

morphyrichards®



 **intellisteam™**

Food Steamer

Please read and keep these instructions

GB

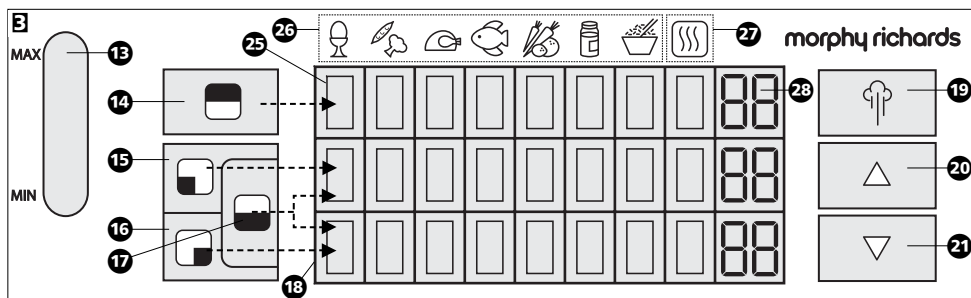
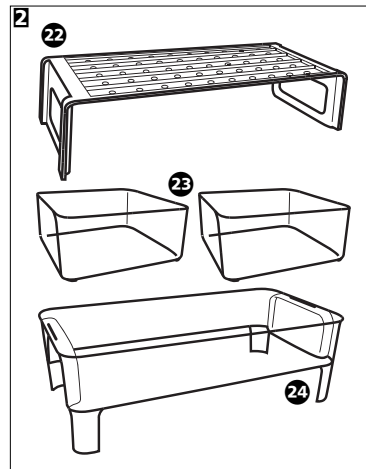
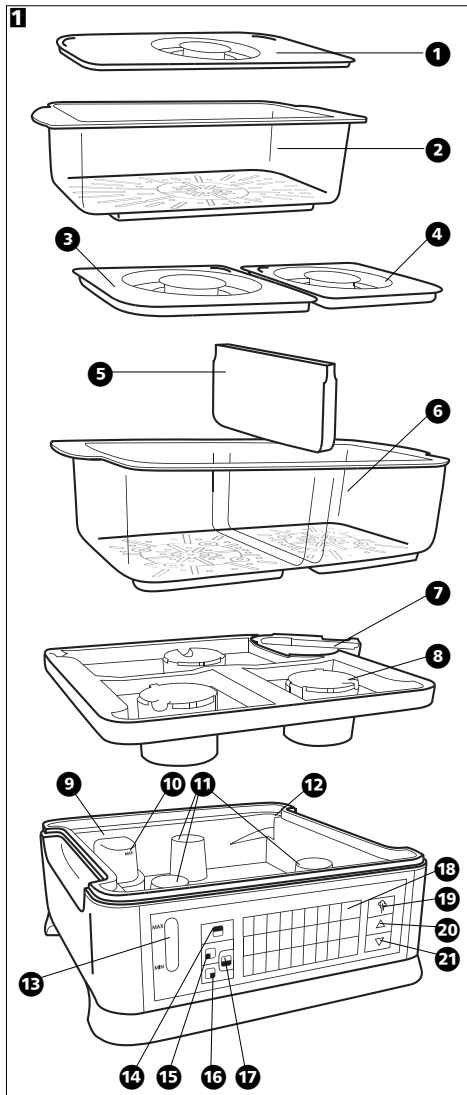
Parní hrnec

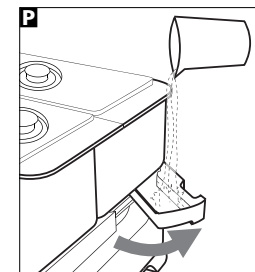
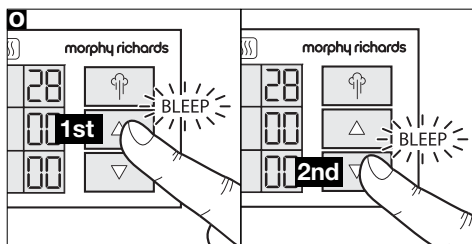
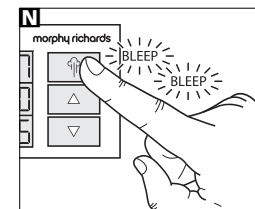
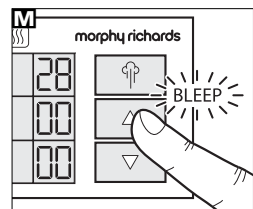
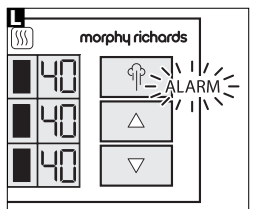
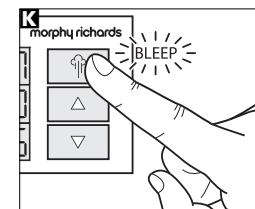
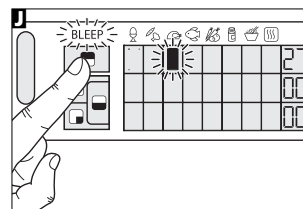
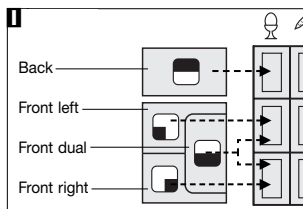
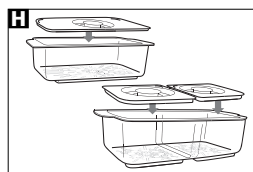
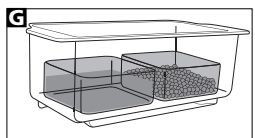
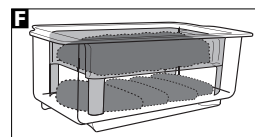
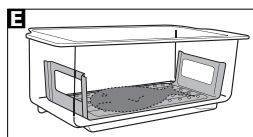
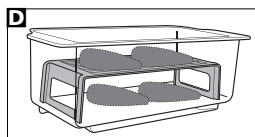
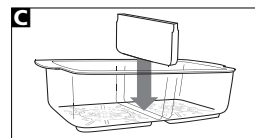
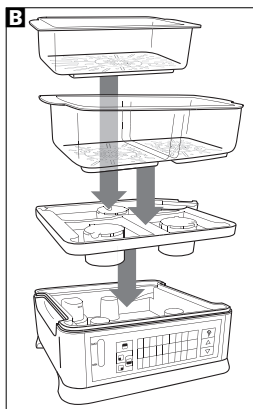
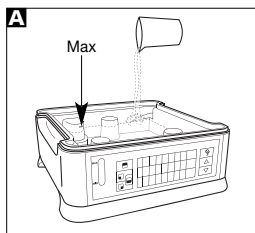
Přečtěte si tyto pokyny a uchovejte je pro pozdější potřebu

CZ



www.morphyrichards.com





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

GB

CONTENTS

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

Getting the best from your new appliance...

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

Easy set up guide

To get started quickly, see pages 3 and 4.

Recipes

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



PREPARE



SET & RELAX



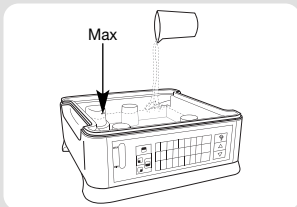
ENJOY

intelisteam

Easy set-up guide

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

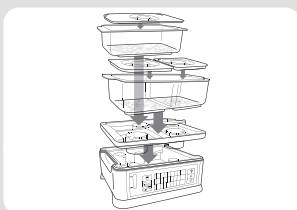
1



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

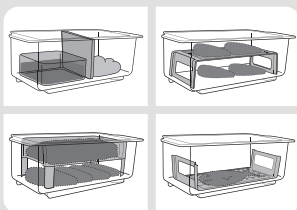
GB

2



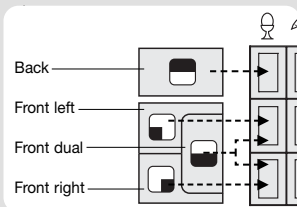
Assemble the appliance, fitting the drip tray and then the containers.

3



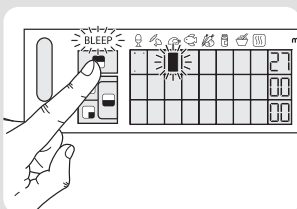
Place food directly into the containers before setting the timer. Use the divider wall for the front container if cooking two different types of food. Use the accessories if required, see suggestions.

4



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

5

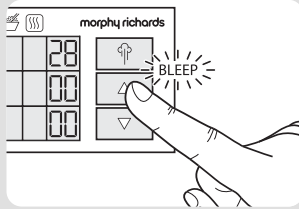


Press the heater button until the rectangle appears under the food type you are cooking. The pre-set cook time will appear in the timer column.

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

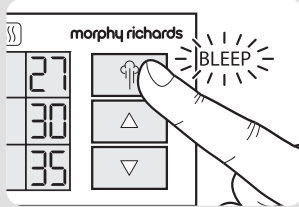
Cut and keep

6



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

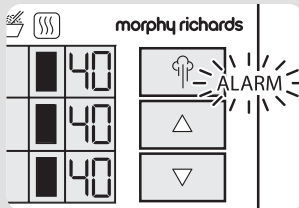
7



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

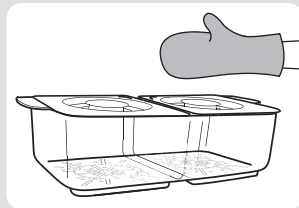
To save adjusted times for future use, hold the steam button down for two seconds, until a second bleep is heard.

8



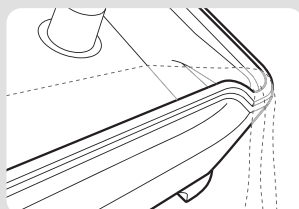
The container with the longest cook time will begin steaming first. The timer counts down so all food finishes together. After cooking has finished, the alarm will sound and the keep warm function will start automatically for 40 minutes. To stop the keep warm function, press the steam button.

9



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

10



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

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

Features 1

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

Accessories 2

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

BEFORE USE

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

USING

Filling the water reservoir A

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

Fitting the drip tray and containers B

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

USING THE ACCESSORIES TO ARRANGE YOUR FOOD BEFORE COOKING

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

Front container removable divider wall

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

Food plinth

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

Rice Tray

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

Sauce Trays

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

Display screen features E









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

GB

Setting timer using pre-set cook times

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

Food symbols guide **26**

	Soft boiled eggs, pre-set time: 16 minutes
	Leaf & Pod vegetables, pre-set time: 15 minutes
	Chicken, pre-set time: 27 minutes
	Fish, pre-set time: 20 minutes
	Root vegetables, pre-set time: 35 minutes
	Sauce, pre-set time: 30 minutes
	Rice, pre-set time: 42 minutes
	Keep warm 27, pre-set time: 40 minutes

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

Adjusting the timer

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

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

Saving time adjustments

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

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

Reverting back to pre-set times

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

To cook rice

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

To stop steaming during cooking

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

Keep warm function

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

Always check there is water in the water reservoir when using the keep warm function. To check the

water level, use the external water gauge **3** and fill using the external water top-up **7** **P**.

External water top-up during cooking

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

Boil dry alarm

- If water in the water reservoir reaches unsafe levels, an alarm will sound, the digital display will flash, and cooking will stop automatically.
Immediately add more cold water by slowly pouring through the external water top-up.
To restart cooking, press the steam button once.
Cooking will re-start from when it stopped.

Removing food from the steamer

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

COOKING HINTS AND TIPS

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





COOKING GUIDE

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







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

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

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




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

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



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

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

GB



Root vegetables (pre-set time: 35 mins)





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



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





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

**Eggs (pre-set time: 16 mins)**

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

GB

Fruit

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

RECIPES

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

MONDAY

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

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 20 minutes

Serves: 4

Ingredients:

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

Vegetables:

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

Sauce:

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

Method:

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

Cooks tip:

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

TUESDAY

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

Preparation time: 15 minutes, plus marinating

Cooking time: 35 minutes

Serves: 4

Ingredients:

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

Rice:

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

Vegetables:

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

Method:

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

Cooks tip:

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

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

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

Couscous:

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

To garnish:

- Parsley sprigs

Method:

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

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

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

Rice:

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

To garnish:

- Lime wedges and coriander sprigs

Method:

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

Cooks tip:

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

GB

FRIDAY**Steamed Halibut with Lemon & Thyme Dressing.****Preparation time:** 15 minutes**Cooking time:** 35 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

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

Vegetables:

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

Sauce:

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

Method:

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

Cooks tip:

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

SATURDAY**Hoisin Duck with Egg Noodles and Steamed Chinese-spiced Vegetables.****Preparation time:** 10 minutes, plus marinating**Cooking time:** 27 minutes**Serves:** 4**Ingredients:**

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

Noodles:

- 180g (3 sheets) medium egg noodles

Vegetables:

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

To garnish:

- 4 spring onions, thinly sliced

Method:

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

Cooks tip:

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

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

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

Potatoes:

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

Carrots:

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

To garnish:

- Mint sprigs

Method:

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

Cooks tip:

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

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

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

Sauce:

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

To serve:

- Vanilla ice-cream or custard

Method:

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

GB

CARE AND CLEANING

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

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

Containers, drip tray and accessories

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

Main base unit

The base unit may be wiped with a clean, damp cloth. Wipe dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners to clean any part of Intellisteam.

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

DESCALING

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Personal safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.**
- **WARNING: Extreme caution must be used when moving the steamer when containing hot food, water, or other hot liquids.**
- Appliances must not be immersed.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is over-filled, boiling water may be ejected which can scald.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Location

- Do not use outdoors or near water.
- Ensure that this appliance is situated out of reach of children.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.

Mains lead

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

Children

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

Other safety considerations

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

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

WARNING: This appliance must be earthed. UK only

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

HELPLINE

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

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

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

UK Helpline
Replacement Parts
Ireland Helpline

0844 871 0951
0844 873 0717
1800 409 119

YOUR TWO YEAR GUARANTEE



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

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

Model no.

Serial no.

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

If the fault develops after 28 days and within the guarantee period from the original purchase date, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

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

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

EXCLUSIONS GUARANTEE

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

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the product.
- 3 Repairs have been attempted by persons other

than our service staff (or authorised dealer).

- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
 - 5 The appliance is second hand.
 - 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.
 - This guarantee is valid in the UK and Ireland only.

AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship. This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY (Australian only)

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

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase. Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

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

CZ

OBSAH

STRUČNÁ PŘÍRUČKA NASTAVENÍ	21-22
VYBAVENÍ	23
PŘED POUŽITÍM	23
POUŽÍVÁNÍ	23
KONFIGURACE	23
VERZE S DIGITÁLNÍM ROZHRANÍM	23
RADY A TIPY	25
POKYNY PRO VAŘENÍ	26-29
RECEPTY	30-33
PÉČE A ČIŠTĚNÍ	34
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	34
ELEKTRICKÉ POŽADAVKY	34
LINKA PODPORY	35
ZÁRUKA	35

Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

Parní hrnec Intellisteam vám přináší jednotlivé části pokrmů v přesně stanovenou stejnou dobu, aby napařování bylo tak snadné, jako je říct raz, dva.



PŘÍPRAVA



NASTAVENÍ A RELAXACE



RADOST Z POKRMŮ

Stručná příručka nastavení

Informace na stranách 21 a 22 vám pomohou rychle začít přístroj používat.

Recepty

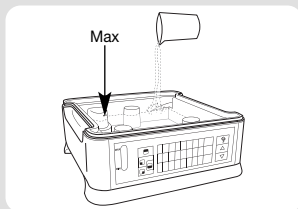
Inspiraci naleznete v týdenním rozpisu stravování na straně 30.

intelisteam™

STRUČNÁ PŘÍRUČKA NASTAVENÍ

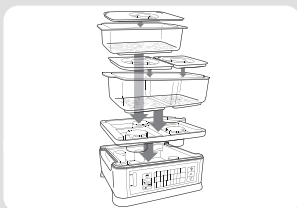
Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití parního hrnce Intelisteam.

1



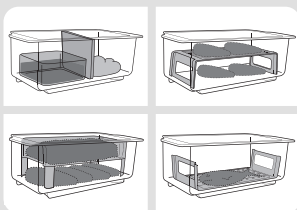
Naplňte zásobník na vodu studenou vodou na maximální úroveň. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.

2



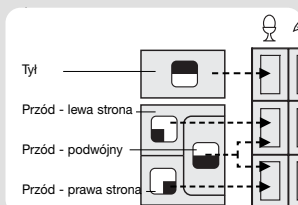
Sestavte přístroj, vložte odkapovací misku a pak nádoby.

3



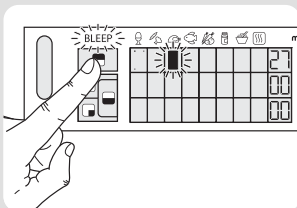
Vložte potraviny přímo do nádob, ještě před nastavením časovače. Pokud připravujete dva různé typy pokrmů, použijte dělič přepážku pro přední nádobu. V případě potřeby použijte příslušenství, viz také doporučení.

4










Připojte přístroj do elektrické sítě. Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení.

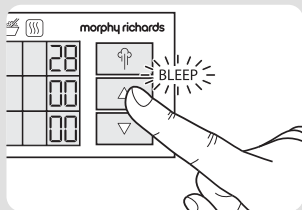
5



Stiskněte tlačítko topení, až se pod typem připravovaného pokrmu zobrazí obdélník. Přednastavený čas vaření se zobrazí ve sloupci časovače.

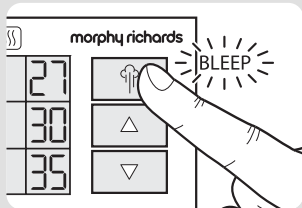
-  **Vejsce na měkko**, 16 minut
-  **Listová/lusková zelenina**, 15 minut
-  **Kuře**, 27 minut
-  **Ryba**, 20 minut
-  **Kořenová zelenina**, 35 minut
-  **Omáčka**, 30 minut
-  **Rýže**, 42 minut

6



Přednastavené časy vaření jsou založeny na přípravě čtyř porcí (viz také "Pokyny pro vaření", kde naleznete informace o velikosti porcí a specifickém nastavení pro jednotlivé typy potravin). Nastavení času provedete stisknutím tlačítkem nahoru a dolů.

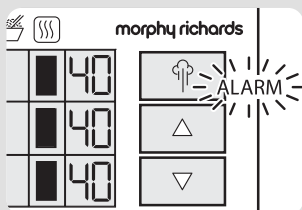
7



Vařit začnete jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se jedno zvukové znamení.

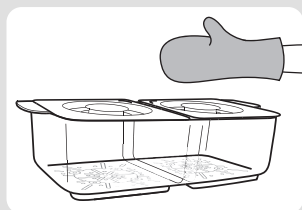
Chcete-li uložit nastavené časy pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry stisknuté dvě sekundy, až se ozve druhé zvukové znamení.

8



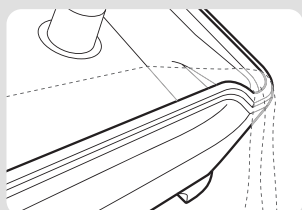
Nádoba s nejdelší dobou přípravy pokrmů začne vytvářet páru jako první. Časovač odpočítává čas, takže všechny pokrmy jsou dokončeny společně. Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Chcete-li tuto funkci vypnout, stiskněte tlačítko páry.

9



VAROVÁNÍ: Při snímání poklic a vyjímání nádob použijte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímajte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.

10



Nadbytečnou vodu z hlavní jednotky vylijte pomocí náličky na zadní straně.

Nádoby, víka, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí.

Součásti **I**

- 1 Zadní víko
- 2 Zadní nádoba
- 3 Levé přední víko
- 4 Pravé přední víko
- 5 Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby
- 6 Přední nádoba
- 7 Externí doplňování vody
- 8 Odkapávací miska
- 9 Hlavní základní jednotky / nádrž na vodu
- 10 Indikátor maximální vodní hladiny
- 11 Topení
- 12 Vylévací náliček
- 13 Indikátor vodní hladiny
- 14 Tlačítko zadního topení
- 15 Tlačítko levého předního topení
- 16 Tlačítko pravého předního topení
- 17 Tlačítko dvojitého předního topení
- 18 Obrazovka displeje (viz strana 7)
- 19 Tlačítko páry
- 20 Tlačítko prodloužení doby vaření
- 21 Tlačítko zkrácení doby vaření

Příslušenství **I**

- 22 Podstavec pro potraviny
- 23 2 x miska na omáčku
- 24 Miska na rýži

PŘED POUŽITÍM

Před prvním použitím hrnce Intellisteam omyjte všechny součásti, kromě hlavní základní jednotky **9**.

POUŽÍVÁNÍ

Plnění nádrže na vodu **A**

- Napiňte zásobník na vodu studenou vodou **9** na maximální úroveň **10**. Zásoba vám bude stačit na výrobu páry po dobu asi 60 minut.
- Systém je určen pouze pro studenou vodu. Nedoplňujte žádné jiné kapaliny, ani do vody nic jiného nepřidávejte.

Vložení odkapávací misky a nádoby **B**

- 1 Nasadte odkapávací misku **8** do hlavní základní jednotky a vyrovnejte průduchy pro páru s topeními **11**.
- 2 Nasadte přední **6** a zadní **2** nádoby na odkapávací misku a vyrovnejte je nad průduchy páry v misce.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USPOŘÁDÁNÍ POTRAVIN PŘED VAŘENÍM

- Položte potraviny přímo do nádob nebo použijte příslušenství podle potřeby. Příslušenství je univerzální a lze jej použít mnoha způsoby (viz **C**, **D**, **E**, **F**, **G**).

Odnímatelná dělicí přepážka přední nádoby

- Použijte dělicí přepážku **5**, pokud připravujete pokrm s různě dlouhou dobou přípravy. Alternativně použijte přední nádobu jako jednu velkou nádobu **6**.

Podstavec pro potraviny

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Podstavec **22** použijte ve zvednuté podobě pro položení potravin na něj nebo pod něj **D**.
- Alternativně použijte podstavec obráceně, položte na něj potraviny a nožičky použijte jako rukojeti pro snadné vyjmutí **E**.

Miska na rýži

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Používejte ji pro vaření rýže nebo těstovin. Ostatní potraviny lze vařit v prostoru pod miskou na rýži **F**.

Misky na omáčky

- Použijte v přední nebo zadní nádobě.
- Použijte je pro vaření omáček, hrachu nebo malých porcí rýže **G**.
- **DŮLEŽITÉ:** Pokud vaříte v páře maso nebo drůbež spolu se zeleninou, vždy vložte maso, ryby nebo drůbež samostatně, aby šťávy ze syrového nebo částečně uvařeného masa nespáraly na jiné potraviny.
- Jakmile jsou potraviny rozmístěny, zakryjte víčky **1 3 4** všechny nádoby **H**.

Prvky na obrazovce displeje **E**

- 13 Indikátor vodní hladiny
- 14 Tlačítko zadního topení
- 15 Tlačítko levého předního topení
- 16 Tlačítko pravého předního topení
- 17 Tlačítko dvojitého předního topení
- 18 Obrazovka displeje
- 19 Tlačítko páry
- 20 Tlačítko prodloužení doby vaření
- 21 Tlačítko zkrácení doby vaření
- 25 Ikony digitálních obdélníků
- 26 Symboly potravin
- 27 Symbol uchování pokrmů v teplém stavu
- 28 Sloupec časovače (minuty)

Nastavení časovače pomocí přednastavených časů přípravy

- 1 Zapijte hrnec do elektrické sítě.
- 2 Nastavte čas pro každou nádobu pomocí odpovídajících tlačítek topení. Pokud používáte přední nádobu s dělicí přepážkou, použijte samostatná tlačítka levého a pravého topení. Pokud používáte jednu velkou nádobu, použijte tlačítko dvojitého topení **I**.
- 3 Stiskněte tlačítko topení a přesuňte obdélník **25** tak, aby se zobrazil pod vyžadovaným symbolem potravin (viz také průvodce symboly potravin **25**). Při každém stisknutí tlačítka topení se ozve zvukové znamení. Čas přípravy pokrmů pro každý symbol se zobrazí ve sloupci časovače. Tento postup opakujte pro každou nádobu, obdélník bude problikávat a signalizovat tak vaše poslední nastavení **I**.
 - Pokud používáte zadní nádobu pro potraviny s různými časy přípravy, nastavte časovač na nejdelsí dobu. Alternativně zastavte zařízení během přípravy a doplňte potraviny s nejkratší dobou přípravy.
- 4 Stiskněte jednou tlačítko páry **19** a začněte vařit. Ozve se zvukové znamení a obrazovka s tlačítkem páry se rozsvítí, dokud nebude příprava a uchování pokrmů v teplém stavu dokončeno. Časovač začne odpočítávat od nejdelsího času přípravy tak, aby vaření všech pokrmů bylo dokončeno společně **K**.
 - Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování pokrmů v teplém stavu automaticky vypne **L**. Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody.

Průvodce symboly potravin **25**



Veje na měkko,
přednastavený čas: 16 minut



Listová a lusková zelenina,
přednastavený čas: 15 minut



Kuře,
přednastavený čas: 27 minut



Ryba,
přednastavený čas: 20 minut



Kořenová zelenina,
přednastavený čas: 35 minut



Omáčka,
přednastavený čas: 30 minut



Rýže,
přednastavený čas: 42 minut



Funkce uchování pokrmů v teplém stavu
27, přednastavený čas: 40 minut

Přednastavené časy jsou přibližné a jsou založeny přibližně na 4 porcích. Specifické nastavení podle typu potravin a porcí naleznete v pokynech pro vaření.

Nastavení časovače

Časovač lze nastavit podle velikosti porcí a specifického typu potravin (viz pokyny pro vaření) nebo tak, aby to vyhovovalo vašim potřebám.

- 1 Stiskněte tlačítko topení, až se obdélník pod typem pokrmu, který chcete nastavit.
- 2 Stiskněte tlačítko šipky nahoru a zvyšte čas vaření, nebo tlačítko šipky dolů a čas snižte. S každým stisknutím tlačítka se ozve zvukové znamení a čas se zvýší/sníží o jednu minutu **M**.
- 3 Opakujte proces pro každou nádobu podle potřeby.

Uložení nastaveného času

Chcete-li uložit osobní nastavení času pro budoucí potřebu, podržte tlačítko páry dvě sekundy. Ozve se jedno zvukové znamení signalizující spuštění napařování, druhé zvukové znamení signalizuje, že nastavení času bylo uloženo **N**.

- Pokud nechcete uložit své osobní nastavení času pro budoucí potřebu, stiskněte jednou tlačítko páry a začnete vařit.

Návrat zpět k předvoleným časům

- 1 Zapojte hrnec do elektrické sítě.
- 2 Před stisknutím jiného tlačítka podržte tlačítko prodloužení doby vaření 2 sekundy, dokud se neozve zvukové znamení. Opakujte totéž pro tlačítko zkrácení doby vaření **O**.
- Přístroj Intellisteam je nyní nastaven na původní přednastavené hodnoty.

Vaření rýže

- 1 Doplněte rýži do misky. Na každých 75 g rýže doplňte 122 ml studené vody a promíchejte.
- 2 Nastavte čas pomocí přednastavených časů pro rýži a v případě potřeby jej upravte.

Zastavení vaření během přípravy

- Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se alarm a rozsvícený displej a tlačítko páry pohasnou.
- Vaření spustíte znovu jedním stisknutím tlačítka páry. Ozve se zvukové znamení a vaření začne od okamžiku, ve kterém bylo pozastaveno.

Funkce uchování pokrmů v teplém stavu

Po dokončení vaření se ozve alarm a spustí se automaticky funkce uchování pokrmů v teplém stavu po dobu 40 minut. Vaření ukončíte jedním stisknutím tlačítka páry. Po 40 minutách se funkce uchování

pokrmů v teplém stavu automaticky vypne.

Pokud používáte funkci uchování pokrmů v teplém stavu, vždy zkontrolujte, zda je v nádrži dostatek vody. Chcete-li zkontrolovat hladinu vody, použijte indikátor vodní hladiny **B** a podle něj doplňte vodu **7 P**.

Externí doplňování vody během vaření

- Pokud má být parní hrnec používán po delší dobu, je nutné doplnit další vodu. Hladina vody se může kontrolovat podle externího indikátoru hladiny.
- Plnění se provádí tak, že zcela vysunete nálevku pro externí doplňování vody **7** a pomalu do ní nalijete studenou vodu z vhodného džbánu **P**.

Alarm nedostatku vody

- Pokud hladina vody v nádrži dosáhne minimálního bezpečného stavu, ozve se alarm, digitální displej se rozblíká a vaření se automaticky zastaví. Ihned doplňte další vodu pomalým nalitím do nálevky pro externí doplňování vody. Vařit znovu začnete jedním stisknutím tlačítka páry. Vaření se spustí od okamžiku, ve kterém bylo přerušeno.

Vyjmutí potravin z přístroj

- **VAROVÁNÍ:** Při snímání poklic a vyjímání nádob použijte ochranné rukavice a poklice naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímejte odkapovací misku do doby, než zcela vychladne.

VAŘENÍ RADY A TIPY

- Pro získání nejlepších výsledků nakrájejte potraviny na stejné kousky. Pokud se velikost kousků liší a je nutné je různě rozložit, vždy umísťte menší kusy nahoru.
- Potraviny v nádobách nebo v misce na rýži nestlačujte. Uspořádejte je tak, aby mezi jednotlivými kusy byl prostor, kterým bude moci procházet pára.
- Nikdy nevařte v páře zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.
- Maso, drůbež a mořské plody lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si uchovaly šťávu.





Pokyny pro vaření

Časy vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi jednotlivými kusy a objemu potravin. Velikosti porcí na jednotlivé osoby jsou pouze přibližné.







Maso/drůbež (přednastavený čas: 27 minut)

Bílkoviny z masa a drůbeže mohou během přípravy zanechávat na povrchu bílé stopy.

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Kuřecí prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6oz)	20 minut x2 (300g / 11oz)	25 minut x3 (450g / 16oz)	27 minut x4 (600g / 21oz)
Kachní prsa (celá, bez kosti)	18 minut x1 (150g / 6oz)	20 minut x2 (300g / 11oz)	25 minut x3 (450g / 16oz)	27 minut x4 (600g / 21oz)
Kuřecí stehna	20 minut	20 minut	30 minut	30 minut
Krůtí řízek	11 minut x1 (100g / 4oz)	15 minut x2 (200g / 7oz)	20-25 minut x3 (300g / 10oz)	20-25 minut x4 (400g / 14oz)
Vepřový řízek	20 minut 80g / 3oz	20 minut 160g / 6oz	25 minut 250g / 9oz	30 minut 400g / 4oz
Jehněčí steak	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	23 minut x3 (300g / 10oz)	23-27 minut x4 (400g / 14oz)
Jehněčí kýta	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	25 minut x3 (300g / 10oz)	25-30 minut x4 (400g / 14oz)
Jehněčí rump steak	20 minut x1 (100g / 4oz)	20 minut x2 (200g / 7oz)	25 minut x3 (300g / 10oz)	25-30 minut x4 (400g / 14oz)
Párky, klobásy	15 minut x3 (170g / 6oz)	15 minut x6 (340g / 12oz)	17 minut x9 (500g / 18oz)	22-30 minut x12 (680g / 24oz)



Ryby / koryšci (přednastavený čas: 20 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Silný rybí filet	15 minut 125g / 5oz	15 minut 250g / 9oz	20 minut 375g / 13oz	20 minut 500g / 18oz
Tenký rybí filet	13 minut 100g / 4 oz	13 minut 200g / 7oz	15 minut 300g/10oz	16 minut 400g / 14oz
Celá ryba	23 minut pro 1 celou rybu (220 g)			
Mušle	10 minut 200g / 7oz	10-12 minut 400g / 14oz	12-13 minut 600g / 21oz	15-17 minut 800g / 28oz
Velké krevety (syrové)	10 minut 100g / 4oz	13 minut 200g / 7oz	15 minut 300g / 10oz	15-17 minut 400g / 14oz
Lastury	10 minut x3 (70g / 3oz)	10 minut x6 (150g / 5oz)	12 minut x9 (230g / 8oz)	13 minut x12 (300g / 10oz)


Listová a lusková zelenina (přednastavený čas: 15 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Chřest	15 minut 60g / 2oz	12-15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 6oz	15-17 minut 240g / 8oz
Široké fazole	15 minut 50g / 2oz	15 minut 100g / 4oz	20 minut 150g / 6oz	20 minut 200g / 7oz
Brokolice	20 minut 60g / 2oz	20 minut 120g / 5oz	22-25 minut 180g / 6oz	25-27 minut 240g / 8oz
Zelí	15 minut 50g / 2oz	15 minut 100g / 4oz	15-20 minut 150g / 6oz	20 minut 200g / 7oz
Květák hlavičky	30 minut 100g / 4oz	30 minut 200g / 7oz	30 minut 300g / 10oz	30 minut 400g / 14oz
Libovolná zelenina	15 minut 60g / 2oz	15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 6oz	15 minut 240g / 8oz
Zelené fazole	20 minut 50g / 2oz	20 minut 100g / 4oz	20-23 minut 150g / 6oz	25 minut 200g / 7oz
Pórek	15 minut 70g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	15 minut 210g / 7oz	15-17 minut 280g / 9oz
Hrách	12-15 minut 50g / 2oz	12-15 minut 100g / 4oz	15 minut 150g / 6oz	15 minut 200g / 7oz
Houby	13-15 minut 50g / 2oz	13-15 minut 100g / 4oz	13-15 minut 150g / 6oz	15 minut 200g / 7oz
Hrách (čerstvý)	10 minut 60g / 2oz	10 minut 120g / 5oz	10 minut 180g / 6oz	10-12 minut 240g / 8oz
Hrách (zmrazený)	10 minut 60g / 2oz	10 minut 120g / 4oz	10 minut 180g / 6oz	10-12 minut 240g / 8oz
Papriky	15 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	15 minut 240g / 8oz	15-17 minut 320g / 10oz
Špenát	15 minut 60g / 2oz	15 minut 120g / 5oz	15 minut 180g / 7oz	15 minut 240g / 8oz
Růžičková kapusta	20 minut 100g / 4oz	20 minut 200g / 7oz	25 minut 300g / 10oz	25-30 minut 400g / 14oz
Kukuřice (konzervovaná)	12-13 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	17 minut 240g / 8oz	18-20 minut 320g / 10oz
Kukuřice (zmrazená)	15 minut 80g / 3oz	15 minut 140g / 6oz	17 minut 240g / 8oz	18-20 minut 320g / 10oz
Rajská jablčka	10 minut 120g / 5oz	10-15 minut 240g / 8oz	15 minut 360g / 13oz	15 minut 400g / 14oz

CZ



Kořenová zelenina (přednastavený čas: 35 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce
Tykev	15 minut 100g / 4oz	15 minut 200g / 7oz	20 minut 300g / 10oz	20-25 minut 400g / 14oz
Mrkev	30 minut 100g / 4oz	30 minut 200g/7oz	30 minut 300g /10oz	30 minut 400g/ 14oz
Celer	20 minut 100g / 4oz	20 minut 200g/7oz	20 minut 300g/10oz	20 minut 400g/14oz
Nov brambory	28 minut 180g / 6oz	30 minut 350g /12oz	32 minut 530g/19oz	35 minut 760g/27oz
Staré brambory	30 minut 180g / 6oz	30 minut 350g /12oz	32 minut 530g/19oz	33-35 minut 760g / 27oz
Cibule (celé, malé)	20 minut x2	20 minut x4	20 minut x6	20 minut x8
Tuřín	30 minut 100g / 4oz	30-32 minut 200g / 7oz	35 minut 300g / 10oz	35-40 minut 400g / 14oz
Kukuřice (celé klasy)	30 minut pro 1 celý klas (250g / 9oz)		30 minut pro 2 celé klasy (500g / 18oz)	







Rýže/ těstoviny/nudle (přednastavený čas: 42 minut)





Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 	Rady a tipy
Předvařená rýže	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	35 minut 225g / 8oz	42 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Dlouhozrnná bílá rýže	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	40 minut 225g / 8oz	40 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Bílá rýže basmati	30 minut 75g / 3oz	30 minut 150g / 6oz	35 minut 225g / 8oz	45 minut 300g / 10oz	Doplňte 112 ml studené vody na 75g porce rýže a promíchejte.
Pšenice	20 minut 75g / 3oz	27 minut 150g / 6oz	30 minut 225g / 8oz	30 minut 300g / 10oz	Doplňte 100 ml vody na porci
Kuskus	15 minut 75g / 3oz	17 minut 150g / 6oz	20 minut 225g / 8oz	25 minut 300g / 10oz	Doplňte 65 ml vody na porci
Hotové nudle	10 minut 1 balíček (125g / 5oz)	10 minut 2 balíčky (250g / 9oz)	10-15 minut 3 balíčky (375g / 13oz)	10-15 minut 4 balíčky (500g / 18oz)	Doplňte 1 polévkovou lžici studené vody na porci a promíchejte
Vaječné nudle	20 minut 1 vrstva (60g / 2oz)	20 minut 2 vrstvy (120g / 5oz)	27 minut 3 vrstvy (180g / 7oz)	27 minut 4 vrstvy (240g / 8oz)	Zkontrolujte, zda voda nudle zakrývá
Těstoviny	30 minut 75g / 3oz	35 minut 150g / 6oz	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Příliš velké pro vložení do misky na rýži	Zkontrolujte, zda voda těstoviny zakrývá



Vejce (přednastavený čas: 16 minut)

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Na měkko	11 minut x1	12 minut x2	14 minut x3	16 minut x4
Na tvrdo	18 minut x1	20 minut x2	22 minut x3	23-24 minut x4

Ovoce

Typ potravin	1 porce 	2 porce 	3 porce 	4 porce 
Hrušky	20 minut x1	20-25 minut x2	25 minut x3	22-30 minut x4
Banány (ve slupce)	15 minut x1	20 minut x2	25 minut x3	30 minut x4
Jablka	15 minut x1	15-17 minut x2	15-17 minut x3	15-17 minut x4

CZ

RECEPTY

Užijte si naše delikátní týdenní seznamy receptů. Navštivte naše webové stránky a získajte další recepty a informace o přístroji Intellisteam.

PONDĚLÍ

Sezamový losos s nudlemi a napařovanou zeleninou, kokosovým mlékem a sladkou chilli omáčkou

Doba přípravy: 15 minut

Doba vaření: 20 minut

Porce: 4

Přísady:

- 4 x 125 g (5 oz) lososových filetů
- 4 čajová lžička sezamového oleje
- 1 čajová lžička sezamových semen
- 2 x 150 g balení středních nebo silných hotových nudlí
- 4 polévková lžíce zeleninové přísady

Zelenina:

- 150 g (6 oz) sladkého hrášku, vyloupaného
- 6 jarní cibulky, tence nakrájené
- 1 mrkev, nakrájená na tenké plátky

Omáčka:

- 300 ml (1/2 pinta) kokosového mléka
- 2 čajová lžička sladké chilli omáčky
- 1 čajová lžička čerstvého kořenového zázvoru
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru

Postup:

- 1 Vetřete do lososových filetů sezamový olej a pak posypte sezamovými semínky. Vložte do zadní nádoby. Vyprázdněte 2 balíky nudlí do misky na rýži a položte na lososa. Doplňte k nudlím zeleninovou přísadu.
- 2 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Smíchejte zeleninu a vložte ji do nádoby.
- 3 Nalijte kokosové mléko do misky na omáčku a promíchejte se sladkou chilli omáčkou, zázvorem a koriandrem. Vložte misku do zbývajících oddílů.
- 4 Nastavte čas vaření lososa a nudlí podle předvoleb pro ryby (20 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 18 minut. Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:

- Před podáváním nudle zamíchejte.
- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovála šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

ÚTERÝ

Kuře s javorovou omáčkou, kukuřicí a drcenou tykví

Doba přípravy: 5 minut, plus marinování

Doba vaření: 35 minut

Porce: 4

Přísady:

- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže
- Jemně nastrohaná kůra a šťáva z 1 malého pomeranče
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu
- 1/4 čajové lžičky sušených chilli paprik
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:

- 250 g (9 oz) bílé a divoké rýže
- 1 čajová lžička práškové zeleninové přísady

Zelenina:

- 2 kukuřičné klasy, rozříznuté napůl
- 1 střední tykev, oloupaná, zbavená semen a rozřezaná na kousky
- 15 g (1/2 oz) másla
- 2 čajové lžičky jemně nařezaného čerstvého rozmarýnu

Postup:

- 1 Vložte kuřecí prsa do nekovové misky a přidejte pomerančovou kůru, šťávu, javorový sirup a chilli papriku. Osolte a okořeňte dostatečným množstvím černého pepře. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vložte kuřecí prsa do zadní nádoby. Vložte rýži a zeleninový prášek do misky na rýži. Vložte misku na rýže nad kuře a přidejte 250 ml (9 fl oz) studené vody k rýži, promíchejte.
- 3 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte čtyři kusy kukuřice do jednoho oddílu a drcenou tykev do zbývajících oddílů.
- 4 Nastavte čas vaření kuřete a rýže podle předvoleb pro kuře (27 minut), pak nastavte na 35 minut. Nastavte čas pro vaření kukuřice podle předvolby pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut. Nastavte čas pro vaření tykve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 25 minut
- 5 Po uvaření přidejte máslo a rozmarýn k tykvi a lehce rozdrťte vidličkou.

Tipy pro vaření:

- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchoválo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

STŘEDA**Sladké červené papriky plněné pórkem a sýrem feta s jarní cibulkou a kuskusem****Doba přípravy:** 25 minut**Doba vaření:** 25 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 sladké (dlouhé) červené papriky s oříznutými horními konci
- 1 malý pórek, jemně nasekaný
- 1 polévková lžice čerstvého koriandru
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 25 g (1 oz) jemně strouhaného parmezánu
- 25 g (1 oz) čerstvé chlebové strouhanky
- 100 g (4 oz) sýru feta, jemně nalámaného
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Kuskus:

- 200 g (7 oz) kuskusu
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 4 jarní cibulky, jemně nasekané
- 25 g (1 oz) borových semínek

Pro ozdobení:

- Výhonky petržele

Postup:

- 1 Rozřízněte papriky podélně, dbejte však, abyste je zcela nerozdělili na poloviny. Vyjměte jádro a semínka. Smíchejte pórek, petržel a olivový olej a pak přidejte parmezán a strouhanku. Smíchejte sýr feta, pak osolte a okořeňte dostatkem černého pepře. Naplňte směsí papriky.
- 2 Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby a vložte dovnitř papriky.
- 3 Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte kuskus a 265 ml studené vody. Zamíchejte zeleninový prášek, jarní cibulku a borová semínka.
- 4 Nastavte čas vaření kuskusu podle předvoleb pro rýži (42 minut), pak nastavte na 25 minut. Nastavte čas pro vaření paprik (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut), pak upravte na 20 minut.
- 5 Když je vše uvařeno, ponechte od stát 5 minut. Promíchejte kuskus vidličkou. Ozdobte výhonky petržele.

Čtvrtek**Kuře Tikka Masala s kardamomovou rýží****Doba přípravy:** 10 minut, plus marinování**Doba vaření:** 42 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 polévkové lžice nízkotučného přírodního jogurtu
- 2 polévkové lžice kari pasty Tikka Masala
- 2 polévkové lžice čerstvého koriandru
- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže, nařezaná na kousky
- sůl a čerstvě drcený černý pepř

Rýže:

- 300 g (11 oz) rýže basmati
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 2 dílky citrónu
- 6 zelené lusky kardamomu, lehce drcené

Pro ozdobení:

- Limetkové dílky a výhonky koriandru

Postup:

- 1 Vložte jogurt, pastu kari a koriandr do velké nekovové misky. Dobře promíchejte, přidejte kousky kuřete a znovu promíchejte. Osolte a okořeňte pepřem, pak zakryjte a uložte do ledničky alespoň na 30 minut.
- 2 Vložte misku na rýži do zadní nádoby. Přidejte rýži a 450 ml (16 fl oz) studené vody. Přimíchejte práškovou zeleninu. Položte nahoru dílky citrónu a posypte kardamomem.
- 3 Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby. Vložte kuře s marinádou do nádoby a zkontrolujte, zda je vše dobře rozložené.
- 4 Nastavte čas vaření rýže podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro kuře (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro kuře (27 minut).
- 5 Podávejte ozdobené limetkovými dílky a výhonky koriandru.

Tipy pro vaření:

- Kuře lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo znečištění nádob marinádou.

CZ

PÁTEK**Propařovaný halibut s citrónovým a tymiánovým dresinkem.****Doba přípravy:** 15 minut**Doba vaření:** 35 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 x 125g (5oz) filety z halibuta, bez kůže (nebo Pacifická treska)
- 15 g (1/2oz) másla
- 4 malé výhonky tymiánu
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Zelenina:

- 750 g (1 lb 11 oz) malých nových brambor
- 2 pórký, tence nakrájené
- 1 velká mrkev, nakrájená na jemné proužky
- 150 g (6 oz) jemných zelených fazolí, zkrácených a rozdělených na poloviny

Omáčka:

- 50 g (2 oz) másla
- Jemně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 citrónu
- 1 polévková lžíce čerstvých tymiánových lístků

Postup:

- 1 Vložte rybí filety do zadní nádoby. Položte malý kousek másla na každý filet a na něj položte tymiánové výhonky. Osolte a opepřete.
- 2 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do jednoho oddělení hrnce. Smíchejte zeleninu a vložte do zbývajících oddělení.
- 3 Omáčku zhotovíte tak, že vložíte máslo, citrónovou kůru a šťávu a výhonky tymiánu do misky na rýži a položíte nad rybu.
- 4 Nastavte čas vaření ryby a omáčky podle předvoleb pro rybu (20 minut). Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut). Nastavte čas vaření zeleniny podle předvoleb pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).

Tipy pro vaření:

- Pokud dáváte přednost křupavější zelenině, upravte čas přípravy.
- Rybu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovála šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

SOBOTA**Kachna Hoisin s vaječnými nudlemi a pařenou zeleninou s čínským kořením****Doba přípravy:** 10 minut, plus marinování**Doba vaření:** 27 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 kachní prsa bez kůže, tence nakrájené
- 4 polévková lžíce omáčky Hoisin

Nudle:

- 180 g (3 vrstvy) středních vaječných nudlí

Zelenina:

- 350 g balení čerstvě osmažuté zeleniny
- 2 hlavičky čínské zelí, rozdělené na samostatné listy
- 1 polévková lžíce sezamového oleje
- špetka práškové směsi 5 čínských koření
- 1 čajová lžička sezamových semen

Pro ozdobení:

- 4 jarní cibulky, tence nakrájené

Postup:

- 1 Vložte nakrájená kachní prsa do omáčky Hoisin. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vyklopte prsa a marinádu do zadní nádoby. Vložte misku pro rýži nad kachnu a přidejte nudle a 250 ml (9 fl oz) studené vody.
- 3 Vyjměte dělicí přepážku z přední nádoby. Do velké misky vložte osmaženou zeleninu, čínské zelí, sezamový olej a špetku práškové směsi 5 čínských koření, promíchejte a vložte do přední nádoby.
- 4 Nastavte čas vaření kachny a nudlí podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro zeleninu (pomocí předního dvojitého topení) podle předvolby pro listovou a luskovou zeleninu (15 minut).
- 5 Podávejte posypané sezamovými semínky a ozdobené jarní cibulkou.

Tipy pro vaření:

- Před podáváním nudle zamíchejte.
- Kachnu lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchoválo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

Neděle**Jehněčí s oreganem, rajskými jablíčky, mátovou omáčkou, citrónem a malými bramborami****Doba přípravy:** 20 minut, plus marinování**Doba vaření:** 35 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 4 x 110-125g (4-5oz) jehněčí kýty nebo jehněčí rump steaky
- 1 polévkové lžice olivového oleje
- 1 velký stroužek česneku, rozetřený
- 2 polévkové lžice rajčatového protlaku
- 1 čajová sušeného oregana
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

Brambory:

- 750 g (1 lb 11 oz) malých nových brambor, omyté
- 1 polévkové lžice olivového oleje
- 1 čajová lžička jemně strouhané citrónové kůry
- 2 výhonky máty peprné

Mrkev:

- 400 g (14 oz) mrkve, nakrájené
- 1/2 čajová lžička kmínu (volitelné)
- 10 g (1/3oz) másla

Pro ozdobení:

- Výhonky máty peprné

Postup:

- 1 Vložte jehněčí kýtu do nekovové misky a přidejte olivový olej, česnek, rajčatový protlak a oregano. Osolte a okořeňte pepřem, pak dokonale promíchejte. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.
- 2 Vložte jehněčí steaký do zadní nádoby.
- 3 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte brambory do olivového oleje a citrónové kůry, pak přidejte výhonky máty. Vložte mrkev do zbývajících oddílů, posypte kmínem (pokud je použijete) a nahoru položte kousky másla.
- 4 Nastavte čas vaření jehněčího podle předvoleb pro kuře (27 minut). Nastavte čas pro vaření mrkve podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut), pak nastavte na 30 minut. Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro kořenovou zeleninu (35 minut).
- 5 Podávejte ozdobené výhonky máty.

Tipy pro vaření:

- Jehněčí lze zabalit a vařit ve varné fólii, aby si tak uchovalo šťávu a zabránilo se usazování bílkovin na povrchu.

NEDĚLNÍ POHOŠTĚNÍ!**Zázvorové a banánový pudink s karamelovou omáčkou****Doba přípravy:** 25 minut**Doba vaření:** 42 minut**Porce:** 4**Přísady:**

- 75 g (3 oz) másla, plus kousek navíc pro omaštění
- 75 g (3 oz) přírodního cukru Muscovado
- 2 střední vejce, šlehaná
- 1/2 čajová lžička vanilkového extraktu
- 75 g (3 oz) mouky s kypřícím prostředkem
- 1/2 čajová lžička drceného zázvoru
- Špetka soli
- 1 velký banán, rozmačkaný
- 2 kusy zázvoru v sirupu, plus 4 polévkové lžice sirupu z lahve

Omáčka:

- 3 polévkové zlatého sirupu
- 25 g (1 oz) másla
- 25 g (1 oz) přírodního cukru Muscovado

Servírování:

- Vanilková zmrzlina nebo vaječný krém

Postup:

- 1 Do velké misky pro míchání vložte máslo s cukrem a třete, dokud nebude směs řádně provzdušněná. Postupně přidávejte šlehaná vejce, pak přimíchejte vanilku. Přidejte mouku, drcený zázvor a sůl, promíchejte velkou kovovou lžicí. Přimíchejte rozmačkaný banán.
- 2 Vymažte máslem jednotlivé misky na pudink 2 x 200 ml (7 fl oz). Nakrájejte kořen zázvoru a vložte jej na dno misek, přidejte 1 polévkovou lžici sirupu do každé z nich. Nalijte do misek krémovou směs a vyrovnejte. Důkladně zakryjte fólií.
- 3 Vložte pudink do zadního oddělení.
- 4 Vložte dělicí přepážku do přední nádoby. Vložte jednotlivé přísady do misky na omáčku a vložte do jednoho oddělení.
- 5 Nastavte čas vaření pudinku podle předvoleb pro rýži (42 minut). Nastavte čas pro vaření omáčky podle předvoleb pro omáčku (30 minut) a upravte na 20 minut.
- 6 Po uvaření nožem odřízněte pudink okolo okraje a uvolněte jej. Omáčku dokonale promíchejte a nalijte lžicí na každý pudink. Podávejte se zmrzlinou nebo vaječným krémem.

CZ

PÉČE A ČISTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Před umytím ponechte hrnec vychladnout. Odpojte zástrčku ze zásuvky

- Vyjměte nádoby a víka.
- Opatrně vyjměte odkapávací misku a vylijte šťávy do misky nebo výlevky.
- Pokud v základní jednotce zbývá voda, vylijte ji nálevkou na zadní straně do misky nebo výlevky.

Nádoby, odkapávací miska a příslušenství

Nádoby, víka, příslušenství a odkapovací misku lze omývat v myčce nádobí. Delším umýváním v myčce může dojít ke změně barvy těchto dílů. Můžete je také umýt v horké saponátové vodě, opláchnout a důkladně vysušit.

Základní jednotka

Základní jednotku lze otírat čistou, vlhkou látkou. Důkladně vysušte měkkou látkou. Pro čištění součástí parního hrnce Intellisteam nepoužívejte hrubé abrazivní čističe.

VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo podstavec hrnce do vody ani jiné tekutiny.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Příležitostně je nutné z parního systému odstranit nánosy minerálních látek (vodní kámen). To je zcela normální a závisí na stupni tvrdosti vody ve vaší oblasti. Pokud si povšimnete zpomalení výroby páry, nebo prodloužení doby napařování potravin, měli byste parní systém zbavit vodního kamene pomocí slabého čisticího prostředku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- **VAROVÁNÍ:** Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.
- Spotřebič se nesmí ponořovat.
- Když spotřebič nepoužíváte, před odebráním součástí a před čištěním ho vždy odpojte od síťového napájení.
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte Morphy Richards.
- Nepřekročte maximální hladinu plnění. Jestliže se parní hrnec přeplní, může z něj stříkat voda, která vás může opařit.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

Umístění

- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Zajistěte, aby byl spotřebič umístěn mimo dosah dětí.
- Při vaření jej neumísťujte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření velkého množství páry. Nenaklánějte se při vaření přes parní hrnec.

Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky k základně bez napínání spojů.
- Nikdy nenechávejte viset kabel z okraje stolu nebo pultu a držte ho dále od jakéhokoliv horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel procházet otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou a stolem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zastoupením nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.

Děti

- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem. Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky při sahání do míst, na která dobře nevidí nebo nemohou dosáhnout.
- Na děti se musí dohlížet, aby bylo jisté, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Nepoužívejte součásti parního hrnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Nezapínejte parní hrnec pokud neobsahuje alespoň 1 šálek vody. Mohlo by dojít k poškození vyvíječe páry.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.
- Aby se zabránilo poškození spotřebiče, nepoužívejte zásadité čisticí prostředky. Použijte měkkou látku a jemný čisticí prostředek.

POŽADAVKY NA NAPÁJENÍ

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

VAROVÁNÍ: Dojde-li k poškození zástrčky odstraněné ze síťového kabelu, musí se zničit, protože zástrčka s odkrytým kabelem je po zapojení do zásuvky pod proudem nebezpečná.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný. Pouze Velká Británie

Pokud zásuvky v domácnosti nevyhovují zástrčce

dodané s tímto spotřebičem, zástrčka se musí odstranit a nahradit vhodným typem. Jestliže je třeba vyměnit 13 A pojistku v zástrčce, musí se místo ní nainstalovat 13 A pojistka BS1362.

LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoliv problémy, bez váhání nám zavolejte. S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz:

- Název výrobku
- Modelové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte 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 č.

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 linku podpory a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat společnosti Morphy Richards na uvedenou adresu.

Možná budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (viz Výjimky) bude vadný spotřebič 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. Musí se například pravidelně odstraňovat vodní kámen z hrnců.

VÝJIMKY

Společnost Morphy Richards nebude povinna 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 pronajímал nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Společnost Morphy Richards neodpovídá za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 6 Záruka se nevztahuje na žádné plastové filtry pro rychlovarné konvice a kávovary Morphy Richards.

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.

CZ

GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

CZ 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.

GB Morphy Richards products are intended for household use only.
Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire,
England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609
Republic of Ireland 1800 409119

CZ Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech.
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

morphy richards®

FS48780MCZ Rev1 09/08

www.morphyrichards.com