

SL-1550

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4	GB	FOOD STEAMER	25	EST	AURUTI
7	RUS	ПАРОВАРКА	28	LV	TVAIKA KATLS
11	CZ	PÁRAK	31	LT	GARŲ PUODAS
14	BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА	35	H	GOZFOZO
18	UA	ПАРОВАРКА	38	KZ	БҰ ПІСІРҒІШІ
21	SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ	42	SL	HRNIEC PARNÝ



АЯ46



002



010

GB DESCRIPTION

1. The lid handle of the steam cooker
2. Transparent Lid
3. Rice bowl
4. Steaming bowl (optional) 3th
5. Removable bottom 3th
6. Drip tray
7. Water reservoir
8. Display
9. Openings for filling with water
10. Water level gauge
11. Control panel
12. Removable base handle

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Ручка крышки пароварки
2. Прозрачная крышка
3. Чаша для риса
4. Паровая ёмкость 3 шт
5. Съёмное дно 3 шт
6. Поддон для сбора конденсата
7. Резервуар для воды
8. Дисплей
9. Отверстие для наполнения водой
10. Шкала уровня воды
11. Панель управления
12. Ручка для съёмного дна

CZ POPIS

1. Rukojeť krytu parního hrnce
2. Transparentní poklička
3. Mísa na rýži
4. Parní nádoba 3vč
5. Odnímatelná dolní 3vč
6. Kondenzátor par
7. Nádoba na vodu
8. Zobrazení
9. Vyplňte díry s vodou
10. Indikátor hladiny vody
11. Ovládací panel
12. Rukojeť na snímatelné dno

BG ОПИСАНИЕ

1. Дръжка на капака на уреда за готвене на пара
2. Прозрачен капак
3. Чаша за ориз
4. Съд за пара 3н
5. Подвижна дъното 3н
6. Табла за събиране на кондензата
7. Резервоар за вода
8. Покази
9. Запълнете дупката с вода
10. Скала за нивото на водата
11. Панела на управление
12. Дръжка за свалящото се дъно.

UA ОПИС

1. Ручка кришки пароварки
2. Прозора кришка
3. Чаша для рису
4. Парова ёмність 3 шт
5. Знімне дно 3 шт
6. Піддон для збирання конденсату
7. Резервуар для води
8. Дисплей
9. Отвори для наповнення водою
10. Шкала рівня води
11. Панель управління
12. Ручка для знімного дна

SCG ОПИС

1. Ручка поклопаца посуде за кување на пару
2. Провидан поклопац
3. Чаша за пиринач
4. Парна чинија 3ст
5. Ремовабле дну 3ст
6. Ладица за кондензат
7. Резервоар за воду
8. Приказ
9. Напуните рупу водом
10. Мерач нивоа воде
11. Контролна плоча
12. Дршка монтажног постоља

EST KIRJELDUS

1. Auruti kaane käepide
2. Läbipaistev kaas
3. Riisikeetmisanum
4. Ülemine auruanum 3asi
5. Eemaldatava alt 3asi
6. Kondensvee kogumise alus
7. Veereservuaar
8. Ekraan
9. Täitke auk veega
10. Veetaseme skaala
11. Juhtpaneel
12. Äravõetava põhja käepide.

LV APRAKSTS

1. Tvaika katla vāka rokturis
2. Saurspīdīgais vāciņš
3. Bļoda rīsiem
4. Tvaika tilpne 3da
5. Nuimamas apačioje 3da
6. Paliktnis kondensāta savākšanai
7. Ūdens rezervuārs
8. Parodyti
9. Užpildykite skylę su vandeniu
10. Ūdens līmeņa skala
11. Vadības panelis
12. Noņēmamā dibena rokturis

LT APRAŠYMAS

1. Garų puodo dangtelio rankena
2. Skaidrus dangtelis
3. Ryžių indas
4. Puodo viršutinis indas 3ga
5. S'emnoe dibens 3ga
6. Kondensato surinkimo padėklas
7. Vandens rezervuaras
8. Displejs
9. Atveres, lai piepildītu ar ūdeni
10. Vandens lygio skalė
11. Valdymo skydelis
12. Nuimamojo dugno rankena

H LEÍRÁS

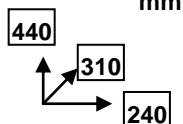
1. Gőzfőző fedőfogantyú
2. Átlátszó fedő
3. Rizstároló csésze
4. Felső gőztartály 3st
5. Odvojiva dnu 3st
6. Kondenzvíznek tervezett alátét
7. Víztartály
8. Prikaz
9. Ispunite rupe s vodom
10. Vízszintmérő skála
11. Vezérlőpad
12. Fogantyú a levehető aljhoz.

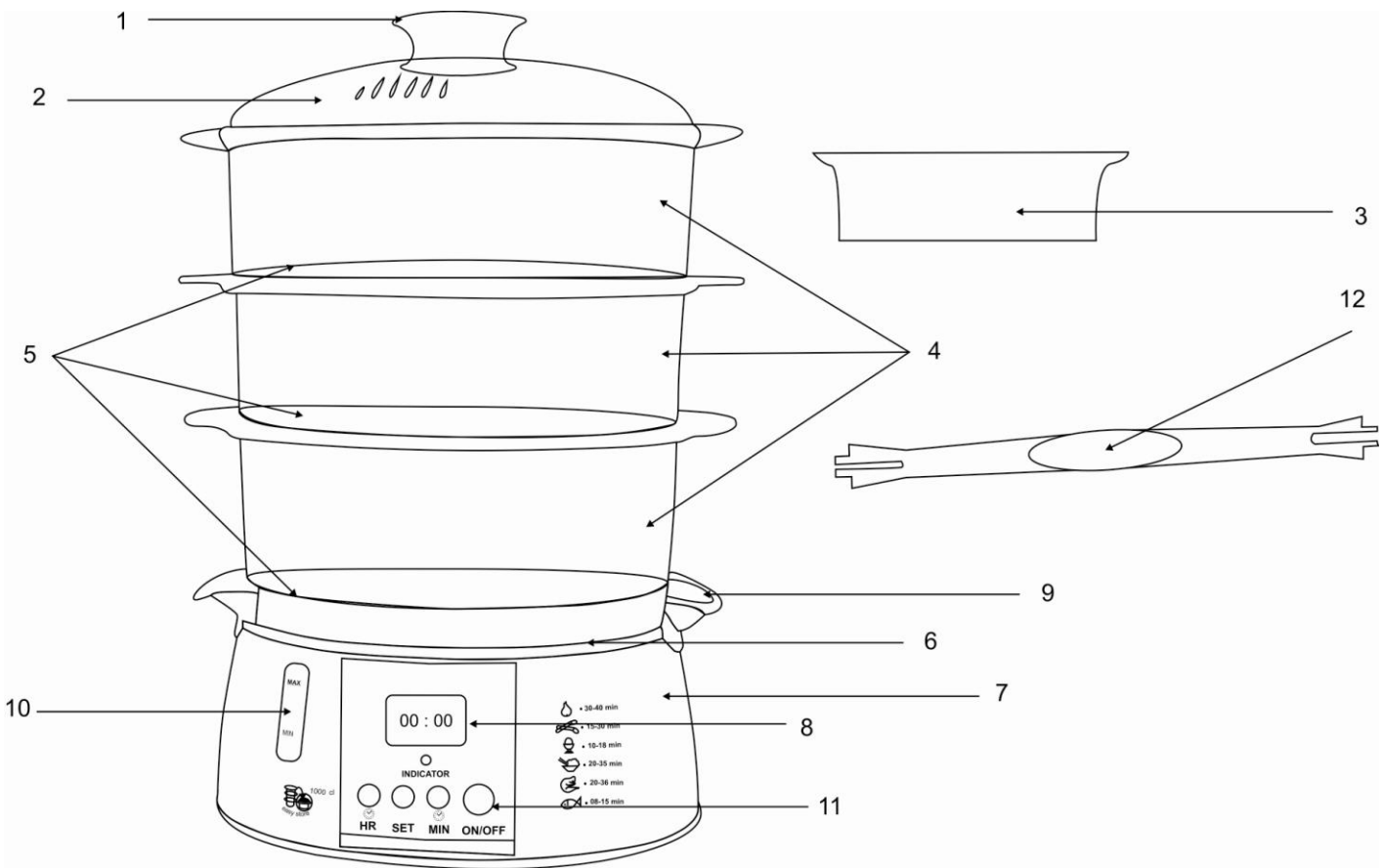
KZ СИПАТТАМА

1. Бу қасқанның қақпағының тұтқасы
2. Мөлдір қақпақ
3. Күрішке арналған тостаған
4. Булы сиым 3 шт
5. Алмалы-салмалы түп 3 шт
6. Конденсант жинауға арналған тұғырық
7. Суға арналған резервуар
8. Дисплей
9. Суды толтырылу үшін саңылаулар
10. Су деңгейінің шәкілі
11. Басқару панелі
12. Алмалы-салмалы түбінің сабы

SL STAVBA VYROBKU

1. Rukovät' krytu parného hrnca
2. Priehľadné večo
3. Mísa na ryžu
4. Varná nádoba 3 vec
5. Odnímatelná dolná 3 vec
6. Podnos na kondenzát
7. Nádrž na vodu
8. Zobrazenie
9. Vyplňte diery s vodou
10. Indikátor hladiny vody
11. Ovládací panel
12. Rukovät' na snímatelné dno

220-240V / ~ 50 Hz	800 W	2.5 / 2,875 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> 
--------------------	-------	----------------	--



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
- In order to avoid danger replacement of the damaged power cord should be performed by the manufacturer or service centre authorized by the manufacturer, or experienced qualified personnel only.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- Never leave the appliance not supervised during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surface.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- Be very careful when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

PREPARATION FOR OPERATION

- Before first use carefully wash all containers and removable parts in warm water with soap. Rinse thoroughly and wipe dry.
- Wipe the inside of the water reservoir with a moist cloth.
- Fasten the removable bottom on each of the containers. Secure the removable base on each of the containers. To do it, place the base into the container and press so that the protrusions on the base would fit into the slots on the container.
- The steamer set includes a handle which allows to pull out the removable base after cooking without damaging the dish. To do this, insert the handle ends into the special openings in the removable base and pull out the base with the help of the handle. Fold the handle during assembling.

OPERATION

- Place the steam cooker on a stable horizontal surface.
- Set the condensate collection tray and the steam containers on the base.
- The number on the steam container shows the order in which it is to be placed on the base.
- Pour water in the water reservoir. You may pour the water before setting the tray and the steam containers; you may pour the water directly into the reservoir or you may pour the water through the water holes.
- Use only clean water to pour into the reservoir; do not use other liquids and food supplements. The reservoir has marks indicating the maximum and the minimum water levels.

CAUTION: Do not let the water go below the minimum level.

- Always place those food items which require more time to cook (for example, larger food items, etc.) in the bottom steam container.
- If water goes below the required level during cooking, you may add water through the water hole; you do not need to remove the steam containers.

TIPS

- You may cook various food items simultaneously using three steam containers. However, you should remember that the food items should combine well and their smell should match, since cooking juice and fat coming from the food items will mix, and it may ruin the food.
- Be careful when removing hot containers – the steam may cause burns. Use kitchen gloves and holders.
- The dish will cook faster if you fill the steam cooker with hot water. Remember that the recommended cooking time accounts for the reservoir being filled with cold water.
- Do not completely fill the container with food items. The container should have some space for steam circulation.

SETTING THE COOKING TIME

- Plug the steam cooker in the socket. You will hear a sound, and the operation indicator will light blue.

- Press the ON/OFF button. The display will show 00:00. If you press the button for the second time, the steam cooker will turn off.
- Press the SET button. The display will show 00:05. The steam cooker will switch to the cooking time setting regime; the display will read STEAMER.
- The HR button is used to set the processing time in hours (2 hours maximum). Each time you press this button the cooking time will increase by 1 hour.
- Set the number of cooking minutes using the MIN button (between 6 and 59 minutes). Each time you press this button the cooking time will increase by 1 minute.
- Within 5 seconds after the cooking time is set the steam cooker will automatically start working. The indicator will light red.

COOKING DELAY FUNCTION

- Press the SET button in order to delay the operation of the device for certain period of time. The display will read TIMER. The cooker will switch to the time setting regime to delay the cooking.
- Use the HR button to set the hours, use the MIN button to set the minutes.
- The display will show the count-down, and the operation indicator will light blue. Once the count-down is over, the indicator will light red and the steam cooker will start to cook.
- Once the cooking process is over you will hear 5 beeping noises, and the steam cooker will automatically switch to temperature preservation regime. The display will read KEEP WARM.

INSTANT STEAM FUNCTION

- The function begins to work automatically in 35 seconds after the steamer has been switched on. REHEATING.

BREAD AND HALF-PREPARED FOOD

- Do not wrap or cover bread when reheating.
- For half-prepared food, reheating time depends on the foods' freezing temperature.
- When reheating half-prepared food in the rice bowl, put half-prepared food accurately in the rice bowl and use an aluminum foil to cover.

RICE & GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific instructions for each type.
- Accurately measure rice and water, then combine it in the rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and start operating.
- For softer rice, increase the specified amount water by 1-2 tablespoons. For firmer rice decrease the water amount by 1-2 tablespoons
- Check consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	Combined in Rice Bowl		Approx. Time (Minutes)
	Amt. Rice	Water	
Brown			
- Regular	½ cup	1 cup	42-45
- Parboiled	1 cup	1 ½ cups	45-50
Long Grain and Wild Rice Mix			
- Regular (6 oz. Pkg.)	Mix	1 ½ cups	56-58
- Quick cooking (1-2 oz. Pkg.)	Mix	1 ¾ cups	18-20
Instant	1 cup	1 ½ cups	12-15
White			
- Regular	1 cup	1 ½ cups	45-50
- Long Grain	1 cup	1 ⅔ cups	50-55

VEGETABLES

- Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Small pieces steam faster than large ones.
- Quantity, quality, freshness, size and temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
- Frozen vegetables should not be defrosted before steaming.
- If some frozen vegetables are placed in the rice bowl, they should be covered with a piece of aluminum foil during steaming.
- Frozen products should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork/spoon to separate or stir foods.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx Time (Minutes)
Artichokes, Whole	4 whole tops trimmed	30-32
Asparagus, Spears, Beans	1 pound	12-14
- Green/Wax	½ pound	12-14
- Cut or Whole	1 pound	20-22
Beets	1 pound cut	25-28
Broccoli, spears	1 pound	20-22
Brussels	1 pound	24-26
Cabbage	1 pound sliced	16-18

Celery	½ pound thinly sliced	14-16
Carrots	1 pound thinly sliced	18-20
Cauliflower, whole	1 pound	20-22
Corn or Cob	3-5 ears	14-16
Eggplant	1 pound	16-18
Mushrooms, whole	1 pound	10-12
Onions	½ pound thinly sliced	12-14
Parsnips	½ pound	8-10
Peas	1 pound shelled	12-13
Peppers, whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12-13
Potatoes (whole, red)	1 pound (6 small potatoes)	30-32
Rutabaga	1 medium diced	28-30
Spinach	½ pound	14-16
Squash		
- Summer Yellow and Zucchini	1 pound sliced	12-14
- Winter Acorn and Butternut	1 pound	22-24
Turnips	1 pound sliced	20-22
All Frozen Vegetables	10 oz.	28-50

FISH AND SEAFOOD

- Steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
- Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
- You may steam fish fillets in the rice bowl; serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
- Adjust steaming times accordingly.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
Clams in shell		
- Littlenecks/Cherrystones	1 pound	10-12
Crab		
- King Crab, legs/claws	½ pound	20-22
- Soft Shell	8-12 pcs.	8-10
Lobster		
- Tails	2-4	16-18
- Split	1-1 ¼ pounds	18-20
- Whole, Live	1-1 ¼ pounds	18-20
Mussels (fresh in shell)	1 pound	14-16
Oysters (fresh in shell)	3 pound	18-20
Scallops (fresh)		
- Bay (shucked)	1 pound	14-16
- Sea (shucked)	1 pound	18-20
Shrimps		
- Medium in shell	1 pound	10-12
- Large/Jumbo in shell	1 pound	16-18
Fish		
- Whole	½ to ¾ pound	10-12
- Dressed	½ to ¾ pound	10-12
- Fillets	1 pound	10-12
- Steaks	1 pound, 1" thick	16-18

MEAT

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
Beef		
- Chuck	1 pound	28-30
- Hamburger	1 pound	16-18
- Meatballs	1 pound	22-24
Chicken	1 pound	
- Pieces	2-4 pcs	24-26
Lamb		
- Cubes	1 pound	26-28
Pork		
- Cubes	1 pound	26-28
Hot Dogs	1 pound	14-18
Pre-Cooked Sausage	1 pound	14-18

EGGS

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
In the shell		
- Soft-Cooked	1-12	15-18
- Hard-Cooked	1-12	19-22
Scrambled		
Beat 6 eggs together and 2 table spoons milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs half way, thorough cooking.		20-22

CLEAN AND CARE

- Unplug the appliance from the power supply. Before cleaning allow the food steamer to cool.
- Empty the drip tray and the water basin.
- If there is small amount of water remaining inside the water tank, you can turn the unit upside down and water will come out.
- Wash the lid, drip tray, bowls in warm, soapy water (or on top rack of dishwasher), rinse and dry all parts.
- Clean the water basin carefully with soapy water, do not immerse the unit in water, then wipe with a damp cloth.
- Do not use any abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.
- The scum may appear on the heating element. If it grows, the steamer could turn off before the food is cooked.
- After 7-10 uses (depending on water hardness) add some recommended descaling agent into the water basin (exactly follow instructions given), then fill water up to maximum level.
- Do not place the lid, bowls, rice bowl and drip tray during this procedure.
- Plug in and set the timer to 20 minutes. When the timer will ring, unplug the unit from the mains outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance.
- Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте базу и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в емкость.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.
- Закрепите съёмное дно на каждой из емкостей. Чтобы установить дно, поместите его в емкость и надавите, чтобы выступы на дне вошли в пазы на емкости.
- В комплект пароварки входит ручка, с помощью которой можно извлечь съёмное дно после приготовления не повредив внешний вид приготовленного блюда. Для этого вставьте концы ручки в специальные отверстия на съёмном дне, и выньте дно, держась за ручку. При установке ручки ее нужно согнуть.

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.
- Паровые ёмкости пронумерованы в порядке их установления на базу.
- Налейте воду в резервуар для воды. Это можно сделать перед установкой поддона и паровых емкостей, непосредственно налив воду в резервуар или через отверстия для наполнения водой.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. На резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные), в нижнюю паровую ёмкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, её можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые ёмкости.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Используя три паровые ёмкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые ёмкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Если вы нальете в пароварку горячую воду, блюдо приготовится быстрее. Учтите, что рекомендуемое время приготовления рассчитано с условием заполнения резервуара холодной водой.
- Не загружайте чашу полностью продуктами, в ней должно оставаться пространство для циркуляции пара.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите пароварку к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор работы загорится синим цветом.
- Нажмите кнопку ON/OFF. На дисплее появится 00:00. Если нажать второй раз, пароварка выключится.
- Нажмите кнопку SET. На дисплее появится 00:05. Пароварка находится в режиме настройки времени приготовления, при этом на дисплее появится надпись STEAMER.
- Кнопкой HR можно установить время обработки в часах (максимально 2 часа). При каждом нажатии этой кнопки время приготовления увеличивается на 1 час.
- Кнопкой MIN установите минуты(в пределах от 6 до 59 минут). При каждом нажатии этой кнопки время увеличивается на 1 минуту
- После установки времени приготовления через 5 секунд пароварка начнет работать автоматически, индикатор будет гореть красным цветом.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку SET второй раз, чтобы отложить время начала работы прибора на определенное время. На дисплее появится надпись TIMER. Пароварка перейдет в режим настройки времени отсрочки приготовления.
- Кнопкой HR установите часы желаемого времени, кнопкой MIN- минуты.
- На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и индикатор работы прибора загорится синим цветом. Когда обратный отсчет времени закончится индикатор загорится красным цветом и начнется приготовление
- После завершения процесса раздастся 5 звуковых сигналов и пароварка автоматически перейдет в режим сохранения температуры, на дисплее появится надпись KEEP WARM. В этом режиме пароварка поддерживает температуру 65 °С.

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР”

- Функция начинает работать автоматически через 35 секунд после включения пароварки.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Разогревая хлеб ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от температуры их замораживания и хранения.
- При разогреве полуфабрикатов в чаше для риса равномерно разложите их и накройте чашу алюминиевой фольгой.

РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воду согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твёрдым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.

- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

Вид риса	Количество		Время приготовления, (мин.)
	Рис	Вода	
Коричневый			
- Обычный	½ чашки	1 чашка	42-45
- Пропаренный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Смесь длинного и канадского риса			
- Обычный	170 г	1 ½ чашки	56-58
- Быстрого приготовления	190 г	1 ¾ чашки	18-20
Белый			
- Обычный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
- Длинный	1 чашка	1 ⅔ чашки	50-55

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу. Продукт, нарезанный на более мелкие куски, готовится быстрее.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать. Перемешивать лучше ложкой с длинной ручкой.

Свежие овощи	Вес, г / шт.	Примерное время приготовления, (мин)
Целые артишоки	4 (среднего размера)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобовые:		
- Зеленые	225	12-14
- Целые или дробленые	450	20-22
Свекла (нарезанная)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста (нарезанная)	450	16-18
Сельдерей (тонко нарезанный)	225	14-16
Морковь (тонко нарезанная)	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450	16-18
Грибы (целые)	450	10-12
Лук репчатый (тонко нарезанный)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зеленый горошек (в стручках)	450	12-13
Перец (целый, без семян)	До 4-х штук среднего размера	12-13
Картофель	До 450 (6 маленьких клубней)	30-32
Брюква	1 среднего размера	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
- Желтые или Цуккини (нарезанные)	50	12-14
Репа (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Время приготовления свежих или замороженных и полностью размороженных морепродуктов и рыбы указано в таблице. Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Продукт	Вес, г /кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Моллюски в раковинах		
- С жесткими раковинами	450	10-12
Крабы		
- Королевские крабы, ножки/клешни	225	20-22
- С мягкими раковинами	8-12 штук	8-10
Лобстеры		
- Шейки	2-4 штуки	16-18
- Отдельные части	450-560	18-20
- Целые, живые	450-560	18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Гребешки		
- Речные (очищенные)	450	14-16
- Морские (очищенные)	450	18-20
Креветки (в панцирях)		
- Средние	450	10-12
- Большие	450	16-18
Рыба		
- Целая	225-340	10-12
- Разделанная	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Нарезанная кусочками	450 (~2,5 см толщиной)	16-18

МЯСО

Продукт	Вес, г / кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Говядина		
- Лопатка	450	28-30
- Рубленые бифштексы	450	16-18
- Тефтели	450	22-24
Куры	450	
- Разделанные	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Свинина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ЯЙЦА

Продукт	Вес (г)/кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
В скорлупе		
- Для варки всмятку	1-12 штук	15-18
- Для варки вкрутую	1-12 штук	19-22
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца.		20-22

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.
- Остатки воды можно слить через отверстие для наполнения, перевернув пароварку.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно вымойте резервуар тёплой водой с мылом, не погружая сам прибор в воду. Тщательно ополосните и насухо вытрите резервуар.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.

- Через 7-10 варок (в зависимости от жёсткости воды) добавьте в резервуар рекомендуемое средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.
- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар ёмкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Включите прибор на 20 минут. После выключения пароварки отключите её от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponožujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Při poškození přírodní šňůry si pro zamezení nebezpečí nechte poškozenou šňůru vyměnit u výrobce anebo v oprávněném servisu, anebo u příslušných odborníků.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

PŘÍPRAVA NA PROVOZ

- Před prvním zapnutím umyjte všechny odnímatelné části a nádoby teplou mýdlovou vodou, důkladně je opláchněte a osušte.
- Vyčistěte nádobu na vodu zevnitř vlhkým hadříkem.
- Zajistěte spodní část na každé nádobě. Připevněte snímatelné dno na každé z nádob. Pokud chcete instalovat dno, dejte ho do nádoby a zatlačte, aby výstupky na dně vešli do drážek na nádobě.
- Sada obsahuje rukojeť, pomocí níž můžete vytáhnout odnímatelný spodek po vaření, aniž byste poškodili vzhled vařených jídel. K tomu vložte konce rukojeti do otvorů na odnímatelném spodku a vytáhněte jej. Při instalaci rukojetí má být ohnutá.

PROVOZ

- Umístěte parní hrnec na stabilní, vodorovný povrch.
- Nastavte parní nádoby a zásobník na vodu na základnu.
- Parní nádoby jsou očíslovány v pořadí jejich založení na základnu.
- Nalijte vodu do zásobníku na vodu. To můžete udělat před nastavením parních nádob a zásobníku na vodu, nalitím vody přímo do zásobníku na vodu nebo do otvorů na plnění vodou.
- Nalijte do zásobníku na vodu pouze čistou vodu bez použití jiných kapalin a potravinářských přídatných látek. Na zásobníku na vodu jsou ukazatele maximálního a minimálního plnění.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte, aby hladina vody v zásobníku nebyla nižší než minimální úroveň.

- Vždy umístěte produkty, které se déle vaří (např. větší kousky a pod.), Na dno parního hrnce.
- Pokud se při vaření voda vypaří a bude pod normou, můžete ji dolít otvorem pro plnění, bez odstranění zásobníku na vodu.

PRAKTICKÉ RADY

- Pomocí tří parních nádob můžete současně vařit různé pokrmy, ale je třeba mít na paměti, že by se vařené potraviny měli k sobě hodit podle chuti a vůně, protože šťávy a tuk z nich budou mísit a mohlo by to pokazit jídlo.

- Chcete-li vzít ohraté nádoby, buďte opatrní - mohli byste se popálit horkou párou. Používejte kuchyňské rukavice.
- Pokud si nalijete horkou vodu do dvou nádob, pokrmy se uvaří rychleji. Všimněte si, že doporučená doba vaření je vypočtena z podmínek, že se do nádoby nalije studená voda.
- Nepřetěžujte nádobu jídlem atd. Nechte prostor pro cirkulaci páry.

NASTAVENÍ VAŘENÍ

- Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Ozve se pípnutí, kontrolka se rozsvítí modrým světlem.
- Stiskněte tlačítko ON / OFF. Na displeji se objeví 00:00. Pokud stisknete podruhé, parní hrnec se vypne.
- Stiskněte tlačítko SET. Na displeji se objeví 00:05. Parní hrnec je v režimu nastavení času vaření, kdy se na displeji objeví nápis STEAMER.
- Pomocí tlačítka HR lze nastavit čas na zpracování v hodinách (maximálně 2 hodiny). Po každém stisknutí tohoto tlačítka se doba vaření zvýší o 1 hodinu.
- Stiskněte tlačítko MIN pro nastavení minut (od 6 do 59 minut). Po každém stisknutí tlačítka se doba vaření zvýší o 1 minutu
- O 5 sekund po nastavení doby vaření se parní hrnec automaticky zapne, indikátor se rozsvítí červeným světlem.

FUNKCE ZPOŽDĚNÉHO STARTU VAŘENÍ

- Stiskněte tlačítko SET podruhé, pokud chcete posunout začátek doby vaření na určitou dobu. Na displeji se objeví nápis TIMER. Parní hrnec se přepne na režim nastavení časového zpoždění příprav.
- Pomocí tlačítka HR nastavte požadovaný počet hodin a pomocí tlačítka MIN - požadovaný počet minut.
- Na displeji se zobrazí odpočítávání a indikátor se rozsvítí modrým světlem. Po dokončení odpočítávání se indikátor rozsvítí červeným světlem a začne vaření
- Po dokončení vaření se ozve pět pípnutí a parní hrnec se automaticky přepne na udržování teploty, na displeji se objeví se nápis KEEP WARM.

FUNKCE "RYCHLÁ PÁRA"

- Funkce se zapíná automaticky, po 35 vteřinách po zapnutí parního hrnce.

OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

- Při ohřívání ničím nezakryvejte chléb.
- Doba ohřátí polotovarů závisí na teplotě jejich zmrazení a uschovávání.
- Při ohřívání polotovarů v míse na rýži je rovnoměrně položte a zakryjte mísu alobalem.

RÝŽE A KROUPY

- Vzhledem k druhu rýže máte ji připravovat podle různých režimů.
- Do nádoby na rýži dejte rýži a přidejte vodu do nádoby na vodu podle doporučení. Zavřete pokličku a zapněte parní hrnec.
- Aby rýže byla měkčí, nalijte o 1-2 lžíce vody více, a aby byla tvrdší – o stejné množství vody méně, než je to doporučeno v tabulce.
- Za nějakou dobu po začátku vaření (svoje pro každý druh rýže) překontrolujte houšťku a míru hotovosti rýže a promíchejte ji.
- K hotové rýži můžete přidat různé přísady, aby se změnila její chuť.

Druh rýže	Množství		Doba přípravy, (min.)
	Rýže	Voda	
Hnědá			
- Obyčejná	½ šálku	1 šálek	42-45
- Spařená	1 šálek	1 ½ šálku	45-50
Směs dlouhé a kanadské rýže			
- Obyčejná	170 g	1 ½ šálku	56-58
- Pro rychlé vaření	190 g	1 ¾ šálku	18-20
Pro rychlé vaření	1 šálek	1 ½ šálku	12-15
Bílá			
- Obyčejná	1 šálek	1 ½ šálku	45-50
- Dlouhá	1 šálek	1 ⅔ šálku	50-55

ZELENINA

- Dobře umyjte zeleninu. Odstraňte kořínky a podle potřeby slupku.
- Doba přípravy závisí na množství a předběžní přípravě pokrmů. Podle potřeby můžete měnit dobu přípravy.
- Nedoporučujeme, abyste předem rozmrazovali mraženou zeleninu.
- Při přípravě zeleniny v nádobě na rýži, je třeba je zakrýt alobalem, aby se tam nedostala zbytečná voda.
- Po 10-12 minutách po začátku vaření je třeba mražené potraviny promísit.

Čerstva zelenina	Váha, g / ks	Přibližná doba přípravy, (min.)
Celé artyčoky	4 (střední)	30-32
Chřest	450	12-14
Luštěniny:		
- Zelené/voskové zralosti	225	12-14
- Celé nebo drcené	450	20-22
Řepa (nakrájená)	450	25-28
Brokolice	450	20-22
Bruselská kapusta	450	24-26
Bílé zelí (nakrájená)	450	16-18
Celer (jemně nakrájený)	225	14-16

Mrkev (jemně nakrájená)	450	18-20
Květák	450	20-22
Kukuřice	3-5 klasů	14-16
Lilek	450	16-18
Houby (celé)	450	10-12
Cibule (jemně nakrájená)	225	12-14
Pastinák	225	8-10
Hrášek (lusky)	450	12-13
Paprika (celá, bez semínek)	Max. 4 kusy střední	12-13
Brambory (celé, růžové)	Do 450 (asi 6 menších brambor)	30-32
Brukev	1, střední	28-30
Špenát	225	14-16
Kabačky		
- Žluté nebo cukety (nakrájené)	50	12-14
- Bílý žalud nebo šedý ořech	450	22-24
Vodní řepa (nakrájená na plátky)	450	20-22
Mražená zelenina	300	28-50

RYBA A MOŘSKÉ PLODY

- Doba přípravy čerstvých nebo mražených a úplně rozmražených mořských plodů a ryby je uvedena v tabulce. Rybu a mořské plody je třeba nejdříve očistit a připravit.
- Pro přípravu většiny druhů ryb a mořských plodů není třeba více času. Doporučujeme, abyste je připravovali menšími porcemi.
- Během úpravy lastury měkkýšů, ústřic a mušlí se neotvírají současně a proto je občas kontrolujte.
- Rybí filé můžete vařit v nádobě na rýži s přidáním másla, margarínu, citrónu, různých omáček a také bez nich.
- Upravte dobu přípravy podle pokynů receptu a podle předběžné úpravy potravin.

Potraviný	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Měkkýši v lasturách		
- S tvrdou lasturou	450	10-12
Kraby		
- Křálovští krabi, nohy/klepeta	225	20-22
- S měkkou lasturou	8-12 ks	8-10
Humři		
- Ocasy	2-4 ks	16-18
- Jednotlivé části	450-563	18-20
- Celí, živí	450-563	18-20
Mušle (čerstvé, v lasturách)	450	14-16
Ústřice (čerstvé, v lasturách)	1350	18-20
Hřebenatky		
- Říční (očistěné)	450	14-16
- Mořské (očistěné)	450	18-20
Krevety (v krunýřích)		
- Střední	450	10-12
- Velké	450	16-18
Ryba		
- Celá	225-340	10-12
- Rozdělená	225-340	10-12
- Filé	450	10-12
- Nakrájená na kousky	450 (tloušťka ~2,5 cm)	16-18

MASO

Potravina	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Hovězí		
- Panenka	450	28-30
- Mleté bifteky	450	16-18
- Těftěly	450	22-24
Kuřecí	450	
- Rozdělené	2-4 kousky	24-26
Skopové		
- Nakrájené na kousky	450	26-28
Vepřové		
- Nakrájené na kousky	450	26-28
Párky	450	14-18
Salám	450	14-16

VEJCE

Potraviný	Váha (g)/ množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
V skořápkách		

– Pro vaření naměkko	1-12 ks	15-18
– Pro vaření natvrdo	1-12 ks	19-22
Omeleta		
Vyklepněte do nádoby na rýži 6 vajec a přidejte 2 lžičce mléka, sůl a pepř. Za 10-12 minut vejce promíchejte.		20-22

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte parní hrnec od elektrické sítě a nechte jej, aby úplně vychladl.
- Vylijte vodu z kondenzátoru par a nádoby na vodu.
- Zbytek vody můžete vylít nalévacím otvorem.
- Umyjte pokličku, podstavec a všechny nádoby teplou vodou s mýdlem (můžete na horní polici myčky na nádobí), dobře je opláchněte a osušte.
- Vymyjte nádobu na vodu teplou vodou mýdlem, potom ji dobře opláchněte a utřete do sucha.
- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, organická rozpouštědla a útočné tekutiny.
- Za nějakou dobu se na topném tělese objeví usazeniny a kvůli tomu se parní hrnec bude vypínat dříve, než se pokrmu uvaří.
- Za 7-10 vaření (to závisí na tvrdosti vody) přidejte do nádoby na vodu doporučený prostředek na odstraňování usazenin (Přesně sledujte návod na obalu) a nalijte vodu do maximální úrovně.
- Při odstranění usazenin z topného tělesa nemontujte na něj nádoby na potraviny a nezakrývejte pokličkou.
- Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Nastavte časový spínač asi na 20 minut. Po vypnutí parního hrnce (podle časového spínače) jej odpojte od elektrické sítě. Než budete vylévat vodu, počkejte, až topné těleso úplně vychladne. Několikrát propláchněte topné těleso a nádobu studenou vodou a utřete je do sucha.

SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním překontrolujte, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl.
- Splňte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém a chladném místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация и го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделиято за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а първо изключете от контакт, изцяло го изсушете и проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- За да се избегне всякаква опасност, дефектният захранващия кабел трябва да бъде заменен от производителя, от оторизиран сервизен център, или от подобно квалифицирано лиц.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Като изключвате уреда, не дърпайте кабела, а изтеглете щепсела от контакт.
- Изделието трябва да стои върху суха равна повърхност. Не го слагайте върху горещи повърхности, а също така близо до излъчващи топлина устройства (например, печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте включения уред без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Не докосвайте горещи повърхности.
- С цел предотвратяване на токов удар или неизправности и повреди на уреда, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделиято може да се развали.
- В никакъв случай не ползвайте съдове на уреда в микровълнови печки, не ги слагайте на котлони или във фурни.
- Ако в уреда има гореща вода или храна, много внимавайте, когато го премествате.
- Като отваряте капака по време на работа на уреда, внимавайте да не се опарите. Нека кондензатът, който е попаднал на капака да изтече обратно в уреда.
- Ако изделиято известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделиято, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

- Преди първото използване добре измийте всички съдове и свалящи се части с топла вода и сапун, обилно ги изплакнете и подсушете.
- Резервоара за вода забършете отвътре с влажно парцалче.
- Фиксирайте свалящото се дъно на всеки от съдовете. Закрепете свалящото се дъно на всеки от съдовете. За да поставяне на дъното, поместете го в съда и натиснете така, че издатините на дъното да паснат със същите на съда.

- В комплекта на уреда за готвене на пара влиза дръжката, с помощта на която може да се извади свалящото се дъно след приготвяне, без да се развали външния вид на приготвеното ястие. За това поставете краищата на дръжката в специалните отвори в свалящото се дъно и го извадете като се хванете за дръжката. Трябва да сгънете дръжката при поставянето и.

РАБОТА

- Поставете уреда за готвене на пара върху устойчива, хоризонтална повърхност.
- Поставете таблата за събиране на кондензата и парните резервоари върху основанието.
- Парните резервоари са номерирани според реда на поставянето им върху основанието.
- Сипете водата в резервоара за вода. Това можете да направите преди поставянето на таблата и парните резервоари, като сипете директно водата в резервоара или през отворите за сипване на вода.
- Сипвайте само чиста вода, забранява се използването на други течности и хранителни добавки. На резервоара има означения за минималното и максималното пълнене.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, водата в резервоара да падне под минималното ниво.

- Винаги слагайте продуктите, които се готвят по-дълго (например по-едрите и др.) в долния парен резервоар.
- Ако по време на приготвянето водата ще падне под нормата, можете да я досипете през отвора за сипване без да сваляте парните резервоари.

ПРЕПОРЪКИ

- Като използвате и трите парни резервоара, едновременно можете да готвите различни ястия, обаче, трябва да имате предвид, че готвените продукти трябва да са съвместими и да се съчетават по миризмата, защото техните сок и мазнина ще се смесват и могат да развалят ястията.
- Като сваляте загретите резервоари, влизащи в комплекта на уреда, внимавайте да не се попарите с горещата пара. Ползвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.
- Ако ще сипете в уреда гореща вода, ястието ще се сготви по-бързо. Помнете, че препоръчителното време за готвене е изчислено при пълнене на резервоара със студена вода.
- Не запълвайте чашата с продуктите докрай, в нея трябва да има пространство за циркулация на парата.

ПОСТАВЯНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Включете уреда за готвене на пара към електрическата мрежа. Ще прозвучи звуковият сигнал, индикаторът за работа ще светне със синя светлина.
- Натиснете бутон ON/OFF. Върху дисплея ще се изпише 00:00. Ако натиснете втори път, уредът за готвене на пара ще се изключи.
- Натиснете бутон SET. Върху дисплея ще се изпише 00:05. Уредът за готвене на пара се намира в режим настройка на времето за приготвяне, при това върху дисплея ще се изпише надпис STEAMER.
- С помощта на бутон HR може да се постави време за обработване в часове (максимално 2 часа). При всяко следващо натискане на бутона времето за приготвяне ще се увеличава с 1 час.
- С помощта на бутон MIN установете минути (в рамките от 6 до 59 минути). При всяко следващо натискане на бутона времето ще се увеличава с 1 минута.
- След поставянето на времето за приготвяне след 5 секунди уредът за готвене на пара ще започне да работи автоматически, индикаторът ще свети с червена светлина.

ФУНКЦИЯ ЗА ОТЛАГАНЕ НА ПРИГОТВЯНЕТО

- Натиснете бутон SET втори път, за да отложите началото на работата на уреда за определено време. Върху дисплея ще се изпише надпис TIMER. Уредът за готвене на пара ще премине към режим за настройка на отлагане на приготвянето.
- С помощта на бутон HR поставете часа на необходимото време, а с помощта на бутон MIN - минутите.
- Върху дисплея ще се изписва обратното отброяване на времето и индикаторът за работа на уреда ще светне със синя светлина. Когато обратното отброяване на времето ще свърши индикаторът ще светне с червена светлина и ще стартира приготвянето.
- След приключване на процеса ще звучат 5 звукови сигнала и уредът за готвене на пара автоматически ще премине в режим за съхраняване на температурата, върху дисплея ще се изпише надпис KEEP WARM.

ФУНКЦИЯ “БЪРЗА ПАРА”

- Функцията започва да работи автоматически, след 35 секунди от включване на уреда за готвене на пара.

ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

- Като затопляте хляба, не го покривайте с нищо.
- Време за затопляне на полуфабрикати зависи от степента на тяхно замразяване и температура на съхраняването им.
- При затопляне на полуфабрикати в чашата за ориз, равномерно ги разложете там и затворете чашата с алуминиево фолио.

ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

- В зависимост от сорта на ориз, той трябва да се приготвя в различни режими.
- В чашата за приготвяне на ориза сипете продукта, а също така и вода в резервоара, според както е препоръчано. Затворете капака и включете уреда.
- Ако искате оризът да се получи по-мек, сложете с 1-2 супени лъжици повече вода, а за по-твърд ориз – с толкова количество вода по-малко, колкото е препоръчано в таблицата.
- След известно време (индивидуално за всеки вид ориз), като сте започнали да готвите, проверете гъстота и степен на приготвяне на продукта, като същевременно внимателно го разбърквате.
- В готов ориз можете да сложите различни подправки за да подобрите вкуса му.

Вид ориз	Количество		Време за приготвяне, (мин.)
	Рис	Вода	
Кафяв			
- Обикновен	½ чаша	1 чаша	42-45
- Пропарен	1 чаша	1 ½ чаша	45-50
Смес от дълъг и канадски ориз			
- Обикновен	170 г	1 ½ чаша	56-58
- За бързо приготвяне	190 г	1 ¾ чаша	18-20
За бързо приготвяне	1 чаша	1 ½ чаша	12-15
Бял			
- Обикновен	1 чаша	1 ½ чаша	45-50
- Дълъг	1 чаша	1 ¾ чаша	50-55

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Добре измийте зеленчуци. Почистете ги от коренчета, ако е необходимо, можете да ги обелите.
- Време за готвене се изчислява в зависимост от тяхното количество, колко те са пресни и от предварително обработване на продукта. Ако е необходимо, можете да промените време за приготвяне.
- Не се препоръчва предварително да се размразяват по-рано замразени продукти.
- За приготвяне на зеленчуци в чаша за ориз, по-добре сложете отгоре фолио, за предотвратяване на попадане на излишна влага.
- След изтичане на 10-12 минути, когато сте започнали приготвяне на замразени продукти, трябва да ги разбъркате добре.

Пресни зеленчуци	Тегло, г / бр.	Примерно време за готвене, (мин)
Цели артишоки	4 (среден размер)	30-32
Аспержи	450	12-14
Боб, фасул и др.:		
- Зелен/жълт, кафяв	225	12-14
- Цял или надробен	450	20-22
Цвекло (нарязано)	450	25-28
Карфиол	450	20-22
Брюкселско зеле	450	24-26
Зеле (нарязано)	450	16-18
Целина (тънко нарязана)	225	14-16
Моркови (тънко нарязани)	450	18-20
Цветно зеле	450	20-22
Царевица	3-5 бр.	14-16
Патладжани	450	16-18
Гъби (не нарязани)	450	10-12
Лук кромид (тънко нарязан)	225	12-14
Пащърнак	225	8-10
Грах (с шушулка)	450	12-13
Чушка (не нарязана, без семки)	До 4 броя среден размер	12-13
Картофи (не нарязани, розови)	До 450 (примерно, 6 малки броя)	30-32
Бяла ряпа	1, среден размер	28-30
Спанак	225	14-16
Тиквички		
- Жълти или Зелени (нарязани)	50	12-14
- Бял жълъд или сив орех	450	22-24
Ряпа (нарязана на кръгчета)	450	20-22
Замразени зеленчуци	300	28-50

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

- Време за приготвяне на пресни или замразени и напълно размразени морски деликатеси е посочено в таблицата. Рибата и морски деликатеси трябва да бъдат подготвени и почистени предварително.
- За приготвяне на повече видове риба и морски деликатеси необходимо малко време. Препоръчваме те да се готвят на малки порции.
- По време на приготвяне черупките молюски, стриди и миди се разтварят в различно време, затова периодически ги проверявайте.
- Рибено филе може да се готви в чашата за ориз както с добавяне на краве масло, маргарин, лимон и различни сосове, така и без тях.
- Коригирайте време за приготвяне в съответствие с изисквания в рецепта и в зависимост от предварително обработване на продукта.

Продукт	Тегло, г / кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Молюски в черупки		
- С твърди черупки	450	10-12
Раци		
- Кралски раци, крачета/щипки	225	20-22
- С меки черупки	8-12 бройки	8-10
Лобстери		
- Опашки	2-4 бройки	16-18
- Отделни части	450-563	18-20
- Цели, живи	450-563	18-20
Миди (пресни, в черупки)	450	14-16
Стриди (пресни, в черупки)	1350	18-20
Морски гребенчета		
- Речни (почистени)	450	14-16
- Морски (почистени)	450	18-20
Скариди (с черупки)		
- Средни	450	10-12
- Големи	450	16-18
Риба		
- Цяла	225-340	10-12
- Почистена	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Нарязана на парчета	450 (~2,5 см. дебелина)	16-18

МЕСО

Продукт	Тегло, г / кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Телешко		
- Плешка	450	28-30
- Пържоли	450	16-18
- Топчета	450	22-24
Пиле	450	
- Нарязано	2-4 парчета	24-26
Агнешко		
- Нарязано на парчета	450	26-28

Свинско		
- Нарязано на парчета	450	26-28
Кренвирши	450	14-18
Готов салам	450	14-16

ЯЙЦА

Продукт	Тегло (г)/кол-во	Примерно време за готвене (минути)
С черупка		
- За приготвяне на рожки яйца	1-12 бр.	15-18
- За твърде сварени яйца	1-12 бр.	19-22
Омлет		
Разбийте в чашата за ориз 6 яйца и добавете 2 супени лъжици мляко, сол и чер пипер според вкуса Ви. След 10-12 минути разбъркайте яйцата.		20-22

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.
- Изсипете вода от таблата за събиране на кондензата и резервоара за вода.
- Остатъци на вода можете да излеете чрез отвори за сипване, като обърнете уреда.
- Измийте капака, таблата и всички съдове с топла вода и препарат (може в горното отделение в съдомиялна машина), после ги изплакнете и изсушете добре.
- Измийте резервоара с топла вода и препарат, после го изплакнете добре и изсушете.
- Не се допуска използване на драскащи миялни препарати, органични разреждатели и агресивни течности.
- След известно време върху нагревателния елемент може да се образува воден камък и затова уредът ще се изключва по-рано отколкото е необходимо.
- След 7-10 пъти работа (в зависимост от вода) добавете в резервоара средство срещу премахване на воден камък (стриктно спазвайте инструкции на опаковка). Запълнете резервоара с вода до максимално ниво.
- При почистване на нагревателния елемент от воден камък не слагайте върху резервоара съдове за продукти и не го затваряйте с капак.
- Включете уреда в контакт. Нагласете таймера примерно на 20 минути. След изключване на уреда (по таймера) изтеглете щепсела от контакт. Преди да изливате водата, изчакайте нагревателният елемент да

изстине напълно. Няколко пъти измийте нагревателния елемент и резервоар със студена вода и го избършете добре.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Преди да прибирате уреда проверете, той да е изключен от контакт и е изстинал напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте уреда на сухо прохладно място.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломок під час користування та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У протилежному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки у мікрохвильових пічах, на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їною з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпартися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.
- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною.
- Закріпіть знімне дно кожної з ємностей. Зафіксуйте знімне дно на кожній з ємностей. Щоб встановити дно, покладіть його в ємність та натисніть, щоб виступи на дні увійшли в пази на ємності.
- У комплект пароварки входить ручка, за допомогою якої можна вийняти знімне дно після приготування не пошкодивши зовнішнього вигляду приготованої страви. Для цього вставте кінці ручки в спеціальні отвори на знімному дні, та вийміть дно, тримаючись за ручку. Під час встановлення ручки її потрібно зігнути.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Встановіть піддон для збору конденсату та парові ємності на базу.
- Парові ємності пронумеровані за порядком їх встановлення на базу.
- Налийте воду в резервуар для води. Це можна зробити перед встановленням піддону та парових ємностей, безпосередньо наливаючи воду в резервуар або через отвір для наповнення водою.
- Наливайте в резервуар тільки чисту воду; не допустимо використовувати іншу рідину та харчові добавки. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення.

УВАГА: Не допускайте, щоб вода в резервуарі падала нижче мінімального рівня.

- Завжди кладіть продукти, що довше готуються (наприклад, більші за розміром або ін.), у нижню парову ємність.

Якщо під час приготування виявилось, що води менше за норму, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Використовуючи три парові ємності можна одночасно готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися за запахом, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Коли здимаєте нагріті ємності, що входять до комплекту пароварки, будьте обережні – не обпечіться гарячим паром. Використайте кухонні рукавиці або прихвати.
- Якщо ви наллете в пароварку гарячу воду, страва приготується швидше. Пам'ятайте, що рекомендований час приготування враховано за умовою заповнення резервуара холодною водою.
- Не загрузайте чашу повністю продуктами, в неї повинен залишатись простір для циркуляції пара.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

- Підключити пароварку до електромережі. Пролунає звуковий сигнал, індикатор роботи загориться синім кольором.
- Натисніть кнопку ON/OFF. На дисплеї відобразиться 00:00. Якщо натиснути другий раз, пароварка вимкнеться.
- Натисніть кнопку SET. На дисплеї відобразиться 00:05. Пароварка знаходиться в режимі настройки часу приготування, при цьому на дисплеї з'явиться напис STEAMER.
- Кнопкою HR можна встановити час оброблення у годинах (максимально 2 години). При кожному натисканні цієї кнопки час приготування збільшується на 1 годину.
- Кнопкою MIN встановить хвилини(у межах від 6 до 59 хвилин). При кожному натисканні цієї кнопки час збільшується на 1 хвилину.
- Після встановлення часу приготування через 5 хвилин пароварка почне працювати автоматично, індикатор буде горіти червоним кольором.

ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть кнопку SET другий раз, щоб відстрочити час початку роботи приладу на визначений час. На дисплеї з'явиться напис TIMER. Пароварка перейде в режим настройки часу відстрочення приготування.
- Кнопкою HR встановить години бажаного часу, кнопкою MIN-хвилини.
- На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу та індикатор роботи приладу загориться синім кольором. Коли зворотний відлік часу скінчиться, індикатор загориться червоним кольором і почне приготування.
 - Після завершення процесу пролунає 5 звукових сигналів і пароварка автоматично перейде в режим збереження температури, на дисплеї з'явиться напис KEEP WARM.

ФУНКЦІЯ “ШВИДКА ПАРА”

- Функція починає працювати автоматично, через 35 секунд після увімкнення пароварки.

РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

- Розігріваючи хліб нічим його не накривайте.
- Тривалість розігріву напівфабрикатів залежить від температури їх заморожування та зберігання.
- При розігріві напівфабрикатів у чаші для рису рівномірно розкладіть їх та накрийте чашу алюмінієвою фольгою.

РИС ТА КРУПИ

- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- У чашу для приготування рису покладіть рис та додайте води до резервуару згідно з рекомендаціями. Закрийте кришку та увімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'якшим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропановано у таблиці.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

Вид рису	Кількість		Час приготування, (хв.)
	Рис	Вода	
Брунатний			
- Звичайний	½ чашки	1 чашка	42-45
- Пропарений	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Суміш довгого та канадського рису			
- Звичайний	170 г	1 ½ чашки	56-58
- Швидкого приготування	190 г	1 ¾ чашки	18-20
- Швидкого приготування	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Білий			
- Звичайний	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
- Довгий	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінити.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.
- При приготуванні овочів у чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потраплення надмірної вологи.

- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

Свіжі овочі	Вага, г / шт.	Примірний час приготування, (хв)
Цілі артишоки	4 (середнього розміру)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобові:		
- Зелені/віскової зрілості	225	12-14
- Цілі чи дроблені	450	20-22
Буряк (нарізаний)	450	25-28
Броколі	450	20-22
Брюсельська капуста	450	24-26
Білокачанна капуста (нарізана)	450	16-18
Селера (тонко нарізана)	225	14-16
Морква (тонко нарізана)	450	18-20
Цвітна капуста	450	20-22
Кукурудза	3-5 качанів	14-16
Баклажани	450	16-18
Гриби (цілі)	450	10-12
Цибуля ріпчаста (тонко нарізана)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зелений горошок (в стручках)	450	12-13
Перець (цілий, без насіння)	До 4-х штук середнього розміру	12-13
Картопля (ціла, рожева)	До 450 г (примірно, 6 бульб)	30-32
Бруква	1, середнього розміру	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
- Жовті чи Цуккіні (нарізані)	50	12-14
- Білий жолудь чи сірий горіх	450	22-24
Ріпа (нарізана скибочками)	450	20-22
Заморожені овочі	300	28-50

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Час приготування свіжих чи заморожених та повністю розморожених морепродуктів і риби позначений у таблиці. Рибу та морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби та морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- Під час приготування мушлі молюсків, устриць та мідій розкриваються у різний час, тому періодично перевіряйте їх.
- Філе риби можна готувати в чаші для рису як з доданням масла, маргарину, лимону і різних соусів, так і без них.
- Коректуйте час приготування відповідно з вимогами рецепта та в залежності від попередньої обробки продуктів.

Продукт	Вага, г / кількість	Примірний час приготування (хв.)
Молюски у мушлях		
- 3 жорсткими мушлями	450	10-12
Краби		
- Королівські краби, ніжки/клешні	225	20-22
- 3 м'якими мушлями	8-12 штук	8-10
Лобстери		
- Шийки	2-4 штуки	16-18
- Окремі частини	450-563	18-20
- Цілі, живі	450-563	18-20
Мідії (свіжі, у мушлях)	450	14-16
Устриці (свіжі, у мушлях)	1350	18-20
Гребінці		
- Річкові (очищені)	450	14-16
- Морські(очищені)	450	18-20
Креветки (у панцирах)		
- Середні	450	10-12
- Великі	450	16-18
Риба		
- Ціла	225-340	10-12
- Розібрана	225-340	10-12
- Філе	450	10-12

- Нарізана шматочками	450 (~2,5 см товщиною)	16-18
-----------------------	------------------------	-------

М'ЯСО

Продукт	Вага, г / кількість	Примірний час приготування, (хв.)
Яловичина		
- Лопатка	450	28-30
- Січені біфштекси	450	16-18
- Тефтельки	450	22-24
Кури	450	
- Розібрані	2-4 шматочки	24-26
Баранина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Свинина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готові ковбаси	450	14-16

ЯЙЦЯ

Продукт	Вага г/кількість	Примірний час приготування, (хв.)
В шкаралупі		
- Для варіння некруто	1-12 штук	15-18
- Для варіння круто	1-12 штук	19-22
Омлет		
Розбийте у чашу для рису 6 яєць та додайте 2 столові ложки молока, сіль та перець до смаку. Через 10-12 хвилин перемішайте яйця.		20-22

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Залишки води можна злити через отвір для наповнення, перевернувши пароварку.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.
- Через деякий час на нагрівальному елементі може утворитися накип, внаслідок чого пароварка буде вимикатися раніше, ніж продукти встигнуть приготуватися.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі та цілком охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ**СИГУРНОСНЕ МЕРЕ**

- Пажливо прочитайте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Да бисте избегли сваку опасност, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или слично стручно особље.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.
- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равnoj површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (наприклад, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.

- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром у микроталасним пећима, на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водом или јелом.
- При отварању поклопца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

ПРИПРЕМА ЗА УПОТРЕБУ

- Пре прве употребе пажљиво оперите све посуде и делове у топлој води са средство за прање. Добро исперите и посушите.
- Унутрашњост посуде за воду пребришите влажном крпом.
- Причврстите дно на сваку посуду. Причврстите монтажну постоље на сваку од посуда. Да бисте то урадили, ставите постоље у посуду и притисните тако да избочине на постољу уђу у отворе на посуди.
- У комплекту апарата на пару налази се и ручка која вам омогућава да након кувања извучете постоље, а да при томе не оштетите посуду. Да бисте то урадили, гурните крајеве ручке у специјалне отворе на постољу и извучите га. Склопите ручку током монтирања.

УПОТРЕБА

- Посуду за кување на пару ставите на стабилну, хоризонталну површину.
- На кућиште ставите посуду за скупљање кондензације и посуде за кување на пару.
- Број на посуди за кување на пару показује којим редоследом је треба ставити на кућиште.
- Сипајте воду у посуду за воду. Воду можете сипати пре стављања посуде за скупљање кондензације и посуду за кување на пару; можете је сипати директно у посуду или кроз отворе за воду.
- У посуду за воду сипајте искључиво чисту воду, немојте користити друге течности или додатке храни. На посуди се налазе ознаке за максималан и минималан ниво воде.

ПАЖЊА: Водите рачуна о томе да у посуди воде увек буде изнад минималног нивоа.

- Намирнице које треба дуже кувати увек ставите у доњу посуду (на пример, веће комаде хране итд) за кување на пару.
- Ако се вода у току кувања спусти испод потребног нивоа, можете је сипати кроз отвор за воду; не морате да померате посуде за кување на пару.

САВЕТИ

- Истовремено можете да припремате разноврсне намирнице помоћу три посуде за кување на пару. Међутим, не треба да заборавите да намирнице треба добро искомбиновати и да њихови мириси треба да се слажу јер ће се сокови и масноћа који настају услед кувања помешати, а то може да упропасти јело.
- Пажљиво померајте вруће посуде – пара може да изазове опекотине. Користите кухињске рукавице и држаче.
- Јело ће се брже скувати ако у посуду за кување на пару сипате врућу воду. Наведено препоручено време кувања важи када је у посуду за воду сипана хладна вода.
- Посуду немојте до врха да напуните са намирницама. У посуди треба да остане нешто простора за проток паре.

ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА ПРИПРЕМЕ

- Кабл посуде за кување на пару гурните у утичницу. Зачућете звук, а показивач рада почеће да светли плавом бојом.
- Притисните дугме ON/OFF. На екрану ће се приказати 00:00. Ако дугме притиснете још једном, посуду за кување на пару ће се искључити.
- Притисните дугме SET. На екрану ће се приказати 00:05. Посуда за кување на пару ће прећи на подешено време припреме; на екрану ће писати STEAMER.
- Дугме HR служи за подешавање времена припреме у сатима (највише 2 сата). Сваки пут када притиснете ово дугме, време припреме биће повећано за 1 сат.
- Време припреме у минутима подесите дугметом MIN (између 6 и 59 минута). Сваки пут када притиснете ово дугме, време припреме биће повећано за 1 минут.
- Посуда за кување на пару аутоматски ће почети да ради у року од 5 секунди од подешавања времена припреме. Показивач ће почети да светли црвеном бојом.

ФУНКЦИЈА ОДЛАГАЊА ПРИПРЕМЕ

- Притисните дугме SET да бисте почетак рада уређаја одложили на неко време. На екрану ће писати TIMER. Посуда за кување на пару ће прећи на подешено време и одложиће припрему хране.
- Дугметом HR подесите сате, дугметом MIN подесите минуте.
- На екрану ће бити приказано одбројавање, а показивач рада почеће да светли плавом бојом. Када се одбројавање заврши, показивач ће почети да светли црвеном бојом, а посуду за кување на пару почеће да ради.
- Када се процес припреме заврши, посуду за кување на пару огласиће се звуком 5 пута узастопно и аутоматски ће прећи у режим очувања температуре. На екрану ће писати KEEP WARM.

ФУНКЦИЈА “БРЗА ПАРА”

- Функција почиње радити аутоматски кроз 35 секунди после укључења лонца.

ПОДГРЕВАЊЕ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТА

- Подгревајући хлеб, не треба да га прекривате.
- Време подгревања полуфабриката зависи од температуре њиховог замрзавања и чувања.
- Приликом подгревања полуфабриката у чаши за пиринач равномерно разложите продукте и ставите на чашу алуминијску фолију.

ПИРИНАЧ И ПРЕКРУПА

- У зависности од врсте пиринча, он се кува у различитим режимима.
- Ставите пиринач у чашу за кување пиринча и додајте воду у резервоар према препорукама. Затворите поклопац и укључите котло.
- Да би пиринач био мекши, сипајте 1-2 кашике воде више него што препоручује табела, а да добијете тврђи пиринач – сипајте 1-2 кашике воде мање него у табели.
- За неко време после почетка кувања (ово време зависи од врсте пиринча), проверите густину и степен готовости пиринча, истовремено га мешајући.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменили његов укус.

Врста пиринча	Количина		Време кувања, (мин.)
	Пиринач	Вода	
Смеђи			
- Обични	½ шоље	1 шоља	42-45
- Парени	1 шоља	1 ½ шоље	45-50
Смеса дугог и канадског пиринча			
- Обични	170 g	1 ½ шоље	56-58
- Брзог кувања	190 g	1 ¾ шоље	18-20
Брзог кувања	1 шоља	1 ½ шоље	12-15
Бели			
- Обични	1 шоља	1 ½ шоље	45-50
- Дуги	1 шоља	1 ¾ шоље	50-55

ПОВРЋЕ

- Добро оперите поврће. Удаљите коренчиће, и, ако је потребно, скините кожицу.
- Време спремања зависи од количине, свежине и почетне обраде продуката. Ако је неопходно, време спремања се може изменити.
- Не препоручује се унапред отапати замрзнуто поврће.
- Приликом спремања поврћа у чаши за пиринач потребно је да их прекривате фолијом, да се у чаши не нађе сувишна влага.
- 10-12 минута после почетка кувања неопходно је промешати замрзнуте продукте.

Свеже поврће	Тежина, g / комада.	Приближно време припремања, (мин)
Цели артичоки	4 (средње величине)	30-32
Шпаргла	450	12-14
Махунарке:		
- Зелени/недозрели	225	12-14
- Цели или удробљени	450	20-22
Цвекла (исечена)	450	25-28
Брокуле	450	20-22
Прокулица	450	24-26
Бели купус (исечен)	450	16-18
Целер (исечен у танке комаде)	225	14-16
Шаргарепа (исечена у танке комаде)	450	18-20
Карфиол	450	20-22
Кукуруз	3-5 клипа	14-16
Патлиџани	450	16-18
Печурке (целе)	450	10-12
Црни лук (у танким комадима)	225	12-14
Пастрњак	225	8-10
Грашкове махуне	450	12-13
Паприка (цела, без семена)	До 4 комада средње величине	12-13
Кромпир (цели, ружичасти)	До 450 (око 6 малих кртола)	30-32
Бела репа	1, средње величине	28-30
Спанаћ	225	14-16
Тиквице		
- Жуте или цујкини (исечени)	50	12-14
- Бели жир или сиви орах	450	22-24
Репа (исечена)	450	20-22
Замрзнуто поврће	300	28-50

РИБА И ПЛОВОДИ МОРА

- Време кувања свежих или замрзнутих и размрзнутих плодова мора и рибе стоји у табели. Рибу и плодови мора је неопходно претходно очистити и припремити.
- За кување већине врста рибе и плодова мора није потребно много времена. Препоручује се да их кувате малим порцијама.
- У време кувања шкољке мекушаца, острига и дагња отварају се у различито време, зато их је потребно регуларно проверавати.
- Филе рибе можете да кувате у чаши за пиринач, додавши, ако желите, маслац, маргарин, лимун и различите сосове.
- Измењујте време кувања у складу са рецептом и у зависности од претходне обраде производа.

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Мекушци у шкољкама		
- Са чврстим шкољкама	450	10-12
Морски ракови		
- Краљевски ракови, ноге/клеваште	225	20-22
- Са меким шкољкама	8-12 комада	8-10
Јастози		
- Репови	2-4 комада	16-18
- Посебни делови	450-563	18-20
- Цели, живи	450-563	18-20
Дагње (свеже, у шкољкама)	450	14-16
Остриге (свеже, у шкољкама)	1350	18-20
Морски гребени		
- Речни (очишћени)	450	14-16
- Морски (очишћени)	450	18-20
Кревете (у оклопу)		
- Средње	450	10-12
- Велике	450	16-18
Риба		
- Цела	225-340	10-12
- Уређена	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Исечена у комаде	450 (дебљина ~2,5 cm)	16-18

МЕСО

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Говеђе месо		
- Лопатица	450	28-30
- Сецкани бифтек	450	16-18
- Ћуфтета	450	22-24

Пилетина	450	
- Уређена	2-4 комада	24-26
Овчетина		
- Исечена у комаде	450	26-28
Свињетина		
- Исечена у комаде	450	26-28
Виршле	450	14-18
Готове кобасице	450	14-16

ЈАЈА

Производ	Тежина (g) /количина	Приближно време припремања (минуты)
У љусци		
- За меко кувана јаја	1-12 комада	15-18
- За тврдо кувана јаја	1-12 комада	19-22
Омлет		
Разбијте у чашу за пиринач 6 јаја и додајте 2 кашике млека, со и бибер према укусу. За 10-12 минут промешајте јаја.		20-22

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Откључите котао од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладнице за кондензат и резервоара за воду.
- Преосталу воду можете излити кроз отвор за пуњење, окренувши котао према доле.
- Оперите поклопац, ладицу и све чиније топлем водом и сапуном (све то можете опрати на горњој полици машине за прање судова), добро исперите и осушите.
- Оперите резервоар топлем сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите.
- Не користите абразионе детерџенте, органске раствараче и агресивне течности.

- Кроз неко време на грејном елементу таложи се каменац, због чега котло ће да се искључује пре него што намирнице буду готове.
- Кроз 7-10 кувања (зависи од тврдоће воде) додајте у резервоар средство које се препоручује за уклањање каменца (доследно пратите упутства назначена на паковању) и напуните га водом до максималног нивоа.
- Током уклањања каменца са грејног елемента не ставите на резервоар чиније за продукте и не затварајте поклопац.
- Укључите котло у мрежу напајања. Подесите на тајмеру 20 минута. Када се котло искључи (у складу са подешеним временом), откључите га од мреже напајања. Пре него што излијете воду, грејни елемент треба да се потпуно охлади. Оперите грејни елемент и резервоар хладном водом и добро обришите.

ЧУВАЊЕ

- Пре чувања убедите се да је уређај искључен из мреже и потпуно се охладио.
- Урадите све захтеве раздела ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ.
- Чувајте уређај на сувом хладном месту.

EST KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle ohu vältimiseks vahetama tootja või tema poolt volitatud hooldekeskus või vastav kvalifitseeritud personal.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinale lähedale ja riiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage kuuma vee või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, tööviimet ega funktsioneerimist.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

- Enne auruti esimest sisselülitamist peske hoolikalt sooja vee ja seebiga ning kuivatage kõik mahutid ja lahtivõetavad osad.
- Pühkige veenõu seestpoolt puhtaks niiske lapiga.
- Kinnitage lahtivõetav põhi igale mahutile. Kinnitage äravõetav põhi igasse nõusse. Et põhja paigaldada, pange see nõusse ja suruge peale, et põhja väljaulatuvad osad läheksid nõus olevatesse soontesse.
- Auruti komplekti kuulub käepide, mille abil on võimalik võtta auruti eemaldatav põhi pärast toiduvalmistamist välja, ilma et rikutaks toidu välimust. Selleks pange käepideme otsad eemaldatavas põhjas olevatesse vastavatesse avadesse ning tõmmake põhi käepideme abil välja. Käepideme paigaldamisel tuleb seda painutada.

KASUTAMINE

- Paigutage auruti kindlale horisontaalsele aluspinnale.
- Paigaldage kondensvee koguja ja aurunõud alusele.
- Aurunõud on nummerdatud nende alusele paigaldamise järjekorras.
- Valage veereservuaari vett. Seda võib teha enne kondensvee koguja ja aurunõude paigaldamist, valades vee otse reservuaari või läbi veetäiteava.
- Valage reservuaari ainult puhast vett; ei ole lubatud kasutada muid vedelikke ja toidulisandeid. Reservuaaril on maksimaalse ja minimaalse täitmise märgid.
- **TÄHELEPANU!** Ärge laske veetasemel langeda reservuaaris alla minimaaltaseme.
- Pange alati kauem valmivad toiduained (näiteks suuremad tükid jne) alumisse aurunõusse.
- Kui toiduvalmistamise ajal selgub, et vett on alla normi, võib seda lisada täiteava kaudu, aurunõusid ära võtmata.

KASULIKKE NÕUANED

- Kasutades kolme aurunõu, saab valmistada üheaegselt erinevaid roogasid, kuid sealjuures tuleb silmas pidada, et valmistatavad toidud peavad olema ühitatavad ja lõhna poolest kokkusobivad, sest mahlad ja rasv segunevad neis ja võivad toidu jära rikkuda.

- Auruti komplekti kuuluvate kuumade mahutite äravõtmisel olge ettevaatlikud, et mitte saada kuuma auruga põletada. Kasutage pajakindaid või haaratseid.
- Kui valate aurutisse kuuma vee, valmivad toidud kiiremini. Võtke arvesse, et soovitatav valmistamisaeg on arvestatud reservuaari täitmisele külma veega.
- Ärge nõusid servani toiduaineid täis. Neisse peab jääma ruumi auru ringlemiseks.

VALMISTAMISAJA SEADMINE

- Lülitage auruti elektrivõrku. Kõlab helisignaal ja tööindikaator süttib sinise tulega.
- Vajutage nupule ON/OFF. Näidikule ilmuvad numbrid 00:00. Kui vajutada teist korda, lülitub auruti sisse.
- Vajutage nupule SET. Näidikule ilmub 00:05. Auruti on valmistusaja seadistamise režiimil ning näidikule ilmub kiri STEAMER.
- Nupuga HR saab seada toiduainete töötlemisaega tundides (maksimaalselt 2 tundi). Iga sellele nupule vajutuse puhul pikeneb toiduvalmistusaeg 1 tunni võrra.
- Nupuga MIN seadke minutid (vahemikus 6 – 59 minutit). Igal sellele nupule vajutamise korral pikeneb toiduvalmistusaeg 1 minuti võrra.
- Kui toiduvalmistusaeg on seatud, hakkab auruti 5 sekundi pärast automaatselt tolle ning indikaator põleb punase tulega.

VIIVITUSFUNKTSIOON

- Et seadme töö alustamist teatud aja võrra edasi lükata, vajutage nupule SET teist korda. Näidikule ilmub kiri TIMER. Auruti läheb üle viivitusfunktsioonile.
- Nupuga HR seadke soovitud aja tunnid, nupuga MIN aga minutid.
- Näidik hakkab aega tagasi lugema ning tööindikaator põleb sinise tulega. Kui tagasilugemine jõuab lõpule, hakkab indikaator põlema punase tulega ja seade alustab toiduvalmistamist.
 - Kui toit on valmis saanud, kõlab 5 helisignaali ja auruti läheb automaatselt üle temperatuuri hoidmise režiimile, näidikule ilmub kiri KEEP WARM.

„KIIRAUURU” – FUNKTSIOON

- Funktsioon käivitub automaatselt 35 sekundi jooksul peale seda, kui auruti on välja lülitatud.

LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

- Soojendamisel ärge leiba millegagi katke.
- Poolfabrikaatide soojendamise aeg sõltub nende külmutamise ja säilitamise temperatuurist.
- Poolfabrikaatide soojendamisel paigutage nad riisikeetmisanumas ühtlaselt ja katke anum alumiiniumfooliumiga.

RIIS JA TANGUD

- Valmistamise režiimi tuleb valida olenevalt riisi sordist.
- Riisikeetmisanumasse paigutage riis, lisage anumasse vett toetudes nendele soovitudele. Sulgege kaan ja lülitage auruti tööle.
- Selleks, et riis valmiks pehmem, lisage vett 1-2 spl rohkem, kui soovite kõvemat riisi, lisage vett 1-2 spl vähem kui soovitatud tabelis.
- Mõne aja möödudes (sõltuvalt riisisordist), kontrollige tihedust ja valmidusastet, smas segades.
- Valmis riisile võib lisata erinevaid maitseaineid riisi maitsestamiseks.

Riisi sort	Kogus		Valmistamisaeg, (min.)
	Riis	Vesi	
Pruun			
- Tavaline	½ tassi	1 tass	42-45
- Läbiaurutatud	1 tass	1 ½ tassi	45-50
Pikateralise ja kanada riisi segu			
- Tavaline	170 g	1 ½ tassi	56-58
- Kiirvalmistamine	190 g	1 ¾ tassi	18-20
Kiirvalmistamine	1 tass	1 ½ tassi	12-15
Valge			
- Tavaline	1 tass	1 ½ tassi	45-50
- Pikateraline	1 tass	1 ¾ tassi	50-55

JUURVILJAD

- Peske hoolikalt juurviljad. Eemaldage juured ja vajadusel koorige.
- Valmistamisaeg oleneb toiduainete kogusest, värskusest ja eelnevast töötlemisest. Vajadusel võib valmistamisaega muuta.
- Juurvilja ei soovitata eelnevalt sulatada.
- Riisikeetmisanumas juurviljade valmistamisel peab neid katma fooliumiga, et vältida üleliigset niiskust.
- 10-12 min möödumisel külmutatud toiduaineid tuleb segada.

Värsked juurviljad	Kaal, g / tk.	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Terviklikud artišokid	4 (keskmist suurust)	30-32
Spargel	450	12-14
Kaunviljalised:		
- Rohelised/vahaküps	225	12-14
- Terviklikud või tükeldatud	450	20-22
Punapeet (tükeldatud)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22

Brüsseli kapsas	450	24-26
Valge peakapsas (tükeldatud)	450	16-18
Seller (peenestatud)	225	14-16
Porgand (peenestatud)	450	18-20
Lillkapsas	450	20-22
Mais	3-5 tõlvikut	14-16
Baklažaanid	450	16-18
Seened (terviklikud)	450	10-12
Sibul (peenestatud)	225	12-14
Pastinaak	225	8-10
Rohelised hernekaunad	450	12-13
Paprika (terviklik, seemneteta)	Kuni 4 tk, keskmist suurust	12-13
Kartul (terviklik, roosa)	Kuni 450 (ligikaudu 6 väikest mugulat)	30-32
Kaalikas	1, keskmist suurust	28-30
Spinat	225	14-16
Kabatšokk:		
- Kollane või или Tsukkini (tükeldatud)	50	12-14
- Valge tõru või hall päkel	450	22-24
Naeris (tükeldatud)	450	20-22
Külmutatud juurviljad	300	28-50

KALA JA MEREANNID

- Värskete või külmutatud ja ülessulatatud saaduste valmistamisajad on näidatud tabelis. Kala ja mereannid tuleb eelnevalt puhastada ja ette valmistada.
- Erinevat liiki kala ja mereandide valmistamine nõuab vähest aega. Soovitavalt valmistada väiksemate portsjonite kaupa.
- Vähiliste, austrite ja merikarpide valmistamisel tuleb neid aegajalt kontrollida, sest nad avanevad erineval ajal.
- Kalafileed võib valmistada riisikeetmisanumas lisades õli, margariini, sidrunit ja erinevaid kastmeid või ilma nendeta.
- Korrigeerige valmistamisega vastavalt retseptile ja sõltuvalt ainete eelnevast töötlemisest.

Toiduaine	Kaal, g /kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Molluskid karpides		
- Kõvad karbid	450	10-12
Krabid		
- Kuningkrabid, jalg/sõrg	225	20-22
- Pehmed karbid	8-12 tk	8-10
Merevähk		
- Kaelaosad	2-4 tk	16-18
- Eri osad	450-563	18-20
- Terviklik, elus	450-563	18-20
Merikarp (värske)	450	14-16
Austrid (värsked, karpides)	1350	18-20
Kammkarplased		
- Jõe(puhastatud)	450	14-16
- mere(puhastatud)	450	18-20
Krevetid kilbiga		
- Keskmised	450	10-12
- Suured	450	16-18
Kala		
- Terviklik	225-340	10-12
- Töödeldud	225-340	10-12
- Filee	450	10-12
- Tükeldatud	450 (~2,5 cm paksusega)	16-18

LIHA

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Loomaliha		
- Abaluu	450	28-30
- Raiutud biifsteek	450	16-18
- Hakkliahapallid	450	22-24
Kana	450	
- Töödeldud	2-4 tk	24-26
Lambaliha		
- Tükeldatud	450	26-28
Sealiha		
- Tükeldatud	450	26-28
Viinerid	450	14-18
Vorst	450	14-16

MUNAD

Toiduaine	Kaal (g)/kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Muna kooses		
– Poolpehme muna keetmiseks	1-12 tk	15-18
– Muna kõvaks keetmiseks	1-12 tk	19-22
Kooreta keevas vees keedetud muna		
Omlett		
Lööge kaussi lahti kuus muna ja lisage 2 spl piima, soola ja pipart maitse järgi. 10-12 min pärast segage mune.		20-22

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Eemaldage auruti vooluvõrgust ja laske sellel täielikult maha jahtuda.
- Valage vesi veereservuaarist ja kondensvee kogumiseks aluselt.
- Vee ülejäägid võib välja valada vee sissevooluava kaudu, pöörates auruti ümber.
- Peske kaas, kondensvee kogumiseks alus ja kõik anumad sooja seebiveega (võib panna nõudepesumasinasse ülemisesse korvi), loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Peske reservuaar sooja seebiveega, loputage hoolikalt ja pühkige üle kuiva riidega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega organilisi lahusteid.
- Mõne aja möödudes võib tekkida soojuselemendile katlakivi. Seoses sellega hakkab auruti välja lülituma varem kui toit jõuab valmida.
- Pärast 7-10 keetmist (sõltuvalt vee karedusest) lisage reservuaari soovitatud vahendit katlakivi eemaldamiseks (jälgige täpselt instruksiooni pakendil) ja täitke veega maksimaalse tasemeni.
- Kütteelemendi pealt katlakivi eemaldamisel ärge asetage anumad reservuaari peale ja ärge katke seda kaanega.
- Lülitage auruti vooluvõrku. Paigaldage taimer umbes 20 min. Peale auruti väljalülitamist (taimer järgi) lülitage see vooluvõrgust välja. Enne vee äravalamist lubage soojenduselemendil täielikult maha jahtuda. Peske soojenduselement ja reservuaari mitu korda külma veega ja kuivatage.

HOIDMINE

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja on täielikult maha jahtunud.
- Täitke nõudmised PUHASTUS JA HOOLDUS.
- Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

**LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabājat to kā izziņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā tā nomaīņa, drošības pēc, jāuztic ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis aiz vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietotai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītnīm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neatļaujiet bērniem pastāvīgi izmantot ierīci bez pieaugušo uzraudzības.
- Neskarities klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Pirms tvaika katla pievienošanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskajām vai gāzes plītnīm.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondensāts, kas sakrājies uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbaspēju un funkcionalitāti.

SAGATAVOŠANA DARBAM

- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas rūpīgi nomazgājiet visas tilpnes un noņemamās daļas ar siltu ziepjūdeni, labi noskalojiet tās un noslaukiet sausas.
- Noslaukiet ūdens rezervuāra iekšpusi ar mitru audumu.

- Piestipriniet noņemamo pamatni katrai tilpnei. Piestipriniet noņemamo dibenu katram traukam. Dibena uzstādīšanai ievietojiet to traukā un piespiediet tā, lai dibena izciļņi sakristu ar trauka gropēm.
- Tvaika katla komplektā ietilpst rokturis, ar kura palīdzību var izņemt noņemamo dibenu pēc pagatavošanas, nesabojājot gatavā ēdiena izskatu. Šim nolūkam ievietojiet roktura galus speciālajās atverēs, kas atrodas uz noņemamā dibena, un izņemiet dibenu, turot to aiz roktura. Uzstādot rokturi tas ir jāsaliec.

DARBĪBA

- Novietojiet tvaika katlu uz stabilas horizontālas virsmas.
- Uzstādiet kondensāta savākšanas paliktni un tvaika tilpnes uz bāzes.
- Tvaika tilpnes ir sanumurētas to uzlikšanas uz bāzes secībā.
- Piepildiet ūdens rezervuāru ar ūdeni. To var izdarīt pirms paliktņa un tvaika tilpņu uzstādīšanas, ielejot ūdeni tieši rezervuārā vai caur ūdens iepildīšanas atverēm.
- Lejiet rezervuārā tikai tīru ūdeni; nedrīkst izmantot citus šķidrumus un pārtikas piedevas. Rezervuārs ir aprīkots ar maksimālās un minimālās piepildīšanas atzīmēm.

UZMANĪBU: nepieļaujiet, lai ūdens līmenis rezervuārā būtu zemāks par minimālo.

- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, lielāka izmēra u. c.), vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā ūdens līmenis nolaižas zem normas, to var pieliet caur uzpildīšanas atveri, nenonemot tvaika tilpnes.

NODERĪGI PADOMI

- Izmantojot trīs tvaika tilpnes, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, taču jāatceras, ka gatavojamiem produktiem jābūt savienojamiem un saderamiem smaržas ziņā, jo to sulas un tauki sajaucoties var sabojāt ēdienus.
- Noņemot sasilušās tvaika katla komplekta tilpnes, esiet piesardzīgi – neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Izmantojiet virtuves cimdus vai satvērējus.
- Iepildot tvaika katlā karstu ūdeni, ēdiens pagatavosies ātrāk. Ņemiet vērā, ka ieteicamais pagatavošanas laiks ir aprēķināts gadījumam, ja rezervuārs tiek piepildīts ar aukstu ūdeni.
- Nepiepildiet tilpni pilnu ar produktiem, atstājiet vietu tvaika cirkulācijai.

GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Pievienojiet tvaika katlu elektrotīklam. Atskanēs signāls, darba indikators iedegsies zilā krāsā.
- Piespiediet pogu ON/OFF. Displejā parādīsies 00:00. Piespiežot otro reizi, tvaika katls izslēgsies.
- Piespiediet pogu SET. Displejā parādīsies 00:05. Tvaika katls atrodas gatavošanas laika uzstādīšanas režīmā, displejā parādīsies uzraksts STEAMER.
- Ar pogu HR var uzstādīt apstrādes laiku stundās (maksimāli 2 stundas). Ar katru šīs pogas piespiešanu gatavošanas laiks palielinās par 1 stundu.
- Ar pogu MIN ievadiet minūtes (6 – 59 minūšu robežās). Ar katru šīs pogas piespiešanu laiks palielinās par 1 minūti.
- Beidzoties gatavošanas laika ievadīšanai, pēc 5 sekundēm tvaika katls sāks darboties automātiski, indikatora krāsa būs sarkana.

GATAVOŠANAS ATLIKŠANAS FUNKCIJA

- Piespiediet pogu SET otro reizi, lai atliktu ierīces darba sākumu uz noteiktu laiku. Displejā parādīsies uzraksts TIMER. Tvaika katls pāries gatavošanas atlikšanas laika uzstādīšanas režīmā.
- Ar pogas HR palīdzību ievadiet vēlamā laika stundas, ar pogu MIN - minūtes.
- Displejā notiks laika atpakaļskaitīšana un ierīces darba indikators būs zils. Pēc laika atpakaļskaitīšanas beigām indikators kļūs sarkans un sāksies gatavošana.
- Beidzoties procesam atskanēs 5 signāli un tvaika katls automātiski pāries temperatūras uzturēšanas režīmā, displejā parādīsies uzraksts KEEP WARM.

FUNKCIJA “ĀTRAIS TVAIKS”

- Funkcija sāk darboties automātiski 35 sekundes pēc tvaika katla ieslēgšanas.

MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

- Sildot maizi neapsedziet to.
- Pusfabrikātu sildīšanas laiks atkarīgs no to sasaldēšanas temperatūras un glabāšanas.
- Sildot pusfabrikātus bļodā priekš rīsiem, vienmērīgi salieciet tos un apsedziet ar alumīnija foliju.

RĪSI UN PUTRAIMI

- Atkarībā no rīsu šķirnes, tos ieteicams gatavot dažādos režīmos.
- Rīsu gatavošanas bļodā ielieciet rīsus un ielejiet ūdeni rezervuārā atbilstoši rekomendācijām. Aiztaisiet vāciņu un ieslēdziet tvaika katlu.
- Lai rīsi būtu mīkstāki pielejiet par 1-2 ēdamkarotēm ūdens vairāk, cietākiem – tikpat mazāk, par rekomendācijā noteikto.
- Pēc neilga laika no gatavošanas sākuma (savš katrai rīsu šķirnei), pārbaudiet rīsu biežumu un gatavības pakāpi, vienlaicīgi apmaisot.
- Gataviem rīsiem var pievienot dažādas garšvielas garšas uzlabošanai.

Rīsu veids	Daudzums		Gatavošanas laiks, (min.)
	Rīsi	Ūdens	
Brūnie			
- Parastie	½ bļoda	1 bļoda	42-45
- Tvaicētie	1 bļoda	1 ½ bļodas	45-50
Garš un kanādas rīsu maisījums			
- Parastie	170 g	1 ½ bļodas	56-58
- Ātras pagatavošanas	190 g	1 ¾ bļodas	18-20
Ātras pagatavošanas	1 bļoda	1 ½ bļodas	12-15

Baltie			
- Parastie	1 bļoda	1 ½ bļodas	45-50
- Garie	1 bļoda	1⅔ bļodas	50-55

DĀRŽENĪ

- Kārtīgi nomazgājiet dārzeņus. Nogrieziet saknes, nepieciešamības gadījumā nomizojiet.
- Gatavošanas ilgums atkarīgs no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējas apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku iespējams mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atsaldēt sasaldētus dārzeņus.
- Dārzeņus kuri tiek gatavoti rīsu bļodā, nepieciešams aplāt ar foliju, lai izvairītos no lieka mitruma nokļūšanas uz tiem.
- Pēc 10-12 minūtēm no gatavošanas sākuma sasaldētus produktus nepieciešams apmaisīt.

Svaigi dārzeņi	Svars, g / gab.	Aptuvenais gatavošanas laiks, (min)
Veseli artišoki	4 (vidēja izmēra)	30-32
Sparģelis	450	12-14
Pupiņveidīgie:		
- Zaji/vaskotas gatavības	225	12-14
- Veseli vai šķelti	450	20-22
Bietes (sagrieztas)	450	25-28
Brokoļi	450	20-22
Briseles kāposti	450	24-26
Kāpostgalviņa (sagriezta)	450	16-18
Selerijas (tikai sagriezta)	225	14-16
Burkāni (tikai sagriezti)	450	18-20
Ziedkāposti	450	20-22
Kukurūza	3-5 vāļītes	14-16
Baklažāni	450	16-18
Sēnes (veselas)	450	10-12
Dārza sīpols (plāni sagriezts)	225	12-14
Pastinaks	225	8-10
Zaļie zirnīši (pākstīs)	450	12-13
Paprika (vesela, bez sēklām)	Līdz 4-iem gabaliem vidēja izmēra	12-13
Kartupeļi (veseli, rozā)	Līdz 450 (apmēram, 6 maziņi bumbuļi)	30-32
Kālis	1, vidēja izmēra	28-30
Spināti	225	14-16
Kabači		
- Dzeltenais vai cukini (sagriezts)	50	12-14
- Baltās zīles vai pelēkie rieksti	450	22-24
Rācenis (sagriezts strēmelēs)	450	20-22
Saldēti dārzeņi	300	28-50

ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldētiem jūras produktiem un zivīm norādīts tabulā. Zivis un jūras produktus iepriekš ieteicams notīrīt un sagatavot.
- Lielākajai daļai zivju un jūras produktu nav nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Tos ieteicams gatavot nelielās porcijās.
- Gatavošanas laikā molusku, austeru un mīdiju čaulas atveras dažādos laikos, tāpēc periodiski tās pārbaudiet.
- Zivs fileju var gatavot rīsu bļodā, pievienojot sviestu, margarīnu, citronu un dažādas mērces, kā arī bez piedevām.
- Mainiet gatavošanas laiku atbilstoši receptes prasībām un atkarībā no iepriekšējas produktu apstrādes.

Produkts	Svars, g / skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (min.)
Moluski čaulās		
- Ar cietām čaulām	450	10-12
Krabji		
- Karaliskie krabji, kājiņas/spīles	225	20-22
- Ar mīkstām čaulām	8-12 gabali	8-10
Omārs		
- Kakliņi	2-4 gabali	16-18
- Atsevišķas daļas	450-563	18-20
- Veseli, dzīvi	450-563	18-20
Mīdijas (svaigas, čaulās)	450	14-16
Austeres (svaigas, čaulās)	1350	18-20
Jūras gailīši		
- Upju (parastie)	450	14-16
- Jūras (parastie)	450	18-20
Garneles (bruņās)		

- Vidējās	450	10-12
- Lielās	450	16-18
Zivis		
- Veselas	225-340	10-12
- Tīrītas	225-340	10-12
- Fileja	450	10-12
- Sagriezta gabaliņos	450 (~2,5 cm biezumā)	16-18

GAĻA

Produkti	Svars, g / skaits	Примерное время приготовления (мин.)
Lielopu gaļa		
- Lāpstiņa	450	28-30
- Kapāti bifšteki	450	16-18
- Tefteli	450	22-24
Vistas gaļa	450	
- Sadalīta	2-4 gabaliņi	24-26
Jēra gaļa		
- Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cūkgaļa		
- Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cīsiņi	450	14-18
Desa	450	14-16

OLAS

Produkts	Svars (g)/skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (minūtes)
Ola čaumalā		
- Mīksti vārītas olas	1-12 gabali	15-18
- Cietivārītas olas	1-12 gabali	19-22
Omlete		
Iesiet rīsu bļodā 6 olas un pievienojiet 2 ēdamkarotes pienu, sāli un piparus pēc garšas. Pēc 10-12 minūtēm tās apmaisiet.		20-22

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet tvaika katlu no elektroierīces un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Izlejiet ūdeni no paliktņa kondensāta savākšanai un ūdens rezervuāra.
- Ūdens atlikumu var izliet caur iepildīšanas atvērumiem apgāžot tvaika katlu.
- Nomazgājiet vāciņu, paliktņi un visas tilpnes ar siltu ūdeni un ziepēm (atļauts trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā), kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.
- Izmazgājiet rezervuāru ar siltu ūdeni un ziepēm, kārtīgi noskalojiet un noslaukiet pilnībā sausu.
- Nav pieļaujama abrazīvo tīrīšanas līdzekļu, organisku šķīdinātāju un agresīvu šķīdumu izmantošana.
- Pēc kāda laika uz sildīšanas elementiem var uzkrāties kaļķakmens, tāpēc tvaika katls atslēgsies ātrāk, pirms produktu gatavošanas beigām.
- Pēc 7-10 tvaicēšanām (atkarībā no ūdens cietības) ielejiet rezervuārā nedaudz līdzekļa kaļķakmens noņemšanai (stingri ievērojiet instrukciju uz iepakojuma) un piepildiet to ar ūdeni līdz maksimālai atzīmei.
- Sildīšanas elementa attīrīšanas laikā no kaļķakmens neuzstādiet uz rezervuāra tilpnes produktus un neaiztaisiet vāciņu.
- Pievienojiet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet taimeru apmēram uz 20 minūtēm. Pēc tvaika katla izslēgšanās (pēc taimera) atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms ūdens noliešanas ļaujiet sildīšanas elementam pilnībā atdzist. Vairkas reizes izmazgājiet sildīšanas elementu un rezervuāru ar aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

ABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.

📖 VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminių charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laidų į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Saugumo sumetimais sugadintą maitinimo laidą turi teisę keisti tik gamintojas arba jo įgaliotas serviso centras, arba analogiškas kvalifikuotas personalas.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nelieštų aštrių kampų ir karštų paviršių.

- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.
- Prieš įjungdami garų puodą į elektros tinklą, pripilkite vandens į vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Nenaudokite garų puodo indų mikrobangų krosnelėje, nestatykite jų ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Būkite labai atsargūs perkeldami garų puodą, kuriame yra karšto vandens ar maisto.
- Veikiančio garų puodo dangtelį atidarykite atsargiai, nes galite apsiplikyti. Leiskite dangtelyje susikaupusiam kondensatui nutekėti atgal į indą.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo neįymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą išplaukite visas talpas ir nuimamas detales šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai juos išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Vandens rezervuarą nuvalykite iš vidaus drėgnu skudurėliu.
- Pritvirtinkite nuimamąjį dugną prie kiekvienos talpos. Užfiksuokite nuimamąjį dugną ant kiekvienos iš talpų. Dugnui įstatyti, įdėkite jį į talpą ir prispauskite taip, kad ant dugno esantys iškyšos įeitų į talpos angas.
- Į garų puodo komplektą įeina rankena. Rankenos pagalba jūs galite išimti nuimamąjį dugną pasibaigus maisto gamavimo programai, nepažeidus paruošto patiekalo. Norėdami pasinaudoti rankena, įdėkite jos galiukus į specialias nuimamajame dugne esančias angas ir išimkite dugną, laikydamiesi už rankenos. Įdėdami rankeną, sulenkite ją.

VEIKIMAS

- Pastatykite garų puodą ant tvirto lygaus paviršiaus.
- Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus ant pagrindo.
- Garų puodo indai sunumeruoti iš eilės.
- Įpilkite vandenį į vandens rezervuarą. Tai galima padaryti prieš pastatant kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus. Vandenį pilkite tiesiogiai į rezervuarą arba per specialias angas.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skysčių arba maisto papildų. Rezervuare yra maksimalaus ir minimalaus vandens lygio žymės.

DĖMESIO: Stebėkite, kad vanduo nenusileistų žemiau minimalaus lygio.

- Produktus, kuriems paruošti reikia daugiau laiko (pvz., stambesnius ar pan.), visada dėkite į apatinį indą.
- Jei prietaisui veikiant vandens lygis sumažėjo, jį galima papildyti per įpylimo angą, nenuimant indų nuo pagrindo.

NAUDINGI PATARIMAI

- Naudojant tris garų puodo indus galima vienu metu gaminti skirtingus patiekalus, tačiau reikia prisiminti, jog gaminamų produktų skonis ir kvapas turi derintis tarpusavyje, kadangi jų sultys ir riebalai susimaišys, o tai gali sugadinti patiekalus.
- Nuimdami garų puodo indus, būkite atsargūs, nenudeginkite rankas karštais garais. Naudokite specialias pirštines arba puodkeles.
- Įpilus į garų puodą karštą vandenį patiekalas bus pagamintas greičiau. Turėkite omenyje, jog rekomenduojamas ruošimo laikas nurodytas su sąlyga, jog į vandens rezervuarą buvo įpiltas šaltas vanduo.
- Nepridekite per daug produktų į garų puodo indus, juose turi likti vietos garams cirkuliuoti.

MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

- Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Pasigirs garso signalas, įsižiebs mėlyna veikimo indikatorius spalva.
- Paspauskite ON/OFF mygtuką. Displėjuje įsižiebs užrašas 00:00. Paspaudus šį mygtuką antrą kartą, garų puodas išsijungs.
- Paspauskite SET mygtuką. Displėjuje įsižiebs užrašas 00:05. Garų puodas pereis į maisto ruošimo trukmės nustatymo režimą, o displėjuje įsižiebs užrašas STEAMER.
- Spausdami HR mygtuką, jūs galite nustatyti maisto ruošimo trukmę valandomis (maksimaliai 2 valandos). Kiekvienas šio mygtuko paspaudimas padidina maisto ruošimo laiką 1 valanda.
- MIN mygtuku nustatykite minutes (nuo 6 iki 59 minučių). Kiekvienas šio mygtuko paspaudimas padidina maisto ruošimo laiką 1 minute.
- Nustačius maisto ruošimo laiką po 5 sekundžių garų puodas pradės veikti automatiškai ir įsižiebs raudona veikimo indikatorius spalva.

ATIDĖTO MAISTO RUOŠIMO LAIKO FUNKCIJA

- Norėdami atidėti maisto ruošimo pradžią tam tikram laikui, paspauskite SET mygtuką antrą kartą. Displėjuje įsižiebs užrašas TIMER. Garų puodas pereis į atidėto maisto ruošimo laiko režimą.
- Spausdami HR mygtuką, nustatykite maisto ruošimo trukmę valandomis, MIN mygtuku nustatykite minutes.
- Displėjus pradės skaičiuoti laiką atbuline eiga, įsižiebs mėlyna veikimo indikatorius spalva. Atbuliniam laiko matavimui pasibaigus įsižiebs raudona veikimo indikatorius spalva ir prietaisas pradės gaminti maistą.
- Procesui pasibaigus suskambės 5 garso signalai ir garų puodas automatiškai pereis į temperatūros palaikymo režimą, o displėjuje įsižiebs užrašas KEEP WARM.

FUNKCIJA “GREITAS GARAS”

- Garų puodui įsijungus funkcija pradeda veikti automatiškai po 35 sekundžių.

DUONOS IR MAISTO PUSGAMINIŲ PAŠILDYMAS

- Pašildydami duoną niekuo ją neuždenkite.
- Pusgaminių pašildymo laikas priklauso nuo jų užšaldymo ir saugojimo temperatūros.
- Pašildydami pusgaminius ryžių indelyje tolygiai paskirstykite juos indelyje ir uždenkite aliuminio folija.

RYŽIAI IR KRUOPOS

- Priklausomai nuo ryžių rūšies, juos reikia ruošti skirtinguose režimuose.
- Į ryžių indelį įberkite ryžių ir įpilkite rekomenduojamą kiekį vandens. Uždenkite dangtelį ir įjunkite garų puodą.
- Norėdami paruošti minkštesnius ryžius, papildomai įpilkite į indelį 1-2 valgomuosius šaukštus vandens. Norėdami paruošti kietesnius ryžius, atitinkamai sumažinkite rekomenduojamą vandens kiekį (1-2 valgomieji šaukštai).
- Po kai kurio laiko nuo ryžių virimo pradžios (priklauso nuo ryžių rūšies), patikrinkite jų paruošimo laipsnį bei pamaišykite.
- Paruoštus ryžius galima pagardinti prieskoniais.

Ryžių rūšis	Kiekis		Ruošimo laikas, (min)
	Ryžiai	Vanduo	
Rudieji			
- Paprasti	½ puodelio	1 puodelis	42-45
- Plikyti	1 puodelis	1 ½ puodelio	45-50
Ilgagrūdžių ir laukinių ryžių mišinys			
- Įprasti	170 g	1 ½ puodelio	56-58
- Greito paruošimo	190 g	1 ¾ puodelio	18-20
Greito paruošimo	1 puodelis	1 ½ puodelio	12-15
Baltieji			
- Paprasti	1 puodelis	1 ½ puodelio	45-50
- Ilgagrūdžiai	1 puodelis	1 ⅔ puodelio	50-55

DARŽOVĖS

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šakneles ir nulupkite žievele (jei reikia).
- Daržovių ruošimo trukmė priklauso nuo jų kiekio, šviežumo ir išankstinio apdorojimo. Daržovių ruošimo trukmę galima keisti.
- Nerekomenduojama iš anksto atšaldyti užšaldytas daržoves.
- Ruošdami daržoves ryžių indelyje, uždenkite indelį folija, tai apsaugos daržoves nuo vandens pertekliaus.
- Ruošdami užšaldytus produktus, sumaišykite juos po 10-12 minučių nuo jų ruošimo pradžios.

Šviežios daržovės	Svoris, g/vnt.	Apytikslė ruošimo trukmė (min).
Artišokai	4 (vidutinio didžio)	30-32
Šparagai	450	12-14
Ankštiniai augalai:		
- Žalieji/vaškinės brandos	225	12-14
- Smulkinti ir nesmulkinti	450	20-22
Burokėliai (nepjaustyti)	450	25-28
Brokoliai	450	20-22
Briuselio kopūstai	450	24-26
Gūžiniai baltieji kopūstai (nepjaustyti)	450	16-18
Salierai (plonai supjaustyti)	225	14-16
Morkos (plonai supjaustytos)	450	18-20
Kalafiorai	450	20-22
Kukurūzai	3-5 burbuolės	14-16
Baklažanai	450	16-18
Grybai (nesmulkinti)	450	10-12
Valgomieji svogūnai (plonai supjaustyti)	225	12-14
Pastarnokas	225	8-10
Ankštiniai žalieji žirneliai	450	12-13
Pipirai (nepjaustyti, be sėklų)	Iki 4-jų vidutinio dydžio vnt.	12-13
Bulvės (nepjaustytos, raudonosios)	Iki 450 (6 mažos bulvytės)	30-32
Sėtinys	1 vidutinio dydžio	28-30
Spinatai	225	14-16
Aguročiai		
- Geltoni aguročiai arba cukinijos (nepjaustytos)	50	12-14
- “Balta gilė” arba “pilkas riešutas” veislės	450	22-24
Ropė (supjaustyta riekelėmis)	450	20-22
Užšaldytos daržovės	300	28-50

ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Šviežių ar užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių bei žuvies ruošimo laikas nurodytas lentelėje. Žuvį ir jūros gėrybes iš pradžių reikia išdaryti ir paruošti.

- Dauguma žuvies ir jūros gėrybių rūšių ruošiami greitai. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Atsiminkite, kad moliuskų, austrių ir midijų kriauklėlės atsidaro skirtingu metu, todėl ruošdami juos kartu kartais tikrinkite jų būklę.
- Žuvies filė galima ruošti ryžių indelyje pagardinus jį sviestu, margarinu, citrina ir skirtingais padažais, ir be jų.
- Koreguokite ruošimo trukmę atsižvelgdami į recepto nurodymus bei išankstinį produkto apdorojimą.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslė ruošimo trukmė (min).
Moliuskai kriauklėlėse		
- Su kietomis kriauklėlėmis	450	10-12
Krabai		
- Karališkieji krabai, kojos/žnyplės	225	20-22
- Su minkštomis kriauklėlėmis	8-12 vnt.	8-10
Omarai		
- Uodegėlės	2-4 vnt.	16-18
- Atskiros dalys	450-563	18-20
- Nepjaustyti, gyvi	450-563	18-20
Midijos (šviežios, kriauklėlėse)	450	14-16
Austrės (šviežios, kriauklėlėse)	1350	18-20
Jūrinės šukutės		
- Upiniai (valyti)	450	14-16
- Jūriniai (valyti)	450	18-20
Krevetės (nelukštentos)		
- Vidutinės	450	10-12
- Didelės	450	16-18
Žuvis		
- Nesupjaustyta	225-340	10-12
- Supjaustyta	225-340	10-12
- Filė	450	10-12
- Supjaustyta gabaliukais	450 (~2,5 cm storio)	16-18

MĖSA

Produktas	Svoris, g/kiekis	Apytikslė paruošimo trukmė (min).
Jautiena		
- Mentė	450	28-30
- Maltinukai	450	16-18
- Mėsos kukuliai	450	22-24
Vištiena	450	
- Supjaustyta	2-4 gabaliukai	24-26
Aviena		
- Supjaustyta gabaliukais	450	26-28
Kiauliena		
- Supjaustyta gabaliukais	450	26-28
Dešrelės	450	14-18
Virta dešra	450	14-16

KIAUŠINIAI

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslė paruošimo trukmė (min).
Lukštuose		
- Minkštai virti	1-12 vnt.	15-18
- Kietai virti	1-12 vnt.	19-22
Omletas		
Sudaužykite 6 kiaušinius ir išleiskite juos į ryžių indelį. Pridėkite 2 valgomuosius šaukštus pieno, pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Po 10-12 minučių sumaišykite kiaušinius.		20-22

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Išpilkite vandenį iš kondensato surinkimo padėklo ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išpilti per įpylimo angą, apvertus garų puodą.
- Išplaukite dangtelį, padėklą ir visus indelius šiltu vandeniu su muilu (galima plauti viršutinėje indų plovimo mašinos lentynoje), kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti šveitimo valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skysčių.
- Laikui bėgant ant šildymo elemento gali atsirasti kalkių nuosėdų, dėl kurių garų puodas išsijungs nespėję baigti maisto paruošimo ciklo.
- Po 7-10 naudojamų (priklausomai nuo vandens kietumo) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą kalkių nuosėdų šalinimo priemonę (tiksliai laikykitės pakuotės nurodymų) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.

- Valydami šildymo elementą nuo kalkių nuosėdų nestatykite ant garų puodo indų produktams ir neuždenkite jo dangteliu.
- Ijunkite garų puodą į elektros tinklą. Nustatykite laikmatį maždaug 20 minučių. Laikui pasibaigus ir garų puodui išsijungus išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išpildami vandenį leiskite šildymo elementui visiškai atvėsti. Keletą kartų praskalaukite šildymo elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausai nuvalykite.

SAUGOJIMAS

- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyrių reikalavimus.
- Laikykite prietaisą sausoje vėsioje vietoje.

H HASZNALATI UTASÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetékét vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Vezetéksérülés esetén - veszély elkerülése érdekében - annak cseréjét végeztesse a gyártóval, vagy annak megbízott szervizével, ill. hasonló szakemberrel.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetékét.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanyűtő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltsen meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait mikrohullámú sütőben, villany-, gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.
- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

MŰKÖDÉSI ELŐKÉSZÜLETEK

- Első használat előtt alaposan mossa meg az összes tartályokat és levehető részeket meleg, szappanos vízben, öblítse le és törölje szárazra őket.
- A víztartály belsejét törölje meg nedves törülközővel.
- Rögzítse a levehető aljakat mindegyik tartályon. Rögzítse a levehető aljat mindegyik tartályon. Ennek érdekében, helyezze az aljat a tartályba és nyomja meg, hogy az fenéken lévő kiálló részek egyezzenek a tartályon lévő vátatokkal.
- A gőzfőző-készlet egy fogantyút tartalmaz, amely segítségével kihúzhassa a lecsatolható aljat anélkül, hogy megsértené a készlet alakját. Ennek érdekében helyezze a fogantyú végeit a lecsatolható aljon lévő speciális furatokba, és húzza ki az aljat fogantyúnál fogva. Felhelyezéskor hajlítsa meg a fogantyút.

MŰKÖDÉS

- Állítsa a gőzfőzőt stabil, vízszintes felületre.
- Helyezze a kondenzátum-tároló alátétet és gőztartályokat a tápegységre.
- A gőztartályok meg vannak számozva a felhelyezési sorrendben.
- Öntsön vizet a víztartályba. Ezt az alátét és gőztartályok felhelyezése előtt lehet megcsinálni, közvetlenül feltöltve a víztartályt vagy a vízfeltöltő nyílásokon keresztül.
- Csak tiszta vizet töltsön a víztartályba; egyéb folyadék vagy élelmiszer-adalékok használata tilos. A tartályon maximális és minimális szintjelzések láthatók.

FIGYELEM: Ne hagyja, hogy a vízszint a víztartályba lecsökkenjen a minimális szint alá.

- Hosszabb elkészítési időt igénylő termékeket (például: nagy méretűek, stb.) mindig helyezze az alsó gőztartályba.
- Amennyiben főzés közben kiderül, hogy kevesebb víz van a megengedettnél, a vizet adagolni lehet a gőztartályok levétele nélkül a vízfeltöltő nyílásokon keresztül.

HASZNOS TANÁCSOK

- Három gőztartály használatakor egyidejűleg néhány ételfajtát lehet készíteni, viszont ügyelni kell arra, hogy az elkészítendő élelmiszereknek párosulniuk kell egymással, mivel a kicsapódó nedv és zsiradék elronthatják az ételt.
- A gőzfőző készletében található felmelegedő tartályok levételekor legyen óvatos, hogy meg ne égesse magát a forró gőzzel. Használjon konyhakesztyűt vagy fogót.

- Amennyiben forró vizet tölt a gőzfőzőbe, az étel hamarabb elkészül. A felajánlott elkészítési idő hideg vízzel való elkészítésre érvényes.
- Ne töltsse teli a gőztartályt élelmiszerral, maradjon hely a gőzkeringés számára.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Elhangzik egy hangjel, a működési indikátor kigyúl kék színben.
- Nyomja meg a ON/OFF gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:00 jelzés. Amennyiben újból megnyomja a gombot, a gőzfőző kikapcsol.
- Nyomja meg a SET gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:05 jelzés. A gőzfőző elkészítési idő beállítás-üzemmódba van, közben a kijelzőn megjelenik a STEAMER felirat.
- A HR gomb segítségével beállíthatja az elkészítési időt órában (maximum 2 óra). Mindegyik gombnyomással 1. órával meghosszabbíthatja az elkészítési időt.
- A MIN gomb segítségével állítsa be a perceket (6 perctől 59 percig). Mindegyik gombnyomással az elkészítési idő meghosszabbodik 1. perccel.
- Az elkészítési idő beállítása után 5. másodperc múlva a gőzfőző automatikusan működni kezd, az indikátor kigyúl piros fényben.

ELHALASZTOTT ELKÉSZÍTÉS

- Nyomja meg a SET gombot újra, és halassa el a működést meghatározott időre. A kijelzőn megjelenik a TIMER felirat. A gőzfőző átáll elhalasztott működés beállítására üzemmódba.
- A HR gomb segítségével állítsa be a szükséges órát, a MIN gomb segítségével a perceket.
- A kijelzőn megjelenik a visszaszámlálás, és a működési indikátor kigyúl kék fényben. Amikor a visszaszámlálás befejeződik, az indikátor kigyúl piros fényben és elkezdődik az elkészítés.
- A főzési folyamat befejeztével elhangzik 5 hangjel, és a gőzfőző automatikusan átáll hőmérséklet-fenntartási üzemmódba, a kijelzőn megjelenik a KEEP WARM felirat.

“GYORS GŐZ” FUNKCIÓ

- Az üzemmód automatikusan működni kezd 35 másodperc múlva a gőzfőző bekapcsolása után.

KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÁRÚ MELEGÍTÉSE

- Melegítve a kenyeret, ne takarja le azt semmivel.
- A félkész árú melegítési ideje az árú fagyasztási fokától és tárolásától függ.
- A rizstároló csészében történő félkész árú melegítésénél egyenletesen rakja ki őket, és takarja le a csészét alufóliával.

RIZS, DARA

- A rizs elkészítése, fajtájától függően, különböző üzemmódban történik.
- Rakja be a rizsát a rizstároló csészébe, és töltsön a tárolóba javasolt vízmennyiséget. Zárja le a fedőt, kapcsolja be a gőzfőzőt.
- Ha puhább rizst szeretne kapni – töltsön 1-2 evőkanállal több vizet, ha keményebbet – ugyan annyival kevesebbet a táblázatban javasolt mennyiségénél.
- A készítés elkezdésétől számított valamennyi idő múlva (az idő a rizs fajtájától függ), keverés közben ellenőrizze a sűrűsödést, és a rizs főzési fokát.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

Rizsfajta	Mennyiség		Elkészítési idő, (perc)
	Rizs	Víz	
Barna			
- Szokásos	½ csésze	1 csésze	42-45
- Párolt	1 csésze	1 ½ csésze	45-50
Hosszúszemű és kanadai rizs keveréke			
- Szokásos	170 g	1 ½ csésze	56-58
- Gyors elkészítésű	190 g	1 ¾ csésze	18-20
Gyors elkészítésű	1 csésze	1 ½ csésze	12-15
Fehér			
- Szokásos	1 csésze	1 ½ csésze	45-50
- Hosszúszemű	1 csésze	1 ¾ csésze	50-55

ZÖLDSÉGEK

- Alaposan mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el a gyökereket, és szükség esetén a héját.
- Az elkészítési idő az élelmiszer mennyiségétől, frissességétől, és előzetes megművelésétől függ. Szükség esetén változtathassa az elkészítésük idejét.
- Nem ajánlatos előzőleg kifagyasztani a fagyasztott zöldségeket.
- A rizstároló csészében történő zöldségek elkészítése esetén, ajánlatos letakarni a csészét alufóliával, ami gátolja a felesleges nedv bekerülését.
- Az elkészítés elkezdésétől számított 10-12 perc múlva a fagyasztott zöldségeket meg kell kavarni.

Friss zöldségek	Tömeg, g / db.	Kb. elkészítési idő, (perc)
Egész articsóka	4 (közepes méretű)	30-32
Spárga	450	12-14
Babfélék:		
- Zöld/viaszérésű	225	12-14
- Egészek vagy zúzottak	450	20-22
Cékla (vágott)	450	25-28

Brokkoli	450	20-22
Brüsszeli káposzta	450	24-26
Fehér káposzta (vágott)	450	16-18
Zeller (vékonyra vágott)	225	14-16
Sárgarépa (vékonyra vágott)	450	18-20
Karfiol	450	20-22
Kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	450	16-18
Gomba (egész)	450	10-12
Hagyma (vékonyra vágva)	225	12-14
Paszternák	225	8-10
Zöldborsó (hüvelyes)	450	12-13
Paprika (egész, kimagozott)	4 közepes méretű darabig	12-13
Burgonya (egész, rózsaszín)	450-ig (kb. 6 kisdarab)	30-32
Répakáposzta	1 közepes méretű	28-30
Spenót	225	14-16
Spárgatök		
- Sárga vagy Cukkíni (vágott)	50	12-14
- Fehér makk vagy szürke dió	450	22-24
Répa (cikkekre vágott)	450	20-22
Fagyasztott zöldség	300	28-50

HAL ÉS TENGERI TERMÉK

- A friss, fagyasztott és teljesen kifagyasztott tengeri termék és hal elkészítésének idejét a táblázat tartalmazza. A halat, ill. tengeri terméket előzőleg meg kell pucolni, és előkészíteni.
- A halak és tengeri termékek nagy részének elkészítéséhez nem szükséges sok idő. Kis adagok készítése javasolt.
- Készítés közben a puhatestűek, osztrigák, feketekagylók kagylói különböző időben nyílnak ki, ezért időközönként ellenőrizze azokat.
- A halfilét a rizstároló csészében is készítheti, mind vajjal, citrommal, különféle szósszal, mind a nélkül.
- Változtassa az elkészítési időt a recept követelményeinek, illetve a termék előzetes megművelésének megfelelően.

Termék	Tömeg, g / mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Puhatestűek kagylóban		
- Kemény kagylóban	450	10-12
Tarisznyarák		
- Királyi tarisznyarák, lábak/ollók	225	20-22
- Puha kagylóval	8-12 darab	8-10
Lobszter		
- Nyak	2-4 darab	16-18
- Külön részek	450-563	18-20
- Egész, élő	450-563	18-20
Feketekagyló (friss, kagylóban)	450	14-16
Osztrigák (friss, kagylóban)	1350	18-20
Tengeri taraj		
- Folyóban élő (tisztított)	450	14-16
- Tengeri (tisztított)	450	18-20
Garnéla (páncélos)		
- Közepes	450	10-12
- Nagy	450	16-18
Hal		
- Egész	225-340	10-12
- Szétszedett	225-340	10-12
- Filé	450	10-12
- Darabokra vágott	450 (~2,5 cm széles)	16-18

HÚS

Termék	Tömeg, g / mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Marhahús		
- Lapocka	450	28-30
- Vágott bélszín	450	16-18
- Húsgombóc	450	22-24
Baromfi	450	
- Szétszedett	2-4 darab	24-26
Báránhús		
- Darabokra vágott	450	26-28
Sertéshús		
- Darabokra vágott	450	26-28
Virsli	450	14-18
Kész kolbász	450	14-16

TOJÁS

Termék	Tömeg(g)/mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Héjával		
– Lágý	1-12 db	15-18
– Kemény	1-12 db	19-22
Omlett		
Törjön fel a rizstároló csészébe 6 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet, sót, borsot ízlés szerint. 10-12 perc múlva kavargya meg a tojást.		20-22

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfőzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfelesleget kiöntheti a vízfeltöltő résen keresztül, felfordítva a gőzfőzőt.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel (moshassa a mosogatógép felső polcán), alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Mossa meg a tartályt meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Súrolószer, szerves oldószer, agresszív folyadék használata tilos!
- Valamennyi idő múlva a melegítő elemen vízkövesedés képződhet, ezért a gőzfőző hamarabb fog kikapcsolni, mint az élelmiszer elkészül.
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javasolt vízkövesedés gátló tisztítószer (tartsa be a dobozon leírt utasításokat), és töltsen meg vízzel a maximális jelzésig.
- A melegítő elem tisztítása közben ne helyezzen a víztartályra élelmiszertartályt, és ne fedje le fedővel.
- Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfőző kikapcsolása után (az időmérő szerint) áramtalanítsa a készüléket. Vízleöntés előtt a melegítő elemet hagyja teljesen lehűlni. Néhányszor mossa meg a melegítő elemet és a víztartályt hideg vízzel, törölje szárazra őket.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg, hogy a készülék áramtalanítva van, és teljesen lehűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész követelményeit.
- Száraz hűvös helyen tárolja a készüléket.

**KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ
ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстінде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құралды ересек адамдардың бақылауынсыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плиткада қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсатқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Бірінші рет іске қосардан бұрын барлық сауыттары мен алмалы бөліктерін жылы суға сабындап жуыңыз да, жақсылап шайып, құрғатып сүртіңіз.
- Су құятын сауыттың ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Ыдыстардың әрқайсының алмалы түбін бекітіңіз. Ыдыстардың әрқайсының алмалы түбін бекітіңіз. Түбін орнату үшін оны ыдыстың ішіне салыңыз да, түбіндегі дөңес жерлер ыдыстағы ойыққа кіретіндей етіп, үстінен басыңыз.
- Бу қасқанның құрамына кіретін саптың көмегімен, тамақты пісіргеннен кейін дайын тағамның сыртқы түрін бүлдірместен, қасқанның алмалы-салмалы түбін алып шығуға болады. Ол үшін саптың екі ұшын алмалы-салмалы түптегі арнайы тесіктерге сұғыңыз да, тұтқадан ұстап тұрып түпті алып шығыңыз. Сапты орнатқан кезде оны июге болады.

ЖҰМЫСЫ

- Бу қасқанды орнықты жайпақ беткі қабатқа орнатыңыз.
- Жиналған су тамшыларын жинауға арналған науа мен бу ыдыстарын тұғырға қойыңыз.
- Бу ыдыстары тұғырға қойылатын реті бойынша нөмірленген.
- Су құятын сауытқа су құйыңыз. Мұны науа мен бу ыдыстарын орнатардандың алдында, суды сауытқа тікелей құйып немесе су құятын тесіктер арқылы құйып іске асыруға болады.
- Ыдысқа тек таза су құйыңыз; басқа сұйықтықтар мен тағамдық үстемелерді қосуға болмайды. Сауытта суды ең көп және ең аз мөлшерде құюға арналған белгішелер бар.

ЕСКЕРТУ: Ыдыстағы судың ең төменгі деңгейден төмен түсуіне жол бермеңіз.

- Ұзағырақ пісетін азық-түлікті (мысалы, іріректерін немесе басқаларын) әрқашан да астыңғы бу сауытына салыңыз.
- Егер тамақ дайындау кезінде су қалыпты мөлшерден аз болып қалса, бу сауыттарды алмастан, су құятын саңылаулар арқылы құюға болады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Үш бу ыдысын пайдалана отырып бір мезгілде әр түрлі тағамдарды қатар дайындауға болады, алайда, дайындалатын азық-түліктің бір бірімен сыйысымды болып, иісі жағынан қиысуға тиіс екенін есте ұстаған дұрыс, себебі, олардан аққан сөл мен май араласып, тағамдарды бүлдіруі мүмкін.
- Бу қасқанның құрамына кіретін ысыған ыдыстарды алған кезде абай болыңыз – ыстық буға күйіп қалмаңыз. Ас үйге арналған қолғап немесе қармағыштарды қолданыңыз.
- Егер сіз бу қасқанға ыстық су құйсаңыз, тамақ тезірек дайын болады. Дайындау үшін ұсынылатын уақыттың сауытқа суық су құйылған жағдайға арналып есептелгенін ескеріңіз.
- Шараға азық-түлікті шектен тыс толтырмаңыз, онда будың айналуына қажетті бос кеңістік қалуға тиіс.

ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

- Бу қасқанды электр желісіне жалғаңыз. Дыбыстық сигнал беріледі де, жұмыс индикатор шамы көк түспен жанады.
- ON/OFF (қосу/өшіру) түймешігін басыңыз. Бейнебетте 00:00 пайда болады. Егер екінші рет бассаңыз, бу қасқан өшіріледі.
- SET түймешігін басыңыз. Бейнебетте 00:05 пайда болады. Бу қасқан тамақ дайындау уақытын баптау режимінде тұрады, бұл орайда бейнебетте STEAMER жазуы пайда болады.
- HR түймешігінің көмегімен тағамды өңдеу уақытын сағаттап орнатуға болады (ең көбі 2 сағат). Осы түймешік басылған сайын тамақ дайындау уақыты 1 сағатқа артады.
- MIN түймешігінің көмегімен минуттарды орнатыңыз (6 минут пен 59 минут аралығында). Осы түймешік басылған сайын уақыт 1 минутқа артады.
- Тамақ дайындау уақытын орнатқаннан кейін 5 секунд өткенде бу қасқан автоматты түрде жұмыс істей бастайды, индикатор шам қызыл түспен жанады.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Аспаптың жұмыс істей бастайтын уақытын белгілі бір уақытқа кейінге қалдыру үшін SET түймешігін екінші рет басыңыз. Бейнебетте TIMER жазуы пайда болады. Бу қасқан тамақ дайындау уақытын кейінге қалдыруды баптау режиміне ауысады.
- HR түймешігінің көмегімен қалаған уақыттың сағаттарын, ал MIN түймешігінің көмегімен – минуттарын орнатыңыз.
- Бейнебетте кері уақыт санағы бейнеленеді де, аспаптың жұмыс индикатор шамы көк түспен жанады. Кері уақыт санағы аяқталған кезде, индикатор шамы қызыл түспен жанады да, тамақ дайындау басталады.
- Тамақ пісіру аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық сигнал естіледі де, бу қасқан автоматты түрде температура сақтау режиміне ауысады, бейнебетте KEEP WARM жазуы пайда болады.

“ЖЫЛДАМ БУ” ҚЫЗМЕТІ

- Бұл функцияның жұмысы бу қасқан іске қосылғаннан кейін 35 секунд өткенде автоматты түрде басталады.

НАНДЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

- Нанды қыздырғанда оны ештемемен жаппаңыз.
- Жартылай фабрикаттарды қыздыру уақыты олардың мұздату және сақтау температурасына тәуелді болады.
- Жартылай фабрикаттарды күрішке арналған тостағанда қыздырғанда оларды біркелкі жайып қойыңыз және тостағанды алюминийлік фольгамен жабыңыз.

КҮРІШ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАП

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Күріш даярлауға арналған тостағанға күрішті салыңыз және ұсыныстарға сәйкес резервуарға су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және булы пісіргішті қосыңыз.

- Күріш көбірек жұмсақ болып шығуы үшін, суды 1-2 ас қасық көбірек құйыңыз, ал қаттылауларына – кестеде ұсынылғаннан сонша азырақ.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

Күріштің түрі	Мөлшері		Даярлау уақыты, (мин.)
	Күріш	Су	
Қызыл қоңыр			
- Әдеттегі	½ шыныаяқ	1 шыныаяқ	42-45
- Буланған	1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ	45-50
Ұзын және канадалық күрішінің қоспасы			
- Әдеттегі	170 г	1 ½ шыныаяқ	56-58
- Жылдам даярлаудың	190 г	1 ¾ шыныаяқ	18-20
Жылдам даярлаудың	1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ	12-15
Ақ			
- Әдеттегі	1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ	45-50
- Ұзын	1 шыныаяқ	1 2/3 шыныаяқ	50-55

КӨКӨНІСТЕР

- Көкөністерді мұқият жуыңыз. Түптерін және қажет болса қабықшасын алып тастаңыз.
- Даярлау ұзақтығы азықтардың мөлшеріне, балғындығына және алдын ала өңдеуленгендігіне тиісті болады. Қажеттілік туса даярлау уақытын өзгертуге болады.
- Тоңазытылған көкөністерді алдын ала жібіту ұсынылмайды.
- Көкөністерді күрішке арналған тостағанда даярлағанда, артық ылғал тигізбеу үшін оларды фольгамен жабу қажет.
- Даярлауды бастағаннан кейін 10-12 минут өте тоңазытылған өнімдер араластыру қажет.

Тың көкөністер	Салмағы, г / шт.	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Бүтін артишоктар	4 (орта көлемді)	30-32
Қояншөп	450	12-14
Ірі бұршақтықтар:		
- Шикілері/балауыз жетілгені	225	12-14
- Бүтіндері не ұсақталыңғандары	450	20-22
Қызылша (туралған)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссель қырыққабаты	450	24-26
Ақ қауданды қырыққабат (туралған)	450	16-18
Сельдерей (жіңішке туралған)	225	14-16
Сәбіз (жіңішке туралған)	450	18-20
Түрлі түсті қырыққабат	450	20-22
Жүгері	3-5 собықтар	14-16
Қисықаралар	450	16-18
Саңырауқұлақтар (бүтіндері)	450	10-12
Басты пияз (жіңішке туралған)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Жасыл ұсақ бұршақ (қабықтарда)	450	12-13
Бұрыш (бүтін, тұқымдарсыз)	орта көлемді 4 дана	12-13
Картоп (бүтін, қызғылт)	450-ге дейін (шамамен, 6 кішкене түйнектер)	30-32
Тарна	1, орта көлемді	28-30
Шпинат	225	14-16
Кәділер		
- Сарылары немесе Цуккини (туралғандар)	50	12-14
- Ақ емен жаңғақ немесе сұр жаңғақ	450	22-24
Шалқан (тілімдермен туралған)	450	20-22
Тоңазытылған көкөністер	300	28-50

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

- Тың немесе тоңазытылған және толық жібітілген теңіз өнімдері мен балықтарды даярлау уақыты кестеде көрсетілген. Балықты және теңіз өнімдерін алдын ала тазалау және дайындау керек.
- Балықтар мен теңіз өнімдерін көп түрлерін даярлауға аз ғана уақыт қажет. Оларды кішкене порциялармен даярлау ұсынылады.
- Даярлау кезінде моллюскілердің, устрицалардың және мидияларды қабыршақтары әртүрлі уақытқа ашылады, сондықтан оларды оқтын-оқтын тексеріп тұрыңыз.
- Балықтың сүбе етін күрішке арналған тостағанда май, маргарин, лимон және әртүрлі тұздықтар қосумен және оларсыз даярлауға болады.

- Даярлау уақытын рецепт талаптарымен сәйкестікте және өнімдердің алдын ала өңделулеріне тиісті дәлдеп түзетіңіз.

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабыршақты моллюскілер		
- Қатты қабыршақтармен	450	10-12
Шаяндар		
- Корольдық шаяндар, аяқтары/ қысқаштары	225	20-22
- Жұмсақ қабыршақтармен	8-12 дана	8-10
Лобстеры		
- Мойындары	2-4 дана	16-18
- Бөлек бөлімдері	450-563	18-20
- Бүтіндері, тірілері	450-563	18-20
Мидиялар (тыңдары, қабыршақтарда)	450	14-16
Устрицалар (тыңдары, қабыршақтарда)	1350	18-20
Теңіз тарақшалары		
- Өзендіктері (тазаланғандар)	450	14-16
- Теңіздіктері (тазаланғандар)	450	18-20
Асшаяндар (сауыттарда)		
- Орталары	450	10-12
- Үлкендері	450	16-18
Балық		
- Бүтін	225-340	10-12
- Өңделген	225-340	10-12
- Сүбе ет	450	10-12
- Кішкене кесектермен туралған	450 (~2,5 см жуандықпен)	16-18

ЕТ

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Сиыр еті		
- Жанбас	450	28-30
- Шабылған бифштекстер	450	16-18
- Тефтельдер	450	22-24
Тауық	450	
- Өңделгендер	2-4 тілім	24-26
Қой еті		
- Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Шошқа еті		
- Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Сосискалар	450	14-18
Дайын шұжықтар	450	14-16

ЖҰМЫРТҚАЛАР

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабықта		
- Шала пісіру үшін	1-12 лана	15-18
- Бүтін пісіру үшін	1-12 дана	19-22
Омлет		
Күрішке арналған тостағанға 6 жұмыртқа жарыңыз және дәммен 2 ас қасығымен сүт, тұз және бұрыш қосыңыз. 10-12 минуттан соң жұмыртқаларды араластырыңыз.		20-22

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Булы пісіргішті электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және оған толық суынуға мұрша беріңіз.
- Конденсат жинауға арналған тұғырықтан және суға арналған резервуардан суды төгіңіз.
- Су қалдықтарын булы пісіргішті төнкеріп, толтырылуға арналған тесік арқылы төгуге болады.
- Қақпақты, тұғырықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен (ыдыс-аяқ жуатын мәшіңкенің жоғарғы сөресінде болады) жуыңыз, мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Сабынмен сумен жылы резервуарын жуыңыздар, мұқият шайыңыздар және құрғақ сүртіңіздер.
- Қайрақты тазарту құралдарын, органикалық еріткіштерді және агрессивті сұйықтықтарды қолдануға рұқсат етілмейді.
- Біраз уақыттан кейін жылытқыш элементте қаспақ пайда болуы мүмкін, сол себепті өнімдер әзірленіп үлгермей булы пісіргіш ертерек сөнеді.
- 7-10 пісіруден кейін (судың қаттылығына тиісті) резервуарға қаспақ кетіруге арналған құралды қосыңыз (орамадағы нұсқауларды дәл орындаңыз) және оны барынша көп деңгейге дейін сумен толтырыңыз.
- Жылытқыш элементті қаспақтан тазалағанда резервуарға өнімдерге арналған сиымдарды қоймаңыз және оның қақпақпен жаппаңыз.

- Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерді шамамен 20 минутқа орнатыңыз. Булы пісіргішті сөнгеннен кейін (таймермен) оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз. Су төгудің алдында жылытқыш элементке толық суынуға мұрша беріңіз. Жылытқыш элементті және резервуарды бірнеше рет салқын сумен жуыңыз және құрғатып сүртіңіз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында құралдың электр жүйесінен сөндірілгеніне және толық суынғанына көзі жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Құралды құрғақ салқын орында сақтаңыз.

SL NÁVOD NA POUŽÍVANIE BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Pred prvým používaním skontrolujte, či technické charakteristiky výrobku, ktoré sú uvedené na typovom štítku, zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Nepoužívajte vonku.
- Zákaz rozobratia spotrebiča, ak je pripojený do elektrickej siete. Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie rizika zranenia elektrickým prúdom alebo poškodenia spotrebiča používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.
- Predtým ak pripojíte parný hrniec k elektrickej sieti, nalejte vodu do zásobníka na vodu. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte varné nádoby v mikrovlnných rúrach, na elektrických alebo plynových sporákoch.
- Budte veľmi opatrní, ak chcete premiestiť parný hrniec s teplou vodou alebo potravinami.
- Budte veľmi opatrní, keď otvárate veko parného hrnca. Počkajte, kým kondenzát z veka stečie späť do varnej nádoby.
- Pozorne prečítajte tento návod na používanie pred používaním spotrebiča, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Pred prvým používaním skontrolujte, či zodpovedajú technické charakteristiky výrobku, ktoré sú uvedené na štítku, parametrom elektrickej siete.
- Nesprávne používanie môže spôsobiť poškodenie výrobku, škodu na majetku alebo zdraví užívateľa.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete.
- Neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody alebo iných tekutín.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným napájacím káblom a/alebo zásuvkou. Pre zamedzenie nebezpečia musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Nepoužívajte spotrebič po tom, čo spadne, alebo poškodený spotrebič. Pre kontrolu a opravu kontaktujte servisné centrum.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal ostrých krajov a horúcich povrchov.
- Neťahajte, neprekrucujte ani nenavíjajte napájací kábel na iné predmety.
- Spotrebič musí pevne stať na suchej rovnej ploche. Nestavte ho na teplé plochy (napr., na elektrické sporáky), blízko záclon a pod závesnými poličkami.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nesiahajte na horúce povrchy.
- Pre zamedzenie zranenia elektrickým prúdom a pokazenia spotrebiča, používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.
- Pred zapnutím spotrebiča do elektrickej siete, nalejte vodu do zásobníka na vodu. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte varné nádoby v mikrovlnných rúrach, na plynových alebo elektrických sporákoch.
- Opatrne premiestujte parný hrniec s horúcou vodou.
- Budte opatrní, ak otvárate veko, existuje nebezpečenstvo ponálenia horúcou parou.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

- Pred prvým zapnutím umyte všetky odnímateľné časti a nádoby teplou mydlovou vodou, dôkladne ich opláchnite a osušte.
- Vyčistite nádobu na vodu zvnútra vlhkou handričkou.
- Zaisťte spodnú časť na každej nádobe. Закрепите съемое дно на каждой из емкостей. Чтобы установить дно, поместите его в емкость и надавите, чтобы выступы на дне вошли в пазы на емкости.
- Súprava obsahuje rukoväť, pomocou ktorej môžete vytiahnuť odnímateľný spodok po varení bez poškodenia vzhľadu varených jedál. K tomu vložte konce rukoväte do otvorov na odnímateľnom spodku a vytiahnite ho. Pri inštalácii rukoväť má byť ohnutá.

PREVÁDZKA

- Umiestnite parný hrniec na stabilný, vodorovný povrch.
- Nastavte parné nádoby a zásobník na vodu na základňu.
- Parné nádoby sú očíslované v poradí ich založenia na základňu.

- Nalejte vodu do zásobníka na vodu. To môžete urobiť pred nastavením parných nádob a zásobníka na vodu, naliatím vody priamo do zásobníka na vodu alebo do otvorov na plnenie vodou.
- Nalejte do zásobníka na vodu iba čistú vodu bez použitia iných kvapalín a potravinárskych prídavných látok. Na zásobníku na vodu sú ukazovatele maximálneho a minimálneho plnenia.

UPOZORNENIE: Dbajte, aby hladina vody v zásobníku nebola nižšia ako minimálna úroveň.

- Vždy umiestnite produkty, ktoré sa dlhšie varia (napr. väčšie kusy a pod.), na dno parného hrnca.
- Ak sa pri varení voda vyparí a bude pod normou, môžete ju doliať otvorom pre plnenie, bez odstránenia zásobníka na vodu.

PRAKTICKÉ RADY

- Pomocou troch parných nádob môžete súčasne variť rôzne pokrmy, ale je treba mať na pamäti, že by sa varené potraviny mali k sebe hodiť podľa chuti a vône, pretože šťavy a tuk z nich sa budú zmiešavať a mohlo by to pokaziť jedlo.
- Ak chcete zobrať ohraté nádoby, buďte opatrní – mohli by ste sa popáliť horúcou parou. Používajte kuchynské rukavice.
- Ak si nalejte horúcu vodu do dvoch nádob, pokrmy sa uvaria rýchlejšie. Všimnite si, že odporúčaná doba varenia je vypočítaná z podmienok, že sa do nádoby naleje studená voda.
- Nepreťažujte nádobu jedlom a t.d. Nechajte priestor pre cirkuláciu páry.

NASTAVENIE VARENIA

- Zapojte parný hrniec do elektrickej siete. Ozve sa pípnutie, kontrolka sa rozsvieti modrým svetlom.
- Stlačte tlačidlo ON / OFF. Na displeji sa objaví 00:00. Ak stlačíte druhýkrát, parný hrniec sa vypne.
- Stlačte tlačidlo SET. Na displeji sa objaví 00:05. Parný hrniec je v režime nastavenia času varenia, kedy sa na displeji objaví nápis STEAMER.
- Pomocou tlačidla HR možno nastaviť čas na spracovanie v hodinách (maximálne 2 hodiny). Po každom stlačení tohto tlačidla sa doba varenia zvýši o 1 hodinu.
- Stlačte tlačidlo MIN pre nastavenie minút (od 6 do 59 minút). Po každom stlačení tlačidla sa doba varenia zvýši o 1 minútu
- O 5 sekúnd po nastavení doby varenia sa parný hrniec zapne automaticky, indikátor sa rozsvieti červeným svetlom.

FUNKCIE ONESKORENÉHO ŠTARTU VARENIA

- Stlačte tlačidlo SET druhýkrát, ak chcete posunúť začiatok doby varenia na určitú dobu. Na displeji sa objaví nápis TIMER. Parný hrniec sa prepne na režim nastavení časového oneskorenia príprav.
- Pomocou tlačidla HR nastavte požadovaný počet hodín a pomocou tlačidla MIN – požadovaný počet minút.
- Na displeji sa zobrazí odpočítavanie a indikátor sa rozsvieti modrým svetlom. Po dokončení odpočítavania sa indikátor rozsvieti červeným svetlom a začne varenie
- Po dokončení varenia sa ozve päť pípnutí a parný hrniec sa automaticky prepne na udržiavanie teploty, na displeji sa objaví sa nápis KEEP WARM.

FUNKCIA "RÝCHLA PARA"

- Funkcia sa zapína automaticky, cez 35 sekúnd po zapnutí parného hrnce.

RYŽA A KRUPICE

- Každý druh ryže sa spracúva v inom režime.
- Do misy na ryžu vložte ryžu a pridajte vodu do zásobníka podľa odporúčania. Zakryte veko a zapnite parný hrniec.
- Aby ryža bola mäkkšia, nalejte o 1-2 lyžice vody viac, ak chcete, aby ryža bola tvrdšia, nalejte o 1-2 lyžice vody menej, ak je uvedené v tabuľke.
- Po nejakej dobe (rôznej pre každý druh ryže), skontrolujte stupeň spracúvania ryže.
- Pri miešaní ryže buďte opatrní: dajte pozor na veko, aby sa kondenzát nedostal do ryže a nepokazil jej chuť.
- Nalejte do nádrže len čistú vodu.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

Druh ryže	množstvo		Doba spracúvania, (min.)
	Ryža	Voda	
ZMES DLHOZRNEJ A KANADSKEJ RYŽE			
- Obyčajná	170 g	1 ½ šálky	56-58
- Rýchlo spracúvaná	190 g	1 ¾ šálky	18-20
Rýchlo spracúvaná	1 чашка	1 ½ šálky	12-15
Biela			
- Obyčajná	1 чашка	1 ½ šálky	45-50
- Dlhozrná	1 чашка	1 ⅔ šálky	50-55

ZELENINA

- Dobre omyte zeleninu. Odstráňte koreňky a, ak je treba, šupku.
- Doba spracúvania závisí od množstva stupňa čerstvosti a predbežnej prípravy potravín. Ak je treba, dobu spracúvania môžete meniť.
- Neodporúčame predbežne odmrázovať mrazenú zeleninu.
- Pri spracúvaní zeleniny v mise na ryžu je treba ich nakryť fóliou, aby sa do nej nedostala zbytočná vlhkosť.
- Po 10-12 minútach spracúvania mrazené potraviny treba premiešať.

Čerstvá zelenina	Hmotnosť, g / ks.	Približná doba spracúvania, (min.)
Celé artičoky	4	30-32
Špargľa	450	12-14
Strukoviny:		
- Zelené	225	12-14
- Celé alebo drvené	450	20-22

Cvikla (nakrájaná)	450	25-28
Brokolica	450	20-22
Ružičkový kel	450	24-26
Kapusta (nakrájaná)	450	16-18
Zeler (tenké plátky)	225	14-16
Mrkva (tenké plátky)	450	18-20
Karfiol	450	20-22
Kukurica	3-5	14-16
Baklažán	450	16-18
Huby (celé)	450	10-12
Cibuľa (tenké plátky)	225	12-14
Paštrnák	225	8-10
Hrášok (v strukoch)	450	12-13
Paprika (celá, bez semien)	Max. 4 kusy o priemernej veľkosti	12-13
Zemiaky (celé, ružové)	Max. 450 (6 ks.)	30-32
Kaleráb	1	28-30
Špenát	225	14-16
Cukety		
- žlté alebo zelené (nakrájané)	50	12-14
- biely žalud' alebo sivý orech	450	22-24
Repa (plátky)	450	20-22
Mrazená zelenina	300	28-50

RYBA A MORSKÉ PLODY

- Doba spracúvania čerstvých alebo mrazených morské plodov a rýb je uvedená v tabuľke. Ryby a morské plody by mali byť pred tým čistené a pripravené.
- Ak chcete spracúvať viaceré druhy rýb a morských plodov, zaberie to viac času. Odporúčame variť v malých porciách
- Počas spracúvania mušlí, uštic a slávk sa odhalili v rôznych časoch, takže pravidelne ich kontrolujte.
- Rybie filé môžete variť v mise na ryžu s olejom, margarínom, citrónom a rôznymi omáčkami aj bez nich.
- Nastavte čas spracúvania v súlade s predpisom a v závislosti od predbežného spracúvania výrobkov.

Druh potravín	Hmotnosť, g / ks.	Približná doba spracúvania, (min.)
Mäkkýše v schránke		
- S tvrdou schránkou	450	10-12
Kraby		
- Kráľovské kraby, nôžky/čeluste	225	20-22
- S mäkkou schránkou	8-12	8-10
Humry		
- Krčky	2-4	16-18
- Osobitné časti	450-563	18-20
- Celé, živé	450-563	18-20
Slávky (čerstvé, v schránkach)	450	14-16
Ustrice (čerstvé, v schránkach)	1350	18-20
Scallopy		
- riečne (čistené)	450	14-16
- morské (čistené)	450	18-20
Krevety (v pancieri)		
- Stredné	450	10-12
- Veľké	450	16-18
Ryby		
- Celé	225-340	10-12
- Čistené	225-340	10-12
- Filé	450	10-12
- Nakrájané	450	16-18

MÄSO

Druh potravín	Hmotnosť, g / ks.	Približná doba spracúvania, (min.)
Hovädzie		
- Lopatka	450	28-30
- Bifteky	450	16-18
- Mäsové guľôčky	450	22-24
Kurčatá	450	
- Čistené	2-4	24-26
Jahňacie		
- Nakrájané na kúsky	450	26-28
Bravčové		
- Nakrájané na kúsky	450	26-28
Klobásy	450	14-18
Salámy	450	14-16

VAJCIA

- Na prípravu vaječ, použite špeciálny podnos.
- Umiestnite podnos do varnej nádoby. Dajte vajcia na podnos, zalejte vodu a zatvorte veko. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Nastavte požadovanú dobu varenie, kontrolka sa rozsvieti. Po určitej dobe sa ozve pípnutie, kontrolka zhasne a prístroj sa automaticky vypne.

Druh potravín	Hmotnosť, g / ks.	Približná doba spracúvania, (min.)
V škrupine		
- Pre varenie namätko	1-12	15-18
- Pre varenie natvrdo	1-12	19-22
Vajce pachot (vajcia uvarené bez škrupín vo vriacej vode)		
1: Nalejte 2 šálky vody do misy na spracúvania ryže a zapnite parný hrniec.		7-8
2: Rozbite vajce do malej misy. Pomaly ho vlejte do horúcej vody v miske na ryžu a čakajte na koniec spracúvania.		7-8
Omeleta		
Do misy na ryžu rozbite 6 vaječ a pridajte 2 polievkové lyžice mlieka, soľ a papriku podľa chuti. Za 10-12 minút premieste vajcia.		20-22

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Vylejte vodu zo zásobníka na zber kondenzátu a vody.
- Zvýšok vody môžete vyliať cez otvor.
- Umyte veko, podnos a všetky nádoby s teplou mydlovou vodou (môžete na hornej policičke umývačky riadu), dôkladne opláchnite a osušte.
- Starostlivo umyte s teplou vodou a mydlom, ale neponárajte celý spotrebič do vody. Dôkladne opláchnite a osušte nádoby.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, organické rozpúšťadlá a korozívne kvapaliny.
- Po určitej dobe sa na výhrevné teleso môžu vytvoriť vapnové skvrny, a preto sa spotrebič môže vypnúť skôr, než produkty budú hotové.
- Za 7-10 použití (v závislosti od tvrdosti vody), pridajte do nádoby odporúčaný odvapňovací prostriedok (postupujte podľa pokynov na obale) a naplňte ju vodou na maximálnu úroveň.
- Pri odvapňovaní výhrevného telesa nrdavajte na základňu varnej nádoby a nenakrývajte ju vekom.
- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti. Nastavte časovač na asi 20 minút. Po vypnutí parného hrnca (podľa časovača) odpojte ho od elektrickej siete. Pred vypustením vody nechajte výhrevné teleso vychladnúť. Niekoľkokrát vyprázdňte výhrevné teleso a nádobu so studenou vodou a utrite do sucha.

USCHOVÁVANIE

- Pred uschovávaním skontrolujte, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol.
- Sledujte pokynom časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Zmotajte prívodný kábel.
- Uschovávajte spotrebič v suchom a chladnom mieste.