει το προϊόν.

- Δεν προορίζεται για χρήση στις παρακάτω εφαρμογές και η εγγύηση δεν θα ισχύει για:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροτικές,
 - πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - καταλύματα με πρωινό.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται είναι απλά ενδεικτικοί και έχουν περισσότερο συμβουλευτικό χαρακτήρα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή όταν αυτή παράγει ατμό και χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για να βγάλετε το καπάκι, το μπολ ρυζιού και τα μπολ ατμού.
- Σε περίπτωση που η συσκευή σας παρουσιάσει οποιοδήποτε πρόβλημα θα πρέπει να μεταφερθεί σε κάποιο από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα service. Τέλος, για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόν μπορείτε να συμβουλευτείτε τον ιστότοπο της groupeseb.com.
- **Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο:** εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.
- **Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο:** εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Προστασία του περιβάλλοντος

- Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί έτσι, ώστε να λειτουργεί για πολλά χρόνια. Ωστόσο, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, θυμηθείτε πως μπορείτε να συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.
- Προτού απορρίψετε τη συσκευή σας, θα πρέπει να αφαιρέσετε την μπαταρία από το χρονοδιακόπτη και να την απορρίψετε σε κάποιο δημοτικό κέντρο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας (σύμφωνα με το μοντέλο).



Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

Περιγραφή

- | | |
|--|---|
| 1. Καπάκι | 12. Κουμπί αφής on/off
(ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) |
| 2. Δίσκοι μαγειρέματος | 13. Κουμπί αφής προγραμματισμού |
| 3. Καλάθια ατμού – αριθμημένα 1, 2 και 3 | 14. Κουμπί αφής + |
| 4. Αποσπώμενη βάση | 15. Κουμπί αφής – |
| 5. Συλλέκτης υγρών | 16. Οθόνη LCD |
| 6. Εσωτερική ένδειξη στάθμης νερού | a. Ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος |
| 7. Αντίσταση | b. Ρολόι |
| 8. Δοχείο νερού | c. Χαμηλή ένδειξη στάθμης νερού |
| 9. Βάση παροχής ρεύματος | d. Χρονοδιακόπτης |
| 10. Μικρά γυάλινα δοχεία και καπάκια ατμού | 17. Κουμπί αφής « vitamin + » |
| 11. Βάση για γυάλινα δοχεία | |

Οδηγίες χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε το δοχείο νερού χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι από τη μαλακή πλευρά - fig. 1.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη με ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ξεβγάλετε και στεγνώστε.

Μη βυθίζετε τη βάση παροχής ρεύματος σε νερό.




Μην βάζετε καρυκεύματα, μυρωδικά ή οποιοδήποτε υγρό εκτός από νερό στο δοχείο νερού. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού (8) είναι γεμάτο με νερό έως τη μέγιστη στάθμη, προτού χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα.

Γεμίστε το δοχείο νερού

- Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό έως τη μέγιστη στάθμη (1,5 λίτρα) - fig. 2.
- Τοποθετήστε το συλλέκτη υγρών πάνω στο δοχείο νερού - fig. 3.
- Τοποθετήστε την αποσπώμενη βάση (4) στο καλάθι 1 και τους δίσκους μαγειρέματος στα καλάθια 2 και 3, εάν χρειάζεται - fig. 4.
- Τοποθετήστε στις θέσεις τους τα καλάθια 1, 2 και 3 μαζί με τις βάσεις τους και, μετά, το καπάκι - fig. 5.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκο νερό σε κάθε χρήση και ελέγχετε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο έως τη μέγιστη στάθμη.

Μαγείρεμα

Επιλέξτε χρόνο μαγειρέματος

- Συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα και θέστε τον σε λειτουργία: θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη  - fig. 6.
- Εάν δεν προβείτε σε καμία άλλη ενέργεια, η οθόνη θα σβήσει και ο ατμομάγειρας θα μεταβεί στον τρόπο λειτουργίας αναμονής μετά από 2 λεπτά .
- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής + και - (μέγ. 60 λεπτά) - fig. 7.
- Το μαγείρεμα στον ατμό θα ξεκινήσει μετά από 20 δευτερόλεπτα (ή πιέζοντας σύντομα το κουμπί αφής on/off). Το κουμπί αφής « vitamin + » ανάβει και εμφανίζεται το σύμβολο μαγειρέματος  - fig. 8.
- Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή αφού ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί αφής + ή - - fig. 7.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο χρόνος που εμφανίζεται μειώνεται κατά λεπτά και, στη συνέχεια, κατά δευτερόλεπτα το τελευταίο λεπτό.


Πατώντας για περισσότερη ώρα το κουμπί αφής + ή - μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος πιο γρήγορα.

Χρήση του κουμπιού αφής « vitamin + »

Μετά από λίγα λεπτά μαγειρέματος, μπορείτε να σταματήσετε με μη αυτόματο τρόπο το πρόγραμμα « vitamin + », πατώντας το αναμμένο κουμπί αφής - fig. 9.

- Ο ατμομάγειράς σας διαθέτει κουμπί αφής « vitamin + », χάρη στο οποίο μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος και διατηρούνται όλες οι βιταμίνες.
- Το κουμπί αφής ανάβει όταν ξεκινάει το μαγείρεμα. Έτσι η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει πιο γρήγορα, λόγω της μεγαλύτερης παραγωγής ατμού.
- Η λυχνία του κουμπιού αφής « vitamin + » σβήνει αυτόματα, όταν η ποσότητα ατμού είναι αρκετή για τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Εάν το κουμπί αφής « vitamin + » δεν είναι αναμμένο και επέμβετε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος (εάν, για παράδειγμα, εισαγάγετε ένα καλάθι, αφαιρέσετε το καπάκι για να ελέγξετε την πρόοδο του μαγειρέματος κ.λπ.), πατήστε το κουμπί αφής « vitamin + » για να αναπληρώσετε τον χαμένο ατμό - fig. 9.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος




- Εάν εμφανιστεί η ένδειξη (και ακουστεί ο ήχος ειδοποίησης)  - fig. 10, αφαιρέστε προσεκτικά τα καλάθια και το συλλέκτη υγρών χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου και προσθέστε νερό έως τη μέγιστη στάθμη. Ο ατμομάγειρας θα συνεχίσει αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες ή ζεστά φαγητά κατά το μαγείρεμα. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Εάν το δοχείο νερού είναι άδειο, ο ατμομάγειρας θα σταματήσει να θερμαίνει.


Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα έναρξης με χρονοκαθυστέρηση ανά πάσα στιγμή.

Στη συνέχεια θα ακουστεί για λίγα δευτερόλεπτα ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος σας ενημερώνει ότι το μαγείρεμα έχει οριστεί.

Έναρξη με χρονοκαθυστέρηση

- Ορίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής + και - (μέγ. 60) - fig. 7.
- Πατήστε το κουμπί αφής Prog (Πρόγραμμα) - fig. 14. Εμφανίζεται το σύμβολο προγραμματισμού  και αναβοσβήνει το ρολόι .
- Επιλέξτε τον χρόνο στο τέλος του οποίου θα αρχίσει το ψήσιμο - fig. 7. Η επιλογή του χρόνου γίνεται με αύξηση ανά 15 λεπτά, κατόπιν ανά ώρα. Αν για παράδειγμα, χρειάζεστε καθυστέρηση 2 ωρών και 30 λεπτών, επιλέξτε 2 ώρες, για να διατηρηθούν αυτόματα ζεστά τα φαγητά σας ως το γεύμα.
- Η έναρξη με χρονοκαθυστέρηση θα λειτουργήσει μετά από 20 δευτερόλεπτα, ενώ το ρολόι θα εξαφανιστεί .
- Στο τέλος της περιόδου χρονοκαθυστέρησης, ο ατμομάγειρας μεταβαίνει αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας μαγειρέματος.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος θα ακουστεί δύο φορές ένας χαρακτηριστικός ήχος.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ξεκινάει αυτόματα στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος και εμφανίζεται το σύμβολο διατήρησης θερμοκρασίας  - fig. 11.
- Εμφανίζεται ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας που έχει παρέλθει (από το τέλος του μαγειρέματος).



Ενώσω είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, δεν είναι δυνατή καμία άλλη ενέργεια, εκτός από τη διακοπή όταν χρειάζεται.

Πώς να βγάξετε τα τρόφιμα

Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν πιάνετε τα καλάθια, τις λαβές και το καπάκι.

- Αφαιρέστε το καπάκι πιάνοντάς το από τη λαβή.
- Αφαιρέστε τους δίσκους μαγειρέματος και τα καλάθια ατμού χρησιμοποιώντας τις λαβές (εικ. - fig. 12 και 13).
- Σερβίρετε το φαγητό.

Για να σταματήσετε τον ατμομάγειρα

- Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας θα σταματήσει εάν πατήσετε το κουμπί αφής on :off μια φορά - fig. 15.
- Εάν το πατήσετε άλλη μία φορά, ο ατμομάγειρας θα μεταβεί στον τρόπο λειτουργίας αναμονής .
- Μετά την πάροδο 1 ώρας στον τρόπο λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, ο ατμομάγειρας μεταβαίνει στον τρόπο λειτουργίας αναμονής. Η λυχνία θα σβήσει .
- Αποσυνδέστε τον ατμομάγειρα από την πρίζα.

Αν επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, ενώ βρίσκεται σε κατάσταση προειδοποίησης «χαμηλή στάθμη νερού», χρειάζεται να πατήσετε δύο φορές το πλήκτρο on/off.

Πίνακας με χρόνους μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, το χώρο που υπάρχει ανάμεσα στα τρόφιμα, την ποσότητα των τροφίμων, τις προσωπικές προτιμήσεις και την τάση του ρεύματος.

Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν πιάνετε τα καλάθια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Κρέας – Πουλερικά

Προετοιμασία	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συνιστούμε
Στήθος κοτόπουλου (ψαχνό)	Φρέσκο, ολόκληρο	350 γρ.	20 λεπτά	2 στήθη κοτόπουλου σε κάθε καλάθι ατμού
	Μικρά κομμάτια	450 γρ.	17 λεπτά	
Μπούτια κοτόπουλου	Φρέσκα, ολόκληρα	2	36 λεπτά	
Εσκαλόπ γαλοπούλας	Λεπτό	600 γρ.	24 λεπτά	
Φιλέτο χοιρινό	Φρέσκο	700 γρ.	38 λεπτά	Κόβετε σε φέτες πάχους 1 εκ.
Αρνίσια μπριζόλα	Φρέσκια	500 γρ.	14 λεπτά	
Λουκάνικα Φρανκφούρτης	Φρέσκα	10	10 λεπτά	

Ψάρια – Οστρακοειδή

Προετοιμασία	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συνιστούμε
Λεπτά φιλέτα ψαριού (μπακαλιάρος, γάδος, πησί, γλώσσα, σολωμός...)	Φρέσκα	450 γρ.	15 λεπτά	
	Κατεψυγμένα	370 γρ.	18 λεπτά	
Φέτες ψαριού (μπακαλιάρος, γάδος, πησί, γλώσσα, σολωμός...)	Φρέσκοιες	400 γρ.	15 λεπτά	
Ολόκληρο ψάρι (πέστροφα, σολωμός, λαυράκι)	Φρέσκο	600 γρ.	25 λεπτά	
Μύδια	Φρέσκα	1 κιλό	20 λεπτά	
Γαρίδες	Φρέσκοιες	200 γρ.	5 λεπτά	
Χτένια	Φρέσκα	100 γρ.	5 λεπτά	

Λαχανικά

Τρόφιμο	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συνιστούμε
Αγκινάρες	Φρέσκια	2	55 λεπτά	Ολόκληρες στα καλάθια ατμού 1 και 2 (χωρίς τους δίσκους μαγειρέματος)
Πατάτες	Φρέσκιες	600 γρ.	20 λεπτά	Κομμένες σε φέτες ή σε κύβους. Οι μικρές πρώιμες πατάτες μπορούν να μαγειρεύονται ολόκληρες
Σπαράγγια	Φρέσκα	600 γρ.	17 λεπτά	
Μπρόκολο	Φρέσκο	500 γρ.	18 λεπτά	Σε φουντίτσες
	Κατεμυγμένες	500 γρ.	18 λεπτά	
Σελινόριριζα	Φρέσκια	350 γρ.	22 λεπτά	Σε κύβους
Μανιτάρια	Φρέσκα	500 γρ.	22 λεπτά	Ολόκληρα
Κουνουπίδι	Φρέσκο	1 μεσαίου μεγέθους	19 λεπτά	Σε φουντίτσες
Λάχανο (κόκκινο-άσπρο)	Φρέσκο	600 γρ.	22 λεπτά	Κομμένο
Κολοκυθάκια	Φρέσκα	600 γρ.	12 λεπτά	Σε φέτες
Σπανάκι	Φρέσκο	300 γρ.	13 λεπτά	Ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
	Κατεμυγμένο	300 γρ.	15 λεπτά	
Λεπτά φασολάκια	Φρέσκα	500 γρ.	35 λεπτά	
	Κατεμυγμένα	500 γρ.	35 λεπτά	
Καρότα	Φρέσκα	500 γρ.	15 λεπτά	Σε λεπτές φέτες
Καλαμπόκι	Φρέσκο	500 γρ.	45 λεπτά	
Φασολάκια	Φρέσκα	500 γρ.	35 λεπτά	Ολόκληρα
Πράσα	Φρέσκα	500 γρ.	30 λεπτά	Σε φέτες
Γλυκοππεριές	Φρέσκιες	300 γρ.	20 λεπτά	Σε φαρδιές λωρίδες
Μπιζέλια	Φρέσκα	400 γρ.	20 λεπτά	Αρακάς
	Κατεμυγμένος	400 γρ.	20 λεπτά	

Ρύζι

Τρόφιμο	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συνιστούμε
Για ένα φλιτζάνι λευκό ρύζι με μακრიούς κόκκους ή ρύζι μπασμάτι	30 γρ.	70 ml	20 λεπτά	Πλύνετε καλά πριν από το μαγείρεμα. Βάλτε το ρύζι και το κρύο νερό στο κύπελλο ατμού χωρίς το καπάκι. Χρησιμοποιήστε το καλάθι ατμού 3

Τρόφιμο	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συνιστούμε
Αχλάδια	Φρέσκα	4	25 λεπτά	Με τα καλάθια ατμού 1 και 2 (χωρίς τους δίσκους μαγειρέματος). Μαγειρέψτε τα στον ατμό ολόκληρα ή κομμένα στη μέση
Μπανάνες	Φρέσκιες	4	15 λεπτά	Ολόκληρες
Μήλα	Φρέσκα	5	20 λεπτά	Κομμένα στα τέσσερα

Συμβουλές και τεχνικές για μαγείρεμα στον ατμό

- Μη γεμίζετε τα καλάθια ατμού με πολλά τρόφιμα. Αφήστε λίγο χώρο, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί όσο το δυνατόν περισσότερο.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετείτε κομμάτια τροφίμων ίδιου περίπου μεγέθους (όπως πατάτες, λαχανικά και στήθη κοτόπουλου), ώστε να μαγειρεύονται στον ίδιο χρόνο. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος και το πάχος των τροφίμων.
- Προσπαθήστε να μην σηκώνετε συχνά το καπάκι για να ελέγξετε την πρόοδο του μαγειρέματος, καθώς αυτό οδηγεί σε απώλεια ατμού και παρατείνει το χρόνο μαγειρέματος.
- Εάν κάποιες συνταγές απαιτούν τη χρήση πλαστικής μεμβράνης, χρησιμοποιείτε πάντα πλαστική μεμβράνη για κάθε χρήση και κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων. Η πλαστική μεμβράνη χρησιμοποιείται συχνά για να αποφευχθεί ο σχηματισμός υδρατμών και η αλλοίωση ευαίσθητων φαγητών, όπως η κρέμα κάσταρντ. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό, καθώς αυτό παρατείνει συχνά το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
- Όταν επιλέγετε τρόφιμα για μαγείρεμα στον ατμό, διαλέγετε τρόφιμα κατάλληλου μεγέθους για να χωρούν στο καλάθι ατμού, ειδικά εάν τα μαγειρεύετε ολόκληρα όπως το ψάρι.
- Μπορείτε να δώσετε στα φαγητά που μαγειρεύετε στον ατμό μια ελαφριά γεύση, προσθέτοντας φρέσκα μυρωδικά, φέτες λεμονιού ή πορτοκαλιού, σκόρδο και κρεμμύδι. Μπορείτε να τα τοποθετείτε ακριβώς κάτω ή πάνω από τα τρόφιμα στο καλάθι ατμού.
- Για να αποκτήσουν το κρέας, τα πουλερικά και το ψάρι υπέροχη γεύση και να γίνουν ζουμερά και τρυφερά, μαρινάρετέ τα για λίγες ώρες προτού τα μαγειρέψετε στον ατμό. Η μαρινάδα μπορεί να είναι απλώς ένα μείγμα κρασιού και φρέσκων μυρωδικών ή μπορεί να είναι καυτερό μείγμα μάρμπεκιου ή ταντούρι.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά μπορούν να μαγειρευτούν απευθείας στον ατμό. Όλα τα οστρακοειδή, τα πουλερικά και το κρέας πρέπει να έχουν ξεπαγωσει τελείως, προτού τα μαγειρέψετε στον ατμό.
- Για μερικά φαγητά, τα οποία απαιτούν πολύ χρόνο μαγειρέματος, όπως το σουφλέ στον ατμό, θα χρειαστεί να προσθέσετε κι άλλο κρύο νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν πιάνετε τα καλάθια ή τα μικρά γυάλινα δοχεία ατμού κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα.

Συνταγές με τη χρήση των μικρών γυάλινων δοχείων ατμού

Παρασκευή φαγητών με τη χρήση των μικρών γυάλινων δοχείων ατμού

Μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητά στα γυάλινα δοχεία ατμού, ανατρέχοντας είτε στο βιβλίο συνταγών του ατμομάγειρα είτε στις δικές σας συνταγές. Βάλτε το μείγμα που ετοιμάσατε στα γυάλινα δοχεία ατμού. Φροντίστε να μην τα παραγεμίσετε για να μη χυθούν τα υλικά, μιας και ορισμένα φαγητά ενδέχεται να φουσκώσουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Εάν είναι απαραίτητο, κλείστε τα γυάλινα δοχεία ατμού με τα καπάκια. Τοποθετήστε τα τέσσερα γυάλινα δοχεία στη βάση τους - fig. 16. Πιάστε τη βάση από τη λαβή και τοποθετήστε τη στο καλάθι - fig. 17.

Πρέπει πάντα να τοποθετείτε τα κύπελλα στο πάνω καλάθι (καλάθι 3), ακριβώς κάτω από το καπάκι.

Πώς να βγάξετε τα γυάλινα δοχεία ατμού

Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Αφαιρέστε το καπάκι πλάνοντάς το από τη λαβή. Βγάλετε τα κύπελλα χρησιμοποιώντας τη λαβή της βάσης. Βγάλετε τα γυάλινα δοχεία από τη βάση και αφαιρέστε τα καπάκια (εφόσον τα είχατε βάλει). Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να τοποθετήσετε τα γυάλινα δοχεία κατακόρυφα μέσα σε κρύο νερό για να κρυσώσουν. Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε τη βάση. Περιμένετε έως ότου τα γυάλινα δοχεία φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα βάλετε στο ψυγείο. Σερβίρετε το φαγητό στα γυάλινα δοχεία.

Συντήρηση και καθαρισμός

Καθαρισμός του ατμομάγειρα

- Αποσυνδέστε τον ατμομάγειρα από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Αφήστε τον να κρυσώσει εντελώς προτού τον καθαρίσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι ο ατμομάγειρας έχει κρυσώσει εντελώς, προτού αδειάσετε το συλλέκτη υγρών και το δοχείο νερού.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ξεβγάλετε και στεγνώστε.
- Όλα τα εξαρτήματα εκτός από τη βάση παροχής ρεύματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μην βυθίζετε τη βάση παροχής ρεύματος σε νερό. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού.

Καθαρισμός του ατμομάγειρα από άλατα

Είναι απαραίτητο να πραγματοποιείτε τακτικά αφαλάτωση, για να εξασφαλίσετε καλή λειτουργία της συσκευής σας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, να καθαρίζετε τον ατμομάγειρα από τα άλατα κάθε φορά μετά από 8 χρήσεις. Για να γίνει αυτό:

- Αφαιρέστε το συλλέκτη υγρών.
- Βάλτε 1 λίτρο κρύο νερό στο δοχείο νερού.
- Προσθέστε 1 ποτήρι (περίπου 150 ml) ξύδι.
- Αφήστε τον έτσι όλη νύχτα για να καθαρίσουν τα άλατα.
- Ξεβγάλετε το εσωτερικό του δοχείου νερού αρκετές φορές με ζεστό νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα απομάκρυνσης αλάτων.

Αποθήκευση

- Αποθηκεύστε τα κύπελλα ατμού μαζί με τα καπάκια μέσα στο συλλέκτη υγρών.
- Αναποδογυρίστε το καλάθι 1 πάνω στη βάση.
- Τοποθετήστε τους δύο δίσκους μαγειρέματος πάνω στο καλάθι 1 - fig. 18.
- Τοποθετήστε το καλάθι 2 μέσα στο καλάθι 3 και, στη συνέχεια, αναποδογυρίστε τα και βάλτε τα πάνω στη βάση. Τοποθετήστε τη βάση των κυπέλλων από πάνω και έπειτα το καπάκι - fig. 19.

Μπορείτε να αποθηκεύετε όλα τα εξαρτήματα μέσα στον ατμομάγειρα.

Εντοπισμός και διόρθωση βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Διαφεύγει ατμός από τα πλαϊνά του προϊόντος.	Τα μπολ δεν έχουν κλειδώσει καλά μεταξύ τους.	Ελέγξτε ότι τα μπολ είναι καλά «κλειδωμένα» μεταξύ τους, καθώς και ότι είναι σωστά διατεταγμένα.
Το μαγείρεμα ξεκινά και μετά, αμέσως, σταματά.	Το προϊόν ελέγχει για να διαπιστώσει αν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.	Μην τροποποιείτε το πρόγραμμα, το προϊόν θα αρχίσει πραγματικά το μαγείρεμα μετά από περίπου ένα λεπτό.
Το μαγείρεμα δεν ξεκινά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Το δοχείο νερού δεν έχει νερό.	Βάλτε νερό στο δοχείο νερού ως τη μέγιστη στάθμη.
Η λειτουργία προσαρμοσμένης ενεργοποίησης έχει προγραμματιστεί, αλλά το προϊόν αρχίζει να ζεσταίνεται.	Ο ήχος ζεστάματος αντιστοιχεί στον έλεγχο παρουσίας νερού στο δοχείο νερού.	Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό, θα σταματήσει αυτόματα να ζεσταίνεται.
Παράγεται προειδοποίηση έλλειψης νερού, ενώ υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.	Το θερμοστοιχείο έχει μαζέψει άλατα.	Πραγματοποιήστε αφαλάτωση του θερμοστοιχείου (δείτε παράγραφο συντήρηση και καθαρισμός).
Έχω βάλει το προϊόν μου στην πρίζα, αλλά δεν ενεργοποιείται.	Δεν θέσατε σε λειτουργία το προϊόν τα τελευταία 2 λεπτά και ενεργοποιήθηκε η λειτουργία αναμονής.	Πατήστε μία φορά το πλήκτρο on/off για να βγείτε από τη λειτουργία αναμονής.
Το πλήκτρο vitamin + δεν σβήνει, ακόμη κι όταν το πατάω.	Το μαγείρεμα ενεργοποιήθηκε πριν από λιγότερα από 13 λεπτά.	Αυτό το πλήκτρο θα σβήσει αυτόματα.
Τρέχει νερό από το καπάκι.	Διαρροή στο επίπεδο του θερμοστοιχείου.	Πάρτε το προϊόν σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.