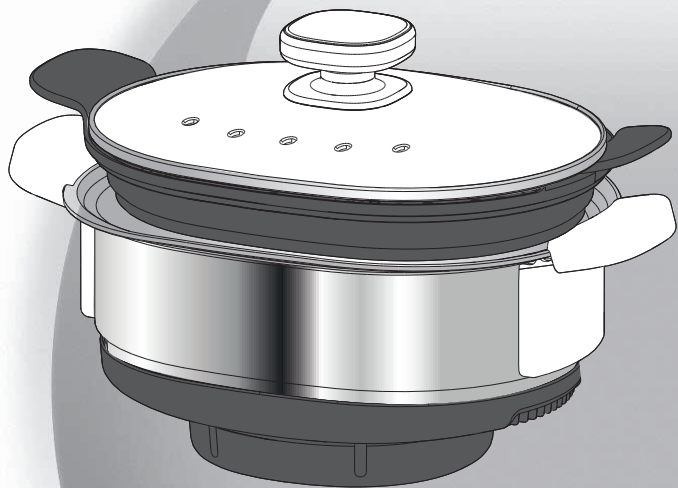


companion



FR

NL

DE

IT

ES

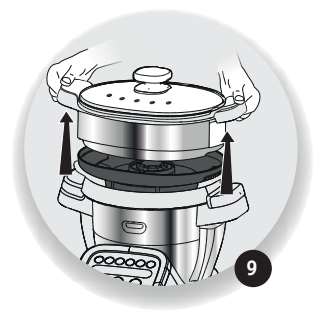
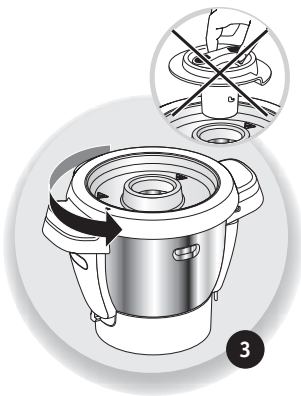
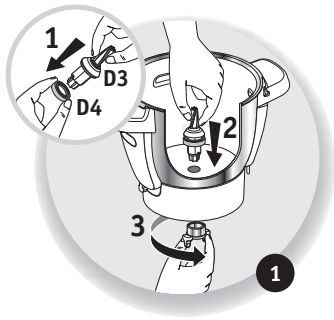
PT

EN

AR

RU

KK




DESCRIPTION DU CUISEUR VAPEUR

- J : Couvercle
 K : Plateau vapeur intermédiaire
 L : Panier vapeur externe
 M : Collecteur de jus

Nous vous remercions d'avoir choisi cet accessoire qui s'utilise en complément du robot chauffant Companion. Cet accessoire est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

Lisez attentivement le paragraphe "Consignes de sécurité" du mode d'emploi de votre appareil et ce livret avant la première utilisation et conservez-les.

 Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (collecteur de jus, paroi inox du panier vapeur, plateau intermédiaire, couvercle verre). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.

Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle par sa poignée (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc.).

AVERTISSEMENT : Ne faites pas fonctionner l'appareil si le couvercle n'est pas en place ou mal positionné.

AVERTISSEMENT : Ne faites pas fonctionner l'appareil si le niveau d'eau ou de liquide dans le bol est inférieur à 0,7 l ou supérieur à 2,5 l.



AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez-vous de ne toucher que les poignées du panier vapeur pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

AVERTISSEMENT : Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.

AVERTISSEMENT : Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le collecteur de jus.

- En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre accessoire. Vous pouvez vous référer à la notice d'utilisation de votre appareil Companion en complément.

MISE EN PLACE DU CUISEUR VAPEUR

Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **J**, **K**, **L** et **M** à l'eau chaude savonneuse.

- Vérifiez le montage de l'entraîneur avec son joint sur le bol (Cf. Fig.1).
- Ajoutez au minimum 0,7 l d'eau dans le bol (Cf. Fig.2). Il est préférable d'utiliser de l'eau tiède, car l'eau sera plus rapidement en évaporation et vous gagnerez quelques minutes en temps de cuisson.
- Fixez le couvercle sur le bol et verrouillez en veillant à retirer le bouchon régulateur de vapeur du couvercle afin de permettre l'évacuation de la vapeur dans le panier externe (Cf. Fig.3).
- Fixez le bol sur le bloc moteur (Cf. Fig.4).
- Ajoutez vos ingrédients dans le panier vapeur et/ou le plateau intermédiaire, en suivant la recette à réaliser, en veillant à respecter les quantités indiquées dans le tableau de cuisson (Cf. Fig.5).
- Positionnez successivement sur le couvercle du bol : le collecteur de jus (**M**), le panier vapeur externe (**L**), le plateau vapeur intermédiaire (**K**) et enfin le couvercle (**J**) (Cf. Fig.6).

Conseil : Le collecteur de jus est un élément indispensable pour générer la vapeur. Il permet en outre de récupérer les jus de cuisson afin qu'ils ne soient pas mélangés aux ingrédients présents dans le bol ou de réaliser des sauces pour accompagner vos plats.

Attention : veillez à ce que tous les éléments soient bien assemblés car sinon la vapeur s'échappera et les aliments ne cuiront pas correctement.

UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR



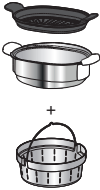
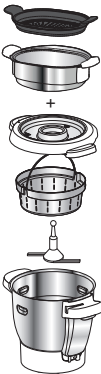

Vous pouvez cuisiner des aliments de consistance différente, sur plusieurs niveaux. Placez les aliments nécessitant davantage de cuisson en dessous et ceux qui nécessitent une cuisson plus rapide sur le dessus.

Pour les aliments cuisinés entiers comme les poissons, veillez à respecter la taille du cuiseur vapeur afin d'assurer une cuisson homogène.

Si la recette nécessite l'utilisation de film, utilisez un film préconisé pour la cuisson au micro-ondes. Le film est préconisé pour prévenir la condensation et protéger les aliments délicats. Évitez la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.



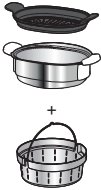
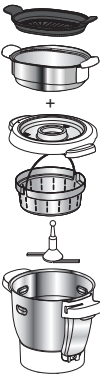


• **Votre appareil ne dispose pas des programmes P1 et P2**

Appuyez sur le programme steam (Cf. Fig.7) et ajustez les paramètres en vous référant aux tableaux temps de cuisson.

Niveaux de cuisson	Cuisson sur 1 niveau	Cuisson sur 2 niveaux	Cuisson sur 3 niveaux	Cuisson sur 4 niveaux
				
Mode de cuisson		MANUAL		MANUAL
Température par défaut	100°C	120°C		120°C
Temps par défaut	30 min (1 à 60 min)	40 min (1 à 60 min)		
Maintien au chaud en fin de programme	45 min	45 min		45 min

• **Votre appareil dispose de P1 et P2**

Appuyez sur le programme P1 ou P2 (Cf. Fig.7) et ajustez les paramètres en vous référant aux tableaux temps de cuisson.

Niveaux de cuisson	Cuisson sur 1 niveau	Cuisson sur 2 niveaux	Cuisson sur 3 niveaux	Cuisson sur 4 niveaux
				
Mode de cuisson	P1 	P2 		MANUAL
Température par défaut	100°C	100°C		120°C
Temps par défaut	30 min (1 à 60 min)	35 min (1 à 60 min)		
Maintien au chaud en fin de programme	45 min	45 min		45 min

- Lorsque vous avez réglé les paramètres de cuisson, lancez le programme en appuyant sur le bouton « start » (Cf. Fig.8).

À la fin du programme vapeur, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée.

Attention : À la fin de la cuisson, retirez d'abord le panier vapeur externe en le prenant par ses poignées (Cf. Fig 9.) . Puis retirez le collecteur de jus pour éviter tout renversement de liquide. Attention : l'accessoire peut être chaud. Pour ne pas vous brûler, veillez à prendre le collecteur de jus en positionnant vos mains sur les anses (Cf. Fig.10).

Au retrait du cuiseur vapeur, des émissions de vapeur continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol.

Le cuiseur vapeur doit être utilisé uniquement avec le Companion (ne convient pas aux fours à micro-ondes ou aux autres appareils).

TABLEAUX TEMPS DE CUISSON

Pour réaliser une cuisson vapeur avec le cuiseur vapeur, il est nécessaire de verser au minimum 0,7 l d'eau dans le fond du bol.

0,7 l d'eau convient pour le temps par défaut de 35 min, mais si vous souhaitez cuire plus longtemps il faut rajouter 0,25 l d'eau par tranche de 15 min supplémentaire ou se référer aux recettes proposées.

Vous pouvez ouvrir le couvercle pour surveiller la cuisson, en veillant à mettre le programme sur pause en appuyant sur la touche start/stop (Cf. Fig.8). Évitez de répéter cette opération trop souvent car cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.

Cuisson viandes et poissons

Préparation	Type	Quantités	Temps de cuisson et programme	Temps de cuisson mode manuel 120°C (min)	Recommandations
Viandes - Volailles					
Blancs de poulet	Frais entier	6 pcs / 1 kg	28 min / P2	33	
	Petits morceaux	1 kg	28 min / P2	33	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	4 pcs	40 min / P2	45	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	30 min / P2	35	
Filets mignon de porc	Frais	2 pcs / 1.2 kg	55 min / P2	60	Entiers. Placez 1 l d'eau dans le bol au départ
Saucisses	Frais	3 pcs / 600 g	25 min / P2	30	
	Knack	10 pcs	15 min / P2	20	
	Fumées	6 pcs	25 min / P2	30	
	Toulouse	6 pcs	35 min / P2	38	
Poissons - Crustacés					
Filets de poisson	Frais	1.2 kg	22 min / P2	27	
	Surgelés	600 g	22 min / P2	28	
Poisson entier	Frais	800 g	30 min / P2	35	(ex. : 2 dorades)
Moules	Fraîches	1.5 kg	23 min / P2	28	1.5 kg maximum
Gambas	Surgelées	800 g	18 min / P2	23	Entières et décongelées
Noix de St-Jacques	Fraîches	500 g	15 min / P2	20	

Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement .

Ne serrez pas trop les aliments dans le cuiseur vapeur afin de permettre à la vapeur de circuler.

Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons, vous pouvez faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou de sauce barbecue ou de mélanges d'épices.

Cuisson des légumes

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson et programme	Temps de cuisson mode manuel 120°C (min)	Recommandations
Légumes					
PDT bintjes	Fraîches	1.2 kg	35 min / P2	40	En morceaux
PDT rattes	Fraîches	1 kg	30 min / P2	40	Entières
Asperges	Fraîches	800 g	30 min / P2	35	Éplucher et retirer 3 cm de talon
Brocolis	Frais	1 pc / 600 g	30 min / P2	35	
	Surgelés	1 kg	30 min / P2	35	
Carottes	Fraîches	1.2 kg	40 min / P2	45	En rondelles
Céleri en branche	Frais	800 g	35 min / P2	40	En tronçons de 3-4 cm
Céleri rave	Frais	800 g	30 min / P2	40	En cubes de 2 cm x 2 cm
Chou-fleur	Frais	1 pc / 1 kg	35 min / P2	40	
Choux (rouge ou blanc)	Frais	½ pc / 600 g	35 min / P2	40	Émincer
Courgettes	Fraîches	1.2 kg	30 min / P2	40	
Épinards	Frais	500 g	20 min / P2	25	Mélanger au bout de 10 min de cuisson
	Surgelés	750 g	25 min / P2	35	
Fenouil	Frais	2 pcs / 600 g	35 min / P2	40	Émincer et parsemer de zestes d'orange
Haricots verts	Frais	800 g	35 min / P2	40	Equeuter
	Surgelés	1 kg	35 min / P2	40	
Navets	Frais	1 kg	35 min / P2	40	En quartiers
Petits pois	Frais	800 g	20 min / P2	25	
	Surgelés	800 g	25 min / P2	35	
Poireaux	Frais	800 g	30 min / P2	35	En rondelles
Poivrons	Frais	600 g	25 min / P2	30	En larges bandes
Potimarrons	Frais	1 kg	30 min / P2	35	Idéal pour mixer en purée

Les légumes seront cuits uniformément sous réserve de les couper en morceaux de taille égale. Les temps communiqués sont approximatifs : ils dépendent de la qualité, de la densité, de la taille des ingrédients, de la T° de l'eau au départ et de vos goûts personnels.

Ne serrez pas trop les aliments dans le cuiseur vapeur afin de permettre à la vapeur de circuler.


Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation.

Pour plus de saveur, vous pouvez utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement sur les aliments.

Cuisson du riz


Vous pouvez cuire du riz dans le panier vapeur interne pour accompagner tous vos plats. Pour cela, placez 0,7 l d'eau dans le bol sans accessoire. Recouvrez le panier vapeur interne d'un papier sulfurisé, et ajoutez 300 ml d'eau avec 3 pincées de sel.

Ajoutez le riz et mélangez avec la spatule. Placez le panier vapeur interne dans le bol et fermez le couvercle. Lancez le programme vapeur P1 pour 25 minutes. En fin de cuisson, égrainez le riz à la fourchette et gardez le couvercle fermé jusqu'au moment de servir pour le maintenir au chaud.

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson et programme	Recommandations
Riz	 Basmati	300 g	25 min	Papier cuisson

Cuisson des œufs

Utilisez le panier vapeur interne pour cuire vos œufs en coquille et accompagner vos entrées. Pour cela, placez 0,7 l d'eau dans le bol sans accessoire et lancez le programme vapeur P1 pendant 10 minutes. Disposez vos œufs dans le panier vapeur interne et placez le panier vapeur interne dans le bol. Lancez le programme P1 à nouveau en ajustant le temps selon le type de cuisson souhaitée. À la fin du temps de cuisson, plongez les œufs dans l'eau froide (pour les œufs mollets ou œufs durs) ou dégustez immédiatement pour les œufs à la coque.

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson et programme	Recommandations
 Œufs	Durs	8	10 min / P1	Plonger dans l'eau froide après cuisson
	Mollets	8	5 min 30 s - 6 min / P1 selon taille	Plonger dans l'eau froide après cuisson
	À la coque	8	3 min - 3 min 30 s / P1 selon taille	Déguster immédiatement

Cuisson des fruits

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson et programme	Temps de cuisson mode manuel 120°C (min)	Recommandations
Fruits					
Poires	Fraîches	6 pcs	25 min / P2	30	Type "Comice" en quartiers
Bananes	Fraîches	6 pcs	20 min / P2	24	Entières
Pommes	Fraîches	6 pcs	18 min / P2 + 10 min en maintien au chaud	24	Type "Royal Gala" en quartiers

Cuisson des crèmes desserts

Réalisez vos desserts en verrines grâce au panier vapeur externe pour une cuisson douce et rapide. Pour cela, placez 0,7 l d'eau dans le bol sans accessoire. Placez vos verrines remplies aux $\frac{3}{4}$ dans le panier vapeur externe puis refermez avec le couvercle. Lancez le programme vapeur P2 pour 20 minutes, puis laissez les verrines dans le panier vapeur externe pendant 10 minutes sans chauffe en fin de cuisson pour que les crèmes finissent de cuire lentement avec la vapeur restante. Le temps de cuisson peut varier selon les contenants utilisés.

Attention :

- **N'utilisez que des verrines compatibles avec la cuisson !**
- **Ne disposez pas les verrines sur le plateau vapeur intermédiaire car leur contenu pourrait soulever le couvercle en gonflant.**

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson et programme	Temps de cuisson mode manuel 120°C (min)	Recommandations
Flan caramel (voir recette du livret)	Verrines en verre	6 verrines	20 min / P2 + 10 min sans chauffe en maintien au chaud	25 min + 10 min sans chauffe en maintien au chaud	Verrines compatibles cuisson vapeur

Cuisson sur 3 ou 4 niveaux

Associé au panier de cuisson interne, le cuiseur vapeur permet de réaliser une cuisson sur 3 ou 4 niveaux : préparations à la vapeur dans les différents niveaux (panier vapeur interne, panier vapeur externe et plateau vapeur intermédiaire) et plats préparés dans le bol de Companion (sauces, mijotés ou soupes).

Attention : La cuisson sur 3 ou 4 niveaux nécessite d'utiliser votre appareil en mode manuel et implique qu'une préparation liquide (sauce, soupe...) soit réalisée dans le bol de Companion.

Exemple de recette sur 3 niveaux : navarin d'agneau aux légumes de printemps.

Avertissement : les temps de cuisson indiqués dans le tableau correspondent à une cuisson vapeur avec de l'eau dans le bol et non une préparation liquide.

Dans le bol muni du mélangeur, placez 1 boîte de tomate concassée (750 g), 70 cl de fond de veau, 1 kg de gros cubes d'épaule d'agneau, 1 oignon émincé, 2 carottes épluchées et en rondelles, 1 branche de céleri en tronçons, 30 g de concentré de tomate, 2 branches de thym, sel et poivre. Lancez le mijoté en cuisson à 120° en vitesse 3 pendant 45 minutes. Pendant ce temps, épluchez et taillez 350 g de pommes de terre et 350 g de navets. Écossez 1 kg de petits pois (pour en récupérer env. 400 g) et équeutez 300 g de haricots verts.

Dans le panier vapeur externe, mettez les pommes de terre, les navets et les petits pois. Dans le plateau vapeur intermédiaire, placez les haricots verts.

Dès que les 45 min sont écoulées, posez l'ensemble composé du collecteur de jus, du panier vapeur externe, du plateau intermédiaire et du couvercle à la place du bouchon régulateur de vapeur et lancez encore la cuisson en vitesse 3 à 120° pendant 45 minutes.

Cuisson sur 4 niveaux

Exemple de recette : filet de poisson à la tomate et légumes vapeur.

Dans le bol muni du mélangeur, placez 350 g de tomate concassée en boîte, 40 g de câpres, 1 càs de jus de citron, 60 cl de fumet de poisson. Ajoutez le panier vapeur interne avec 600 g de carottes épluchées et en rondelles, fermez le couvercle sans le bouchon régulateur de vapeur et posez le panier vapeur externe. Disposez-y 400 g de pommes de terre coupées grossièrement et les têtes d'un brocoli, positionnez le plateau intermédiaire et placez 1 kg de filets de poisson. Fermez le couvercle. Lancez la cuisson en vitesse 3 à 120°C pendant 45 minutes.

NETTOYAGE ET RANGEMENT DU CUISEUR VAPEUR

Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que l'ensemble des éléments passe au lave-vaisselle (Cf. Fig.11).

Certains éléments peuvent se colorer lorsqu'ils sont en contact avec des ingrédients comme le curry, la carotte, etc. Cela ne présente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement du cuiseur vapeur. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.

Pour le rangement du cuiseur vapeur, gagnez de la place en disposant le collecteur de jus à l'intérieur du panier vapeur externe, puis superposez le plateau intermédiaire et le couvercle.

La cuisson vapeur génère des traces de calcaire dans le fond du bol. Il est recommandé de laisser tremper votre bol avec 50 ml de vinaigre blanc pour y remédier.

Élimination des appareils et des batteries



- Élimination des matériaux d'emballage et de l'appareil. L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie : participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

© Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING VAN DE STOOMKOKER

J: Deksel

K: Tussenliggend stoomplateau

L: Buitenste stoommand

M: Sapreservoir

Bedankt voor uw aankoop van dit accessoire dat u kunt gebruiken op de Companion. Dit accessoire is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen, voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

Lees aandachtig de paragraaf „Veiligheidsvoorschriften” van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat en deze handleiding vóór het eerste gebruik en bewaar ze.



Tijdens het gebruik van het apparaat bereiken sommige onderdelen hoge temperaturen (sapreservoir, roestvrijstalen wand van de stoommand, tussenliggend plateau, glazen deksel). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Neem het apparaat vast aan de koude onderdelen in kunststof (handgrepen, motorblok). Het rode indicatielampje geeft aan dat er een risico op brandwonden is.

Uw apparaat geeft stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Neem het deksel voorzichtig vast bij de handgreep (gebruik indien nodig een ovenwant, een pannenlap, enz.).


WAARSCHUWING: Laat het apparaat niet werken als het deksel niet of niet goed is geplaatst.

WAARSCHUWING: Laat het apparaat niet werken als het water- of vloeistofniveau in de kom minder is dan 0,7 l of meer dan 2,5 l.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog een tijdje warm. Zorg ervoor dat u tijdens het opwarmen en totdat de mand volledig is afgekoeld, alleen de handgrepen van de stoommand vastneemt.

WAARSCHUWING: Verplaats het apparaat niet met warme vloeistoffen of voeding erin.

WAARSCHUWING: Laat het apparaat niet werken zonder sapopvangbak.

- Bij het doorlezen van deze handleiding vindt u gebruiksaanwijzingen die u alle mogelijkheden van het accessoire tonen. Als aanvulling kunt u de gebruikshandleiding van uw Companion lezen. 

INSTALLATIE VAN DE STOOMKOKER

Maak vóór het eerste gebruik alle elementen **J**, **K**, **L** en **M** schoon met warm water en zeep.

- Controleer de montage van de aandrijfas met de afdichtingsring op de kom (Cf. Fig.1).
- Doe minstens 0,7 l water in de kom (Cf. Fig.2). Gebruik bij voorkeur lauw water, hierdoor zal het water sneller verdampen waardoor u enkele minuten kooktijd wint.
- Maak het deksel vast op de kom en vergrendel het. Zorg ervoor dat u de stoomregelknop van het deksel verwijdert, zodat de stoom kan worden afgevoerd naar de buitenste mand (Cf. Fig.3).
- Maak de kom vast op het motorblok (Cf. Fig.4).
- Doe de ingrediënten in de stoommand en/of op het tussenliggende plateau, volgens het recept, en zorg ervoor dat u de hoeveelheden vermeld in de kooktabel naleeft (Cf. Fig.5).
- Zet opeenvolgens op het deksel van de kom: het sapreservoir (**M**), de buitenste stoommand (**L**), het tussenliggende stoomplateau (**K**) en tot slot het deksel (**J**) (Cf. Fig.6).

Tip: Het sapreservoir is onontbeerlijk om stoom te genereren. Bovendien kunt u hiermee het kookvocht opvangen, zodat het niet wordt vermengd met de ingrediënten in de kom, of u kunt er sauzen mee maken voor bij uw gerechten.

Opgelet: zorg ervoor dat alle elementen goed in elkaar zijn gezet, anders zal de stoom ontsnappen en zullen de ingrediënten niet correct worden gekookt.

GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER



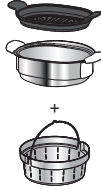
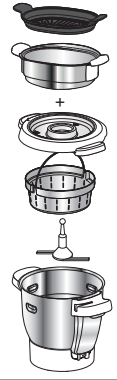

U kunt ingrediënten van verschillende consistentie koken op verschillende niveaus. Plaats ingrediënten die een langere kooktijd vereisen op een lager niveau en ingrediënten die sneller gaar worden op een hoger niveau.

Voor voedingsmiddelen die in hun geheel worden gekookt, zoals vis, moet u de inhoud van de stoomkoker respecteren om een homogeen kookproces te verzekeren.

Als het recept het gebruik van folie vereist, gebruik dan folie die geschikt is voor de magnetron. Deze folie is ontworpen om condensatie te voorkomen en om delicate voedingsmiddelen te beschermen. Vermijd aluminiumfolie; deze zal de kooktijd verlengen.



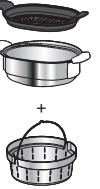
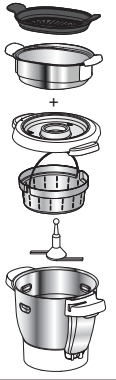


• Uw apparaat beschikt niet over programma's P1 en P2

Druk op het stoom-programma (zie Fig.7) en pas de instellingen aan volgens de onderstaande tabel.

	Garen op 1 niveau	Garen op 2 niveaus	Garen op 3 niveaus	Garen op 4 niveaus
<p>Binnenmand</p> 	<p>Buitenmand</p> 	<p>Binnenmand + buitenmand</p> 		
Gaarniveaus				
Gaarmodus		MANUAL		MANUAL
Standaardtemperatuur	100°C	120°C		120°C
Standaardtijd	30 min (1 tot 60 min)	40 min (1 tot 60 min)		
Warmhouden op eind van het programma	45 min	45 min		45 min

• Uw apparaat beschikt over P1 en P2

Druk op het programma P1 of P2 (zie Fig7) en pas de instellingen aan volgens de onderstaande tabel.

	Garen op 1 niveau	Garen op 2 niveaus	Garen op 3 niveaus	Garen op 4 niveaus
<p>Binnenmand</p> 	<p>Buitenmand</p> 	<p>Binnenmand + buitenmand</p> 		
Gaarniveaus				
Gaarmodus	P1 	P2 		MANUAL
Standaardtemperatuur	100°C	100°C		120°C
Standaardtijd	30 min (1 tot 60 min)	35 min (1 tot 60 min)		
Warmhouden op eind van het programma	45 min	45 min		45 min

- Wanneer u de kookparameters hebt ingesteld, start u het programma door op de knop “start” te drukken (Cf. Fig.8).

Op het einde van het stoomprogramma schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklar te houden. Deze fase duurt 45 minuten.

Opgelet: Verwijder aan het eind van de kooktijd eerst de buitenste stoommand en raak daarbij enkel de handgrepen aan (cf. fig. 9). Verwijder vervolgens het sapreservoir om te vermijden dat u vloeistof morst. Opgelet: Het accessoire kan warm zijn. Om brandwonden te voorkomen, moet u het sapreservoir vasthouden door deze vast te houden aan de handvaten (Cf. Fig.10).

Bij het verwijderen van de stoommand blijft er stoom ontsnappen nadat u het deksel van de kom hebt gehaald.

De stoomkoker mag alleen worden gebruikt in combinatie met de Companion (hij is niet geschikt voor magnetrons of andere apparaten).

TABELLEN MET KOOKTIJDEN

Om met de stoomkoker te werken, moet u minstens 0,7 l water in de kom doen.

0,7 l water is geschikt voor de standaardtijd van 35 min, maar als u langer wilt koken, moet u 0,25 l water toevoegen per iedere extra 15 min. U kunt ook de voorgestelde recepten volgen.

U kunt het deksel openen om het kookproces te controleren. Vergeet daarbij echter niet om het programma te pauzeren door op de start/stop-toets te drukken (Cf. Fig.8). We raden aan om het kookproces niet te vaak te onderbreken, aangezien dit leidt tot stoomverlies en een langere kooktijd.

Koken van vlees en vis

Bereiding	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Gaartijd handmatige modus 120°C (min)	Aanbevelingen
Vlees - Gevogelte					
Vlees van kip	Vers, volledig	6 st / 1 kg	28 min / P2	33	
	Kleine stukjes	1 kg	28 min / P2	33	
Kippenbillen	Vers, volledig	4 st	40 min / P2	45	
Kalkoenlapjes	Fijn	600 g	30 min / P2	35	
Varkenshaasjes	Vers	2 st / 1.2 kg	55 min / P2	60	Volledig. Giet bij het begin 1 l water in de kom
Lamslapjes	Vers	3 st / 600 g	25 min / P2	30	
Worsten	Knak	10 st	15 min / P2	20	
	Gerookt	6 st	25 min / P2	30	
	Toulouse	6 st	35 min / P2	38	
Vis - Schaaldieren					
Filets van vis	Vers	1.2 kg	22 min / P2	27	
	Diepgevroren	600 g	22 min / P2	28	
Hele vis	Vers	800 g	30 min / P2	35	(bv.: 2 goudbrasems)
Mosselen	Vers	1.5 kg	23 min / P2	28	1,5 kg (maximaal)
Gamba's	Diepgevroren	800 g	18 min / P2	23	Volledig en ontdooid
Sint-Jacobsvruchten	Vers	500 g	15 min / P2	20	

Vlees en schaaldieren moeten eerst worden ontdooid.

Duw de ingrediënten niet te veel aan in de stoommand, zodat de stoom nog kan circuleren.

Om gevogelte, vlees en vis op smaak te brengen, kunt u marinades maken, zoals mengsels op basis van kruiden, wijn of barbecuesaus of kruidenmengsels.

Groenten koken

Ingrediënten	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Gaartijd handmatige modus 120°C (min)	Aanbevelingen
Groenten					
Aardappelen bintjes	Vers	1.2 kg	35 min / P2	40	In stukjes
Aardappelen ratte	Vers	1 kg	30 min / P2	40	Volledig
Asperges	Vers	800 g	30 min / P2	35	Schillen en 3 cm van de voet afsnijden
Broccoli	Vers	1 st / 600 g	30 min / P2	35	
	Diepgevroren	1 kg	30 min / P2	35	
Wortels	Vers	1.2 kg	40 min / P2	45	In schijfjes
Bleekselderij	Vers	800 g	35 min / P2	40	In stukken van 3-4 cm
Knolselderij	Vers	800 g	30 min / P2	40	In blokjes van 2 cm x 2 cm
Bloemkool	Vers	1 st / 1 kg	35 min / P2	40	
Kool (rode of witte)	Vers	½ st / 600 g	35 min / P2	40	In dunne plakjes snijden
Courgettes	Vers	1.2 kg	30 min / P2	40	
Spinazie	Vers	500 g	20 min / P2	25	Roeren na 10 min koken
	Diepgevroren	750 g	25 min / P2	35	
Venkel	Vers	2 st / 600 g	35 min / P2	40	In dunne plakjes snijden en bestrooien met sinaasappelschil
Prinsessenbonen	Vers	800 g	35 min / P2	40	Verwijderen van de steel
	Diepgevroren	1 kg	35 min / P2	40	
Rapen	Vers	1 kg	35 min / P2	40	In kwartjes
Erwten	Vers	800 g	20 min / P2	25	
	Diepgevroren	800 g	25 min / P2	35	
Prei	Vers	800 g	30 min / P2	35	In schijfjes
Paprika's	Vers	600 g	25 min / P2	30	In brede ringen

De groenten worden gelijkmatig gekookt als ze in stukken van gelijke grootte zijn gesneden. De vermelde kooktijden zijn schattingen: ze zijn afhankelijk van de kwaliteit, de dichtheid, de grootte van de ingrediënten, de temperatuur van het water bij de start en van uw persoonlijke smaak.

Duw de ingrediënten niet te veel aan in de stoommand, zodat de stoom nog kan circuleren.


Diepgevroren groenten kunnen worden gestoomd zonder ontdooien.

Voor meer smaak kunt u verse kruiden, citroen, look, sinaasappelen of ui gebruiken. Deze ingrediënten kunt u rechtstreeks op de voedingsmiddelen leggen.

Rijst koken


U kunt in de binnenste stoommand rijst koken om bij uw gerechten op te dienen. Giet hiervoor 0,7 l water in de kom zonder accessoire. Bedek de binnenste stoommand met bakpapier en voeg 300 ml water toe met 3 snuffjes zout.

Voeg de rijst toe en meng met de spatel. Zet de binnenste stoommand in de kom en sluit het deksel. Laat het stoomprogramma P1 gedurende 25 minuten werken. Maak de rijst op het einde van de kooktijd los met een vork en houd het deksel gesloten om de rijst warm te houden totdat u hem opdient.

Ingrediënten	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Aanbevelingen
Rijst 	Basmati	300 g	25 min	Bakpapier

Eieren koken

Gebruik de binnenste stoommand om zachtgekookte eieren te maken voor bij het voorgerecht. Doe hiervoor 0,7 l water in de kom zonder accessoire en laat het stoomprogramma P1 gedurende 10 minuten werken. Doe uw eieren in de binnenste stoommand en zet de binnenste stoommand in de kom. Laat het programma P1 opnieuw werken en stel de tijd in volgens de gewenste hardheid. Dompel op het einde van de kooktijd de eieren onder in koud water (voor halfzacht of hardgekookte eieren) of eet de zachtgekookte eieren onmiddellijk op.

Ingrediënten	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Aanbevelingen
Eieren 	Hard	8	10 min / P1	Dompel onder in koud water na het koken
	Halfzacht	8	5 min 30 s - 6 min / P1 afhankelijk van de grootte	Dompel onder in koud water na het koken
	Zachtgekookt	8	3 min - 3 min 30 s / P1 afhankelijk van de grootte	Eet onmiddellijk op

Fruit koken

Ingrediënten	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Gaartijd handmatige modus 120°C (min)	Aanbevelingen
Fruit					
Peren	Vers	6 pcs	25 min / P2	30	Type "Boterpeer" in kwartjes
Bananen	Vers	6 pcs	20 min / P2	24	Volledig
Appels	Vers	6 pcs	18 min / P2 + 10 min in warmhoudmodus	24	Type "Royal Gala" in kwartjes

Dessertcrèmes maken

Maak uw desserts in schaaltes met de buitenste stoommand voor zacht en snel koken. Giet hiervoor 0,7 l water in de kom zonder accessoire. Zet uw schaaltes (voor $\frac{3}{4}$ gevuld) in de buitenste stoommand en doe het deksel erop. Laat het stoomprogramma P2 gedurende 20 minuten werken, laat de schaaltes na het koken 10 minuten in de buitenste stoommand staan zonder op te warmen; de crèmes kunnen dan verder garen met de resterende stoom. De kooktijd kan variëren afhankelijk van de ingrediënten.

Opgelet:

- **Gebruik alleen schaaltes die geschikt zijn voor stoomkoken!**
- **Zet de schaaltes niet op het tussenliggende stoomplateau, want door het rijzen van de inhoud zou deze tegen het deksel kunnen aankomen.**

Ingrediënten	Type	Hoeveelheden	Kooktijd en programma	Gaartijd handmatige modus 120°C (min)	Aanbevelingen
Caramelflan (zie recept in boekje)	Glazen schaaltes	6 schaaltes	20 min / P2 + 10 min zonder verwarming in warmhoudmodus	20 min + 10 min zonder verwarming in warmhoudmodus	Schaaltes geschikt voor stoomkoken

Koken op 3 of 4 niveaus

In combinatie met de binnenste stoommand kunt u met de stoomkoker op 3 of 4 niveaus koken: bereidingen met stoom in de verschillende niveaus (binnenste stoommand, buitenste stoommand en tussenliggend stoomplateau) en gerechten bereid in de kom van Companion (sauzen, stoofschotels of soepen).

Opgelet: bij het garen op 3 of 4 niveaus moet u uw apparaat in handmatige modus gebruiken en houdt dit in dat er een vloeibare bereiding (saus, soep, ...) gemaakt wordt in de kom van Companion.

Voorbeeld van recept op 3 niveaus: lam, tomatensaus en groenten.

Waarschuwing: de kooktijden in de tabel stemmen overeen met stoomkoken in de kom en niet met een vloeibare bereiding.

Doe in de kom met de menger 1 doos tomatenstukjes (750 g), 70 cl kalfsfond, 1 kg lamsschouder in grote stukken, 1 gehakte ui, 2 geschildte wortels in schijfjes, 1 stengel selderij in stukjes, 30 g tomatenpuree, 2 takjes tijm, zout en peper. Laat de stoofschotel koken op 120° op snelheid 3 gedurende 45 minuten. Schil en snijd intussen 350 g aardappelen en 350 g rapen. Dop 1 kg erwten (om er ongeveer 400 g over te houden) en verwijder de steel van 300 g prinsessenbonen.

Doe de aardappelen, de rapen en de erwten in de buitenste stoommand. Doe de bonen in de tussenliggende stoommand.

Zet na 45 min het geheel bestaande uit het sapreservoir, de buitenste stoommand en het deksel op de plaats van de stoomregelknop en laat nog 45 minuten koken op snelheid 3 op 120°.

Koken op 4 niveaus

Voorbeeld van recept: vis, tomatensaus en groenten

Doe in de kom met de menger 350 g tomatenstukjes, 40 g kappertjes, 1 soeplepel citroensap, 60 cl visbouillon. Voeg de binnenste stoommand toe met 600 g geschildte wortels in schijfjes, sluit het deksel zonder de stoomregelknop en plaats de buitenste stoommand. Doe er 400 g grofgesneden aardappelen in, samen met de roosjes van een broccoli, plaats het tussenliggende stoomplateau en leg er 1 kg visfilets op. Sluit het deksel. Begin te garen op snelheid 3 tot 120°C gedurende 45 minuten.

REINIGEN EN OPBERGEN VAN DE STOOMKOKER

Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u alle onderdelen in de vaatwasser doen (Cf. Fig.11).

Sommige onderdelen kunnen verkleuren wanneer ze in contact komen met ingrediënten zoals curry, wortel, enz. Dit vormt geen enkel gevaar voor uw gezondheid of voor de werking van uw stoomkoker. Om verkleuring te vermijden, kunt u de onderdelen het best zo snel mogelijk na gebruik reinigen.

Bij het opbergen van uw stoomkoker kunt u plaats winnen door het sapreservoir in de buitenste stoommand te zetten en er vervolgens het tussenliggende plateau en het deksel op te zetten.

Bij het stoomkoken verschijnen er sporen van kalk op de bodem van de kom. Wij raden u aan uw kom met 50 ml witte azijn te laten weken om de sporen weg te werken.

Wegwerpen van de apparaten en batterijen



- Wegwerpen van verpakkingsmateriaal en van het apparaat. De verpakking omvat uitsluitend voor het milieu ongevaarlijke stoffen die weggevoerd kunnen worden overeenkomstig de geldende bepalingen voor recycling.

Vraag voor het wegwerpen van het apparaat om inlichtingen bij de bevoegde dienst in uw gemeente.

- Elektronische of elektrische producten op het einde van hun levensduur: Wees vriendelijk voor het milieu!

Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

- © Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking.

BESCHREIBUNG DES DAMPFGARERS

J: Deckel

K: Zwischentablett

L: Äußerer Dampfkorb

M: Saftauffangbehälter

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Zubehör entschieden haben, das als Ergänzung zur Küchenmaschine Companion verwendet werden kann. Dieses Zubehör ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln für den Hausgebrauch innerhalb der Wohnung vorgesehen.

Lesen Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ der Bedienungsanleitung Ihres Geräts aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie auf.



Beim Einsatz des Geräts werden manche Teile heiß (Saftauffangbehälter, Edelstahlwand des Dampfkorb, Zwischentablett, Glasdeckel). Sie können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Plastikteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.

Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Fassen Sie den Deckel vorsichtig am Griff an (verwenden Sie ggf. einen Topfhandschuh, Topflappen etc.).

WARNUNG: Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Deckel nicht oder nicht richtig aufgesetzt wurde.

WARNUNG: Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter weniger als 0,7 l oder mehr als 2,5 l Wasser oder Flüssigkeit enthält.

WARNUNG: Die Oberfläche des Heizelements gibt auch nach dem Gebrauch Restwärme ab. Achten Sie darauf, beim Aufheizen und bis zum vollständigen Abkühlen nur die Griffe des Dampfkorb anzufassen.

WARNUNG: Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel enthält.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät nicht ohne den Saft-Auffangbehälter ein.

- Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Zubehörs. Sie können die Gebrauchsanweisung des Geräts Companion als Ergänzung zu Rate ziehen.

DE

AUFSTELLEN DES DAMPFGARERS

Säubern Sie die Teile **J**, **K**, **L** und **M** vor der ersten Inbetriebnahme mit heißem Seifenwasser.

- Überprüfen Sie, ob der Mitnehmer richtig mit seiner Dichtung auf dem Behälter eingesetzt wurde (**siehe Abb.1**).
- Füllen Sie mindestens 0,7 l Wasser in den Behälter (**siehe Abb.2**). Verwenden Sie besser lauwarmes Wasser, weil es schneller verdampft und Sie so einige Minuten an Garzeit sparen.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und verriegeln Sie ihn. Achten Sie darauf, den Dampfregler des Deckels abzunehmen, damit der Dampf in den äußeren Korb abziehen kann (**siehe Abb.3**).
- Bringen Sie den Behälter auf dem Motorblock an (**siehe Abb.4**).
- Geben Sie die Zutaten entsprechend dem Rezept in den Dampfkorb und/oder das Zwischentablett. Beachten Sie dabei die angegebenen Mengen in der Gartabelle (**siehe Abb.5**).
- Setzen Sie nacheinander folgende Teile auf den Behälterdeckel: den Saftauffangbehälter (**M**), den äußeren Dampfkorb (**L**), das Zwischentablett (**K**) und schließlich den Deckel (**J**) (**siehe Abb.6**).

Tipp: Der Saftauffangbehälter ist zur Dampferzeugung unbedingt erforderlich. Er fängt darüber hinaus die Garsäfte auf, damit sie sich nicht mit den Zutaten im Behälter vermischen oder um Saucen für Ihre Gerichte zuzubereiten.

Achtung: Achten Sie darauf, dass alle Teile richtig zusammengesetzt sind, weil der Dampf sonst entweicht und die Lebensmittel nicht richtig gegart werden.

VERWENDUNG DES DAMPFGARERS



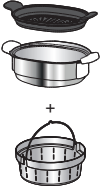
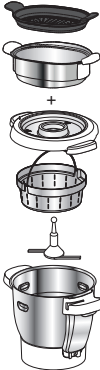

Sie können Lebensmittel mit unterschiedlicher Konsistenz auf verschiedenen Ebenen zubereiten. Geben Sie Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten hinein und Lebensmittel mit einer kürzeren Garzeit oben hinein.

Berücksichtigen Sie die Größe des Dampfgarers für am Stück zubereitete Lebensmittel wie Fisch, damit ein gleichmäßiges Garen gewährleistet ist.

Wenn ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie erfordert, benutzen Sie mikrowellengeeignete Folie. Die Folie wird verwendet, um eine Kondensation zu verhindern und empfindliche Lebensmittel zu schützen. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, die die Garzeit verlängert.



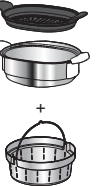
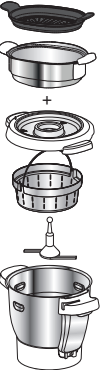


• **Ihr Gerät verfügt nicht über die Programme P1 und P2**

Drücken Sie auf die Taste für das Programm Dampfgaren (s. Abb. 7) und nehmen Sie die Einstellungen der Garzeit-Tabelle gemäß vor.

	1 Garstufe	2 Garstufen	2 Garstufen	4 Garstufen
Garstufen				
Garmodus		MANUELL		MANUELL • Leistungsstufe 3 • Rührutensil
Voreingestellte Temperatur	100 °C	120 °C		120 °C
Voreingestellte Zeit	30 min (1 bis 60 min)	40 min (1 bis 60 min)		
Warmhalten am Ende des Programms	45 min	45 min		45 min

• **Ihr Gerät verfügt über P1 und P2**

Drücken Sie auf die Taste des Programms P1 oder P2 (s. Abb. 7) und passen Sie die Einstellungen der Garzeit-Tabelle gemäß an.

	1 Garstufe	2 Garstufen	2 Garstufen	4 Garstufen
Garstufen				
Garmodus	P1 	P2 		MANUELL • Leistungsstufe 3 • Rührutensil
Voreingestellte Temperatur	100 °C	100 °C		120 °C
Voreingestellte Zeit	30 min (1 bis 60 min)	35 min (1 bis 60 min)		
Warmhalten am Ende des Programms	45 min	45 min		45 min

- Wenn Sie die Garparameter eingestellt haben, starten Sie das Programm durch Drücken der Taste „Start“ (siehe Abb.8).

Nach Abschluss des Dampfgarprogramms schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten.

Achtung: Am Ende der Garzeit nehmen Sie zunächst den äußeren Dampfkorb an den Griffen heraus (siehe Abb. 9). Dann entnehmen Sie den Saftauffangbehälter, um ein Verschütten von Flüssigkeit zu vermeiden. Achtung: Das Zubehör kann heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie den Saftauffangbehälter an den Griffen an (siehe Abb. 10).

Nach Abnahme des Dampfgarers steigt nach dem Öffnen des Behälterdeckels weiterhin Dampf auf.

Der Dampfgarer darf nur mit der Küchenmaschine Companion verwendet werden (nicht geeignet für Mikrowellenherde oder für andere Geräte).

GARZEITABELLE

Zum Dampfgaren mit dem Dampfgarer müssen mindestens 0,7 l Wasser in den Behälter gegeben werden.

0,7 l Wasser reichen für die Standardzeit von 35 Min ; wenn Sie jedoch eine längere Garzeit wünschen, müssen Sie 0,25 l Wasser für jeden zusätzlichen Zeitraum von 15 Min hinzufügen oder sich an die vorgeschlagenen Rezepte halten.

Sie können den Deckel öffnen, um den Garvorgang zu überwachen, nachdem Sie das Programm durch Drücken der Taste „start/stop“ angehalten haben (siehe Abb. 8). Das Öffnen des Deckels sollte jedoch möglichst selten erfolgen, da dabei Dampf verloren geht und der Garvorgang verlangsamt wird.

Garen von Fleisch und Fisch

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit und Programm	Garzeit manueller Modus 120 °C (min)	Empfehlungen
Fleisch - Geflügel					
Hähnchenbrust	Frisch, ganz	6 Stck / 1 kg	28 Min. / P2	33	
	Kleine Stückchen	1 kg	28 Min. / P2	33	
Hähnchenschenkel	Frisch, ganz	4 Stck	40 Min. / P2	45	
Putenschnitzel	Dünn	600 g	30 Min. / P2	35	
Schweinefilet	Frisch	2 Stck / 1.2 kg	55 Min. / P2	60	Ganz. Zu Beginn 1 l Wasser in den Behälter füllen.
Lammfleischscheiben	Frisch	3 Stck / 600 g	25 Min. / P2	30	
Würstchen	Knackwürstchen	10 Stck	15 Min. / P2	20	
	Geräuchert	6 Stck	25 Min. / P2	30	
	Toulouse	6 Stck	35 Min. / P2	38	
Fisch - Krustentiere					
Fischfilets	Frisch	1.2 kg	22 Min. / P2	27	
	Tiefgefroren	600 g	22 Min. / P2	28	
Ganzer Fisch	Frisch	800 g	30 Min. / P2	35	(Bsp.: 2 Doraden)
Miesmuscheln	Frisch	1.5 kg	23 Min. / P2	28	1.5 kg (max.)
Gambas	Tiefgefroren	800 g	18 Min. / P2	23	Ganz und aufgetaut
Jakobsmuscheln	Frisch	500 g	15 Min. / P2	20	

Fleisch und Krustentiere müssen vorher aufgetaut werden.

Legen Sie die Lebensmittel nicht zu dicht in den Dampfgarer, damit der Dampf zirkulieren kann. Damit Geflügel, Fleisch und Fisch aromatischer wird, können Sie Marinaden zubereiten, z. B. Mischungen auf Basis von Kräutern, Wein oder Barbecue-Sauce oder Gewürzmischungen.

Garen von Gemüse

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit und Programm	Garzeit manueller Modus 120 °C (min)	Empfehlungen
Gemüse					
Mehlig kochende Kartoffeln	Frisch	1.2 kg	35 Min. / P2	40	In Stücken
Festkochende Kartoffeln	Frisch	1 kg	30 Min. / P2	40	Ganz
Spargel	Frisch	800 g	30 Min. / P2	35	Schälen und 3 cm vom Ende abschneiden
Brokkoli	Frisch	1 Stck / 600 g	30 Min. / P2	35	
	Tiefgefroren	1 kg	30 Min. / P2	35	
Karotten	Frisch	1.2 kg	40 Min. / P2	45	Scheiben
Stangensellerie	Frisch	800 g	35 Min. / P2	40	3-4 cm große Stücke
Knollensellerie	Frisch	800 g	30 Min. / P2	40	2 cm x 2 cm große Würfel
Blumenkohl	Frisch	1 Stck / 1 kg	35 Min. / P2	40	
Rot- oder Weißkohl	Frisch	1/2 Stck / 600 g	35 Min. / P2	40	Schnitzeln
Zucchini	Frisch	1.2 kg	30 Min. / P2	40	
Spinat	Frisch	500 g	20 Min. / P2	25	Nach 10 Min. Garzeit umrühren
	Tiefgefroren	750 g	25 Min. / P2	35	
Fenchel	Frisch	2 Stck / 600 g	35 Min. / P2	40	Dünn schneiden und mit Orangenschale bestreuen
Grüne Bohnen	Frisch	800 g	35 Min. / P2	40	Entstielen
	Tiefgefroren	1 kg	35 Min. / P2	40	
Steckrüben	Frisch	1 kg	35 Min. / P2	40	Geviertelt
Erbsen	Frisch	800 g	20 Min. / P2	25	
	Tiefgefroren	800 g	25 Min. / P2	35	
Lauch	Frisch	800 g	30 Min. / P2	35	Scheiben
Paprikaschoten	Frisch	600 g	25 Min. / P2	30	Breite Streifen
Hokkaidokürbis	Frisch	1 kg	30 Min. / P2	35	Ideal zum Pürieren

Das Gemüse wird gleichmäßig gegart, sofern es in gleich große Stücke geschnitten wird. Die angegebenen Zeiten sind ungefähre Zeiten: Sie richten sich nach der Qualität, der Dichte, der Größe der Zutaten, der Ausgangstemperatur des Wassers und Ihrem persönlichen Geschmack.

Legen Sie die Lebensmittel nicht zu dicht in den Dampfgarer, damit der Dampf zirkulieren kann.


Tiefgefrorenes Gemüse kann ohne vorheriges Auftauen dampfgegart werden.

Für mehr Geschmack können Sie frische Kräuter, Zitrone, Knoblauch, Orangen oder Zwiebeln verwenden. Diese Beigaben können direkt auf die Lebensmittel gelegt werden.

Garen von Reis


Sie können im inneren Dampfkorb Reis als Beilage für Ihre Gerichte garen. Geben Sie dazu 0,7 l Wasser in den Behälter ohne Zubehör. Bedecken Sie den inneren Dampfkorb mit Backpapier und geben Sie 300 ml Wasser mit 3 Prisen Salz hinzu.

Fügen Sie den Reis hinzu und mischen Sie das Ganze mit dem Spatel. Stellen Sie den inneren Dampfkorb in den Behälter und schließen Sie den Deckel. Führen Sie das Dampfgarprogramm P1 25 Minuten aus. Am Ende der Garzeit lockern Sie den Reis mit einer Gabel auf und lassen den Deckel bis zum Servieren geschlossen, um ihn warm zu halten.

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit und Programm	Empfehlungen
 Reis	Basmati	300 g	25 Min.	Backpapier

Garen von Eiern

Verwenden Sie den inneren Dampfkorb, um Eier in der Schale zu kochen und sie mit Ihren Vorspeisen zu servieren. Geben Sie dazu 0,7 l Wasser in den Behälter ohne Zubehör und führen Sie 10 Minuten das Dampfgarprogramm P1 aus. Legen Sie die Eier in den inneren Dampfkorb und stellen Sie den inneren Dampfkorb in den Behälter. Starten Sie das Programm P1 erneut und passen Sie die Zeit an den gewünschten Gartyp an. Schrecken Sie die Eier nach Ende der Garzeit mit kaltem Wasser ab (bei mittelweich- oder hartgekochten Eiern) oder genießen Sie weichgekochte Eier gleich nach der Zubereitung.

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit und Programm	Empfehlungen
 Eier	Hart	8	10 Min. / P1	Nach dem Garen in kaltem Wasser abschrecken
	Mittelweich	8	5 Min. 30 Sek. - 6 Min. / P1 je nach Größe	Nach dem Garen in kaltem Wasser abschrecken
	Weichgekocht	8	3 Min. - 3 Min. 30 Sek. / P1 je nach Größe	Sofort verzehren.

Garen von Obst

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit und Programm	Garzeit manueller Modus 120 °C (min)	Empfehlungen
Obst					
Birnen	Frisch	6 Stck	25 Min. / P2	30	Sorte „Vereinsdechant“ (Comice), geviertelt
Bananen	Frisch	6 Stck	20 Min. / P2	24	Ganz
Äpfel	Frisch	6 Stck	18 Min. / P2 + 10 Min. warm halten	24	Sorte „Royal Gala“, geviertelt

Garen von Dessertcremes

Bereiten Sie Desserts in Gläsern zum schonenden und schnellen Garen mit dem äußeren Dampfkorb zu. Geben Sie dazu 0,7 l Wasser in den Behälter ohne Zubehör. Stellen Sie die zu drei Vierteln gefüllten Gläser in den äußeren Dampfkorb und schließen Sie den Deckel. Führen Sie 20 Minuten das Dampfgarprogramm P2 aus, lassen Sie die Gläser anschließend nach Ende der Garzeit 10 Minuten ohne Wärmezufuhr im äußeren Dampfkorb, damit die Cremes mit dem restlichen Dampf langsam fertig garen. Die Garzeit kann je nach verwendetem Gefäß variieren.

Achtung:

- **Verwenden Sie nur für den Garvorgang geeignete Gläser!**
- **Stellen Sie die Gläser nicht auf das Zwischentablett, weil ihr Inhalt den Deckel beim Aufquellen anheben kann.**

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit und Programm	Garzeit manueller Modus 120 °C (min)	Empfehlungen
Karamellpudding (siehe Rezept im Heft)	Gläser	6 Gläser	20 Min. / P2 + 10 Min. ohne Wärmezufuhr zum Warmhalten	20 Min. + 10 Min. ohne Wärmezufuhr zum Warmhalten	Zum Dampfgaren geeignete Gefäße

Garen auf 3 oder 4 Ebenen

In Verbindung mit dem inneren Garkorb können Sie mit dem Dampfgarer auf 3 oder 4 Ebenen kochen: Dampfgaren auf den verschiedenen Ebenen (innerer Dampfkorb, äußerer Dampfkorb und Zwischentablett) und im Behälter des Companion zubereitete Gerichte (Saucen, Schmorgerichte oder Suppen).

Achtung: Für das Garen auf Stufe 3 oder 4 müssen Sie Ihr Gerät im manuellen Modus benutzen und flüssige Speisen (Soßen, Suppe ...) in der Companion Schüssel zubereiten.

Beispiel für ein Rezept auf 3 Ebenen: Lamm, Tomatensauce und Gemüse.

Warnung: Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein Dampfgaren mit Wasser im Behälter und nicht auf eine flüssige Zubereitung.

Geben Sie 1 Dose zerkleinerte Tomaten (750 g), 70 cl Kalbsfond, 1 kg Lammschulter in großen Würfeln, 1 geschnittene Zwiebel, 2 in Scheiben geschnittene geschälte Karotten, 1 Stange in Stücke geschnittenen Sellerie, 30 g Tomatenmark, 2 Thymianzweige, Salz und Pfeffer in den mit dem Rührer ausgestatteten Behälter. Lassen Sie das Schmorgericht 45 Minuten bei 120° auf der Geschwindigkeitsstufe 3 garen. Schälen und schneiden Sie währenddessen 350 g Kartoffeln und 350 g Steckrüben. Enthülsen Sie 1 kg Erbsen (um ungefähr 400 g zu erhalten) und entstielen Sie 300 g grüne Bohnen.

Geben Sie die Kartoffeln, die Steckrüben und die Erbsen in den äußeren Dampfkorb. Geben Sie die grünen Bohnen auf das Zwischentablett.

Nach Ablauf der 45 Min. setzen Sie die Einheit aus Saftauffangbehälter, äußerem Dampfkorb, Zwischentablett und Deckel anstelle des Dampfgreglers darauf und lassen Sie das Ganze 45 Minuten mit Geschwindigkeitsstufe 3 bei 120° garen.

Garen auf 4 Ebenen

Beispiel für ein Rezept auf 4 Ebenen: Fisch, Tomatensauce und Gemüse.

Geben Sie 350 g zerkleinerte Tomaten aus der Dose, 40 g Kapern, 1 Esslöffel Zitronensaft, 60 cl Fischfond in den Behälter. Fügen Sie den inneren Dampfkorb mit 600 g in Scheiben geschnittenen geschälte Karotten hinzu, schließen Sie den Deckel ohne Dampfgregler und setzen Sie den äußeren Dampfkorb darauf. Geben Sie 400 g grob geschnittene Kartoffeln und die Röschen eines Brokkoli hinein, setzen Sie den mittleren Einsatz darauf und geben Sie 1 kg Fischfilets darauf. Schließen Sie den Deckel. Starten Sie den Garvorgang auf Stufe 3 bei 120 °C für 45 Minuten.

REINIGEN UND VERSTAUEN DES DAMPFGARERS

Zur einfachen Reinigung können alle Teile in den Geschirrspüler gegeben werden (siehe Abb.11).

Manche Teile können sich verfärben, wenn sie mit Zutaten wie Curry, Karotten etc. in Berührung kommen. Dies stellt weder eine Gefahr für Ihre Gesundheit noch für den Betrieb des Dampfgarers dar. Um Verfärbungen zu vermeiden, reinigen Sie die Teile gleich nach deren Gebrauch.

Beim Verstauen des Dampfgarers sparen Sie Platz, wenn Sie den Saftauffangbehälter in den äußeren Dampfkorb stellen und das Zwischentablett und den Deckel darauf setzen.

Beim Dampfgaren entstehen Kalkablagerungen am Behälterboden. Es wird empfohlen, den Behälter mit 50 ml weißem Essig einzuweichen, um sie zu beseitigen.

Entsorgung von Geräten und Batterien



- Entsorgung von Verpackungsmaterial und Gerät.

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektronischer und elektrischer Geräte: Denken Sie an den Schutz der Umwelt! Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- © Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DESCRIZIONE DELLA VAPORIERA

J: Coperchio

K: Piastra vapore intermedia

L: Cestello vapore esterno

M: Contenitore raccogli-succo

La ringraziamo per aver scelto questo accessorio da utilizzare insieme al robot da cucina Companion. Questo accessorio è concepito esclusivamente per la preparazione degli alimenti e per un uso domestico.

Prima del primo utilizzo, legga attentamente il paragrafo “Norme di sicurezza”, nelle istruzioni per l’uso dell’apparecchio, nonché il presente libretto. Conservi le istruzioni ed il libretto.



Durante l’utilizzo dell’apparecchio, alcuni pezzi raggiungono temperature elevate (contenitore raccogli-succo, parete in acciaio inox del cestello vapore, piastra intermedia, coperchio in vetro) e possono provocare ustioni. Maneggiare l’apparecchio afferrandolo dalle parti in plastica fredde (impugnatura, blocco motore). La spia luminosa rossa di riscaldamento indica il rischio di ustioni.

L’apparecchio emette vapore che può provocare ustioni. Maneggiare il coperchio con attenzione tenendolo dall’impugnatura (se necessario, utilizzare un guanto da forno, una presina, ecc.).


AVVERTENZA: Non mettere in funzione l’apparecchio se il coperchio è assente o non è posizionato correttamente.

AVVERTENZA: Non mettere in funzione l’apparecchio se il livello dell’acqua o del liquido nel recipiente è inferiore a 0,7 l o superiore a 2,5 l.

AVVERTENZA: Dopo l'utilizzo, la superficie dell'elemento riscaldato emette un calore residuo. Non toccare i manici del cestello vapore durante il riscaldamento, né fino a raffreddamento completo.

AVVERTENZA: Non trasportare l'apparecchio contenente liquidi o alimenti caldi.

AVVERTENZA: Non azionare l'apparecchio senza il raccogliatore di succhi.

- Le presenti istruzioni contengono consigli d'uso che consentiranno di scoprire il potenziale dell'accessorio. Per informazioni più complete, consultare le istruzioni per l'uso del Companion. 

PREPARAZIONE DELLA VAPORIERA

- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli elementi **J**, **K**, **L** e **M** con acqua calda e detersivo per piatti.
- Verificare il montaggio del dispositivo di trascinamento con la relativa guarnizione sul recipiente (**vedi Fig.1**).
- Aggiungere minimo 0,7 l d'acqua nel recipiente (**vedi Fig.2**). È preferibile utilizzare acqua tiepida, in modo che inizi ad evaporare più rapidamente, riducendo di qualche minuto il tempo di cottura.
- Fissare il coperchio sul recipiente e bloccarlo ricordando di togliere il tappo di regolazione del vapore dal coperchio per consentire il passaggio del vapore nel cestello esterno (**vedi Fig.3**).
- Fissare il recipiente sul blocco motore (**vedi Fig.4**).
- Aggiungere gli ingredienti nel cestello vapore e/o sulla piastra intermedia, seguendo la ricetta da preparare, facendo attenzione a rispettare le quantità indicate nella tabella di cottura (**vedi Fig.5**).
- Collocare nell'ordine sul coperchio del recipiente: il contenitore raccogli-succo (**M**), il cestello vapore esterno (**L**), la piastra vapore intermedia (**K**) ed infine il coperchio (**J**) (**vedi Fig.6**).

Consiglio: Il contenitore raccogli-succo è un elemento indispensabile per generare il vapore. Consente inoltre di raccogliere i succhi di cottura onde evitare che vengano mischiati agli ingredienti che si trovano nel recipiente, nonché di preparare salse da servire con le pietanze.

Attenzione: tutti gli elementi devono essere ben assemblati, altrimenti il vapore fuoriesce e gli alimenti non vengono cotti correttamente.

UTILIZZAZIONE DELLA VAPORIERA



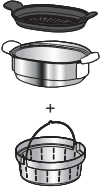
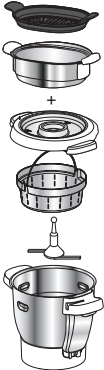

È possibile cuocere alimenti di consistenza diversa, su più livelli. Porre al livello inferiore gli alimenti che richiedono una maggiore cottura e sopra quelli che richiedono una cottura più rapida.

Per assicurare la cottura omogenea degli alimenti che vengono cotti interi, come i pesci, rispettare le dimensioni della vaporiera.

Se la ricetta prevede l'uso di pellicola alimentare, utilizzare una pellicola adatta per cottura al microonde. La pellicola consente di evitare la condensa e di proteggere gli alimenti delicati. Evitare la carta stagnola, che tende ad aumentare il tempo di cottura.



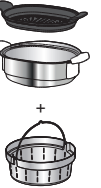
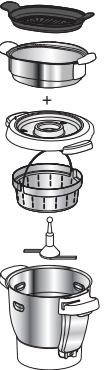


• **L'apparecchio non dispone dei programmi P1 e P2**

Selezionare il programma vapore (Cf. Fig.7) e regolare i parametri secondo quanto riportato nella tabella dei tempi di cottura.

	Cottura su 1 livello	Cottura su 2 livelli	Cottura su 3 livelli	Cottura su 4 livelli
Livelli di cottura	Cestello interno 	Cestello esterno 	Cestello interno + cestello esterno 	
Modo di cottura		MANUALE		MANUALE • Velocità 3 • Mescolatore
Temperatura predefinita	100°C	120°C		120°C
Tempo predefinito	30 min (da 1 a 60 min)	40 min (da 1 a 60 min)		
Mantenimento al caldo a fine programma	45 min	45 min		45 min

• **L'apparecchio dispone di P1 e P2**

Selezionare il programma P1 o P2 (Cf. Fig7) e regolare i parametri secondo quanto riportato nella tabella dei tempi di cottura.

	Cottura su 1 livello	Cottura su 2 livelli	Cottura su 3 livelli	Cottura su 4 livelli
Livelli di cottura	Cestello interno 	Cestello esterno 	Cestello interno + cestello esterno 	
Modo di cottura	P1 	P2 		MANUALE • Velocità 3 • Mescolatore
Temperatura predefinita	100°C	100°C		120°C
Tempo predefinito	30 min (da 1 a 60 min)	35 min (da 1 a 60 min)		
Mantenimento al caldo a fine programma	45 min	45 min		45 min

- Dopo aver impostato i parametri di cottura, avviare il programma premendo il pulsante “start” (vedi Fig.8).

Al termine del programma vapore, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento al caldo per 45 minuti, in modo che la pietanza rimanga pronta per essere consumata.

Attenzione: A fine cottura, togliere il cestello vapore esterno afferrandolo per i manici (vedi Fig.9.). Quindi rimuovere il contenitore raccogli-succo per evitare la fuoriuscita del liquido. Attenzione: l'accessorio può essere caldo. Per non bruciarsi, maneggiare il contenitore raccogli-succo posizionando le mani sui manici (vedi Fig. 10)

Dopo l'apertura del coperchio del recipiente, continua ad essere emesso vapore.

Utilizzare la vaporiera esclusivamente con il Companion (non può essere utilizzata con forni a microonde o con altri apparecchi).

TABELLA TEMPI DI COTTURA

Per cuocere al vapore con la vaporiera, è necessario versare almeno 0,7 l d'acqua nel recipiente.

La quantità di 0,7 l d'acqua è adatta al tempo predefinito di 35 min, ma se si desidera prolungare la cottura, occorre aggiungere 0,25 l d'acqua per ogni quarto d'ora supplementare, oppure fare riferimento alle ricette proposte.

È possibile aprire il coperchio per sorvegliare la cottura, facendo attenzione a mettere il programma in pausa premendo il tasto start/stop (vedi Fig. 8).

Evitare di ripetere troppo spesso questa operazione perché la perdita di vapore rallenterebbe la cottura.

Cottura carne e pesce

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Tempo di cottura in modalità manuale 120°C (min)	Raccomandazioni
Carne - Pollame					
Petti di pollo	Fresco, intero	6 pezzi / 1 kg	28 min / P2	33	
	Piccoli pezzi	1 kg	28 min / P2	33	
Cosce di pollo	Fresche, intere	4 pezzi	40 min / P2	45	
Scaloppine di tacchino	Sottili	600 g	30 min / P2	35	
Filetti "mignon" di maiale	Freschi	2 pezzi / 1,2 kg	55 min / P2	60	Interi. Versare fin dall'inizio 1 l d'acqua nel recipiente
Fette di agnello	Fresche	3 pz / 600 g	25 min / P2	30	
Salsicce	Knack	10 pezzi	15 min / P2	20	
	Affumicate	6 pezzi	25 min / P2	30	
	Tolosa	6 pezzi	35 min / P2	38	
Pesce - Crostacei					
Filetti di pesce	Freschi	1.2 kg	22 min / P2	27	
	Surgelati	600 g	22 min / P2	28	
Pesce intero	Fresco	800 g	30 min / P2	35	(ad es.: 2 orate)
Cozze	Fresche	1.5 kg	23 min / P2	28	1,5 kg (massimo)
Gamberoni	Surgelati	800 g	18 min / P2	23	Interi e scongelati
Capasante	Fresche	500 g	15 min / P2	20	

Carne e crostacei devono prima essere scongelati.

Non ammassare eccessivamente gli alimenti nella vaporiera, onde consentire al vapore di circolare.

Per insaporire il pollame, le carni ed i pesci, farli prima marinare, ad esempio in marinate a base di erbe aromatiche, vino o salsa barbecue, oppure spezie.

Cottura delle verdure

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Tempo di cottura in modalità manuale 120°C (min)	Raccomandazioni
Verdure					
Patate ^{belghe} (bintjes)	Fresche	1.2 kg	35 min / P2	40	A pezzetti
Patate "ratte"	Fresche	1 kg	30 min / P2	40	Intere
Asparagi	Freschi	800 g	30 min / P2	35	Pelare ed accorciare il gambo di 3 cm
Broccoli	Freschi	1 / 600 g	30 min / P2	35	
	Surgelati	1 kg	30 min / P2	35	
Carote	Fresche	1.2 kg	40 min / P2	45	In rondelle
Sedano	Fresco	800 g	35 min / P2	40	In tocchetti di 3-4 cm
Sedano rapa	Fresco	800 g	30 min / P2	40	A cubetti da 2 cm x 2 cm
Cavolfiore	Fresco	1 / 1 kg	35 min / P2	40	
Cavoli (rosso o bianco)	Freschi	1/2 pc / 600 g	35 min / P2	40	Sminuzzare
Zucchine	Fresche	1.2 kg	30 min / P2	40	
Spinaci	Freschi	500 g	20 min / P2	25	Rimestare dopo 10 min di cottura
	Surgelati	750 g	25 min / P2	35	
Finocchi	Freschi	2 pezzi / 600 g	35 min / P2	40	Sminuzzare e cospargere di scorza d'arancia
Fagiolini	Freschi	800 g	35 min / P2	40	Depicciolare
	Surgelati	1 kg	35 min / P2	40	
Rape	Fresche	1 kg	35 min / P2	40	A spicchi
Piselli	Freschi	800 g	20 min / P2	25	
	Surgelati	800 g	25 min / P2	35	
Porri	Freschi	800 g	30 min / P2	35	In rondelle
Peperoni	Freschi	600 g	25 min / P2	30	A larghe strisce
Zucca	Fresca	1 kg	30 min / P2	35	Ideale da preparare in purea

La cottura delle verdure risulta uniforme a condizione che siano tagliate a pezzi di uguali dimensioni. I tempi indicati sono approssimativi: dipendono dalla qualità, dalla densità, dalle dimensioni degli ingredienti, dalla temperatura iniziale dell'acqua e dai gusti personali.

Non ammassare eccessivamente gli alimenti nella vaporiera, onde consentire al vapore di circolare.


Le verdure surgelate possono essere cotte al vapore senza necessità di scongelarle.

Per insaporire, utilizzare eventualmente erbe aromatiche, limone, aglio, arance, oppure cipolla. Questi ingredienti possono essere posti direttamente sugli alimenti.

Cottura del riso


È possibile cuocere il riso nel cestello vapore interno, in modo da accompagnare tutte le pietanze. Versare 0,7 l d'acqua nel recipiente senza accessori. Coprire il cestello vapore interno di carta da forno ed aggiungere 300 ml d'acqua con 3 pizzichi di sale.

Aggiungere il riso e mischiare con la spatola. Porre il cestello vapore interno nel recipiente e chiudere il coperchio. Avviare il programma vapore P1 per 25 minuti. A fine cottura, sgranare il riso con la forchetta e tenere chiuso il coperchio fino al momento di servire (il riso rimarrà caldo).

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Raccomandazioni
Riso 	Basmati	300 g	25 min	Carta da forno

Cottura delle uova

Utilizzare il cestello vapore interno per preparare uova sode da servire con l'antipasto. Versare 0,7 l d'acqua nel recipiente senza accessori ed avviare il programma vapore P1 per 10 minuti. Disporre le uova nel cestello vapore interno e porre il cestello nel recipiente. Avviare nuovamente il programma P1 regolando il tempo in funzione della cottura desiderata. A fine cottura, immergere le uova in acqua fredda (per le uova sode o bazzotte), oppure consumarle subito se si tratta di uova alla coque.

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Raccomandazioni
Uova 	Sode	8	10 min / P1	Immergere in acqua fredda dopo la cottura
	Bazzotte	8	5 min 30 s - 6 min / P1 secondo le dimensioni	Immergere in acqua fredda dopo la cottura
	Alla coque	8	3 min - 3 min 30 s / P1 secondo le dimensioni	Consumare subito

Cottura della frutta

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Tempo di cottura in modalità manuale 120°C (min)	Raccomandazioni
Frutta					
Pere	Fresche	6 pezzi	25 min / P2	30	Tipo "Comice" tagliate a spicchi
Banane	Fresche	6 pezzi	20 min / P2	24	Intere
Mele	Fresche	6 pezzi	18 min / P2 + 10 min di mantenimento al caldo	24	Tipo "Royal Gala" a spicchi

Cottura dessert cremosi

Il cestello vapore esterno consente di preparare dessert da servire in bicchierini, con una cottura delicata e rapida. Versare 0,7 l d'acqua nel recipiente senza accessori. Porre i bicchierini, riempiti per $\frac{3}{4}$, nel cestello vapore esterno, quindi chiudere con il coperchio. Avviare il programma vapore P2 per 20 minuti, quindi lasciare i bicchierini nel cestello vapore esterno per 10 minuti senza riscaldamento a fine cottura, in modo che le creme finiscano di cuocere lentamente grazie al vapore rimanente. Il tempo di cottura può variare in funzione dei contenitori utilizzati.

Attenzione:

- **Utilizzare esclusivamente bicchierini compatibili con la cottura!**
- **Non disporre i bicchierini sulla piastra vapore intermedia, poiché il loro contenuto potrebbe espandersi e far sollevare il coperchio.**

Alimenti	Tipo	Quantità	Tempo di cottura e programma	Tempo di cottura in modalità manuale 120°C (min)	Raccomandazioni
Crème caramel (vedi ricettario)	Bicchierini in vetro	6 bicchierini	20 min / P2 + 10 min senza riscaldamento per mantenere al caldo	20 min + 10 min senza riscaldamento per mantenere al caldo	Bicchierini compatibili con la cottura a vapore

Cottura su 3 o 4 livelli



In associazione con il cestello di cottura interno, la vaporiera consente di procedere alla cottura su 3 o 4 livelli: preparazioni al vapore nei vari livelli (cestello vapore interno, cestello vapore esterno e piastra vapore intermedia) e pietanze preparate nel recipiente del Companion (salse, pietanze stufate o zuppe).

Attenzione: la cottura sui livelli 3 o 4 richiede l'uso dell'apparecchio in modalità manuale e implica la realizzazione di un preparato liquido (salsa, zuppa...) nel contenitore di Companion.

Esempio di ricetta su 3 livelli: agnello, salsa al pomodoro e verdure.

Avvertenza: i tempi di cottura indicati nella tabella corrispondono ad una cottura a vapore con acqua nel recipiente e non ad una preparazione liquida.

Nel contenitore dotato di mescolatore, versare 1 scatola di pomodori a pezzettini (750 g), 70 cl di brodo di vitello, 1 kg di spalla di agnello tagliato a dadi, 1 cipolla tritata, 2 carote pelate in rondelle, 1 costa di sedano a tocchetti, 30 g di concentrato di pomodoro, 2 rametti di timo, sale e pepe. Avviare la cottura a vapore a 120° alla velocità 3 per 45 minuti. Nel frattempo, pelare e tagliare 350 g di patate e 350 g di rape. Utilizzare 1 kg di piselli (per ottenerne circa 400 g) e preparare 300 g di fagioli verdi.

Nel cestello vapore esterno, disporre le patate, le rape ed i pisellini. Porre i fagiolini verdi nella piastra vapore intermedia.

Trascorsi i 45 min, inserire il recipiente raccogli-succo, il cestello vapore esterno, la piastra vapore intermedia ed il coperchio al posto del tappo di regolazione del vapore e riavviare la cottura a velocità 3 a 120° per 45 minuti.

Cottura su 4 livelli

Esempio di ricetta: pesce, salsa al pomodoro e verdure

Nel contenitore con accessorio per mescolare inserito, versare 350 g di pomodori in scatola a pezzettini, 40 g di capperi, 1 cucchiaino di succo di limone, 60 cl di brodo di pesce. Aggiungere il cestello vapore interno con 600 g di carote pelate in rondelle, chiudere il coperchio senza il tappo di regolazione del vapore e posizionare il cestello vapore esterno. Disponvi 400 g di patate tagliate a pezzi grossi e cimette di broccoli, collocare la piastra intermedia e porre su di essa 1 kg di filetti di pesce. Chiudere il coperchio. Avviare la cottura alla velocità 3 a 120°C per 45 minuti.

PULIZIA E CONSERVAZIONE DELLA VAPORIERA

Per facilitare la pulizia, tutti gli elementi possono essere lavati in lavastoviglie (vedi Fig.11).

Alcuni elementi possono colorarsi dopo essere stati in contatto con ingredienti quali curry, carote, ecc. La colorazione non costituisce nessun pericolo, né per la salute, né per il funzionamento della vaporiera. Per evitare il rischio di colorazione, pulire rapidamente gli elementi dopo l'uso.

Per occupare il minor spazio possibile quando si conserva la vaporiera, porre il contenitore raccogli-succo all'interno del cestello vapore esterno, quindi sovrapporre la piastra intermedia ed il coperchio.

La cottura a vapore lascia tracce di calcare sul fondo del recipiente. Per eliminarle, immergere il contenitore in acqua dopo aver aggiunto 50 ml di aceto bianco.



Smaltimento degli apparecchi e delle batterie

- Smaltimento dei materiali d'imballaggio e dell'apparecchio.

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti norme in materia di riciclaggio.

Per la rottamazione dell'apparecchio, chiedere informazioni presso l'ufficio comunale.

- Prodotti elettronici o prodotti elettrici alla fine del ciclo di vita: Contribuiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.

- © Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

DESCRIPCIÓN DE LA VAPORERA

J: Tapa

K: Bandeja para vapor intermedia

L: Cestillo para vapor externo

M: Colector de jugos

Le agradecemos que haya elegido este accesorio que se utiliza como complemento del robot de cocina Companion. Este accesorio está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos y para uso doméstico en el interior del hogar.

Lea atentamente el apartado "Instrucciones de seguridad" del manual de instrucciones de su aparato y este folleto antes de la primera utilización, y consérvelos.



Durante el uso del aparato, algunas piezas alcanzan temperaturas elevadas (colector de jugos, paredes inoxidable del cestillo para vapor, bandeja intermedia y tapa de cristal). Estas pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato sujetándolo por las piezas de plástico frías (asa, bloque motor). Cuando el testigo luminoso de calentamiento esté rojo, indicará que hay riesgo de quemaduras.

Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con cuidado la tapa sujetándola por el asa (utilice si es necesario un guante, una manga, etc.).

ADVERTENCIA: No ponga el aparato en funcionamiento si la tapa no está colocada o está mal colocada.

ADVERTENCIA: No ponga el aparato en funcionamiento si el nivel de agua o de líquido en el recipiente es inferior a 0,7 l o superior a 2,5 l.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calentador presenta calor residual tras la utilización. Asegúrese de tocar solamente el asa del cestillo para vapor durante el calentamiento y hasta que se enfríe por completo.

ADVERTENCIA: No mueva el aparato cuando contenga líquidos o alimentos calientes.

ADVERTENCIA: No haga funcionar el aparato sin el colector de jugos.

- A través de estas instrucciones, descubrirá consejos de utilización que le permitirán hacerse una idea de las posibilidades que le ofrece el accesorio. Puede consultar el manual de uso de su aparato Companion como complemento.

ES

COLOCACIÓN DE LA VAPORERA

Antes del primer uso, limpie todos los elementos **J**, **K**, **L** y **M** con agua caliente y jabón.

- Compruebe el montaje del arrastrador con su junta sobre el recipiente (Cf. Fig.1).
- Añada como mínimo 0,7 l de agua en el recipiente (Cf. Fig.2). Es preferible utilizar agua tibia, ya que el agua se evaporará más rápido y ganará unos minutos en tiempo de cocción.
- Fije la tapa sobre el recipiente y bloquéela retirando el tapón regulador de vapor de la tapa para permitir la evacuación del vapor en el cestillo externo (Cf. Fig.3).
- Fije el recipiente en el bloque motor (Cf. Fig.4).
- Añada los ingredientes en el cestillo para vapor y/o en la bandeja intermedia, siguiendo la receta y procurando respetar las cantidades indicadas en la tabla de cocción (Cf. Fig.5).
- Luego posicione sobre la tapa del recipiente: el colector de jugos (**M**), el cestillo para vapor externo (**L**), la bandeja de vapor intermedia (**K**) y por último la tapa (**J**) (Cf. Fig.6).

Consejo: El colector de jugos es un elemento indispensable para generar el vapor. Además, permite recuperar los jugos de cocción a fin de que no se mezclen con los ingredientes presentes en el recipiente o preparar salsas para acompañar sus platos.

Atención: compruebe que todos los elementos estén bien montados puesto que, en caso contrario, el vapor se escapará y los alimentos no se cocinarán correctamente.



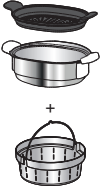
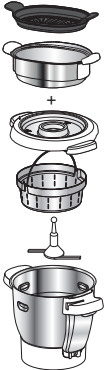

UTILIZACIÓN DE LA VAPORERA

Puede cocinar alimentos de consistencia diferente en varios niveles. Coloque los alimentos que necesitan más tiempo de cocción debajo y los que necesitan menos en la parte superior. En el caso de los alimentos cocinados enteros, como el pescado, respete el tamaño de la vaporera para garantizar una cocción homogénea.

Si la receta requiere utilizar film, utilice un film recomendado para la cocción en el microondas. El film se recomienda para evitar la condensación y proteger los alimentos delicados. Evite el papel de aluminio, que tiende a aumentar el tiempo de cocción.



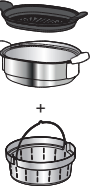
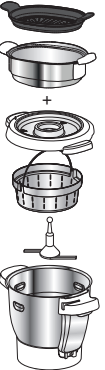


• **Su aparato no dispone de los programas P1 y P2**

Pulse el programa de cocción al vapor (ver Fig. 7) y ajuste los parámetros tomando como referencia el cuadro de tiempos de cocción.

	Cocción de 1 nivel	Cocción de 2 niveles	Cocción de 3 niveles	Cocción de 4 niveles
Niveles de cocción	Cesta interior 	Cesta exterior 	Cesta interior + cesta exterior 	
Modo de cocción		MANUAL		MANUAL • Velocidad 3 • Útil mezclador
Temperatura por defecto	100°C	120°C		120°C
Temperatura por defecto	30 min (1 a 60 min)	40 min (1 a 60 min)		
Conservación del calor al finalizar el programa	45 min	45 min		45 min

• **Su aparato dispone de los programas P1 y P2**

Pulse el programa P1 o P2 (ver Fig. 7) y ajuste los parámetros tomando como referencia el cuadro de tiempos de cocción.

	Cocción de 1 nivel	Cocción de 2 niveles	Cocción de 3 niveles	Cocción de 4 niveles
Niveles de cocción	Cesta interior 	Cesta exterior 	Cesta interior + cesta exterior 	
Modo de cocción	P1 	P2 		MANUAL • Velocidad 3 • Útil mezclador
Temperatura por defecto	100°C	100°C		120°C
Temperatura por defecto	30 min (1 a 60 min)	35 min (1 a 60 min)		
Conservación del calor al finalizar el programa	45 min	45 min		45 min

- Cuando haya ajustado los parámetros de cocción, active el programa pulsando el botón “start” (Cf. Fig.8).

Al finalizar el programa vapor, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor durante 45 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo.

Atención: Al finalizar la cocción, primero retire el cestillo de vapor externo sujetándolo por las asas (Cf. fig 9.). Luego retire el colector de jugo para evitar cualquier volcado de líquido. **Atención:** el accesorio puede estar caliente. Para no quemarse, sujete el colector de jugo colocando las manos sobre las asas (Cf.fig. 10).

Al retirar la vaporera, seguirán subiendo emisiones de vapor al abrir la tapa del recipiente.

La vaporera debe utilizarse únicamente con el Companion (no debe utilizarse en hornos microondas ni en otros aparatos).

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Para cocinar al vapor con una vaporera, es necesario verter como mínimo 0,7 l de agua en el fondo del recipiente.

0,7 l de agua es la cantidad recomendada para el tiempo por defecto de 35 min, pero si desea cocinar durante más tiempo debe añadir 0,25 l de agua por tramo de 15 min adicional o consultar las recetas propuestas.

Puede abrir la tapa para vigilar la cocción, para ello recuerde poner el programa en pausa pulsando la tecla start/stop (Cf. Fig.8). Evite repetir esta operación con demasiada frecuencia puesto que esto provoca una pérdida de vapor y ralentiza la cocción.

Cocción de carnes y pescados

Preparación	Tipo	Cantidades	Tiempo de cocción y programa	Temperaturas de cocción modo manual 120°C (min)	Recomendaciones
Carnes - Aves					
Pechugas de pollo	Frescas enteras	6 unidades / 1 kg	28 min / P2	33	
	Trozos pequeños	1 kg	28 min / P2	33	
Pechugas de pollo	Frescas enteras	4 unidades	40 min / P2	45	
Filetes de pavo	Finos	600 g	30 min / P2	35	
Solomillo de cerdo	Fresco	2 unidades / 1.2 kg	55 min / P2	60	Entero Ponga 1 l de agua en el recipiente al principio
Lonchas de cordero	Frescas	3 unidades / 600 g	25 min / P2	30	
Salchichas	Knack	10 unidades	15 min / P2	20	
	Humo	6 unidades	25 min / P2	30	
	Toulouse	6 unidades	35 min / P2	38	
Pescado - Crustáceos					
Filetes de pescado	Frescos	1.2 kg	22 min / P2	27	
	Congelados	600 g	22 min / P2	28	
Pescado entero	Fresco	800 g	30 min / P2	35	(ej.: 2 doradas)
Mejillones	Frescos	1.5 kg	23 min / P2	28	1.5 kg (máximo)
Gambas	Congeladas	800 g	18 min / P2	23	Enteras y descongeladas
Vieiras	Frescas	500 g	15 min / P2	20	

La carne y los crustáceos deberán descongelarse previamente.

No apriete demasiado los alimentos en la vaporera de modo que el vapor pueda circular.

Para dar sabor a las aves, a la carne y al pescado, puede preparar adobos como mezclas a base de hierbas, vino o salsa barbacoa o mezclas de especias.

Cocción de las verduras

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción y programa	Temperaturas de cocción modo manual 120°C (min)	Recomendaciones
Verduras					
Patatas bintje	Frescas	1.2 kg	35 min / P2	40	En trozos
Patatas ratte	Frescas	1 kg	30 min / P2	40	Enteras
Espárragos	Frescos	800 g	30 min / P2	35	Pelar y retirar 3 cm de talón
Brócoli	Fresco	1 unidad / 600 g	30 min / P2	35	
	Congelados	1 kg	30 min / P2	35	
Zanahorias	Frescas	1.2 kg	40 min / P2	45	En rodajas
Apio en rama	Fresco	800 g	35 min / P2	40	En trozos de 3-4 cm
Apio nabo	Fresco	800 g	30 min / P2	40	En cubos de 2 cm x 2 cm
Coliflor	Fresca	1 unidad / 1 kg	35 min / P2	40	
Col (roja o blanca)	Fresca	1/2 unidad / 600 g	35 min / P2	40	Laminar
Calabacines	Frescos	1.2 kg	30 min / P2	40	
Espinacas	Frescas	500 g	20 min / P2	25	Mezclar al cabo de 10 min de cocción
	Congeladas	750 g	25 min / P2	35	
Hinojo	Fresco	2 unidades / 600 g	35 min / P2	40	Laminar y espolvorear cáscara de naranja
Judías verdes	Frescas	800 g	35 min / P2	40	Quitar el tallo
	Congeladas	1 kg	35 min / P2	40	
Nabos	Frescos	1 kg	35 min / P2	40	En cuartos
Guisantes	Frescos	800 g	20 min / P2	25	
	Congelados	800 g	25 min / P2	35	
Puerros	Frescos	800 g	30 min / P2	35	En rodajas
Pimientos	Frescos	600 g	25 min / P2	30	En tiras anchas
Calabaza	Fresca	1 kg	30 min / P2	35	Ideal para mezclar en puré

Las verduras se cocerán de modo uniforme siempre que las corte en trozos de igual tamaño. Los tiempos indicados son aproximados, dependen de la calidad, de la densidad, del tamaño de los ingredientes, de la temperatura del agua y de sus gustos personales.

No apriete demasiado los alimentos en la vaporera de modo que el vapor pueda circular.

Las verduras congeladas pueden cocinarse al vapor sin descongelarla.

Para realzar el sabor, puede utilizar hierbas frescas, limón, ajo, naranja o cebolla. Estos complementos pueden colocarse directamente sobre los alimentos.

ES

Cocción del arroz

Puede cocinar arroz en el cestillo para vapor interno para acompañar todos sus platos. Para ello, ponga 0,7 l de agua en el recipiente sin accesorio. Cubra el cestillo para vapor interno con papel de horno, y añada 300 ml de agua con 3 pizcas de sal.

Añada el arroz y mezcle con la espátula. Coloque el cestillo para vapor interior en el recipiente y cierre la tapa. Active el programa de vapor P1 durante 25 minutos. Al finalizar la cocción, separe el arroz con el tenedor y mantenga la tapa cerrada hasta el momento de servirlo para conservar el calor.

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción y programa	Recomendaciones
Arroz	Basmati	300 g	25 min	Papel de hornear

Cocción de los huevos

Utilice el cestillo para vapor interno para cocinar los huevos hervidos con cáscara y acompañar sus primeros. Para ello, ponga 0,7 l de agua en el recipiente sin accesorio y active el programa de vapor P1 durante 10 minutos. Ponga los huevos el cestillo para vapor interno y colóquelo en el recipiente. Active el programa P1 de nuevo ajustando el tiempo según el tipo de cocción deseada. Al finalizar el tiempo de cocción, sumerja los huevos en agua fría (para los huevos pasados por agua o cocidos) o degústelos de inmediato, en el caso de los huevos hervidos con cáscara.

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción y programa	Recomendaciones
Huevos	Duros	8	10 min / P1	Sumergir en agua fría después de la cocción
	Pasados por agua	8	5 min 30 s - 6 min / P1 según el tamaño	Sumergir en agua fría después de la cocción
	Hervidos con cáscara	8	3 min - 3 min 30 s / P1 según el tamaño	Degustar al momento

Cocción de fruta

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción y programa	Temperaturas de cocción modo manual 120°C (min)	Recomendaciones
Fruta					
Peras	Frescas	6 unidades	25 min / P2	30	Tipo "Comice" en cuartos
Plátanos	Frescos	6 unidades	20 min / P2	24	Enteras
Manzanas	Frescas	6 unidades	18 min / P2 + 10 min conservando el calor	24	Tipo "Royal Gala" en cuartos

Cocción de las cremas de postres

Prepare sus postres en vasitos gracias al cestillo para vapor externo, a fin de conseguir una cocción suave y rápida. Para ello, ponga 0,7 l de agua en el recipiente sin accesorio. Ponga los vasitos, dejando una cuarta parte sin llenar, en el cestillo para vapor externo y luego cierre con la tapa. Active el programa de vapor P2 durante 20 minutos, luego deje los vasitos en el cestillo para vapor externo durante 10 minutos sin calentar al final de la cocción para que las cremas terminen de cocinarse lentamente con el vapor restante. El tiempo de cocción puede variar según los recipientes utilizados.

Atención:

- ¡Utilice únicamente vasitos compatibles con la cocción!
- No coloque los vasitos sobre la bandeja de vapor intermedia puesto que su contenido podría levantar la tapa al inflarse.

Alimentos	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción y programa	Temperaturas de cocción modo manual 120°C (min)	Recomendaciones
Flan con caramelo (ver receta en el cuadernillo)	Vasitos de cristal	6 vasitos	20 min / P2 + 10 min sin calentar, conservando el calor	20 min + 10 min sin calentar, conservando el calor	Vasitos compatibles con la cocción al vapor

Cocción en 3 o 4 niveles

ES

La vaporera, asociada al cestillo de cocción interna, permite realizar una cocción en 3 o 4 niveles: preparaciones al vapor en los diferentes niveles (cestillo para vapor interno, cestillo para vapor externo y bandeja de vapor intermedia) y platos preparados en el recipiente de Companion (salsas, guisos y sopas).

Atención: en la cocción a 3 o 4 niveles es necesario utilizar el aparato en el modo manual, por lo que las preparaciones líquidas (salsas, sopas, etc.) deben realizarse en el bol del Compañero de Cocina.

Ejemplo de receta en 3 niveles: cordero, salsa de tomate y verduras.

Advertencia: los tiempos de cocción indicados en la tabla corresponden a una cocción al vapor con agua en el recipiente y no a una preparación líquida.

En el recipiente dotado de mezclador, ponga 1 lata de tomate triturado (750 g), 70 cl de caldo de ternera, 1 kg de paletilla de cordero en trozos grandes, 1 cebolla laminada, 2 zanahorias peladas cortadas en rodajas, 1 rama de apio troceada, 30 g de concentrado de tomate, 2 ramas de tomillo, sal y pimienta. Empiece a guisar a 120° a velocidad 3 durante 45 minutos. Mientras tanto, pele y corte 350 g de patatas y 350 g de nabos. Desvaine 1 kg de vainas de guisantes (para obtener alrededor de 400 g) y quite el tallo de 300 g de judías verdes.

Ponga las patatas, los nabos y los guisantes en el cestillo para vapor exterior. Ponga las judías verdes en el cestillo para vapor intermedio.

Cuando hayan transcurrido los 45 min, ponga el conjunto compuesto por colector de jugo, cestillo para vapor externo y tapa en el lugar del tapón regulador de vapor y retome la cocción a velocidad 3 a 120° durante 45 minutos.

Cocción en 4 niveles

Ejemplo de receta: pescado, salsa de tomate y verduras.

En el recipiente dotado de mezclador, ponga 350 g de tomate triturado en lata, 40 g de alcacharras, 1 cucharada sopera de zumo de limón, 60 cl de caldo de pescado. Añada en el cestillo para vapor interno 600 g de zanahorias peladas cortadas en rodajas, cierre la tapa sin el tapón regulador de vapor y ponga el cestillo para vapor externo. Coloque en este 400 g de patatas cortadas en trozos grandes y las cabezas de brócoli, posicione la bandeja intermedia y ponga 1 kg de filetes de pescado. Cierre la tapa. Lleve a cabo la cocción a la velocidad 3 y 120°C durante 45 minutos.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO DE LA VAPORERA

Para facilitar la limpieza, recuerde que todos los elementos pueden meterse en el lavaplatos (Cf. Fig.11).

Algunos elementos pueden cambiar de color cuando están en contacto con ingredientes como curry, zanahoria, etc. Esto no supone ningún peligro para su salud, ni para el funcionamiento de la vaporera. Para evitarlo, limpie los elementos rápidamente después de usarlos.

Para guardar la vaporera, ahorre espacio metiendo el colector de jugos en el interior del cestillo para vapor externo, y luego superponga la bandeja intermedia y la tapa.

La cocción al vapor deja restos de cal en el fondo del recipiente. Se recomienda dejar a remojo el recipiente con 50 ml de vinagre blanco para solucionarlo.

Eliminación de los aparatos y de las pilas



• Eliminación de materiales de embalaje y del aparato. El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente.

Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil: ¡Piense en el medio ambiente!
Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- © Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

DESCRIÇÃO DA PAINEL DE VAPOR

J: Tapa

K: Tabuleiro de vapor superior

L: Cuba de vapor

M: Coletor de sucos

Obrigado por ter escolhido este acessório destinado a ser utilizado com o robot multifunções Companion. Este acessório de uso doméstico destina-se exclusivamente à preparação de alimentos, no interior de casa.

Leia atentamente o parágrafo “Conselhos de segurança” do manual de instruções do seu aparelho, bem como este folheto antes da primeira utilização e guarde estes documentos para futuras utilizações.



Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (coletor de sucos, parede inox da cuba de vapor, tabuleiro de vapor superior, tampa de vidro). Podem provocar queimaduras. Manipule o aparelho pelas peças de plástico frias (pegas, bloco motor). O indicador luminoso de aquecimento vermelho indica que existe risco de queimadura.

O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manipule com precaução a tampa pela pega (se necessário, utilize uma luva, uma pega, etc.).

AVISO: Não coloque o aparelho em funcionamento se a tampa não estiver no lugar ou mal colocada.

AVISO: Não coloque o aparelho em funcionamento se o nível de água ou de líquido na taça for inferior a 0,5 l ou superior a 2,5 l.

AVISO: A superfície do elemento de aquecimento apresenta um calor residual após a utilização. Certifique-se de que toca apenas nas pegadas da cuba de vapor durante o aquecimento e até ao seu total arrefecimento.

AVISO: Não movimente o aparelho quando este contém líquidos ou alimentos quentes.

AVISO: Não ligue o aparelho sem o coletor de sucos.

- Ao ler estas instruções, irá descobrir conselhos de utilização que lhe permitirão conhecer todo o potencial do seu acessório: Em complemento, poderá consultar o manual de instruções do seu aparelho Companion. **PT**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA PAINEL DE VAPOR

Antes da primeira utilização, lave todas as peças **J**, **K**, **L** e **M** com água quente e detergente para a loiça.

- Verifique a montagem do eixo de transmissão e respetiva junta na tampa (**ver Fig.1**).
- Deite no mínimo 0,7 l de água na tampa (**ver Fig.2**). É preferível utilizar água tédida, visto que evaporará mais rapidamente, permitindo-lhe ganhar alguns minutos no tempo de cozedura.
- Coloque a tampa na tampa, feche-a bem, e retire a tampa reguladora de vapor da tampa por forma a permitir a passagem do vapor para a cuba de vapor. (**ver Fig.3**).
- Fixe a tampa no bloco motor (**ver Fig.4**).
- Coloque os ingredientes na cuba de vapor e/ou no tabuleiro de vapor superior, de acordo com a receita, respeitando as quantidades indicadas na tabela de cozedura. (**ver Fig.5**).
- Coloque sucessivamente sobre a tampa da tampa: o coletor de sucos (**M**), a cuba de vapor (**L**), o tabuleiro de vapor superior (**K**) e, por último, a tampa (**J**) (**ver Fig.6**).

Conselho: O coletor de sucos é um elemento indispensável para gerar vapor. Além disso, permite recolher os sucos da cozedura de modo a não se misturarem com os ingredientes existentes na tampa ou para preparar molhos para acompanhar as refeições.

Atenção: certifique-se de que todos os elementos estão bem montados caso contrário o vapor perde-se e os alimentos não cozerão corretamente.

UTILIZAÇÃO DA PAINEL DE VAPOR



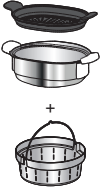
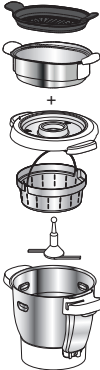

Poderá cozinhar alimentos com consistências diferentes em vários níveis. Coloque aqueles que necessitam de mais tempo de cozedura na parte inferior e aqueles que necessitam de uma cozedura mais rápida na parte superior.

Para os alimentos cozinhados inteiros como o peixe, certifique-se de que respeita o tamanho da cuba de vapor por forma a garantir uma cozedura homogênea.

Se a receita necessitar da utilização de película aderente, utilize uma película destinada ao uso em micro-ondas. A película destina-se a evitar a condensação e a proteger os alimentos delicados. Evite o uso de papel de alumínio visto que tende a aumentar o tempo de cozedura.



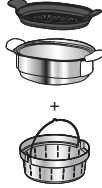
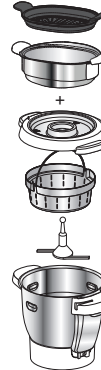


• **O seu aparelho não tem os programas P1 e P2**

Prima o programa de cozinhar a vapor (**consulte a Imagem 7**) e ajuste as definições, consultando as tabelas dos tempos de cozedura.

	Cozedura em 1 nível	Cozedura em 2 níveis	Cozedura em 3 níveis	Cozedura em 4 níveis
Níveis de cozedura	Cesto interno 	Cuba de vapor + tabuleiro superior 	Cesto interno + Cuba de vapor + tabuleiro superior 	
Modo de cozedura		MANUAL		MANUAL • Velocidade 3 • Acessório misturador
Temperatura por defeito	100 °C	120 °C		120 °C
Tempo por defeito	30 min (1 a 60 min)	40 min (1 a 60 min)		
Manter quente no final do programa	45 min	45 min		45 min

• **O seu aparelho tem o P1 e P2**

Prima o programa P1 ou P2 (**consulte a Imagem 7**) e ajuste as definições, consultando as tabelas dos tempos de cozedura.

	Cozedura em 1 nível	Cozedura em 2 níveis	Cozedura em 3 níveis	Cozedura em 4 níveis
Níveis de cozedura	Cesto interno 	Cuba de vapor + tabuleiro superior 	Cesto interno + Cuba de vapor + tabuleiro superior 	
Modo de cozedura	P1 	P2 	MANUAL • Velocidade 3 • Acessório misturador	
Temperatura por defeito	100°C	100°C		120°C
Tempo por defeito	30 min (1 a 60 min)	35 min (1 a 60 min)		
Manter quente no final do programa	45 min	45 min		45 min

- Depois de ter configurado os parâmetros de cozedura, inicie o programa premindo o botão “start” (ver Fig.8).

No final do programa vapor, o aparelho passa automaticamente à função manter quente durante 45 minutos.

Atenção: No final da cozedura, retire primeiro a cuba de vapor segurando-a pelas pegas (ver Fig 9.). Em seguida, retire o coletor de sucos para evitar o derramamento de líquidos. **Atenção:** O acessório pode estar quente. Para não se queimar, pegue no coletor de sucos colocando as mãos nas pegas (ver Fig.10).

Ao retirar a panela de vapor, o vapor continuará a sair após a abertura da tampa da taça.

A panela de vapor deverá ser utilizada exclusivamente com o robot Companion (não indicado para uso em micro-ondas ou outros aparelhos).

TABELAS DE TEMPO DE COZEDURA

Para cozer a vapor com a panela de vapor, deite no mínimo 0,7 l de água no fundo da taça.

É indicado 0,7 l de água para o tempo predefinido de 35 min., mas se pretender cozer durante mais tempo, será necessário acrescentar 0,25 l de água por cada 15 min. extra ou consultar as receitas propostas.

Pode abrir a tampa para verificar a cozedura, certificando-se de que coloca o programa em pausa ao premir o botão “start/stop” (ver Fig.8). Evite repetir esta operação demasiadas vezes, dado que provoca uma perda de vapor e atrasa a cozedura.

Cozedura de carne e peixe

Preparação	Tipo	Quantidades	Tempo de cozedura e programa	Tempo de cozedura no modo manual 120 °C (min)	Recomendações
Carnes - Aves					
Peitos de frango	Frescos, inteiros	6 peças / 1 kg	28 min. / P2	33	
	Pedaços pequenos	1 kg	28 min. / P2	33	
Coxas de frango	Frescas, inteiras	4 peças	40 min. / P2	45	
Escalopes de peru	Finos	600 g	30 min. / P2	35	
Lombinhos de porco	Frescos	2 peças / 1.2 kg	55 min. / P2	60	Inteiros. Comece por colocar 1 l de água no copo
Costeletas de borrego	Frescas	3 peças / 600 g	25 min. / P2	30	
Salsichas	Frankfurt	10 peças	15 min. / P2	20	
	Fumadas	6 peças	25 min. / P2	30	
	Alemã	6 peças	35 min. / P2	38	
Peixe - Marisco					
Filetes de peixe	Frescos	1.2 kg	22 min. / P2	27	
	Congelados	600 g	22 min. / P2	28	
Peixe inteiro	Fresco	800 g	30 min. / P2	35	(ex.: 2 douradas)
Mexilhão	Fresco	1.5 kg	23 min. / P2	28	1.5 kg (máximo)
Gambas	Congeladas	800 g	18 min. / P2	23	Inteiras e descongeladas
Vieiras	Frescas	500 g	15 min. / P2	20	

As carnes e o marisco devem ser previamente descongelados.

Não junte demasiados alimentos na panela de vapor de modo a permitir a circulação do vapor.

Para conferir sabor às aves, carnes e peixes, pode fazer marinadas como por exemplo misturas à base de ervas aromáticas, de vinho ou molho barbecue ou misturas de especiarias.

Cozedura de legumes

Alimentos	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura e programa	Tempo de cozedura no modo manual 120 °C (min)	Recomendações
Legumes					
Batatas para assar	Frescas	1.2 kg	35 min. / P2	40	Cortadas
Batatas para cozer	Frescas	1 kg	30 min. / P2	40	Inteiras
Espargos	Frescos	800 g	30 min. / P2	35	Lavar e retirar 3 cm de talo
Brócolos	Frescos	1 peça / 600 g	30 min. / P2	35	
	Congelados	1 kg	30 min. / P2	35	
Cenouras	Frescas	1.2 kg	40 min. / P2	45	Às rodelas
Aipo	Fresco	800 g	35 min. / P2	40	Em pedaços de 3-4 cm
Aipo-rábano	Fresco	800 g	30 min. / P2	40	Aos cubos de 2 cm x 2 cm
Couve-flor	Fresca	1 peça / 1 kg	35 min. / P2	40	
Couve (roxa ou repolho)	Fresca	1/2 peça / 600 g	35 min. / P2	40	Cortar em tiras finas
Curgetes	Frescas	1.2 kg	30 min. / P2	40	
Espinafres	Frescos	500 g	20 min. / P2	25	Mexer ao fim de 10 min. de cozedura
	Congelados	750 g	25 min. / P2	35	
Funcho	Fresco	2 peças / 600 g	35 min. / P2	40	Cortar em tiras finas e adicionar raspas de casca de laranja
Feijão-verde	Fresco	800 g	35 min. / P2	40	Tirar o caule
	Congelado	1 kg	35 min. / P2	40	
Nabos	Frescos	1 kg	35 min. / P2	40	Em quartos
Ervilhas	Frescas	800 g	20 min. / P2	25	
	Congeladas	800 g	25 min. / P2	35	
Alho francês	Fresco	800 g	30 min. / P2	35	Em rodelas
Pimentos	Frescos	600 g	25 min. / P2	30	Em tiras largas
Abóbora-menina	Fresca	1 kg	30 min. / P2	35	Ideal para misturar em puré

Os legumes serão cozidos uniformemente desde que sejam cortados em pedaços de tamanho idêntico. Os tempos indicados são aproximados: dependem da qualidade, da densidade, do tamanho dos ingredientes, da temperatura da água no início e do gosto pessoal de cada um.

Não junte demasiado os alimentos na panela de vapor de modo a permitir a circulação do vapor.

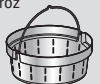
Os legumes congelados podem ser cozidos a vapor sem terem passado pelo processo de descongelação. PT

Para obter mais sabor, poderá utilizar ervas aromáticas frescas, limão, alho, laranja ou ainda cebola. Estes complementos podem ser colocados diretamente nos alimentos.

Cozedura do arroz


Pode cozer o arroz no cesto de vapor para acompanhar todos os pratos. Para tal, adicione 0,7 l de água na taça sem acessório. Cubra o cesto de vapor com papel vegetal, e adicione 300 ml de água com 3 pitadas de sal.

Junte o arroz e misture com a espátula. Coloque o cesto de vapor na taça e feche a tampa. Inicie o programa vapor P1 durante 25 minutos. No final da cozedura, mexa o arroz com um garfo e mantenha a tampa fechada até servir para o manter quente.

Alimento	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura e programa	Recomendações
 Arroz	Basmati	300 g	25 min.	25 min. / P1 Papel vegetal

Cozedura de ovos

Utilize o cesto de vapor para cozer os ovos e acompanhar as suas entradas. Para tal, coloque 0,7 l de água na taça sem acessório e inicie o programa vapor P1 durante 10 minutos. Coloque os ovos no cesto de vapor e o respetivo cesto na taça. Volte a iniciar o programa P1, ajustando o tempo de acordo com o tipo de cozedura desejada. No final do tempo de cozedura, coloque os ovos em água fria ou consuma de imediato se pretender ovos “à la coque”.

Alimentos	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura e programa	Recomendações
 Ovos	Cozidos	8	10 min. / P1	Colocar em água fria após a cozedura
	Mollet	8	5 min. 30 s - 6 min. / P1 consoante o tamanho	Colocar em água fria após a cozedura
	A la coque	8	3 min. - 3 min. 30 s / P1 consoante o tamanho	Consumir de imediato.

Cozedura de fruta

Alimentos	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura e programa	Tempo de cozedura no modo manual 120 °C (min)	Recomendações
Frutas					
Peras	Frescas	6 peças	25 min. / P2	30	Em quartos
Bananas	Frescas	6 peças	20 min. / P2	24	Inteiras
Maçãs	Frescas	6 peças	18 min. / P2 + 10 min. para manter quentes	24	Tipo "Royal Gala" em quartos

Cozedura de sobremesas cremosas

Faça as suas sobremesas em taças de vidro graças à cuba de vapor para obter uma cozedura suave e rápida. Para tal, adicione 0,7 l de água na taça sem acessório. Coloque as taças cheias a ¾ na cuba de vapor e feche a tampa. Inicie o programa vapor P2 durante 20 minutos. A seguir, mantenha as taças de vidro na cuba de vapor durante 10 minutos sem aquecimento no final da cozedura, de modo a que a preparação acabe de cozer lentamente com o vapor restante. O tempo de cozedura pode variar consoante os ingredientes utilizados.

Atenção:

- Utilize apenas recipientes de vidro compatíveis com a cozedura!
- Não coloque recipientes de vidro no tabuleiro de vapor superior porque o seu conteúdo pode transbordar, levantando a tampa.

Alimentos	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura e programa	Tempo de cozedura no modo manual 120 °C (min)	Recomendações
Pudim flan (ver receita do livro)	Taças de vidro	6 taças	20 min. / P2 + 10 min. sem temperatura, mantendo quente	20 min. + 10 min. sem temperatura, mantendo quente	Taças compatíveis com cozedura a vapor

Cozedura com 3 ou 4 níveis

Associado ao cesto de vapor, a panela de vapor permite cozer com 3 ou 4 níveis: preparações a vapor nos diferentes níveis (cesto de vapor, cuba de vapor e tabuleiro de vapor superior) e pratos preparados na taça do robot Companion (molhos, guisados/estufados ou sopas).

Atenção: A cozedura em 3 ou 4 níveis necessita de utilizar o seu aparelho no modo manual e a preparação líquida (molho, sopa...) tem de ser feita na cuba do robot Companion.

Exemplo de receita com 3 níveis: borrego, molho de tomate e legumes.

Aviso: os tempos de cozedura indicados na tabela correspondem a uma cozedura a vapor com água na taça e não a uma preparação líquida.

Na taça com o acessório misturador, coloque uma 1 lata de tomate em pedaços (750 g), 70 cl de caldo de carne, 1 kg de pernil de borrego cortado em cubos, 1 cebola picada, 2 cenouras descascadas e às rodelas, 1 aipo cortado aos pedaços, 30 g de concentrado de tomate, 2 ramos de tomilho, sal e pimenta. Inicie a cozedura do estufado a 120°C, durante 45 minutos na velocidade 3. Durante esse tempo, descasque e corte 350 g de batatas e 350 g de nabos. Debulhe 1 kg de ervilhas (para obter cerca de 400 g) e tire as pontas a 300 g de feijão verde.

Coloque as batatas, os nabos e as ervilhas na cuba de vapor. Coloque o feijão-verde no tabuleiro de vapor superior.

Decorridos 45 minutos, coloque o conjunto composto pelo coletor de sucos, a cuba de vapor, o tabuleiro de vapor superior e a tampa no lugar da tampa reguladora de vapor e reinicie a cozedura na velocidade 3, a 120 °C, durante 45 minutos.

Cozedura com 4 níveis

Exemplo de receita: filetes de peixe com molho de tomate ao vapor.

Na taça com o acessório misturador, coloque 350 g de tomate em pedaços em lata, 40 g de alcaparras, 1 c.s. de sumo de limão, 60 cl caldo de peixe. Coloque o cesto de vapor com 600 g de cenouras descascadas e às rodelas, feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a cuba de vapor. Nesta coloque 400 g de batatas cortadas em pedaços grossos e um brócolo. Coloque no tabuleiro de vapor superior 1 kg de filetes de peixe. Feche a tampa. Inicie a cozedura à velocidade 3 a 120 °C durante 45 minutos.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO DA PAINELA DE VAPOR

Para facilitar a limpeza, saiba que todas as peças são compatíveis com a máquina de lavar loiça (ver Fig.11).

Algumas peças podem ficar manchadas visto estarem em contacto com ingredientes como o caril, a cenoura, etc. Não representa qualquer perigo para a sua saúde nem para o funcionamento da cuba de vapor. Para o evitar, lave rapidamente as peças após a sua utilização.

Para arrumar a painela de vapor, ganhe espaço colocando o coletor de sucos no interior da cuba de vapor. A seguir, sobreponha o tabuleiro de vapor superior e a tampa.

A painela de vapor cria calcário no fundo da taça. Recomenda-se deixar a taça de molho com 50 ml de vinagre de vinho branco para resolver o problema.

Eliminação dos aparelhos e das baterias



- Eliminação do aparelho e dos materiais de embalagem.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor.

Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

- Produtos elétricos ou eletrónicos em fim de vida: Proteção do ambiente em primeiro lugar!
O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ⑤ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

STEAMER DESCRIPTION

- J:** Lid
- K:** Upper steam tray
- L:** External steam basket
- M:** Juice collector

Thank you for choosing this product that is used together with the Companion cooking food processor. This product is intended exclusively for the preparation of food and is only for indoor, domestic use.

Please read the section “Safety information” in the directions for use of your product and this manual before first use and save them for future consultation.



When using the product, some parts become very hot (juice collector, stainless steel side of the steam basket, upper steam tray, glass lid). They can cause burns. Handle the product using the cold plastic parts (handle, motor unit). The red heating light indicates that there is a risk of burn injury.

Your product gives off steam which can cause burns. Handle the lid carefully using its handle (if required use oven gloves or a sleeve, etc.).

WARNING: Never operate the product if the lid is not in place or is fitted.

WARNING: Do not use the product if the level of water or liquid in the bowl is under 0.7 L or above 2.5 L.

WARNING: The surface of the heating element remains hot after use. Make sure that you do not touch the steam basket handles while heating. Do not touch it until it has cooled down completely.

WARNING: Do not move the product when it contains hot liquids or food.

WARNING: Do not operate the device without attaching the cooking juice collector.

- This leaflet gives you useful for your tips on making the best use of your product: You can refer to the user instructions of your Companion appliance.

EN

SETTING UP YOUR STEAMER

- Before using for the first time, wash components **J**, **K**, **L** and **M** in warm soapy water.
- Check that the spindle (D3), fitted with bowl seal (D4), is fully locked onto the base of the bowl using the locking ring (see Fig.1).
- Add at least 0.7 litres of water to the stainless steel bowl (D1) (see Fig.2). It is best to use hot water because the water will evaporate more quickly and you will gain a few minutes cooking time.
- Secure the lid on the bowl and lock it making sure that you remove the steam regulator cap from the lid to allow the steam to escape into the steaming basket and tray above (see Figure 3).
- Attach the bowl onto the motor unit (see Figure 4).
- Add your ingredients to the steam basket and/or the upper steam tray, depending on the recipe, making sure that you follow the quantities indicated in the cooking table (see Fig.5).
- Position these parts on the bowl lid in the following order: the juice collector (**M**), the external steam basket (**L**), the upper steam tray (**K**) and, finally the lid (**J**) (see Figure 6).

Tip: The juice collector is an indispensable part for generating steam. It can also be used to collect the cooking juices so that they are not mixed with the ingredients in the bowl or to make sauces to accompany your dishes.

Warning: make sure that all the parts are properly assembled, otherwise the steam will escape and the food will not cook properly.

USE OF THE STEAMER



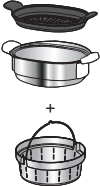
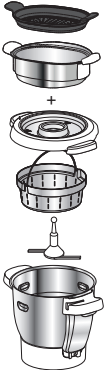

You can cook foods of different consistencies on different levels. Place food that needs more cooking time on the bottom, and that which requires less cooking time on the top.

For foods cooked whole such as fish, make sure that you stay within the steamer size to ensure even cooking.

If the recipe requires the use of cling film, use a cling film recommended for cooking in the microwave. Cling film is recommended for preventing condensation and to protect delicate foods. Avoid aluminium foil which tends to increase cooking time.



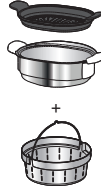
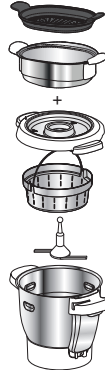


• **Your device does not have P1 and P2 programs**

Press the steam program (see Fig.7) and adjust the settings by referring to the cooking time charts.

	One-level cooking	Two-level cooking	Three-level cooking	Four-level cooking
Cooking levels	Internal basket 	External basket 	Internal basket + external basket 	
Cooking mode		MANUAL		MANUAL • Speed 3 • Mixing tool
Default temperature	100°C	120°C		120°C
Default time	30 min (1 to 60 min)	40 min (1 to 60 min)		
Keep warm at end of program	45 min	45 min		45 min

• **Your device has P1 and P2**

Press program P1 or P2 (See Fig. 7) and adjust the settings by referring to the cooking time charts.

	One-level cooking	Two-level cooking	Three-level cooking	Four-level cooking
Cooking levels	Internal basket 	External basket 	Internal basket + external basket 	
Cooking mode	P1 	P2 		MANUAL • Speed 3 • Mixing tool
Default temperature	100°C	100°C		120°C
Default time	30 min (1 to 60 min)	35 min (1 to 60 min)		
Keep warm at end of program	45 min	45 min		45 min

- Once you have set the cooking parameters, start the program by pressing the “start” button (see Fig.8).

At the end of the steam programs, the appliance will automatically switch to keep-warm mode for 45 minutes to keep your meal hot until it is ready to serve.

Warning: After cooking, first take hold of the external steam basket by placing your hands on the handles (see Fig. 9). Then take hold of the juice collector in order to avoid spilling any liquid. NB: The steamer may be hot. To avoid burns, make sure you take the juice collector by positioning your hands on the handles (see Fig. 10).

When you remove the steamer, steam will continue to rise after you open the bowl lid.

The steamer must only be used with the Companion (it is not suitable for microwave ovens or other appliances).

COOKING TIME TABLES

To steam cook with the steamer, at least 0.7 litres of water must be poured into the bottom of the bowl.

0.7 L of water is suitable for the default time of 35 minutes, but if you want to cook longer you must add 0.25 L of water per additional 15 minutes or refer to the suggested recipes.

You can open the lid to check cooking, making sure to pause the program by pressing the start/stop button (see Fig 8). Avoid repeating this procedure too often, as it causes a loss of steam and slows down the cooking process.

Cooking meat and fish

(cooking times using the external steam basket or upper steam tray)

Preparation	Type	Quantity	Cooking time and program	Manual mode cooking time at 120°C (min)	Recommendations
Meat - Poultry					
Chicken breast	Fresh boneless	6 pieces / 1 kg	28 min / P2	33	
	Small pieces	1 kg	28 min / P2	33	
Chicken thighs	Fresh whole	4 pieces	40 min / P2	45	
Turkey escalopes	Thin slices	600 g	30 min / P2	35	
Pork tenderloin	Fresh	2 pieces / 1.2 kg	55 min / P2	60	Whole. First, place 1 litre of water in the bowl
Slices of lamb	Fresh	3 pieces / 600 g	25 min / P2	30	
Sausages	Knackwurst	10 pieces	15 min / P2	20	
	Frankfurters	6 pieces	25 min / P2	30	
	Toulouse	6 pieces	35 min / P2	38	
Fish / seafood					
Fish fillets	Fresh	1.2 kg	22 min / P2	27	
	Frozen	600 g	22 min / P2	28	
Whole fish	Fresh	800 g	30 min / P2	35	(e.g. 2 sea bream)
Mussels	Fresh	1.5 kg	23 min / P2	28	1.5 kg (maximum)
King Prawns	Fresh	800 g	18 min / P2	23	Whole and defrosted
Scallops	Fresh	500 g	15 min / P2	20	

Frozen meat and frozen shellfish must be completely defrosted before steaming.

Do not overload the steamer with food so that the steam is able to circulate.

To give poultry, meat and fish plenty of flavour, you can make marinades such as blends of herbs, wine or barbecue sauce or blends of spices.

Cooking vegetables

(cooking times using the external steam basket or upper steam tray)

Food	Type	Quantity	Cooking time and program	Manual mode cooking time at 120°C (min)	Recommendations
Vegetables					
Old potatoes	Fresh	1.2 kg	35 min / P2	40	In pieces
New potatoes	Fresh	1 kg	30 min / P2	40	Small size whole
Asparagus	Fresh	800 g	30 min / P2	35	Peel and remove 3 cm from the end
Broccoli	Fresh	1 / 600 g	30 min / P2	35	Cut into small florets
	Frozen	1 kg	30 min / P2	35	
Carrots	Fresh	1.2 kg	40 min / P2	45	Cut in slices
Celery	Fresh	800 g	35 min / P2	40	In 3-4 cm pieces
Celeriac	Fresh	800 g	30 min / P2	40	In 2 cm cubes
Cauliflower	Fresh	1 piece / 1 kg	35 min / P2	40	Cut into small florets
Cabbage (red or white)	Fresh	1/2 piece / 600 g	35 min / P2	40	Slice thinly
Courgettes	Fresh	1.2 kg	30 min / P2	40	Slice
Spinach	Fresh	500 g	20 min / P2	25	Mix after cooking for 10 min
	Frozen	750 g	25 min / P2	35	
Fennel	Fresh	2 pieces / 600 g	35 min / P2	40	Slice thinly and sprinkle with orange zest
Green beans	Fresh	800 g	35 min / P2	40	Trim
	Frozen	1 kg	35 min / P2	40	
Turnips	Fresh	1 kg	35 min / P2	40	In quarters
Green peas	Fresh	800 g	20 min / P2	25	Shell peas
	Frozen	800 g	25 min / P2	35	
Leeks	Fresh	800 g	30 min / P2	35	Cut in slices
Peppers	Fresh	600 g	25 min / P2	30	In wide rings
Pumpkins	Fresh	1 kg	30 min / P2	35	Ideal for pureeing

The vegetables will be cooked evenly as long as you cut them into pieces of equal size. The times are approximate: they depend on the quality, density and size of the ingredients, the temperature of the water at the start and your personal taste.

Do not overload the steamer with food so that the steam is able to circulate.


Frozen vegetables can be steamed without thawing.

For more flavour, use fresh herbs, lemon, garlic, oranges or onions. These condiments can be placed directly on your food.

Cooking rice


You can cook white rice for all your meals in the internal steam basket. Place 0.7 litres of water into the bowl without accessories attached. Line the internal steam basket with baking parchment, and add 300 ml of water with 3 pinches salt.

Add 300 g rice and mix with a spatula. Place the internal steam basket in the bowl and close the lid. Ensure the steam regulator cap is placed in the lid in the high steam position. Start the **P1** steam program for 25 minutes. When cooked, separate the rice with a fork and keep the lid closed until serving to keep it warm.

Food	Type	Quantity	Cooking time and program	Recommendations
Rice 	Basmati	300 g	25 min / P1	Line internal steam basket with baking parchment

Cooking eggs

Use the internal steam basket to cook your soft-boiled eggs and to accompany your starters. Place 0.7 l of water into the bowl without accessories. Put the lid on and ensure the steam regulator cap is placed in the lid in the high steam position. Run the steam program P1 for 10 minutes. Arrange the eggs in the internal steam basket and place it in the bowl. Start program **P1** again and adjust the time depending on how you want them cooked. At the end of the cooking time, plunge the eggs in cold water (for soft-boiled or hard-boiled eggs) or eat immediately for boiled eggs.

Food	Type	Quantity	Cooking time and program	Recommendations
Eggs 	Hard boiled	8	10 min / P1	Plunge into cold water after cooking
	Soft-boiled	8	5 min 30 s - 6 min / P1 depending on size	Plunge into cold water after cooking
	Runny	8	3 min 3 min 30s / P1 depending on size	Serve immediately

Cooking fruits

(cooking times using the external steam basket)

Food	Type	Quantity	Cooking time and program	Manual mode cooking time at 120°C (min)	Recommendations
Fruits					
Pears	Fresh	6 pieces	25 min / P2	30	“Comice” type pears in quarters
Bananas	Fresh	6 pieces	20 min / P2	24	Whole
Apples	Fresh	6 pieces	18 min / P2 + mins keeping hot	24	“Royal Gala” type quartered

Cooking creamy desserts

Make desserts in heatproof glass dishes using the external steam basket for smooth and quick cooking. To do this, place 0.7 litres of water into the bowl without accessories attached. Put your glass dishes (¾ full) in the external steam basket and close the lid. Start the Steam program P2 for 20 minutes, then leave the glass dishes in the external steam basket for 10 minutes without heat at the end of cooking, so that the desserts finish cooking slowly with the remaining steam. Cooking times may vary according to the containers used.

Warning:

- Only use glass dishes that are compatible with cooking!
- Do not arrange the glasses on the upper steam tray because their contents could expand and lift the lid.

Food	Type	Quantity	Cooking time and program	Manual mode cooking time at 120°C (min)	Recommendations
Caramel flan (see recipe in booklet)	Glass dishes	6 heatproof glasses	20 min / P2 + 10 min without heating being kept warm	20 min + 10 min without heating being kept warm	Use glass dishes which withstand heat when steaming

Cooking at 3 or 4 levels

EN

Combined with the internal cooking basket, the steamer provides cooking at 3 or 4 levels: steam preparations at the different levels (internal steam basket, external steam basket and upper steam tray) and meals prepared in the Companion bowl (sauces, stews or soups).

Note: Three- or four-level cooking requires using your device in manual mode and involves making a liquid preparation (sauce, soup, etc.) in the bowl of the Kitchen Companion.

3 level recipe example: lamb, tomato sauce and vegetables.

Caution: cooking times indicated in the table on pages 67 and 68 are for steaming with water in the bowl and not a liquid preparation.

In the bowl fitted with the mixer, place 1 tin of crushed tomatoes (750 g), 700 ml of veal stock, 1 kg of diced lamb shoulder, 1 sliced onion, 2 peeled carrots cut into slices, 1 celery stick cut into pieces, 30 g of tomato purée, 2 sprigs of thyme, salt and pepper. Start cooking the stew at 120°C, speed 3 for 45 minutes. Meanwhile, peel and cut 350 g of potatoes and 350 g turnips. Shell 1 kg of green peas (makes about 400 g) and trim 300 g of green beans.

Put the potatoes, turnips and peas into the external steam basket. Place the green beans in the upper steam tray.

After the 45 minutes, remove the steam regulator cap and replace with the assembly consisting of the juice collector, the external steam basket and the upper steam tray. Set to cook again at speed 3 at 120°C for 45 minutes.

Cooking at 4 levels

Example recipe: fish, tomato sauce and vegetables

In the bowl fitted with the mixer, place 350 g of canned crushed tomatoes, 40 g of capers, 1 tbsp lemon juice, 600 ml fish stock. Add the internal steam basket with 600 g of peeled carrots cut into slices, close the lid without the steam regulator cap and put the external steam basket in place. Place 400 g of coarsely chopped potatoes and broccoli florets into the external steam basket, position the upper steam tray and place 1 kg of fish fillets on it. Fit the lid. Start cooking at speed 3 at 120°C for 45 minutes.

For easy cleaning all of the removable parts are dishwasher safe. (see Fig-11).

Some parts may become discoloured when in contact with ingredients such as curry, carrot, etc. This has no implications for your health or for the operation of the steamer. To avoid this, clean the removable parts after the appliance has completely cooled down.

To store the steamer, save space by placing the juice collector inside the external steam basket and then place the upper steam tray and lid on top.

Steaming deposits and traces of limescale may form at the bottom of the bowl. To remedy this, it is recommended to pour 50ml of white vinegar (purchased from hardware stores) into the bottom of the bowl and leave to soak for approximately 2 hours.

Disposal of appliances and batteries



- Disposal of the appliance and its packaging materials.

The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

- End of life of electrical and electronic products.
Think of the environment!

Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled.

- ⑤ Leave it at a local civic waste collection point.

لجعل التنظيف عملية سهلة، تذكر أن كل العناصر هي قابلة للتنظيف في جلاية صحن (انظر الشكل 10).

قد تتلون بعض العناصر عند اتصالها ببعض المكونات مثل الكاري والجزر، وما إلى ذلك. ليس لهذا الأمر انعكاسات سلبية على صحتك أو على تشغيل طبّاخ البخار. لتجنب هكذا أمر، نظّف هذه العناصر مباشرة بعد الاستعمال.

لتخزين طبّاخ البخار، ولتوفير المساحة، يوضع مُجمّع العصير داخل سلة البخار الخارجية ومن ثم توضع الصينية الوسطى في الأعلى للتغطية.

تترك عملية التبخير آثار تكلسات في قعر الوعاء. في هذه الحالة، نوصي أن يُنقع الوعاء في 50 مللتر من الخل الأبيض لمعالجة هذا الأمر.

للتخلص من الأجهزة القديمة والبطاريات

للتخلص من الجهاز ومواد التغليف.

تتألف مواد التغليف حصريًا من المواد التي لا تمثل خطرًا على البيئة والتي بالتالي يمكن التخلص منها وفقًا لإجراءات إعادة التدوير المعمول بها في منطقتك.

للتخلص من الجهاز نفسه، يُرجى الاتصال بمركز خدمة مُعتمد من السلطات المحلية.



نهاية المنتجات الكهربائية والإلكترونية.

حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المنتج على العديد من المواد التي يمكن استعادتها أو إعادة تدويرها. يُرجى إيداعه لدى مركز تجميع المهملات المحلي.

الطهي على 3 أو 4 مستويات

جنبًا إلى جنب مع سلة الطهي الداخلية، يُوفر طبّاخ البخار 3 أو 4 مستويات للطهي: التحضيرات على البخار على مختلف المستويات (سلة البخار الداخلية، وسلة البخار الخارجية، وصينية البخار الوسطى) وإعداد وجبات الطعام في وعاء رفيق المطبخ (Kitchen Companion) (الصلصات، اليخاني أو الشورية).

تنبيه: اعداد الوجبات على 3 أو 4 مستويات يتطلب استخدام جهاز الطهي في الوضعية اليدوية وإعداد السوائل (صلصة، حساء ...) التي تُحضّر في وعاء الطهي المرفق مع الجهاز.

مثال على وصفة 3 مستويات: لحم الضأن وصلصة الطماطم والخضروات.

تحذير: أوقات الطهي المحددة في الجدول هي للطهي على بخار الماء في الوعاء، وليست على سائل التحضيرات.

في وعاء مزود بالخلاط، توضع علبه واحدة من الطماطم المسحوقة (750 جرام)، 70 سننتل من لحم العجل، 1 كجم من مكعبات لحم الضأن من الكتف، بصلة واحدة مقطعة إلى شرائح، و2 جزر مُقشّر ومُقطّع إلى شرائح، 1 كرفس يُقطّع الساق إلى قطع، 30 جرام من معجون الطماطم، 2 من أغصان الزعتر، ملح وفلفل. ابدأ الطهي على درجة 120 مئوية، وعلى سرعة 3 لمدة 45 دقيقة. وفي الوقت نفسه، يُقشّر ويُقطّع 350 جرام من البطاطس و350 جرام من اللفت. استخراج الحبوب من 1 كجم من البازلاء (للحصول على 400 جرام منها)، وتُزال الأطراف من 300 جرام من الفاصوليا الخضراء.

توضع البطاطس واللفت والبازلاء في سلة البخار الخارجية. توضع الفاصوليا الخضراء في سلة البخار الوسطى. بعد الـ 45 دقيقة، توضع التركيبة المكونة من مُجمّع العصائر، سلة البخار الخارجية والصينية الوسطى والغطاء في مكان غطاء منظم البخار ويُتابع الطهي مرة أخرى بسرعة 3 عند درجة 120 مئوية لمدة 45 دقيقة.

الطهي على 4 مستويات

مثال على وصفة: السمك وصلصة الطماطم والخضروات

في الوعاء المزود بخلاط، يوضع 350 جرام من الطماطم المسحوقة المعلبة، 40 جرام من نبات الكبر، ملعقة كبيرة واحدة من عصير الليمون، 60 سننتل من مرقة السمك. تُضاف إلى سلة البخار الداخلية 600 جرام من الجزر المقشّر المقطّع إلى شرائح، يُغلق الغطاء دون غطاء منظم البخار وتوضع سلة البخار الخارجية في مكانه. يوضع 400 جرام من البطاطس المفرومة خشنًا، وزهرات القرنبيط في سلة البخار الخارجية، توضع الصينية الوسطى ويوضع فيها 1 كجم من فيليه السمك. ابدأ الطبخ على السرعة 3 وعلى حرارة 120 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة.

الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	مدة وضعية الطهي اليدوي على 120 درجة مئوية (دقيقة)	توصيات
الفواكه					
كمثرى	طازج	6 قطع	25 دقيقة / P2	30	نوع "Comice" يُقطع أرباعاً
موز	طازج	6 قطع	25 دقيقة / P2	24	كاملة
تفاح	طازج	6 قطع	18 دقيقة / + دقائق لحفظ السخونة P2	24	نوع "Royal Gala" يُقطع أرباعاً

طهي الحلويات

توضع الحلويات في أطباق زجاجية واستخدام سلة البخار الخارجية لطهي سلس وسريع. للقيام بذلك، يُسكب 0.7 لتر من الماء في الوعاء دون الملحقات المرفقة. توضع أطباق الزجاج (4/3 كاملة) في سلة البخار الخارجية ويُغلق الغطاء. ابدأ تشغيل برنامج البخار P2 لمدة 20 دقيقة، ثم تُترك الأطباق الزجاجية في سلة البخار الخارجية لمدة 10 دقائق دون الحرارة عند انتهاء الطهي، بحيث ينتهي طهي الحلويات ببطء مع البخار المتبقي. قد تختلف أوقات الطبخ وفقاً للحاويات المستخدمة.

تحذير:

- استخدم فقط أطباق الزجاج التي تتوافق مع عمليات الطهي!
- لا ترتب أطباق الزجاج في صينية البخار الوسطى حيث يمكن أن تتمدد محتوياتها وترفع الغطاء.

الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	مدة وضعية الطهي اليدوي على 120 درجة مئوية (دقيقة)	توصيات
فلان الكراميل (انظر كتيب وصفات الطهي)	أطباق زجاجية	6 أطباق	20 دقيقة / P2 + 10 دقائق بدون حرارة حيث أنها محافظة ساخنة	20 دقيقة + 10 دقائق بدون حرارة حيث أنها محافظة ساخنة	أطباق زجاجية تتوافق مع الطهي في طبّاخ البخار

لا تفرط في تعبئة طباخ البخار بمكونات الطعام بحيث يستطيع البخار من إتمام دورته.


يمكن طهي الخضروات المثلجة على البخار دون تذويبها.

لمزيد من النكهة، استعمل الأعشاب الطازجة والليمون والثوم والبرتقال أو البصل. يمكن وضع هذه التوابل مباشرة على طعامك.

طهي الأرز

مكنك طهي الأرز لجميع وجبات الطعام في سلة البخار الداخلية. يوضع 0.7 لتر من الماء في الوعاء دون الملحقات المرفقة. تغطي سلة البخار الداخلية بورقة من أوراق الفرن، ويضاف 300 مللتر من الماء مع 3 حفنتا من الملح.

يضاف الأرز ويخلط بالمعلقة. توضع سلة البخار الداخلية في الوعاء ويُغلق الغطاء. ابدأ تشغيل برنامج البخار P1 لمدة 25 دقيقة. بعد الطهي، يُفصل بين الأرز بالشوكة ويبقى الغطاء مُغلقاً للحفاظ على الأرز دافئاً.

الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	توصيات
	أرز بسمتي	300 جرام	25 دقيقة	ورقة فرن

سلق البيض

تُستخدم سلة البخار الداخلية لطهي البيض برشت لمرافقة مقبلاتك. يوضع 0.7 لتر من الماء في الوعاء بدون الملحقات، ويُشغل برنامج البخار P1 لمدة 10 دقائق. يُرتب البيض في سلة البخار الداخلية وتوضع سلة البخار الداخلية في الوعاء. ابدأ تشغيل البرنامج P1 مرة أخرى عن طريق ضبط الوقت اعتماداً على طريقة الطهي التي تريد. في نهاية وقت الطهي، يُغمر البيض بالماء البارد (للبيض المسلوق برشت أو المسلوق العادي) أو تناول البيض مباشرة.

الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	توصيات
	مسلوق	8	10 دقيقة / P1	يُغمر البيض بالماء البارد بعد الطهي
	نصف مسلوق	8	5 دقائق و30 ثانية / P1 حسب الحجم	يُغمر البيض بالماء البارد بعد الطهي
	برشت	8	3 دقائق و30 ثانية / P1 حسب الحجم	تُقدم مباشرة

الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	مدة وضعية الطهي البدوي على 120 درجة مئوية (دقيقة)	توصيات
البخار					
بطاطس Bintje	طازج	1.2 كلج	35 دقيقة / P2	40	تُقطع إلى قطع
بطاطس Rattes	طازج	1 كلج	30 دقيقة / P2	40	كاملة
نبات الهليون	طازج	800 جرام	30 دقيقة / P2	35	تُقشر ويُزال 3 سنتم من نهايتها
بروكلي	طازج	1 كلج / 600 جرام	30 دقيقة / P2	35	
جزر	طازج	1 كلج	30 دقيقة / P2	35	تُقطع إلى شرائح
كرفس	طازج	800 جرام	35 دقيقة / P2	40	قطع بحجم 4-3 سنتم
الكرفس الأفرنجي	طازج	800 جرام	30 دقيقة / P2	40	معكبات بحجم 2 سنتم
قرنبيط	طازج	قطعة 1 كلج	35 دقيقة / P2	40	
الكرنب (أحمر أو أبيض)	طازج	2/1 قطعة / 600 جرام	35 دقيقة / P2	40	شرايح رقيقة
كوسى	طازج	1.2 كلج	30 دقيقة / P2	40	
سبانخ	طازج	500 جرام	20 دقيقة / P2	25	تُخلط بعد الطهي لمدة 10 دقائق
	طازج	750 جرام	25 دقيقة / P2	35	
شُمر	مُثلج	2 قطعة / 600 جرام	35 دقيقة / P2	40	تُقطع شرائح رقيقة وتُرش بقشر البرتقال المبشور
فاصوليا خضراء	طازج	800 جرام	35 دقيقة / P2	40	تقميع
	طازج	1 كلج	35 دقيقة / P2	40	
اللفت	مُثلج	1 كلج	35 دقيقة / P2	40	تُقطع إلى مكعبات
البازلاء الخضراء	طازج	800 جرام	20 دقيقة / P2	25	
	طازج	800 جرام	25 دقيقة / P2	35	
الكراث	مُثلج	800 جرام	30 دقيقة / P2	35	تُقطع إلى شرائح
الفليلة	طازج	600 جرام	25 دقيقة / P2	30	حلقات كبيرة
القرع	طازج	1 كلج	30 دقيقة / P2	35	مناسب لعمل البوريه

سيتم طهي الخضار بالتساوي طالما كانت مُقطعة قطعاً متساوية في الحجم. أوقات الطهي تقريبية: فهي تعتمد على نوعية وكثافة وحجم المكونات، ودرجة حرارة الماء في البداية وذوقك الشخصي.

و بمجرد الانتهاء من تعيين ضوابط الطهي، ابدأ بتشغيل البرنامج بالضغط على زر "البدء" (start) (انظر الشكل 8).

في نهاية برامج البخار، سوف يتوقف الجهاز أوتوماتيكيًا عن التشغيل للحفاظ على الطعام ساخنًا لمدة 45 دقيقة لتبقى وجبتك ساخنة إلى أن يحين وقت التقديم.

تحذير: بعد انتهاء عملية الطهي، تُرفع أولاً سلة البخار الخارجية بأن تُمسك بها بواسطة مقابضها (انظر الشكل 9). ثم يُرفع بعد ذلك مُجمّع عناصر الطعام لتجنب إراقة أي سائل. ملاحظة: قد يكون هذا الملحق ساخنًا. لتجنب الحروق، يُرجى الحرص أن تُمسك مُجمّع العناصر بواسطة مقابضه (انظر الشكل 10).

بعد أن يتوقف طبّاخ البخار عن التشغيل، وسوف يستمر البخار في التصاعد بعد فتح غطاء وعاء.

يجب أن يُستخدم طبّاخ البخار مع رفيق المطبخ (Kitchen Companion) (وهو غير مناسب لأفران الميكروويف أو غيرها من الأجهزة).

جدول أوقات الطهي

للطهي على طبّاخ البخار، يجب سكب ما لا يقل عن 0.7 لتر ماء في الوعاء.

مقدار 0.7 لتر ماء يُناسب الوقت الافتراضي للتشغيل الذي يمكن التعبير عن 35 دقيقة، ولكن في حال رغبت في وقت أطول للطهي، عندئذ يُحتّم وجود كمية ماء إضافية لا تقل عن 0.25 لتر ماء عن كل 15 دقيقة إضافية، أو الرجوع إلى وصفات الطهي المقترحة.

يمكنك فتح الغطاء للتحقق من عملية الطهي، مع التأكد من إيقاف البرنامج مؤقتًا بالضغط على زر تشغيل/إيقاف (انظر الشكل 8). تجنب تكرار هذا الإجراء بكثرة، لأنه يسبب فقدان البخار ويبطئ عملية الطبخ.

طهي اللحوم والأسماك

التحضير	النوع	الكمية	مدة الطهي والبرنامج	مدة وضعية الطهي اليدوي على 120 درجة مئوية (دقيقة)	توصيات
اللحوم - الطيور					
صدور الدجاج	طازجة بدون عظم	6 قطع / 1 كلج	28 دقيقة / P2	33	
	قطع صغيرة	1 كلج	28 دقيقة / P2	33	
جوانح الدجاج			40 دقيقة / P2	45	
اسكالوب الديك الرومي			30 دقيقة / P2	35	
شرائح لحم الضأن	طازجة	3 قطع / 600 جرام	25 دقيقة / P2	30	
السجق		10 قطع	15 دقيقة / P2	20	"كناك"
		6 قطع	25 دقيقة / P2	30	مُدخن
		6 قطع	35 دقيقة / P2	38	تولوز
أسماك/ماكولات بحرية					
فيليه السمك	طازجة	1.2 كلج	22 دقيقة / P2	27	
	مُثلّجة	600 جرام	22 دقيقة / P2	28	
سمكة كاملة	طازجة	800 جرام	30 دقيقة / P2	35	(مثلاً: (2) سمكتي شبوط)
بلح البحر	طازجة	1,5 كلج	23 دقيقة / P2	28	1.5 كلج (بالحد الأقصى)
روبيان ملكي	طازجة	800 جرام	18 دقيقة / P2	23	كاملة ومُذابة
اسكالوب	طازجة	500 جرام	15 دقيقة / P2	20	

يجب تتليج اللحوم والمحار.

لا تفرط في تعبئة طبّاخ البحر بمكونات الطعام بحيث يستطيع البخار من إتمام دورته.

إعطاء الدواجن واللحوم والأسماك الكثير من التكهة، يمكن أن تُنقع بخليط من الأعشاب، أو صلصة الشواء أو مزيج من التوابل.

• لا يحتوي جهازك على البرامج P1 و P2

اضغط على برنامج البخار (انظر الشكل 7) واضبط الإعدادات بالرجوع إلى جدول مواقيت الطهي.

• يحتوي جهازك على البرامج P1 و P2

اضغط على أحد البرامج P1 أو P2 (انظر الشكل 7) واضبط الإعدادات بالرجوع إلى جدول مواقيت الطهي.

الطهي على المستوى 4	الطهي على المستوى 3	الطهي على المستوى 2	الطهي على المستوى 1	
	الوعاء الداخلي + الوعاء الخارجي 	الوعاء الخارجي 	الوعاء الداخلي 	مستويات الطهي
يدويًا • السرعة 3 • أداة الخلط	P2 	P1 	اسلوب الطهي	
120 درجة مئوية	100 درجة مئوية	100 درجة مئوية	درجة الحرارة الافتراضية	
	35 دقيقة (من 1 الى 60 دقيقة)	30 دقيقة (من 1 الى 60 دقيقة)	الوقت الافتراضي	
45 دقيقة	45 دقيقة	45 دقيقة	الحفاظ على سخونة بعد انتهاء البرنامج	

الطهي على المستوى 4	الطهي على المستوى 3	الطهي على المستوى 2	الطهي على المستوى 1	
	الوعاء الداخلي + الوعاء الخارجي 	الوعاء الخارجي 	الوعاء الداخلي 	مستويات الطهي
يدويًا • السرعة 3 • أداة الخلط	يدويًا 	اسلوب الطهي		
120 درجة مئوية	120 درجة مئوية	100 درجة مئوية	درجة الحرارة الافتراضية	
	40 دقيقة (من 1 الى 60 دقيقة)	30 دقيقة (من 1 الى 60 دقيقة)	الوقت الافتراضي	
45 دقيقة	45 دقيقة	45 دقيقة	الحفاظ على سخونة بعد انتهاء البرنامج	

تحذير: يبقى سطح عناصر التسخين ساخناً بعد الاستعمال. يُرجى الحرص على عدم لمس مقبض سلّة البخار أثناء التسخين. لا تلمسها إلا بعد أن يبرد الجهاز تمامًا.

تحذير: لا تُحرّك الجهاز من مكانه إذا كان يحتوي على سوائل ساخنة أو طعام.

تحذير: لا تشغّل الجهاز بدون مُجمّع العصير.

• تُقدم لك هذه النشرة التناصح الضرورية لاستعمال هذا المنتج على أفضل وجه. يمكنك الرجوع إلى إرشادات الاستعمال لجهاز رفيق المطبخ (Kitchen Companion) للمساعدة أيضًا.

مواصفات طبّاخ البخار

- قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى، يُرجى غسل المرفقات L، K، و J، و M بالماء الدافئ والصابون.
- تأكد من تركيبه العمود مع السدادة على الوعاء (انظر الشكل 1).
- أضف مقدار 0.7 لتر من الماء على الأقل في الوعاء (انظر الشكل 2). من الأفضل أن تستعمل الماء الدافئ لأن الماء سوف يتبخّر بسرعة أكثر، وبذلك تريح بضع دقائق من مدة الطهي.
- يؤمن الغطاء على الوعاء ويُقلل بإحكام مع الحرص أن تُزيل غطاء مُنظّم البخار من الغطاء للسماح للبخار من الخروج من مخرج بخار السلّة (انظر الشكل 3).
- ركب الوعاء في وحدة المحرك (انظر الشكل 4).
- أضف المكونات في سلّة البخار و/أو في الصينية الوسطى. حسب وصفة الطهي، مع الحرص أن تتقيّد بالمقادير والمكونات المُشار إليها في جدول الطهي (انظر الشكل 5).
- توضع الأجزاء التالية على غطاء الوعاء حسب الترتيب التالي: مُجمّع العصائر (M)، سلّة البخار الخارجية (L)، صينية البخار الوسطى (K) وأخيرًا الغطاء (J) (انظر الشكل 6).

نصيحة: مُجمّع العصائر هو عنصر لا غنى عنه لتوليد البخار. ويمكن أيضًا أن يُستخدم لتجميع عصائر الطبخ بحيث لا تُخلط مع المكونات في الوعاء، أو لتحضير الصلصات التي تُرافق أطباقك.

تحذير: تأكد من أن كافة العناصر يتم تجميعها بشكل صحيح، وإلا فإن البخار سوف يتسرّب، ولن يمكن طهي الطعام بشكل صحيح.

استعمال طبّاخ البخار

يمكنك طهي الأطعمة المختلفة المحتويات على مستويات مختلفة. يوضع الطعام الذي يحتاج للمزيد من وقت الطهي في الجزء السفلي، والطعام الذي يتطلب وقتًا أقل للطهي في الأعلى.

للأطعمة التي يجب أن تُطهى بشكل كامل مثل الأسماك، يُرجى الحرص بأن تبقى ضمن حجم طبّاخ البخار لضمان الطهي المتساوي.

إذا كانت الوصفة تتطلب استخدام غلاف شفّاف (فيلم)، نوصي باستخدام الفيلم الذي يُستعمل في الطبخ في فرن الميكروويف. نوصي باستعمال الفيلم لمنع التكثيف ولحماية الأطعمة الحساسة. تجنب رقائق الألومنيوم التي تميل إلى زيادة وقت الطهي.

J الغطاء
K صينية البخار الداخلية
L سلة البخار الخارجية
M مُجمِّع العصائر

J: Крышка
K: Верхний поддон
L: Паровая корзина
M: Поддон для сбора сока

شُكراً لاختيارك هذا المنتج وهو الجهاز الذي يُستعمل مع رفيق المطبخ (Kitchen Companion) الأوتوماتيكي. وقد أعد هذا الجهاز خصيصاً لإعداد الطعام المنزلي وفي داخل المنزل بالتحديد.

Благодарим вас за выбор изделия, которое используется вместе с умным кухонным комбайном Companion. Изделие предназначено исключительно для приготовления пищи и использования в домашних условиях.

يُرجى قراءة فقرة (معلومات من أجل السلامة) المتعلقة بإرشادات استعمال الجهاز، وكذلك دليل الاستعمال قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى، واحتفظ بهما للرجوع إليهما مُستقبلاً.

عند استعمال المنتج، قد تصبح بعض أجزائه ساخنة جداً (مُجمِّع العصائر، جانب الاستانلس ستيل لسلة البخار، الصينية الوسطى، الغطاء الزجاجي). قد تُسبب سخونة هذه الأجزاء الحروق في حال لمسها. يُرجى التعامل مع هذا الجهاز بواسطة الأجزاء البلاستيكية الباردة (المقبض، وحدة المحرك). مؤثر الحرارة الضوئي الأحمر يُشير إلى خطر الإصابة بالحروق.



هذا الجهاز يصدر عنه البخار الذي يمكن أن يسبب الحروق. يُرجى التعامل مع الغطاء بعناية باستعمال المقبض (تُستعمل القفازات أو الحُمَّلات في حال الضرورة).

تحذير: لا تُشغّل الجهاز إن لم يكن الغطاء موجوداً في مكانه ومثبتاً على الجهاز بإحكام.

تحذير: لا تستعمل الجهاز إذا كان مستوى ارتفاع الماء أو السوائل تحت مستوى 0.7 لتر أو فوق مستوى 2.5 لتر.

Прочитайте раздел «Информация по технике безопасности» в инструкции по эксплуатации изделия и данное руководство перед первым использованием и сохраните их для дальнейшего использования.

При использовании изделия некоторые детали сильно нагреваются (поддон для сбора сока, боковая часть паровой корзины из нержавеющей стали, верхний поддон, стеклянная крышка). Они могут стать причиной ожогов. Для работы с изделием используйте его холодные пластиковые части (ручка, приводной блок). Красный индикатор нагрева указывает на риск получения ожога.

Изделие генерирует пар, который может стать причиной ожогов. Обращайтесь с крышкой осторожно, используя ее ручку (при необходимости используйте кухонные рукавицы или рукав и т.д.).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Никогда не используйте изделие, если крышка установлена неправильно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте изделие, если уровень воды или жидкости в чаше меньше 0,7 л или больше 2,5 л.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Убедитесь, что вы не прикасаетесь к ручкам паровой корзины во время нагрева. Не прикасайтесь, пока она полностью не остынет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не переносите изделие, если в нем находятся горячие жидкости или продукты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не включайте прибор, если вы не установили поддон для сбора сока.

- В этой брошюре содержатся полезные советы по использованию изделия. Вы можете обратиться к инструкциям прибора Companion.

НАСТРОЙКА ПАРОВАРКИ

- Перед первым использованием вымойте компоненты **J**, **K**, **L** и **M** в теплой мыльной воде.
- Убедитесь, что вал привода (D3), оснащенный уплотнителем чаши (D4), полностью закреплен на основании чаши с помощью стопорного кольца (**см. рис. 1**).
- Добавьте не менее 0,7 л воды в чашу из нержавеющей стали (D1) (**см. рис. 2**). Лучше всего использовать горячую воду, так как вода быстрее испарится, и вы сэкономите несколько минут времени приготовления.
- Закрепите крышку на чаше и зафиксируйте ее, затем убедитесь, что вы сняли колпачок регулятора пара с крышки, чтобы пар выходил в паровую корзину и поддон сверху (**см. рис. 3**).
- Установите чашу на приводной блок (**см. рис. 4**).
- Добавьте ингредиенты в паровую корзину и/или верхний поддон (в зависимости от рецепта), соблюдая указанное в таблице приготовления количество ингредиентов (**см. рис. 5**).
- Расположите эти части на крышке чаши в следующем порядке: поддон для сбора сока (**M**), паровая корзина (**L**), верхний поддон (**K**) и крышка (**J**) (**см. рис. 6**).

Совет. Поддон для сбора сока является важным компонентом в процессе генерирования пара. Его также можно использовать для сбора кулинарных соков, чтобы они не смешивались с ингредиентами в чаше, или для приготовления соусов к вашим блюдам.

Внимание! Убедитесь, что все компоненты правильно установлены, иначе пар будет выходить, а пища не приготовится должным образом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ




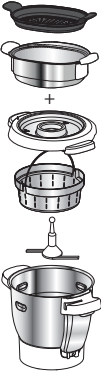

Можно готовить продукты разной консистенции на разных уровнях изделия. Готовьте продукты, требующие большего времени приготовления, на дне пароварки, а продукты, требующие меньшего времени приготовления, — на верхнем поддоне.

Убедитесь, что продукты, которые вы собираетесь приготовить целиком, как, например, рыба, не превышают размер пароварки.

Если рецепт подразумевает использование пищевой пленки, используйте пленку, рекомендованную для приготовления в микроволновой печи. Использование пищевой пленки рекомендуется для предотвращения образования конденсата и защиты продуктов, требующих аккуратного обращения. Старайтесь не использовать алюминиевую фольгу, которая, как правило, увеличивает время приготовления блюда.



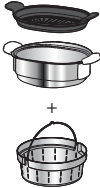



• **На этом устройстве нет программ P1 и P2**

Выберите программу «Приготовление на пару» (см. рис. 7) и отрегулируйте настройки, ориентируясь на графики времени приготовления.

	Одноуровневое приготовление	Двухуровневое приготовление	Трёхуровневое приготовление	Четырёхуровневое приготовление
Уровни приготовления	Внутренняя паровая корзина 	Внешняя паровая корзина 	Внутренняя паровая корзина + внешняя паровая корзина 	
Режим приготовления		РУЧНОЙ РЕЖИМ		РУЧНОЙ РЕЖИМ • Скорость 3 • Миксер
Температура по умолчанию	100°C	120°C		120°C
Время по умолчанию	30 мин (От 1 до 60 мин)	40 мин (От 1 до 60 мин)		
Сохранение тепла по окончании программы	45 мин	45 мин		45 мин

• **На устройстве есть программы P1 и P2**

Нажмите на программу P1 или P2 (см. рис. 7) и отрегулируйте настройки, ориентируясь на графики времени приготовления.

	Одноуровневое приготовление	Двухуровневое приготовление	Трёхуровневое приготовление	Четырёхуровневое приготовление
Уровни приготовления	Внутренняя паровая корзина 	Внешняя паровая корзина 	Внутренняя паровая корзина + внешняя паровая корзина 	
Режим приготовления	P1 	P2 		РУЧНОЙ РЕЖИМ • Скорость 3 • Миксер
Температура по умолчанию	100°C	100°C		120°C
Время по умолчанию	30 мин (От 1 до 60 мин)	35 мин (От 1 до 60 мин)		
Сохранение тепла по окончании программы	45 мин	45 мин		45 мин

• После установки параметров приготовления запустите программу, нажав кнопку «start» (см. рис. 8).

По окончании программы «Приготовление на пару» прибор автоматически переключится в режим сохранения тепла в течение 45 минут, чтобы поддерживать температуру блюд, пока не придет время их подачи.

Предупреждение. После приготовления сначала возьмите внешнюю паровую корзину за ручки (см. рис. 9). Затем возьмите поддон для сбора сока во избежание разлива жидкости. Примечание. Пароварка может быть горячей. Во избежание ожогов убедитесь, что вы взяли поддон для сбора сока за ручки (см. рис. 10).

Когда вы снимите пароварку, пар будет продолжать подниматься после того, как вы откроете крышку чаши.

Пароварку можно использовать только с умным кухонным комбайном Companion (она не подходит для микроволновых печей или других приборов).

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы готовить на пару с помощью пароварки, на дно чаши необходимо налить не менее 0,7 л воды.

0,7 л воды подходит для времени по умолчанию — 35 минут, но если вы хотите готовить дольше, вы должны добавлять 0,25 л воды на каждые дополнительные 15 минут или обратиться к предложенным рецептам.

Вы можете открыть крышку для проверки приготовления, не забудьте приостановить программу, нажав кнопку «start/stop». (см. рис. 8). Не повторяйте это действие слишком часто, так как это приведет к потере пара и замедлит процесс приготовления.

Приготовление мяса и рыбы

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины или верхнего поддона)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Мясо и птица					
Куриная грудка	Свеж., без костей	6 шт. / 1 кг	28 мин / P2	33	
	Небольшие кусочки	1 кг	28 мин / P2	33	
Куриные бедра	Свеж., целые	4 шт.	40 мин / P2	45	
Эскалопы из индейки	Тонкие кусочки	600 г	30 мин / P2	35	
Свиная вырезка	Свеж.	2 шт. / 1,2 кг	55 мин / P2	60	Целая. Сначала требуется налить 1 л в чашу
Кусочки ягненка	Свеж.	3 шт. / 600 г	25 мин / P2	30	
Сосиски	Сарделька	10 шт.	15 мин / P2	20	
	Франкфуртские сосиски	6 шт.	25 мин / P2	30	
	Тулузские колбаски	6 шт.	35 мин / P2	38	
Рыба и морепродукты					
Рыбное филе	Свеж.	1,2 кг	22 мин / P2	27	
	Замороженное	600 г	22 мин / P2	28	
Целая рыба	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	(например, 2 морских леща)
Мидии	Свеж.	1,5 кг	23 мин / P2	28	1,5 кг (максимум)
Королевские креветки	Свеж.	800 г	18 мин / P2	23	Целые и размороженные
Гребешки	Свеж.	500 г	15 мин / P2	20	

Замороженное мясо и замороженные моллюски должны быть полностью разморожены перед приготовлением на пару.

Не перегружайте пароварку продуктами, чтобы пар мог циркулировать.

Чтобы придать птице, мясу и рыбе насыщенный вкус, можно приготовить маринады, например смеси трав, вино, соус для барбекю или смеси специй.

Приготовление овощей

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины или верхнего поддона)

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Овощи					
Старый картофель	Свеж.	1,2 кг	35 мин / P2	40	Нарезать кусочками
Свежий картофель	Свеж.	1 кг	30 мин / P2	40	Маленького размера, целый
Спаржа	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	Очистить и удалить 3 см с конца
Брокколи	Свеж.	1 / 600 г	30 мин / P2	35	Порезать на мелкие соцветия
	Замороженная	1 кг	30 мин / P2	35	
Морковь	Свеж.	1,2 кг	40 мин / P2	45	Нарезать ломтиками
Сельдерей	Свеж.	800 г	35 мин / P2	40	Нарезать кусочками 3-4 см
Корень сельдерея	Свеж.	800 г	30 мин / P2	40	Нарезать кубиками 2 см
Цветная капуста	Свеж.	1 шт. / 1 кг	35 мин / P2	40	Порезать на мелкие соцветия
Капуста (красная или белая)	Свеж.	1/2 шт. / 600 г	35 мин / P2	40	Тонко нарезать
Цукини	Свеж.	1,2 кг	30 мин / P2	40	Нарезать ломтиками
Шпинат	Свеж.	500 г	20 мин / P2	25	Перемешать после 10 минут приготовления
	Замороженный	750 г	25 мин / P2	35	
Фенхель	Свеж.	2 шт. / 600 г	35 мин / P2	40	Тонко нарезать и посыпать апельсиновой цедрой
Стручковая фасоль	Свеж.	800 г	35 мин / P2	40	Нарезать
	Замороженная	1 кг	35 мин / P2	40	
Репа	Свеж.	1 кг	35 мин / P2	40	Разрезать на четыре части
Зеленый горошек	Свеж.	800 г	20 мин / P2	25	Лущеный горох
	Замороженный	800 г	25 мин / P2	35	
Лук-порей	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	Нарезать ломтиками
Перец	Свеж.	600 г	25 мин / P2	30	Нарезать широкими кольцами
Тыква	Свеж.	1 кг	30 мин / P2	35	Идеально для приготовления пюре

Овощи готовятся равномерно, если вы нарежете их на кусочки одинакового размера. Время приготовления является приблизительным: оно зависит от качества, плотности и размера ингредиентов, температуры воды в начале приготовления и ваших личных предпочтений.



Не перегружайте пароварку продуктами, чтобы пар мог циркулировать.

Замороженные овощи не требуют разморозки для приготовления на пару.

Для большего аромата используйте свежую зелень, лимон, чеснок, апельсины или лук. Приправы можно добавлять прямо в блюдо.

Приготовление риса

Во внутренней паровой корзине можно приготовить белый рис для любого вида блюд. Налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Постелите во внутреннюю паровую корзину пергамент для выпечки и добавьте 300 мл воды с 3 щепотками соли.

Добавьте 300 г риса и перемешайте с помощью лопатки. Поместите внутреннюю паровую корзину в чашу и закройте крышку. Убедитесь, что колпачок регулятора пара установлен в крышке в положении сильной подачи пара. Запустите программу приготовления на пару **P1** на 25 минут. Когда рис сварится, перемешайте его вилкой и держите крышку закрытой до подачи, чтобы сохранить его температуру.

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Рекомендации
Рис	Басмати	300 г	25 мин / P1	Постелите во внутреннюю паровую корзину пергамент для выпечки



Приготовление яиц

Используйте внутреннюю паровую корзину для приготовления яиц всмятку к вашим закускам. Налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Закройте крышку и убедитесь, что колпачок регулятора пара установлен в крышке в положении сильной подачи пара. Запустите программу «Приготовление на пару» **P1** на 10 минут. Разложите яйца во внутренней паровой корзине и поместите ее в чашу. Снова запустите программу **P1** и измените время приготовления в зависимости от желаемой степени приготовления яиц. По завершении приготовления поместите яйца в холодную воду (для яиц, сваренных всмятку или вкрутую) или съешьте сразу, если вы приготовили вареные яйца.

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Рекомендации
Яйца	Яйца вкрутую	8	10 мин / P1	Поместите яйца в холодную воду после приготовления
	Яйца всмятку	8	5 мин 30 сек - 6 мин / P1 в зависимости от размера	Поместите яйца в холодную воду после приготовления
	Яйцо-болтун	8	3 мин 3 мин 30 сек / P1 в зависимости от размера	Подавайте сразу после приготовления



Приготовление фруктов

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины)

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Фрукты					
Груша	Свеж.	6 шт.	25 мин / P2	30	Груши сорта «Комис» разрезать на 4 части
Бананы	Свеж.	6 шт.	20 мин / P2	24	Целые
Яблоки	Свеж.	6 шт.	18 мин / P2 + минуты для сохранения температуры	24	Сорт «Роял Гала» разрезать на 4 части

Приготовление сливочных десертов

Готовьте десерты в теплостойкой стеклянной посуде, используя внешнюю паровую корзину для равномерного и быстрого приготовления пищи. Чтобы сделать это, налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Поместите стеклянную посуду (заполненную на ¾) во внешнюю паровую корзину и закройте крышку. Запустите программу «Приготовление на пару» P2 на 20 минут, затем оставьте стеклянную посуду во внешней паровой корзине на 10 минут без подогрева по завершении приготовления, чтобы десерты медленно готовились за счет оставшегося пара. Время приготовления может отличаться в зависимости от используемых контейнеров.

Предупреждение.

- **Используйте только ту стеклянную посуду, которая подходит для приготовления пищи!**
- **Не ставьте стаканы на верхний поддон, так как их содержимое может увеличиться в размерах и поднять крышку.**

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Карамельный флан (см. рецепт в буклете)	Стеклянная посуда	6 теплостойких стаканов	20 мин / P2 + 10 мин без подогрева для сохранения температуры	20 мин + 10 мин без подогрева для сохранения температуры	Используйте стеклянную посуду которая выдерживает высокую температуру при приготовлении на пару

Трехуровневое и четырехуровневое приготовление RU

Вместе с внутренней паровой корзиной пароварка обеспечивает трехуровневое и четырехуровневое приготовление: разноуровневое приготовление на пару (внутренняя паровая корзина, внешняя паровая корзина и верхний поддон) и приготовление блюд в чаше Companion (соусы, рагу или супы).

Примечание. Трех- или четырехуровневое приготовление требует использования устройства в ручном режиме и предполагает подготовку жидкости (соус, суп и т.д.) в чаше Companion.

Пример рецепта для трехуровневого приготовления: ягненок, томатный соус и овощи.

Внимание! Время приготовления, указанное в таблице на страницах 67 и 68, относится к приготовлению на пару с водой в чаше, а не к подготовке жидкости.

В чашу с миксером положите 1 банку измельченных помидоров (750 г), 700 мл говяжьего бульона, 1 кг нарезанной кубиками лопатки ягненка, 1 нарезанную луковицу, 2 очищенные моркови, нарезанные ломтиками, стебель сельдерея, нарезанный кусочками, 30 г томатной пасты, 2 веточки тимьяна, соль и перец. Начните готовить рагу при температуре 120°C и скорости 3 в течение 45 минут. Очистите и нарежьте 350 г картофеля и 350 г репы. Очистите 1 кг зеленого горошка (получится примерно 400 г) и нарежьте 300 г стручковой фасоли.

Положите картофель, репу и горох во внешнюю паровую корзину. Поместите стручковую фасоль в верхний поддон.

По истечении 45 минут снимите колпачок регулятора пара и замените на поддон для сбора сока, внешнюю паровую корзину и верхний поддон. Снова поставьте готовиться на скорость 3 при температуре 120°C в течение 45 минут.

Четырехуровневое приготовление

Пример рецепта: рыба, томатный соус и овощи

В чашу с миксером положите 350 г консервированных измельченных помидоров, 40 г каперсов, 1 ст. л. лимонного сока, 600 мл рыбного бульона. Добавьте во внутреннюю паровую корзину 600 г очищенной моркови, нарезанной ломтиками, закройте крышку без колпачка регулятора пара и установите внешнюю паровую корзину. Положите 400 г крупно нарезанного картофеля и соцветий брокколи во внешнюю паровую корзину, установите верхний поддон и положите в него 1 кг рыбного филе. Установите крышку. Установите скорость 3 и начните готовить при температуре 120°C в течение 45 минут.

Для удобства очистки все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине. (см. рис. 11).

Некоторые детали могут потерять цвет при контакте с такими ингредиентами, как карри, морковь и т. д. Это не окажет влияние на ваше здоровье или работу пароварки. Чтобы избежать этого, очищайте съемные детали после того, как прибор полностью остынет.

Для хранения пароварки и экономии места поместите поддон для сбора сока внутрь внешней паровой корзины, а затем установите верхний поддон и крышку.

На дне чаши может образоваться налет от пара и следы накипи. Чтобы исправить ситуацию, рекомендуется налить 50 мл белого уксуса (приобретается в хозяйственных магазинах) на дно чаши и оставить отмочать примерно на 2 часа.

Утилизация приборов и элементов питания



• Утилизация прибора и упаковочных материалов.

Упаковка состоит исключительно из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды и поэтому могут быть утилизированы в соответствии с мерами утилизации, действующими в вашем регионе.

Для утилизации самого устройства обратитесь в соответствующие службы местных органов власти.

- Окончание срока службы электрических и электронных устройств. Помните об окружающей среде! Данный прибор содержит ряд материалов, пригодных для переработки или вторичного использования.
- ⑤ Сдайте прибор в ближайший муниципальный пункт сбора отходов.

- J: қақпақ
- K: жоғарғы бу науасы
- L: сыртқы бу себеті
- M: шырын жинағыш

Companion асүй комбайнымен бірге қолданылатын осы өнімді таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Бұл өнім тек тамақ дайындауға және тек үй жағдайында қолданылуға арналған.

Алғашқы қолданар алдында өнімді пайдалану нұсқауларындағы «Қауіпсіздік туралы ақпарат» бөлімін және осы нұсқаулықты оқып шығып, оларды болашақта анықтама ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.



Өнімді қолданған кезде оның кейбір бөлшектері қатты қызады (шырын жинағыш, бу себетінің тот баспайтын болат жағы, жоғарғы бу науасы, шыны қақпақ). Күйіп қалуыңыз мүмкін. Өнімді салқын пластикалық бөлшектерінен (тұтқасынан, мотор блогынан) ұстаңыз. Қызыл қызу шамы күйіп қалу қаупі бар екенін көрсетеді.

Өнімнен шығатын будан абай болыңыз, әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін. Қақпақты абайлап тұтқасынан ұстаңыз (қажет болса, пешке арналған қолғапты немесе жеңіңізді қолданыңыз).

ЕСКЕРТУ! Қақпақ өз орнында болмаса немесе орнына дұрыс түспесе, өнімді ешқашан қоспаңыз.

ЕСКЕРТУ! Егер тегенедегі су немесе сұйықтық деңгейі 750 мл-ден төмен немесе 2,5 л-ден жоғары болса, өнімді пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ! Қыздыру элементінің беті пайдаланудан кейін біраз уақыт ыстық болады. Қызу кезінде буқазан себетінің тұтқаларын ұстамаңыз. Толық суығанша оны ұстамаңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішінде ыстық сұйықтық немесе тамақ болғанда өнімді қозғамаңыз.

ЕСКЕРТУ! Шырын жинағышты тіркеместен құрылғыны қоспаңыз.

- Бұл парақшада өніміңізді тиімді пайдалануға қатысты пайдалы кеңестер берілген: Companion құрылғыңыздың пайдаланушы нұсқаулығынан қарауға болады.



БУҚАЗАНДЫ БАПТАУ

- Алғаш рет қолданар алдында J, K, L және M бөліктерін жылы сабынды сумен жуыңыз.
- Тегененің тығыздағышымен (D4) бірге орнатылған шпиндельдің (D3) құлыптау сақинасының көмегімен тегененің түбіне толық бекітілгенін тексеріңіз (1-суретті қараңыз).
- Тот баспайтын болат тегенеге (D1) кем дегенде 750 мл су құйыңыз (2-суретті қараңыз). Ыстық су құйған жөн, себебі су тез буланып кетеді де пісіру уақыты қосымша бірнеше минутқа созылады.
- Бу себетінен және жоғарғы науадан шығуы үшін қақпақтан буды реттеу қалпағын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз де қақпақты тегенеге бекітіп, құлыптаңыз (3-суретті қараңыз).
- Тегенені мотор блогына тіркеңіз (4-суретті қараңыз).
- Пісіру кестесінде көрсетілген мөлшерлерді сақтап, рецепт бойынша ингредиенттеріңізді бу себетіне және/немесе жоғарғы бу науасына қосыңыз (5-суретті қараңыз).
- Бұл бөліктерді тегене қақпағына келесі ретпен орналастырыңыз: шырын жинағышты (M), сыртқы бу себетін (L), жоғарғы бу науасын (K) және ең үстіне қақпақты (J) (6-суретті қараңыз) ҚОЙЫҢЫЗ.

Кеңес. Шырын жинағыш — бу шығарудың таптырмас бөлігі. Сондай-ақ, оны тегенедегі ингредиенттермен араласпайтындай етіп шырындарды жинау үшін немесе тағамдарыңызбен үйлесімді тұздықтарды жасау үшін қолдануға болады.

Ескерту! Барлық бөлшектердің дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе бу шығып кетеді де тағам дұрыс піспейді.

БУҚАЗАНДЫ ПАЙДАЛАНУ

Әртүрлі деңгейде әртүрлі консистенциядағы тағамдарды пісіре аласыз. Көбірек пісіру уақытын қажет ететін тағамды астыңғы жағына қойыңыз, ал азырақ пісіру уақытын қажет ететін тағамды жоғарғы жағына қойыңыз. Балық сияқты тұтас пісірілетін тағамдардың біркелкі пісуін қамтамасыз ету үшін балықтың буқазан өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Егер рецепт бойынша тамақ пісіруге арналған үлдірді қолдану қажет болса, микротолқынды пеште пісіруге ұсынылған тамақ пісіруге арналған

үлдірді қолданыңыз. Тамақ пісіруге арналған үлдірді конденсацияның түзілмеуі және нәзік тағамдарды қорғау үшін ұсынылады. Пісіру уақытын арттыратын алюминий фольганы пайдаланбаңыз.

- Сіздің құрылғыңызда P1 және P2 бағдарламалары жоқ
Бүмен пісіру бағдарламасын (7-суретті қараңыз) басып, пісіру уақыттары кестесіне сәйкес параметрлерді реттеңіз.

Пісіру деңгейлері	Бір деңгейлі пісіру	Екі деңгейлі пісіру	Үш деңгейлі пісіру	Төрт деңгейлі пісіру
	Ішкі себет	Сыртқы себет	Ішкі себет + сыртқы себет	
Пісіру режимі		НҰСҚАУЛЫҚ		НҰСҚАУЛЫҚ • 3-жылдамдық • Араластыру құралы
Әдепкі температура	100 °C	120 °C		120 °C
Әдепкі уақыт	30 мин (1-60 мин)	40 мин (1-60 мин)		
Бағдарламаның соңында жылы ұстау	45 мин	45 мин		45 мин

- Сіздің құрылғыңызда P1 және P2 бар
P1 немесе P2 бағдарламасын (7-суретті қараңыз) басып, пісіру уақыттары кестесіне сәйкес параметрлерді реттеңіз.

Пісіру деңгейлері	Бір деңгейлі пісіру	Екі деңгейлі пісіру	Үш деңгейлі пісіру	Төрт деңгейлі пісіру
	Ішкі себет	Сыртқы себет	Ішкі себет + сыртқы себет	
Пісіру режимі	P1 	P2 	НҰСҚАУЛЫҚ • 3-жылдамдық • Араластыру құралы	
Әдепкі температура	100 °C	100 °C	120 °C	
Әдепкі уақыт	30 мин (1-60 мин)	35 мин (1-60 мин)		
Бағдарламаның соңында жылы ұстау	45 мин	45 мин	45 мин	

- Пісіру параметрлерін орнатқаннан кейін «бастау» түймесін басу арқылы бағдарламаны қосыңыз (8–суретті қараңыз).

Бумен пісіру бағдарламалары аяқталғаннан кейін, құрылғы тамақты салып, үстел үстіне апарамын дегенше суып қалмау үшін автоматты түрде 45 минуттық жылы ұстау режиміне ауысады.

Ескерту! Пісіргеннен кейін, алдымен қолыңызды тұтқаға қойып, сыртқы бу себетінен ұстаңыз (9–суретті қараңыз). Одан кейін сыйықтықтың төгіліп кетпес үшін шырын жинағышты ұстаңыз. Назар аударыңыз! Буқазан ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін, шырын жинағышты қолыңызды тұтқаларға қойып тұрып алыңыз (10–суретті қараңыз).

Буқазанды алып тастаған кезде, тегененің қақпағын ашқаннан кейін де бу шыға береді.

Буқазанды тек Companion асуі комбайнымен бірге пайдалануға болады (ол микротолқынды пештерге немесе басқа құрылғыларға жарамайды).

ПІСІРУ УАҚЫТЫ КЕСТЕЛЕРІ

Буқазанда бумен пісіру үшін тегенеге кемінде 750 мл сұ қю керек.

750 мл су 35 минуттық әдепкі пісіру уақытына сәйкес келеді, бірақ егер ұзағырақ пісіргіңіз келсе, әрбір қосымша 15 минут үшін 250 мл су қйыңыз немесе ұсынылған рецептілерді қараңыз.

Пісу барысын тексеру үшін бастау/тоқтату түймесін басу арқылы бағдарламаны кідіртіп қойып, қақпақты ашуыңызға болады (8–суретті қараңыз). Қақпақты тым жиі ашып, тексере бермеңіз, себебі нәтижесінде бу жоғалып, пісіру процесін баяулайды.

Ет және балық пісіру

(сыртқы бу себетінде немесе жоғарғы бу науасында пісіру уақыттары)

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Ет – Құс еті					
Тауық төсі	Балғын сүйексіз	6 бөлік / 1 кг	28 мин / P2	33	
	Кішігірім бөліктер	1 кг	28 мин / P2	33	
Тауық сандары	Балғын тұтас	4 бөлік	40 мин / P2	45	
Күркетауық котлеттері	Жұқа тілімдер	600 г	30 мин / P2	35	
Шошқа етінің тілімі	Балғын	2 бөлік / 1,2 кг	55 мин / P2	60	Тұтас. Алдымен, тегенеге 1 литр су қйыңыз
Қозы тілімдері	Балғын	3 бөлік / 600 г	25 мин / P2	30	
Шұжықтар	Кнаквурст шұжықтары	10 бөлік	15 мин / P2	20	
	Франкфурт шұжықтары	6 бөлік	25 мин / P2	30	
	Тулуза шұжықтары	6 бөлік	35 мин / P2	38	
Балық / теңіз өнімдері					
Балық филесі	Балғын	1,2 кг	22 мин / P2	27	
	Мұздатылған	600 г	22 мин / P2	28	
Тұтас балық	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	(мысалы, 2 теңіз табан балығы)
Бақалшықтар	Балғын	1,5 кг	23 мин / P2	28	1,5 кг (ең көп)
Корольдік ашаяндар	Балғын	800 г	18 мин / P2	23	Тұтас және жібітілген
Теңіз ирекшелері	Балғын	500 г	15 мин / P2	20	

Мұздатылған ет пен мұздатылған моллюскаларды бумен пісірер алдында толық жібіту керек.

Бу қазан ішінде жақсы айналуы үшін буқазанды шамадан тыс тағаммен толтырмаңыз.

Құс етіне, етке және балыққа ерекше дәм беру үшін ас шөптері, шарап не барбекю тұздығы немесе дәмдеуіш қоспалары сияқты маринадтарды жасауыңызға болады.

Көкөністерді пісіру

(сыртқы бу себетінде немесе жоғарғы бу науасында пісіру уақыттары)

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Колмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Көкөністер					
Ескі картоп	Балғын	1,2 кг	35 мин / P2	40	Бөліктерге бөліңіз
Жас картоп	Балғын	1 кг	30 мин / P2	40	Кішігірім өлшемдерін бөлмей, тұтастай
Қасқыржем	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	Аршып, ұшынан 3 см алып тастаңыз
Брокколи	Балғын	1 / 600 г	30 мин / P2	35	Майда гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
	Мұздатылған	1 кг	30 мин / P2	35	
Сәбіз	Балғын	1,2 кг	40 мин / P2	45	Тілімдерге бөліп кесіңіз
Балдыркөк	Балғын	800 г	35 мин / P2	40	3-4 см етіп бөліктерге кесіңіз
Балдыркөк тамыры	Балғын	800 г	30 мин / P2	40	2 см текшелеп кесіңіз
Гүлді қырыққабат	Балғын	1 бөлік / 1 кг	35 мин / P2	40	Майда гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Қырыққабат (қызыл немесе ақ)	Балғын	1/2 бөлік / 600 г	35 мин / P2	40	Жіңішкелеп кесіңіз
Цуккини	Балғын	1,2 кг	30 мин / P2	40	Тілімдеп кесіңіз
Шпинат	Балғын	500 г	20 мин / P2	25	10 минут пісіргеннен кейін араластырыңыз
	Мұздатылған	750 г	25 мин / P2	35	
Аскөк	Балғын	2 бөлік / 600 г	35 мин / P2	40	Жіңішкелеп кесіп, апельсин цедрасын себіңіз
Жасыл бұршақтар	Балғын	800 г	35 мин / P2	40	Бөліп алыңыз
	Мұздатылған	1 кг	35 мин / P2	40	
Шалғам	Балғын	1 кг	35 мин / P2	40	Төртке бөліңіз
Жасыл бұршақ	Балғын	800 г	20 мин / P2	25	Қабықты бұршақ
	Мұздатылған	800 г	25 мин / P2	35	
Порей пиязы	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	Тілімдерге бөліп кесіңіз
Бұрыштар	Балғын	600 г	25 мин / P2	30	Үлкен сақина етіп кесіңіз
Асқабақ	Балғын	1 кг	30 мин / P2	35	Пюре дайындау үшін қолайлы

Көкөністердің бәрін бірдей өлшемде кессеңіз, олар біркелкі піседі. Уақыттар шамамен көрсетілген: олар ингредиенттердің сапасына, тығыздығына және мөлшеріне, судың бастапқы температурасына және сіздің жеке талғамыңызға қарай әртүрлі болады.

Бу қазан ішінде жақсы айналуы үшін буқазанды шамадан тыс тағаммен толтырмаңыз.

Мұздатылған көкөністерді жібітпей бірден бумен пісіруге болады.


Дәмін арттыру үшін балғын ас шөптерді, лимон, сарымсақ, апельсин немесе пияз қосыңыз. Бұл дәмдеуіштерді тағамға бірден салуға болады.



Күріш пісіру

Аақ күрішті барлық тағамдар үшін ішкі бу себетінде пісіруге болады. Керек-жарақтары салмай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Ішкі бу себетіне пергамент қағазын төсеп, оған 300 мл су құйып, 3 шөкім тұз салыңыз.

300 г күріш қосып, қалақшамен араластырыңыз. Ішкі бу себетін тегенеге салып, қақпақты жабыңыз. Бұды реттеу қалпағын қақпаққа қойып, жоғарғы деңгейде бу беру позициясына орналастырыңыз. P1 бумен пісіру бағдарламасын 25 минутқа іске қосыңыз. Піскен кезде күрішті шанышқымен бір араластырып, үстелге апарғанша суып кетпес үшін қақпақты жауып қойыңыз.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Ұсыныстар
 Күріш	Басмати	300 г	25 мин / P1	Ішкі бу себетіне пергамент қағазын төсеңіз

Жұмыртқа пісіру

Ішкі бу себетін шала қайнатылатын жұмыртқалар мен дәмтатымдар үшін пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды қоймай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Қақпақты жауып, бұды реттеу қалпағын қақпаққа қойыңыз да жоғарғы деңгейде бу беру позициясына орналастырыңыз. P1 бумен пісіру бағдарламасын 10 минутқа іске қосыңыз. Жұмыртқаларды ішкі бу себетіне орналастырып, тегенеге салыңыз. P1 бағдарламасын қайта іске қосып, олардың қалай пісірілгенін қалайтыныңызға қарай уақытты реттеңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін жұмыртқаларды суық суға батырып алыңыз (шала қайнатылған немесе қатты қайнатылған жұмыртқалар үшін) немесе қайнатылған жұмыртқаларды дереу жеп қойыңыз.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Ұсыныстар
 Жұмыртқа	Қатты қайнатылған	8	10 мин / P1	Пісіргеннен кейін салқын суға салып алыңыз
	Шала қайнатылған	8	5 мин 30 с – Өлшеміне қарай 6 мин / P1	Пісіргеннен кейін салқын суға салып алыңыз
	Шала піскен	8	3 мин Өлшеміне қарай 3 мин 30 с / P1	Жеу үшін бірден үстелге қойыңыз

Жемістерді пісіру

(сыртқы бу себетімен пісіру уақыттары)

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Жемістер					
Алмұрттар	Балғын	6 бөлік	25 мин / P2	30	Ширектеп кесілген «Comise» алмұрттары
Банандар	Балғын	6 бөлік	20 мин / P2	24	Тұтас
Алма	Балғын	6 бөлік	18 мин / P2 + ыстық күйде ұстауға арналған мин	24	«Royal Gala» түрі ширектеп кесілген

Кремді десерттерді пісіру

Десерттерді тегіс және жылдам пісіру үшін сыртқы бу себетін пайдаланып, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарда әзірлеңіз. Ол үшін, керек-жарақтарды қоймай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Шыны ыдысыңызды (¼ бөлігі толы) сыртқы бу себетіне салып, қақпағын жабыңыз. P2 бумен пісіру бағдарламасын 20 минутқа іске қосып, пісіру соңында шыны ыдыстарды қыздырмай сыртқы бу себетінде 10 минутқа қалдырыңыз, сонда десерттер қалған бумен баяу піседі. Пісіру уақыттары қолданылған контейнерлерге қарай әртүрлі болуы мүмкін.

Ескерту!

- Тек пісіруге арналған шыны ыдыстарды қолданыңыз!
- Шыныларды жоғарғы бу науасына қоймаңыз, себебі олардың құрамындағылар ұлғайып, қақпақты көтеріп жіберуі мүмкін.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Карамель фланы (рецептті буклеттен қараңыз)	Шыны ыдыстар	Ыстыққа төзімді 6 шыны	20 мин / P2 + 10 мин қыздырмай жылы ұстау үшін	20 мин + 10 мин қыздырмай жылы ұстау үшін	Буда пісірген кезде ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды қолданыңыз

3 немесе 4 деңгейде пісіру



Ішкі пісіру себетімен бірге буқазанмен 3 немесе 4 деңгейде пісіруге болады: әртүрлі деңгейлерде буда пісірілетін тағамдар (ішкі бу себеті, сыртқы бу себеті және жоғарғы бу науасы) және Companion тегенесінде әзірленетін тағамдар (тұздықтар, бұқтырмалар немесе көжелер).

Ескертпе. Үш немесе төрт деңгейлі пісіру үшін құрылғыны қолмен басқару режимінде қолдану және сұйық тағамдарды (тұздық, көже және т.б.) Companion асүй комбайнының тегенесінде жасау қажет.

3 деңгейлі рецепт мысалы: қозы еті, қызанақ тұздығы және көкөністер.

Сақ болыңыз: 67 және 68-беттердегі кестеде көрсетілген пісіру уақыттары сұйықтық ішінде әзірлеуге емес, тегенеге су буымен пісіруге арналған.

Миксер орнатылған тегенеге 1 қаңылтыр ұсақталған қызанақты (750 г), 700 мл бұзау сорпасын, 1 кг туралған қозы жауырынын, 1 кесілген пиязды, тілімдерге кесілген 2 сәбізді, 1 балдыркөк таяқшасын, 30 г қызанақ пюресін, жебіршөптің 2 бұтағын, тұз бен бұрыш салыңыз. Бұқтырманы 120 °C температурада, 3-жылдамдықта 45 минутқа пісіре бастаңыз. Осы кезде 350 г картоп пен 350 г шалғамды аршып, кесіңіз. 1 кг жасыл бұршақты қабығынан айырып (шамамен 400 г қалады), 300 г жасыл бұршақты аршып кесіңіз.

Картопты, шалғамды және бұршақты сыртқы бу себетіне салыңыз. Жасыл бұршақтарды жоғарғы бу науасына салыңыз.

45 минуттан кейін буды реттеу қақпағын алып тастап, шырын жинағыштан, сыртқы бу себетінен және жоғарғы бу науасынан тұратын жинақпен алмастырыңыз. Қайтадан 3-жылдамдықта 120 °C температурада 45 минут бойы пісіруге қойыңыз.

4 деңгейде пісіру

Мысал рецепт: балық, қызанақ тұздығы және көкөністер

Миксер орнатылған тегенеге 350 г консервіленген ұсақталған қызанақ, 40 г каперс, 1 ас қасық лимон шырынын, 600 мл балық сорпасын салыңыз. Ішкі бу себетіне 600 г аршылған және тілімдел кесілген сәбіз салып, буды реттеу қақпағынсыз қақпағын жабыңыз да, сыртқы бу себетін өз орнына қойыңыз. Сыртқы бу себетіне 400 г ірі кесілген картоп пен брокколи гүлшоқтарын салыңыз, жоғарғы бу науасын орналастырып, оған 1 кг балық филесін салыңыз. Қақпақты орнатыңыз. 3-жылдамдықта 120 °C температурада 45 минутқа пісіре бастаңыз.

Кухонные роботы бытовые электрические Moulinex HF80xxxx,
где x – любая цифра от 0 до 9 и/или буква от A до Z
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France)
Груп СЕБ, 112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Эюли Франс
Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Технические характеристики:

220-240 В 50-60 Гц 1550 Ватт Класс I

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FRAG27.B.00956
- Срок действия с 28.07.2017 по 27.07.2022
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утв. Решением КТС от 16.08. 2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40 °C



- FR** p.1-12
- NL** p.13-24
- DE** p.25-36
- IT** p.37-48
- ES** p.49-60
- PT** p.61-72
- EN** p.73-84
- AR** p.85-96
- RU** p.97-108
- KK** p.109-120