

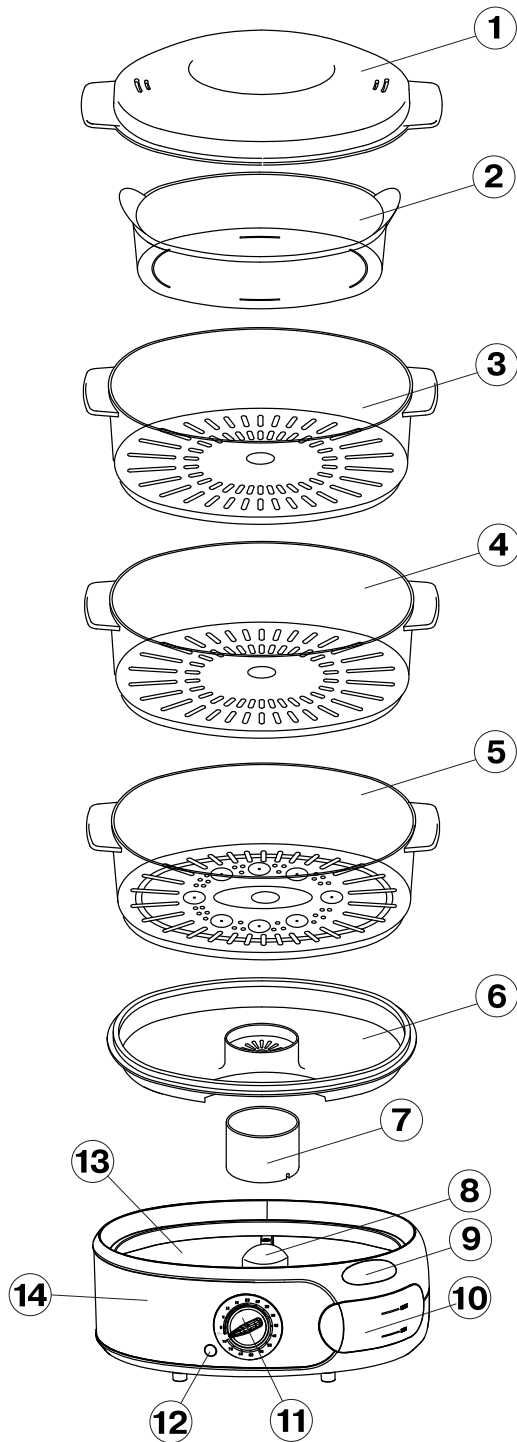
**VT-1552**

Food steamer

Пароварка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>9</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>16</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>23</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>30</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>36</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>42</b>
<b>BEL</b> Інструкція па эксплуатацыі	<b>49</b>
<b>UZ</b> Фойдаланиш қоидалари	<b>56</b>



## FOOD STEAMER

### DESCRIPTION

1. Cover
2. Bowl for rice cooking
3. Upper steam basket
4. Middle steam basket
5. Lower steam basket
6. Drip tray
7. Heating element ring
8. Heating element
9. External water inlet
10. Water level scale
11. Timer
12. Power indicator
13. Water tank
14. Steam cooker body

### SAFETY RULES

Before you begin to use the steam cooker, read this operation manual carefully.

- Keep this operation manual as a reference material.
- Use this manual only for its intended purpose as described in the instructions.
- Do not leave the operating device unattended.
- Use only removable parts supplied with the device.
- Before you plug the steam cooker into the mains, make sure voltage specified on the device corresponds to the mains voltage.
- Power cord is equipped with "europlug"; insert it into the socket of reliable ground-ing type.
- In order to avoid fire risk, do not use adapters when connecting the device to the socket.
- Do not use the steam cooker outdoors.
- Place the device on a flat steady surface.
- Do not use the steam cooker near walls or wall hanging cupboards because out-put hot steam may damage them.
- Before you use the device for the first time, thoroughly wash all parts which will contact with the food products.
- Before you switch on the steam cooker, fill the tank with water, otherwise the de-vice may be damaged.
- Before switching on, make sure all re-movable parts are installed properly.
- Be careful when operating the device: any liquid or condensate is very hot.
- Beware of scalds especially when remov-ing the cover.
- To remove the cover or steam baskets, use the potholders.
- Do not touch the cover and steam bas-kets while the steam cooker is operating - they are very hot.
- To blow off steam, raise the cover slowly, hold it over the steam basket for drippage.
- If you wish to check food readiness, use the kitchenware with long handle.
- Remember that water in the tank may be hot when all other elements of the steam cooker got cold.
- Do not use the steam cooker when the tray, steam baskets and cover are not in place.
- Do not move the device with hot products inside.
- Use of the steam cooker containers in microwave ovens as well as on electrical and gas ovens is not allowed.
- It is prohibited to leave the device plugged in to the mains unattended.
- Disconnect the device from the mains when it is not used, when removing the cover or placing the steam baskets as well as before cleaning.
- Let the device cool before cleaning as well as before removing/installing of the removable parts.
- To switch off the steam cooker, set the timer to the "OFF" position and then tale the mains plug out of the socket.
- Do not allow the electric cord hangs over a table and watch that it does not touch hot or sharp surfaces.
- Keep the device and power cord away from hot surfaces, heat sources and sharp objects.

# ENGLISH

- Do not permit children to use the device as a toy.
- Keep the device away from children and people with disabilities. Do not permit them to use the device unattended.
- This device is not intended for use by children and people with disabilities, unless a person responsible for their safety gives them relevant and understandable instructions for safe use of the device and those hazards which may arise in case of its improper use.
- In order to avoid electric shock, do not immerse the device, power cord or mains plug into water and other liquids.
- Do not use the device in case of damage of the power cord, mains plug or any other damages. Do not disassemble or repair the device by yourself. Refer to the authorized service center for repair of the device.
- The device is designed only for household use.
- If during cooking you find out that quantity of filled water is less than required level, you may refill it through opening (9) and do not remove the steam baskets.
- Use filtered water - it has lowered hardness which allows to reduce the level of scaling on the heating element. Do not fill water above the level MAX.

## **Warning:**

- ***It is prohibited to add salt, pepper, spices, herbs, wine, sauces or other liquids to water.***
- ***Change water before every use of the steam cooker.***

- Place the drip tray (6) on the water tank (13) and make sure it is installed properly.
- Install one, two or three steam baskets (3, 4, 5) on the drip tray (6).
- Put the cover (1) on the steam basket.
- Insert the plug of power cord into the socket.
- Turn the timer handle (11) clockwise and set the required operation time of the steam cooker, meanwhile the indicator (12) lights on.
- At the end of the set time, the steam cooker switches off automatically, audible signal is heard and the indicator (12) goes off.
- Disconnect the steam cooker from the mains and let the device cool.

## **BEFORE FIRST USE**

- Take out the steam cooker and remove packing material.
- Wash through the steam baskets (3, 4, 5), bowl for rice or soup cooking (2), cover (1) and drip tray (6) using soft washing agent.
- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the internal surface of water tank (13) with moist rag.

## **OPERATION INSTRUCTIONS**

- Place the steam cooker on flat and steady surface.
- Install the heating element ring (7) on the heating element (8) so that the slot on the ring (7) is located below.
- Fill the tank (13) with cold water to the maximum level MAX.
- Filling the tank with water may be performed in two ways: through water filling opening (9), or by filling water directly to the tank (13).

## **ATTENTION!**

- Do not touch the cover and steam baskets while the steam cooker is operating - they are very hot.
- To not burn oneself, use the potholders to remove the cover and steam baskets. To blow off steam, raise the cover slowly, hold it over the steam basket for drip-page.
- If you wish to check food readiness, use the kitchenware with long handle.
- Remember that water in the tank may be

hot when all other elements of the steam cooker got cold.

- Do not use the steam cooker when the tray, steam baskets and cover are not in place.

## RECOMMENDATIONS

- Always use only defrosted products; vegetables, fish and seafood are an exception.
- If you use two or three steam baskets at the same time, put meat, fowl or fish to the lower basket in order that exuding liquid does not get on the products in the another steam basket.
- Add fresh or dried herbs to the drip tray (6) to give the products additional taste.
- Select herbs to your taste: thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon, garlic, caraway, horseradish - these all are only small list of well-known herbs. You may combine herbs in order to give the products new tastes. When using fresh herbs, cut them and increase their total quantity by two-three times (as compared with dried herbs).

## EGGS COOKING

Prepare the steam cooker for operation.

- Put eggs in the bowls on the lower steam basket bottom (5) and place the cover (1).
- Switch on the steam cooker by setting the timer handle (11) to the required operation time.

## RICE COOKING

Prepare the steam cooker for operation.

- Place the bowl for rice cooking (2) into the steam basket.
- Fill the bowl (2) with one cup of rice and 1 1/2 cup of water. Maximum quantity of rice must not exceed 250 g.
- Close the steam basket with cover (1).
- Switch on the steam cooker by setting the timer handle (11) to the required operation time.

## WATER REFILLING DURING COOKING

For dishes with long cooking time:

- Control the water level during cooking.
- If necessary, refill water through water filling opening (9) not removing the steam baskets.

## HELPFUL ADVICES AND RECOMMENDATIONS

- The cooking time specified in the table shall be considered only as recommended one, it may differ because of sizes of pieces, quantity of products and personal taste. As the steam cooker operation is mastered, you may select the required cooking time by yourself.
- One layer of products is cooked faster than several layers, that is why it is required to increase the cooking time according to volume of products.
- In order to achieve the best results, make sure that pieces of the products are of the same size, place thicker pieces closer to the steam basket edges.
- Do not fill the steam basket completely, leave space for steam passage.
- When cooking large volume of products, it is required to mix them from time to time. By this, take great care, use the potholders for protection of hands from hot steam and kitchenware with long handles.
- Do not put salt or spices directly on the products during cooking.
- Liquid accumulated in the trip (6) perfectly goes for cooking of soups or may be used as broth. But take care: it is very hot.
- Use only completely defrosted products.

## When using three steam baskets at the same time:

- Always put the largest pieces of the products to the lower basket.
- Condensate forming in the upper steam baskets will trickle down to the lower basket, that is why check compatibility of tastes of the prepared products.

# ENGLISH

- When cooking meat, chicken and vegetables, always place meat to the lower basket in order that juice of fresh meat does not get on vegetables.
- The cooking time in the upper basket is usually 5 minutes longer.
- When you cook the products with different cooking time, place the product which are cooked longer to the lower basket.
- When the products in the upper basket are ready, you may remove this basket, close the lower basket with cover and continue cooking.
- Place the tray (6), one steam basket, close it with cover (1) and switch on the steam cooker for 5-10 minutes.
- At the end of the timer operation, disconnect the steam cooker from the mains and let it completely cool before pouring out vinegar solution.
- Wash the tank with cold water, refill it with water again, place the tray (6), one steam basket, close it with cover (1) and set the timer for 5 minutes.
- Switch off the steam cooker, let it completely cool, drain water, dry the tray, steam basket and cover and take the device away for further use.

## CLEANING OF THE STEAM COOKER

- Before cleaning, switch off the steam cooker, disconnect it from the mains and let it completely cool.
- It is prohibited to immerse the power cord, mains plug and the steam cooker body into water.
- During cleaning of the steam baskets, tray, upper cover and the body, do not use abrasive cleaning agents.
- It is recommended to wash the steam baskets, bowl for rice cooking, tray and cover in warm water with dishwashing detergent. Do not wash the removable parts in the dishwashing machine.
- Wipe the steam cooker body with moist rag.
- Wash the steam baskets regularly.

## DESCALING

During operation of the steam cooker, there may be scale on the heating element. This is a natural process which depends on hardness of water used. For normal operation of the steam cooker, it is required to remove scale from the heating element regularly.

- Fill the water tank with vinegar solution in proportion of 1 part of vinegar to 3 parts of water to the level MAX.

**IMPORTANT:** do not use chemicals for scale removal.

## STORAGE

- For convenience at storage of the steam cooker, place the baskets one into another, put the bowl for rice cooking (2) into them and close with cover (1). Store the steam cooker in a dry and cool place away from children.

## COOKING TIME AND RECIPES

- Cooking time depends on the volume of the products, free space in the basket, their freshness and your taste.
- Cooking time is specified with a view to the lower basket, the products are prepared longer in the upper basket approximately on 5 minutes.
- In case of bigger or smaller volume of the products, increase or reduce cooking time respectively.

## VEGETABLES

- Cut off thick stems of cabbage or thick flower-bearing stems of cauliflower.
- Cook green leafy vegetables during maximum short time - they are losing their color fast.
- Add salt and species after cooking.
- It is unnecessary to defrost frozen vegetables before cooking in the steam cooker.

# ENGLISH

Vegetables	Type	Weight/ Pieces	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Artichokes	Fresh	3 average sized	garlic tarragon dill	45-50	Cut the stems off
Asparagus	Fresh Frozen	400 g 400 g	magnolia vine bay leaf thyme	13-15 16-18	Cross over the as- paragus stalks so the steam can cir- culate
Broccoli	Fresh Frozen	400 g 400 g	garlic red pepper tarragon	16-18 15-18	
Carrots (sliced thin)	Fresh	400 g	anise mint dill	20-22	Stir slowly
Cauliflower	Fresh Frozen	400 g 400 g	rosemary basil tarragon	16-18 18-20	Stir slowly
Spinach	Fresh Frozen	250 g 250 g	thyme garlic	8-10 18-20	Stir slowly
Green beans	Fresh	400 g	caraway seeds dill	18-20	Stir slowly
Peas	Fresh Frozen (le- guminous)	400 g 400 g	basil marjoram mint	10-12 15-18	Stir slowly
Potatoes	Fresh	400 g	Dill	20-22	

## MEAT AND CHICKEN

- The advantage of steam cooking is in fat melting and collecting in the drip tray. But it is preferable to remove the extra fat prior to cooking. Grill meat is perfect for steam cooking.
- Marinate or cover meat or chicken with sauce meat or chicken before cooking.
- Check the readiness of the food by piercing them.
- Use fresh or dry herbs while cooking to add some taste.

Food	Type	Weight/ Pieces	Herbs	Cooking time (min- utes)	Recommendations
Chicken	fillets, drum- sticks	250 g (4 pcs) 450 g	curry rosemary thyme	12-15 30-35	Cut the excess fat off
Pork	undercut, fil- lets, steaks or slices of fillet	400 g (4 pcs., 2,5 cm thick)	curry magnolia vine thyme	5-10	Cut the excess fat off
Beef	slices of fillet, loin or rump	250 g	curry red pepper thyme	8-10	Cut the excess fat off

# ENGLISH

## FISH AND SEAFOOD

- Fish is ready once the bones are separated easily from the meat.
- Frozen fish and seafood can be cooked without defrosting; you just need more time to cook these products.
- Use the slices of lemon while cooking fish or seafood to make them tastier.

Food	Type	Weight/ Pieces	Herbs	Cooking time (minutes)	Recommendations
Shellfish	Fresh	250/400 g	marjoram magnolia vine	8-10	Check the readiness
Shrimps	Fresh	400 g	magnolia vine garlic	6-8	Cook until the shell is red
Mussels	Fresh	400 g	magnolia vine garlic	8-10	Cook until the shells are opened
Fish fillets	Frozen Fresh	250 g 250 g	mustard marjoram	10-12 6-8	Cook until the slicing

## RICE

Using the rice bowl pour the water into the water tank; you can pour other liquid into the rice bowl, for example, broth. You can add to the bowl seasonings, chopped onion, parsley, almond or sliced mushrooms.

Food	Type	Rice amount/water amount	Cooking time (minutes)	Recommendations
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Maximum amount of rice - 250g

## SPECIFICATION

Supply voltage: 230 V ~ 50 Hz

Maximum power consumption: 900 W

Capacity of the water tank: 1,5 l

Capacity of the rice/soup/other bowl: 1.2 l

*Specifications subject to change without prior notice.*

**Service life of appliance - 5 years**

## GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)*



## DAMPFKOCHTOPF

### BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Behälter für das Kochen des Reises
3. Oberer Dampfbecher
4. Mittlerer Dampfbecher
5. Unterer Dampfbecher
6. Schwitzwasserschale
7. Ring des Heizkörpers
8. Heizkörper
9. Öffnung für das Füllen des Wassers
10. Skala der Wasserebene
11. Zeitgeber
12. Laufanzeiger
13. Wasserbehälter
14. Gehäuse des Dampfkochtopfes

### ARBEITSSCHUTZANORDNUNGEN

Bevor Sie den Dampfkochtopf zu benutzen beginnen, lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung.

- Bewahren Sie die vorliegende Bedienungsanleitung als Auskunftsunterlage auf.
- Benutzen Sie diese Anlage nur bestimmungsmäßig, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- Lassen Sie die funktionierende Anlage ohne Aufsicht nicht.
- Benutzen Sie nur abnehmbare Teile, die zum Lieferumfang gehören.
- Bevor Sie den Dampfkochtopf ins Stromnetz anschalten, überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung, die auf der Anlage angegeben ist, der Spannung des Stromnetzes entspricht.
- Die Netzschur ist mit dem «europäischen Stecker» versorgt; schalten Sie ihn in die Steckdose, die den zuverlässigen Kontakt der Erdung hat.
- Zur Vermeidung der Gefahr der Brandentstehung benutzen Sie Übergangsformstücke bei der Anschaltung der Anlage in die elektrische Steckdose nicht.
- Benutzen Sie den Dampfkochtopf außerhalb der Räume.
- Stellen Sie die Anlage auf die glatte, stand-sichere Oberfläche.
- Benutzen Sie den Dampfkochtopf in der Nähe von den Wänden oder von den Hängeschränken nicht, denn der ausströmende heiße Dampf kann sie beschädigen.
- Vor der ersten Anwendung der Anlage waschen Sie sorgfältig alle Teile, die mit den Lebensmitteln kontaktieren werden.
- Bevor Sie den Dampfkochtopf einschalten, füllen Sie den Wasserbehälter mit dem Wasser, im Gegenfall kann die Anlage beschädigt werden.
- Vor der Anschaltung überzeugen Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile korrekt eingebaut sind.
- Seien Sie bei der Arbeit mit der Anlage aufmerksam: jede Flüssigkeit oder das Schwitzwasser sind sehr heiß.
- Nehmen Sie sich vor den Verbrennungen durch den ausströmenden Dampf in acht, besonders im Zeitpunkt der Abnahme des Deckels.
- Für die Abnahme des Deckels oder der Dampfbecher benutzen Sie die Topflappen oder die Fausthandschuhe.
- Berühren Sie während des Betriebes des Dampfkochtopfes den Deckel und die Dampfbecher nicht – sie sind sehr heiß.
- Um den Dampf auszuströmen, heben Sie langsam den Deckel hoch, halten Sie den Deckel über dem Dampfbecher für den Abfluss des Schwitzwassers von ihm.
- Wenn Sie die Lebensmittel auf die Gare überprüfen wollen, benutzen Sie das langstielige Küchenstück.
- Denken Sie, dass das Wasser innerhalb des Wasserbehälters heiß sein kann, wenn alle anderen Komponenten des Dampfkochtopfes abgekühlt sind.
- Benutzen Sie den Dampfkochtopf bei der nicht eingebauten Schwitzwasserschale, den Dampfbechern und dem Deckel nicht.
- Stellen Sie die Anlage nicht um, wenn sich in ihr heiße Lebensmittel befinden.
- Die Benutzung der Behälter des Dampfkochtopfes in den Mikrowellenöfen, sowie auf den elektrischen oder Gasherden ist nicht zulässig.

# DEUTSCH

- Es ist verboten, die Anlage ins Netz eingeschaltet ohne Aufsicht zu lassen.
- Schalten Sie die Anlage vom Netz aus, wenn sie nicht benutzt wird, bei der Abnahme oder beim Einbau der Dampfbecher, sowie vor der Reinigung.
- Lassen Sie die Anlage vor der Reinigung, sowie vor der Abnahme / vor dem Einbau der abnehmbaren Teile abkühlen.
- Für die Ausschaltung des Dampfkochtopfes stellen Sie den Zeitgeber in die Stellung «OFF/ausgeschaltet» ein, und dann nehmen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Lassen Sie nicht zu, dass die elektrische Schnur vom Tisch tief hängt, passen Sie auch auf, damit er heiße oder scharfe Oberfläche nicht berührt.
- Halten Sie die Anlage und die Netzschnur weit von den heißen Oberflächen, Wärmequellen und scharfen Gegenständen.
- Erlauben Sie den Kindern die Anlage als Spielzeug nicht zu benutzen.
- Bewahren Sie die Anlage für Kinder und für die Menschen mit Einschränkungen unzugänglich auf. Erlauben Sie sie die Anlage ohne Aufsicht nicht zu benutzen.
- Die vorläufige Anlage ist für die Benutzung von den Kindern und den Menschen mit Einschränkungen nicht vorgesehen, es sei denn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und für sie verständliche Anweisungen über gefahrlose Benutzung der Anlage und über jene Gefährlichkeiten, die bei ihrer unkorrekten Benutzung entstehen können, gegeben hat.
- Zur Vermeidung des Schlages vom elektrischen Strom tauchen Sie die Anlage, die Netzschnur oder den Netzstecker ins Wasser oder in die anderen Flüssigkeiten nicht ein.
- Benutzen Sie die Anlage bei der Beschädigung der Netzschnur, des Netzsteckers oder jeder anderen Beschädigungen nicht. Bauen Sie die Anlage nicht ab und reparieren Sie sie selbstständig nicht. Für die Reparatur der Anlage

wenden Sie sich an das autorisierte Service-Zentrum.

- Die Anlage ist nur für die Hausbenutzung bestimmt.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entziehen Sie den Dampfkochtopf und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie die Dampfbecher (3, 4, 5), den Behälter für das Kochen des Reises oder der Suppe (2), den Deckel (1) und die Schwitzwasserschale (6) durch, das Feinwaschmittel benutzend.
- Spülen Sie sorgfältig aus und wischen Sie ab.
- Wischen Sie die innere Oberfläche des Wasserbehälters (13) mit dem feuchten Textilgewebe aus.

## BETRIEBSNACHWEISUNGEN

- Stellen Sie den Dampfkochtopf auf die glatte und standsichere Oberfläche.
- Bauen Sie den Ring des Heizkörpers (7) auf den Heizkörper (8) so ein, damit sich die Rast auf dem Ring (7) unten befindet.
- Füllen Sie den Wasserbehälter (13) mit dem kalten Wasser bis zur maximalen Ebene.
- Die Anfüllung des Wasserbehälters mit dem Wasser kann man in zwei Weisen durchführen: durch die Öffnung für das Füllen des Wassers (9) oder das Wasser unmittelbar in den Wasserbehälter füllen (13).
- Wenn Sie während der Vorbereitung entdeckt haben, dass die Menge des gefüllten Wassers niedriger als die Norm ist, so können Sie es durch die Öffnung (9) hinzufügen, ohne die Dampfbecher abzunehmen.
- Benutzen Sie das abgefilterte Wasser – es hat gesenkte Härte, dass den Grad der Abschaumbildung auf dem Heizkörper zu senken erlaubt. Füllen Sie das Wasser höher als das Zeichen MAX nicht.

## Warnung:

- *Es ist verboten ins Wasser Salz, Pfeffer, Würzen, Gräser, Wein, Soßen und andere Flüssigkeiten hinzuzufügen.*
- *Tauschen Sie das Wasser vor jeder Benutzung des Dampfkochtopfes.*

- Bauen Sie die Schwitzwasserschale (6) auf den Wasserbehälter (13) ein und überzeugen Sie sich, dass er korrekt eingebaut ist.
- Bauen Sie auf die Schwitzwasserschale (6) eine, zwei oder drei Dampfbecher (3, 4, 5) ein.
- Bedecken Sie den Dampfbecher mit dem Deckel (1).
- Stellen Sie den Stecker der Netzschnur in die Steckdose ein.
- Wenden Sie den Griff des Zeitgebers (11) mit dem Uhrzeiger und stellen Sie die nötige Betriebszeit des Dampfkochtopfes auf, dabei leuchtet der Laufanzeiger auf (12).
- Nach Verlauf von der aufgestellten Zeit wird der Dampfkochtopf automatisch ausgeschaltet, erklingt der Signalton und verlöscht der Laufanzeiger (12).
- Schalten Sie den Dampfkochtopf vom Netz aus und lassen Sie die Anlage abkühlen.

## **ACHTUNG!**

- Berühren Sie während des Laufes des Dampfkochtopfes den Deckel und die Dampfbecher nicht – sie sind sehr heiß.
- Um nicht zu verbrennen, benutzen Sie die Topflappen oder die Fausthandschuhe für die Abnahme des Deckels und der Dampfbecher. Heben Sie langsam den Deckel hoch, um den Dampf auszuströmen, halten Sie den Deckel über dem Dampfbecher für den Abfluss des Schwitzwassers.
- Wenn Sie die Lebensmittel auf die Gare überprüfen wollen, benutzen Sie das langstielige Küchenstück.
- Denken Sie, dass das Wasser innerhalb des Wasserbehälters heiß sein kann, wenn alle anderen Komponenten des Dampfkochtopfes abgekühlt sind.
- Benutzen Sie den Dampfkochtopf bei der nicht eingebauten Schwitzwasserschale, den Dampfbechern und dem Deckel nicht.

## **RATSCHLÄGE**

- Benutzen Sie immer nur aufgetaute Waren, die Ausnahmen sind Gemüse, Fisch und Meeresprodukte.
- Wenn Sie gleichzeitig zwei oder drei

Dampfbecher benutzen, so legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch in den unteren Korb, damit die absondernde Flüssigkeit auf die Lebensmittel nicht eintritt, die sich im anderen Dampfbecher befinden.

- Fügen Sie frische oder trockene Gräser in die Schwitzwasserschale (6) hinzu, um den Lebensmitteln den zusätzlichen Geschmack zu geben.
- Wählen Sie die Gräser nach Ihrem Geschmack: Feldkümmel, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon, Knoblauch, Kümmel, Meerrettich – das ist nur kleine Liste von den bekannten Gräsern. Sie können die Gräser für die neue Geschmacksgebung der Lebensmittel kombinieren. Bei der Benutzung der frischen Gräser soll man sie aufschneiden und die gesamte Menge in zwei-drei Malen (im Vergleich zu den trockenen)erhöhen.

## **ZUBEREITUNG VON DEN EIERN**

Bereiten Sie den Dampfkochtopf zum Betrieb vor.

- Legen Sie die Eier in die Eintiefung des Bodens des unteren Dampfbeckers (5) und bedecken Sie ihn mit dem Deckel (1).
- Schalten Sie den Dampfkochtopf ein, den Griff des Zeitgebers (11) für die notwendige Betriebszeit aufgestellt.

## **ZUBEREITUNG DES REISES**

Bereiten Sie den Dampfkochtopf zum Betrieb vor.

- Bauen Sie in den Dampfbecher den Behälter für das Kochen des Reises (2) ein.
- Schütten Sie 1 Tasse des Reises in den Behälter (2) aus und füllen Sie 1 1/2 Tassen des Wassers. Maximale Menge des Reises darf nicht 250 G überstreiten.
- Decken Sie den Dampfbecher mit dem Deckel (1) zu.
- Schalten Sie den Dampfkochtopf ein, den Griff des Zeitgebers (11) für die notwendige Betriebszeit aufgestellt.

# DEUTSCH

## WASSEREINZUG WÄHREND DER ZUBEREITUNG

Für die Speisen mit der längeren Zubereitungszeit:

- Prüfen Sie die Wasserebene während der Zubereitung der Lebensmittel.
- Geben Sie das Wasser gegebenenfalls durch die Öffnung für das Füllen des Wassers (9) zu, ohne die Dampfbecher abzunehmen.

## NÜTZLICHE RATSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- Die in den Tabellen angegebene Zubereitungszeit der Lebensmittel soll man nur als empfehlenswert betrachten, sie kann sich wegen der Größe der Bissen, des Umfangs der Lebensmittel und des persönlichen Geschmacks unterscheiden. Im Zuge der Beherrschung des Dampfkochtopfes können Sie selbst die gewünschte Zubereitungszeit der Lebensmittel auswählen.
- Eine Schicht der Lebensmittel wird schneller zubereitet, als mehrere, deshalb ist es notwendig die Zubereitungszeit dem Umfang der Lebensmittel entsprechend erhöhen.
- Für die Herbeiführung des besseren Erfolges bemühen Sie sich, dass die Bissen der Lebensmittel gleich groß sind, legen Sie dickere Bissen näher zu den Rändern des Dampfbeckers.
- Füllen Sie den Dampfbecher völlig, lassen Sie den Raum für den Durchgang des Dampfes.
- Bei der Zubereitung einer großen Menge der Lebensmittel soll man chargenweise sie umrühren. Beachten Sie dabei erhöhte Vorsicht, benutzen Sie die Topflappen oder die Fausthandschuhe für den Schutz der Hände vom heißen Dampf und das langstielige Küchenstück.
- Legen Sie kein Salz oder Gewürze unmittelbar auf die Lebensmittel während ihrer Zubereitung.
- Die Flüssigkeit, die sich auf der Schwitzwasserschale (6) ansammelt, passt gut für die Zubereitung der Suppen

oder kann als Fleischbrühe benutzt werden. Aber üben Sie Vorsicht: sie ist sehr heiß.

- Benutzen Sie nur völlig aufgetaute Waren.

## BEI DER BENUTZUNG VON DREI DAMPFBECHERN GLEICHZEITIG:

- Legen Sie immer die größten Bissen der Lebensmittel in den unteren Dampfbecher.
- Das Schwitzwasser, das sich in den oberen Dampfbechern bildet, wird in den unteren Dampfbecher ausfließen, deshalb überzeugen Sie sich in der Verträglichkeit der Geschmacks der zubereiteten Lebensmittel.
- Bei der Zubereitung vom Fleisch, vom Huhn und vom Gemüse legen Sie immer das Fleisch in den unteren Dampfbecher, damit der Saft vom rohen Fleisch auf das Gemüse nicht eintritt.
- Die Zubereitungszeit der Lebensmittel im oberen Dampfbecher ist gewöhnlich auf 5 Minuten länger.
- Wenn Sie die Lebensmittel mit der verschiedenen Zubereitungszeit zubereiten, legen Sie in den unteren Dampfbecher solche Lebensmittel, die länger zubereitet werden.
- Wenn die Lebensmittel im oberen Dampfbecher bereit sind, können Sie ihn abnehmen, und den unteren Dampfbecher bedecken Sie mit dem Deckel und setzen Sie die Zubereitung der Lebensmittel fort.

## REINIGUNG DES DAMPFKOCHTOPFES

- Vor der Reinigung schalten Sie den Dampfkochtopf aus, schalten Sie ihn vom Netz ab und lassen Sie ihn völlig abkühlen.
- Es ist verboten, die Netzschur, den Netzstecker und das Gehäuse des Dampfkochtopfes ins Wasser einzutauchen.
- Benutzen Sie bei der Reinigung der Dampfkörbe, der Schwitzwasserschale, des oberen Deckels und des Gehäuses des Dampfkochtopfes Schleifreinigungsmittel.
- Es ist empfohlen, die Dampfbecher, den Behälter für das Kochen des Reises, die

Schwitzwasserschale und den Deckel im warmen Wasser mit dem Mittel für das Geschirrwaschen zu waschen. Benutzen Sie die Geschirrspülmaschine für das Waschen der abnehmbaren Teile nicht.

- Wischen Sie das Gehäuse des Dampfkochtopfes mit dem feuchten Textilgewebe aus.
- Waschen Sie regelmäßig die Dampfbecher.

## ABNAHME DES ABSCHAUMS

Während des Betriebes des Dampfkochtopfes kann auf dem Heizkörper der Abschaum bilden. Das ist ein natürlicher Vorgang, der sich von der Härte des benutzten Wassers abhängt. Für die normale Arbeit des Dampfkochtopfes soll man regelmäßig den Abschaum vom Heizkörper abnehmen.

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit der Lösung vom Speiseessig im Verhältnis 1 Teil vom Speiseessig zu 3 Teilen vom Wasser, bis zum Zeichen.

**WICHTIG:** benutzen Sie chemische Präparate für die Entfernung des Abschaums nicht.

- Bauen Sie die Schwitzwasserschale (6), einen von den Dampfbechern ein, bedecken Sie ihn mit dem Deckel (1) und schalten Sie den Dampfkochtopf für 5-10 Minuten ein.
- Nach der Beendigung des Betriebes des Zeitgebers schalten Sie den Dampfkochtopf vom Netz ab und lassen Sie ihn völlig abkühlen, bevor Sie die Lösung vom Speiseessig abgießen werden.
- Waschen Sie den Wasserbehälter mit dem kalten Wasser, füllen Sie noch einmal das Wasser, bauen Sie die Schwitzwasserschale (6), einen von den Dampfbechern ein, bedecken Sie ihn mit dem Deckel (1), und schalten Sie den Dampfkochtopf ein und stellen Sie den Zeitgeber für 5 Minuten auf.
- Schalten Sie den Dampfkochtopf aus, lassen Sie ihn völlig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die

Schwitzwasserschale, den Dampfbecher und den Deckel und nehmen Sie die Anlage bis zur nächsten Benutzung weg.

## AUFBEWAHRUNG

- Für die Bequemlichkeit bei der Aufbewahrung des Dampfkochtopfes setzen Sie die Dampfbecher einen in den anderen hin, stellen Sie den Behälter für das Kochen des Reises in sie (2) und bedecken Sie sie mit dem Deckel (1). Bewahren Sie den Dampfkochtopf an der trockenen, kühlen Stelle, für Kinder unzugänglich auf.

## ZUBEREITUNGSZEIT DER LEBENSMITTEL UND REZEPTE

- Zubereitungszeit hängt vom Umfang der Lebensmittel, den freien Platz im Dampfbecher, ihrer Frische und Ihres Geschmacks ab.
- Die Zubereitungszeit ist angegeben, vom unteren Dampfbecher ausgehend, die Lebensmittel im oberen Dampfbecher werden länger, ungefähr auf 5 Minuten zubereitet.
- Bei größerem oder kleinerem Umfang der Lebensmittel erhöhen Sie entsprechend oder reduzieren Sie die Zubereitungszeit der Lebensmittel.

## GEMÜSE

- Schneiden Sie die dicken Stiele des Sprossenkohles oder die dicken Blütenstengel des Blumenkohles ab.
- Bereiten Sie das grüne Blattgemüse maximal die kurze Zeit - sie verlieren die Farbe schnell.
- Ergänzen Sie das Salz und die Gewürze nach der Zubereitung.
- Das eingefrorene Gemüse können nicht vor der Vorbereitung im Dampfkochtopf aufgetaut werden.

# DEUTSCH

Gemüse	Zustand	Gewicht/ MZ	Kräuter	Aufbereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Artischocke	frisch	3 mittelgroße	Knoblauch Estragon Dill	45-50	Stangen abschneiden
Spargel	frisch Eingefroren	400 g 400 g	Beerentraube Lorbeer Feldkümmel	13-15 16-18	Lassen Sie freien Raum für Dampfdurchgang
Spargelkohl	frisch Eingefroren	400 g 400 g	Knoblauch Paprika Estragon	16-18 15-18	
Mohrrübe (geschnitten)	frisch	400 g	Anis Minze Dill	20-22	Beim Kochen umrühren
Blumenkohl	frisch Eingefroren	400 g 400 g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Beim Kochen umrühren
Spinat	frisch eingefroren	250 g 250 g	Feldkümmel Knoblauch	8-10 18-20	Beim Kochen umrühren
Bohnen	frisch	400 g	Kümmel Knoblauch	18-20	Beim Kochen umrühren
Erbsen	frisch eingefroren (in Schoten)	400 g 400 g	Basilikum Dost Minze	10-12 15-18	Beim Kochen umrühren
Kartoffel	frisch	400 g	Dill	20-22	

## FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Die Aufbereitung auf dem Dampf hat einen Vorteil, dass während des Kochens das Fett aus den Lebensmitteln ausgeschmolzen wird und in die Fangpfanne herunterfließt. Vor der Aufbereitung ist es wünschenswert, das überflüssige Fett zu entfernen. Grill-Fleisch passt ausgezeichnet für die Aufbereitung auf dem Dampf.
- Marinieren oder gießen Sie Fleisch oder Geflügel mit Soße vor der Aufbereitung über.
- Prüfen Sie die Lebensmittel, ob sie fertig sind, durch Stechen
- Verwenden Sie frische oder trockene Kräuter beim Kochen der Lebensmittel, um ihnen Nebengeschmack zu verleihen.

Lebensmittel	Zustand	Gewicht/ MZ	Kräuter	Aufbereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Huhn	Filet, Beine	250 g (4 St.) 450 g	Curry Rosmarin Feldkümmel	12-15 30-35	Überflüssiges Fett abschneiden
Schweinefleisch	Lendenstück, Filet, Steaks oder Stücke vom Filet	400 g (4 St., 2,5 cm dick)	Curry Beerentraube Feldkümmel	5-10	Überflüssiges Fett abschneiden
Rindfleisch	Filet-Stücke, Lende oder Hüfte	250 g	Curry Paprika Feldkümmel	8-10	Überflüssiges Fett abschneiden

## FISCH UND SEEPRODUKTE

- Fisch ist fertig, wenn Fleisch sich von den Greten leicht trennen lässt.
- Eisfisch und Seeprodukte können ohne Vorentfroston aufbereitet werden, man muss die Aufbereitungszeit verlängern.
- Verwenden Sie Zitronenstücke während der Aufbereitung von Fisch und Seeprodukten, dadurch wird den Gerichten ein feiner Geschmack verliehen.

Lebensmittel	Zustand	Gewicht/ MZ	Kräuter	Aufberei- tungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Weichtiere	frisch	250/400 g	Dost Beerentraube	8-10	Gare überwachen
Garnelen	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	6-8	Kochen bis Schale rot wird
Miesmuschel	frisch	400 g	Beerentraube Knoblauch	8-10	Kochen bis Muscheln sich öffnen
Fisch-Filet	eingefroren frisch	250 g 250 g	Senf Dost	10-12 6-8	Kochen, bis Stücke sich teilen lassen

## REIS

Verwenden Sie Kochschale für Reis und gießen Sie das Wasser in den Behälter ein, in die Schale für Reis kann man eine andere Flüssigkeit eingießen, z.B. Fleischbrühe. Sie können in die Schale Gewürze, geschnittene Zwiebel, Petersilie, Mandeln oder geschnittene Pilze hinzufügen.

Lebensmittel	Zustand	Menge/ Wasserumfang	Aufbereitungszeit (Minuten)	Empfehlungen
Reis	weiß	200 g/300 ml	35-40	Die Maximalmenge von Reis muss 250 g nicht übersteigen.

## TECHNISCHE DATEN

Spannung der Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz

Höchstleistung: 900 W

Inhalt der Wasserschale: 1,5 l

Inhalt der Schale für Reis/Suppe/andere Lebensmittel 1,2 l

*Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.*

## Betriebslebensdauer des Geräts – 5 Jahre

## Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

**CE** Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

## ПАРОВАРКА

### ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Емкость для варки риса
3. Верхняя паровая чаша
4. Средняя паровая чаша
5. Нижняя паровая чаша
6. Поддон для сбора конденсата
7. Кольцо нагревательного элемента
8. Нагревательный элемент
9. Отверстие для долива воды
10. Шкала уровня воды
11. Таймер
12. Индикатор работы
13. Резервуар для воды
14. Корпус пароварки

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- Используйте данное устройство только по его назначению, как описано в инструкции.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Используйте только съемные детали, входящие в комплект поставки.
- Прежде чем подключить пароварку к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте пароварку вне помещений.

- Устанавливайте устройство на ровную, устойчивую поверхность.
- Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Перед включением убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Будьте внимательными при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы выпустить пар, медленно приподнимите крышку, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.



- Запрещается оставлять устройство включенным в сеть без присмотра.
- Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- Дайте устройству остыть перед чисткой, а также снятием/установкой съемных деталей.
- Для отключения пароварки установите таймер в положение «OFF/выключено», а затем выньте сетевую вилку из розетки.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих или острых поверхностей.
- Держите устройство и сетевой шнур вдали от горячих поверхностей, источников тепла и острых предметов.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями. Не разрешайте им пользоваться устройством без присмотра.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, сетевой шнур или сетевую вилку в воду или другие жидкости.
- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура, сетевой вилки, или любых других поврежденных. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно. Для

ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Устройство предназначено только для домашнего использования.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (3, 4, 5), емкость для варки риса или супа (2), крышку (1) и поддон для сбора конденсата (6), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды (13) влажной тканью.

## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Установите кольцо нагревательного элемента (7) на нагревательный элемент (8) таким образом, чтобы паз на кольце (7) находился внизу.
- Наполните резервуар (13) холодной водой до максимального уровня MAX.
- Наполнение резервуара водой можно производить двумя способами: через отверстие для долива воды (9), или налить воду непосредственно в резервуар (13).
- Если во время приготовления вы обнаружили, что количество налитой воды меньше нормы, то можете добавить ее через отверстие (9), не снимая паровые чаши.
- Используйте отфильтрованную воду - она имеет пониженную жесткость, что позволит снизить степень образования накипи на нагревательном элементе. Не наливайте воду выше отметки MAX.

## Предупреждение:

**- Запрещается добавлять в воду соль,**

# РУССКИЙ

*перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости.*

**- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.**

- Установите поддон для сбора конденсата (6) на резервуар для воды (13) и убедитесь, что он установлен правильно.
- Установите на поддон для сбора конденсата (6) одну, две или три паровые чаши (3,4,5).
- Накройте паровую чашу крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поверните ручку таймера (11) по часовой стрелке и установите нужное время работы пароварки, при этом загорится индикатор (12).
- По прошествии установленного времени пароварка автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал и индикатор (12) погаснет.
- Отключите пароварку от сети и дайте устройству остыть.

## **ВНИМАНИЕ!**

- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее конденсата.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неустановленном поддоне, паровых чашах и крышке.

## **СОВЕТЫ**

- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно двумя или тремя паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не попадала на продукты, находящиеся в другой паровой чаше.
- Добавляйте свежие или сухие травы в поддон для сбора конденсата (6), чтобы придать продуктам дополнительный вкус.
- Выберите травы по своему вкусу: тимьян, кинза, базилик, укроп, карри и эстрагон, чеснок, тмин, хрен - это всего лишь небольшой перечень известных трав. Вы можете комбинировать травы для придания продуктам новых вкусов. При использовании свежих трав необходимо порезать их и увеличить общее количество в два-три раза (по сравнению с сухими).

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ**

Подготовьте пароварку к работе.

- Положите яйца в углубления дна нижней паровой чаши (5) и накройте ее крышкой (1).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

Подготовьте пароварку к работе.

- Установите в паровую чашу емкость для варки риса (2).
- Засыпьте 1 чашку риса в емкость (2) и залейте 1 1/2 чашки воды. Максимальное количество риса не должно превышать 250 г.
- Закройте паровую чашу крышкой (1).
- Включите пароварку, установив ручку таймера (11) на необходимое время работы.

## ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для блюд с длительным временем приготовления:

- Контролируйте уровень воды во время приготовления продуктов.
- При необходимости добавляйте воду через отверстие для долива воды (9), не снимая паровые чаши.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Указанное в таблицах время приготовления пищи следует рассматривать лишь как рекомендуемое, оно может отличаться из-за размера кусков, объема продуктов и личного вкуса. По мере освоения пароварки вы сами сможете подбирать желаемое время приготовления продуктов.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью, оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Жидкость, накапливающаяся в поддоне (6), прекрасно подходит для приго-

товления супов или может использоваться в качестве бульона. Но будьте осторожными: она очень горячая.

- Используйте только полностью размороженные продукты.

## При использовании трех паровых чаш одновременно:

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся в верхних паровых чашах, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы приготавливаете продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше.
- Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов.

## ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

- Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, поддона, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуется мыть паровые чаши, емкость для приготовления риса, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Не используйте

# РУССКИЙ

те посудомоечную машину для мытья съемных деталей.

- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

## СНЯТИЕ НАКИПИ

Во время эксплуатации пароварки на нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой воды. Для нормальной работы пароварки необходимо регулярно снимать накипь с нагревательного элемента.

- Наполните резервуар для воды раствором пищевого уксуса в соотношении 1 часть уксуса на 3 части воды, до отметки MAX.

**ВАЖНО:** не используйте химические препараты для удаления накипи.

- Установите поддон (6), одну из паровых чаш, закройте ее крышкой (1) и включите пароварку на 5-10 минут.
- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, перед тем как слить раствор уксуса.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите поддон (6), одну из паровых чаш, закройте ее крышкой (1), включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите поддон, паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

## ХРАНЕНИЕ

- Для удобства при хранении пароварки, поместите паровые чаши одна в другую, поставьте в них емкость для варки риса (2) и накройте крышкой (1).

Храните пароварку в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ И РЕЦЕПТЫ

- Время приготовления зависит от объема продуктов, свободного места в чаше, их свежести и вашего вкуса.
- Время приготовления указано в расчете на нижнюю чашу, продукты в верхней чаше готовятся дольше, приблизительно на 5 минут.
- При большем или меньшем объеме продуктов соответственно увеличьте или уменьшайте время приготовления продуктов.

## ОВОЩИ

- Отрежьте толстые стебли у капусты брокколи или толстые цветоножки у цветной капусты.
- Готовьте зеленые листовые овощи максимально короткое время - они быстро теряют свой цвет.
- Добавляйте соль и специи после приготовления.
- Замороженные овощи не обязательно размораживать перед приготовлением в пароварке.

# РУССКИЙ

Овощи	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3 средних	чеснок эстрагон укроп	45-50	Отрежьте стебли
Спаржа	Свежая Замороженная	400 г 400 г	лимонник лавровый лист тимьян	13-15 16-18	Оставляйте свободное пространство для прохождения пара
Брокколи	Свежая Замороженная	400 г 400 г	чеснок красный перец эстрагон	16-18 15-18	
Морковь (порезанная)	Свежая	400 г	анис мята укроп	20-22	Помешивайте при готовке
Цветная капуста	Свежая Замороженная	400 г 400 г	розмарин базилик эстрагон	16-18 18-20	Помешивайте при готовке
Шпинат	Свежий Замороженный	250 г 250 г	тимьян чеснок	8-10 18-20	Помешивайте при готовке
Бобы	Свежие	400 г	тмин укроп	18-20	Помешивайте при готовке
Горох	Свежий Замороженный (стручковый)	400 г 400 г	базилик майоран мята	10-12 15-18	Помешивайте при готовке
Картофель	Свежий	400 г	Укроп	20-22	

## МЯСО И ПТИЦА

- Готовка продуктов на пару имеет преимущество в том, что во время приготовления жир вытапливается из продуктов и стекает в поддон. Но перед приготовлением продуктов желательно удалить лишний жир. Мясо для гриля идеально подходит для приготовления на пару.
- Замаринуйте или залейте соусом мясо или птицу перед готовкой.
- Проверяйте продукты на готовность, протыкая их.
- Используйте свежие или сухие травы во время приготовления продуктов для придания им дополнительного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Курица	филе, ножки	250 г (4 шт.) 450 г	карри розмарин тимьян	12-15 30-35	Срежьте лишний жир
Свинина	вырезка, филе, стейки или куски филе	400 г (4 шт., толщина 2,5 см)	карри лимонник тимьян	5-10	Срежьте лишний жир
Говядина	куски филе, филейная часть или огузок	250 г	карри красный перец тимьян	8-10	Срежьте лишний жир

# РУССКИЙ

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Рыба готова, когда мясо легко отделяется от костей.
- Мороженая рыба и морепродукты могут готовиться без предварительного размораживания, нужно только увеличить время приготовления.
- Используйте ломтики лимона во время приготовления рыбы или морепродуктов для придания им изысканного вкуса.

Продукты	Вид	Вес/Кол-во штук	Травы	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Моллюски	Свежие	250/400 г	майоран лимонник	8-10	Следите за их готовностью
Креветки	Свежие	400 г	лимонник чеснок	6-8	Готовьте их до покраснения панциря
Мидии	Свежие	400 г	лимонник чеснок	8-10	Готовьте до раскрытия раковин
Рыбное филе	Мороженое Свежее	250 г 250 г	горчица майоран	10-12 6-8	Готовьте до разделения на кусочки

## РИС

Используя чашу для варки риса, залейте воду в резервуар, а в чашу для риса можно налить другую жидкость - например, бульон. Вы можете добавить в чашу приправы, рубленый лук, петрушку, миндаль или нарезанные грибы.

Продукты	Вид	Кол-во/Объем воды	Время приготовления (минуты)	Рекомендации
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Максимальное количество риса не более 250 г

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 900 Вт

Вместимость чаши для воды: 1,5 л

Вместимость чаши для приготовления риса/супа/других продуктов: 1.2 л

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.*

## Срок службы прибора - 5 лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия

Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Сделано в Китае

## ЭЛЕКТРБУМЕН ПІСІРГІШ

### СИПАТТАМАСЫ

1. Қақпақ
2. Күріш пісіруге арналған сыйма
3. Жоғарғы бу айшанағы
4. Орташа бу айшанағы
5. Төменгі бу айшанағы
6. Конденсатты жиюға арналған таба
7. Қыздырғыш элемент сақинасы
8. Қыздырғыш элемент
9. Су құюға арналған тесік
10. Су деңгейінің шкаласы
11. Таймер
12. Жұмыс индикаторы
13. Суға арналған сыйма
14. Бумен пісіргіштің корпусы

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Бумен пісіргішті қолданбас бұрын, қолдану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

- Осы қолдану нұсқаулығын, ақпарат құралы ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл құрылғыны нұсқаулығында сипатталғандай, тек мақсаты бойынша қолданыңыз.
- Іске қосылып тұрған құрығыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Тек жеткізу топтамасына кіретін ғана алынбалы бөлшектерін пайдаланыңыз.
- Электр желіге бумен пісіргішті қосу алдында, желінің кернеуі құрылғыда көрсетілген кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Желі бауы «еуроашамен» жабдықталған; оны сенімді жерменген розеткаға қосыңыз.
- Өрт қаупінен сақтану үшін, құрылғыны электр желісіне қосу барысында өткізгіштерді пайдаланбаңыз.

- Бумен пісіргішті бөлмеден тыс қолданбаңыз.
- Құрылғыны тұрақты тегіс беткейде орнатыңыз.
- Бумен пісіргішті қабырға немесе аспалы шкафтардың жанында пайдаланбаңыз, өйткені шығатын бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш қолдану алдында, өнімдермен түйсетін барлық алмалы бөлшектерін жақсылап жуыңыз.
- Бумен пісіргішті қосу алдында, сыймаға су толтырыңыз, немесе құрылғы зақымданады.
- Қосу алдында, барлық алмалы бөлшектері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Құрылғымен, жұмыс істеу барысында аса сақ болыңыз: кез келген шығып жатқан сұйықтық немесе конденсат өте ыстық.
- Әсіресе, қақпақты ашу кезінде шығатын буға күйіп қалудан сақтаныңыз.
- Қақпақты немесе бу айшанақтарын алу кезінде, ас үй ұстағыштарын немесе қолқаптарды пайдаланыңыз.
- Жұмыс барысында бу пісіргіштің қақпағы мен бу айшанақтарын ұстамаңыз – олар өте ыстық болады.
- Бұды шығару үшін, қақпағын баяу көтеріңіз, қақпақты бу айшанығының үстінде ұстап, конденсатты ағызып алыңыз.
- Өнімдердің дайындығын тексергіңіз келсе, тұтқасы ұзын ас үй құралын пайдаланыңыз.
- Бумен пісіргіштің барлық бөлшектері суып қалғанымен, сыймадағы су ыстық болуы мүмкін болатынын ұмытпаңыз.
- Табасы, бу айшанақтары мен қақпағы орнатылмаған жағдайда бумен пісіргішті пайдаланбаңыз.

- Ішінде ыстық өнімдері бар құрылғыны қозғалтпаңыз.
- Бүмен пісіргіштің сыймаларын қысқа толқынды пештерде, сондай-ақ, электр немесе газ плиталарында пайдалануға болмайды.
- Желіге қосылып тұрған құрылғыны қараусыз қалдыруға тиым салынады.
- Егер пайдаланылмайтын болса, бу айшанақтарын алу - салу кезінде, және тазалау алдында құрылғыны желіден ажырату керек.
- Тазалау алдында, алмалы бөлшектерін алу/салу кезінде құрылғыны суытып алыңыз.
- Бүмен пісіргішті сөндіру үшін таймерді «OFF/сөндірулі» жағдайына қойыңыз да, желі ашасын розеткадан шығарыңыз.
- Желі бауының үстел үстінен салбырамауын, сондай-ақ, ыстық немесе өткір беткейлерге тимей тұруын қадағалаңыз.
- Құрылғыны және желі бауын ыстық беткейлерден, жылу көздерінен және өткір заттардан аулақ ұстаңыз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндігі шектеулі тұлғалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Оларға құрылғыны қадағалаусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Балаларға немесе мүмкіндігі шектеулі тұлғаларға құрылғыны қолдануға рұқсат беру үшін, оларға қауіпсіздіктеріне жауапты тұлға құрылғыны дұрыс қолдану туралы және дұрыс қолданбаған жағдайда туындайтын қауіп туралы сәйкес, өздеріне түсінікті нұсқаулықтар беру керек.
- Құрылғыны, желі бауын немесе желі ашасын суға батырмаңыз, электр

тогынан зақым алудан сақтаныңыз.

- Желі бауы, желі ашасы немесе езде де бөлшектері зақымданған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны өз бетіңізбен ашып, жөндемеңіз. Құрылғыны жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы тек үйдегі қолданысқа арналған.

## АЛҒАШ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

- Бүмен пісіргішті алып шығыңыз да, қаптама материалдарын алып тастаңыз.
- Жұмсақ жуғыш құралдарын пайдаланып, бу айшанақтарын(3,4,5), күріш немесе сорпа қайнату сыймасын(2), табаны(2) және қақпақты (1) жуыңыз.
- Жақсылап шайып, сүртіңіз.
- Су сыймасының (13) ішкі бетін ылғал матамен сүртіңіз.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ КӨРСЕТІЛІМДЕР

- Бүмен пісіргішті тегіс және тұрақты беткейге орнатыңыз.
- Қыздырғыш элементтің сақинасын (7) қыздырғыш элементке (8) орнатыңыз, ол кезде сақинадағы ұршық (7) төменде тұрады.
- Сыймаға (13) MAX деңгейіне дейін суық су толтырыңыз.
- Сыймаға суды екі жолмен толтыруға болады: су құю тесігі (9) арқылы, немесе тікелей сыймаға (13) құйсаңыз болады.
- Егер дайындау кезінде сіз құйылған су қажетті нормадан төмен екенін байқасаңыз, суды толықтыру үшін тесік (9) арқылы құйсаңыз болады, ол кезде бу айшанақтарын алудың қажеті жоқ.



- Сүзілген суды пайдаланыңыз – оның қақтану дәрежесі төмен, қыздырғыш элементтің қақтануын төмендетеді. Суды МАХ деңгейінен асырып құймаңыз.

**– Ескерту:**

- *Суға тұз, бұрыш, шөптер, дәмдеуіштер, шарап, қатықтар мен өзге сұйықтықтарды қосуға тиым салынады.*
- *Суды бумен пісіргішті пайдаланған сайын ауыстырып тұрыңыз.*

- Конденсат жинайтын табаны (6) су сыймасына(13) орнатыңыз, оның дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Конденсат жинайтын табаға (6) бір, екі, немесе үш бу айшанағын (3,4,5) орнатыңыз.
- Бу айшанағын қақпақпен (1) бүркеңіз.
- Желі бауының ашасын розеткаға салыңыз.
- Таймер тұтқасын (11) сағат тілімен бұрап, бумен пісіргіш жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз, ол кезде индикатор (12) жанады.
- Белгілі уақыт өткеннен кейін, дыбыс белгісі шығып, индикатор (12) сөнеді.
- Бумен пісіргішті желіден ажыратып, құрылғыны суытыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

- Бумен пісіргіш іске қосылып тұрғанда, қақпаққа және бу айшанақтарына қол тигізбеңіз – олар өте ыстық.
- Күйіп қалмау үшін, ас үй ұстағыштарын немесе қолқаптарды пайдаланып, қақпақты және бу айшанақтарын алу керек. Қақпақты баяу көтеріңіз, буы шықсын, суын сорғыту үшін бу айшанағының үстінде қақпақты біраз ұстап тұрыңыз.

- Егер сіз өнімдердің дайындығын тексергіңіз келсе, тұтқасы ұзын ас үй құралын пайдаланыңыз.
- Сыйма ішінде су, бумен пісіргіштің барлық бөлшектері суып қалғанда, ыстық болуы мүмкін екендігін есте сақтаңыз.
- Қақпағы, табасы немесе бу айшанақтары орнатылмаған бу пісіргішті пайдаланбаңыз.

**КЕҢЕСТЕР**

- Үнемі тек ерітілген өнімдерді, көкөністер мен балық және теңіз өнімдерін есептемегенде, пайдаланыңыз.

Егер бірнеше бу айшанақтарын пайдаланатын болсаңыз, ет, балық немесе құс етін төменгі сатыға орнатыңыз, ол кезде, олардан аққан сөл басқа сатылардағы өнімдерге ақпайды.

- Конденсат жинайтын табаға (6) балғын немесе құрғақ шөптерді пайдаланыңыз, ол өнімдерге қосымша дәм береді.
- Талғамыңызға қарай шөптерді таңдаңыз: тимьян, кинза, базилик, аскөк, карри және эстрагон, сарымсақ, зире, желкек- бұл атақты шөптердің кейбіреулері ғана. Сіз өнімдерге түрлі дәм беру үшін шөптерді қосарлап пайдалансаңыз болады. Балғын шөптерді пайдаланғанда оларды турап, жалпы көлемін екі-үш есе арттыру керек (құрғағымен салыстырғанда).

**ЖҰМЫРТҚАНЫ ДАЙЫНДАУ**

- Бумен пісіргішті жұмысқа дайындаңыз.
- Жұмыртаны төменгі бу айшанағының (5) тереңіне салыңыз да, оны қақпақпен (1) жауып қойыңыз.

# ҚАЗАҚ

- Бумен пісіргішті қосып, жұмыстың қажетті уақытына қарай таймер тұтқасын (11) орнатыңыз.

## КҮРІШТІ ДАЙЫНДАУ

Бумен пісіргішті жұмысқа дайындаңыз.

- Бу айшанағына күріш пісіру сыймасын (2) орнатыңыз.
- 1 кесе күрішті сыймаға (2) салып, 1 ½ кесе су құйыңыз. Күріштің ең жоғары мөлшері 250 г аспауы қажет.
- Бу айшанағын қақпақпен (1) жабыңыз.
- Бумен пісіргішті қосыңыз, таймер тұтқасын қажетті жұмыс уақытына (11) орнатыңыз.

## ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ СУ ҚОСУ

Дайындалу мерзімі ұзақ болатын тағамдар үшін:

- Өнімдерді дайындау кезінде су деңгейін бақылап тұрыңыз.
- Қажет болған жағдайда су құю тесігі (9) арқылы, айшанақтарды алмай, су құя аласыз.

## ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР

- Кестелерде көрсетілген асты әзірлеу уақытын тек кеңес ретінде қараған жөн, ол кесектердің, өнімдердің көлемі мен мөлшеріне, жеке талғамға қарай алуан түрлі болуы мүмкін. Бумен пісіргішпен ас дайындауды үйрену барысында, сіз өнімдерді дайындау уақытын таңдай алатын боласыз.
- Бір қабат өнімдер, бірнеше қабатқа қарағанда, тез дайын болады, сондықтан өнімдердің көлеміне қарай әзірлену уақытын реттеу қажет.
- Тиімді нәтижеге жету үшін, өнімдердің кесектері бірдей болсын, қалыңдауларын бумен пісіргіштің бұрыштарына жақынырақ орнатыңыз.

- Бу айшанағын толық толтырмаңыз – бу өтетін орын қалдырыңыз.
- Өнімнің көлемі көп болса, оны уақыт арасында араластырып тұру керек. Бұл кезде аса сақ болыңыз, ас үй қол қаптарын пайдаланыңыз, қолдарыңызды ыстық будан қорғап, ұзып сапты құрал пайдаланыңыз.
- Өнім әзірлену барысында тұз бен дәмдеуіштерді салмаңыз.
- Табада (6) жиналатын сұйықтық, сорпа дайындауға немесе қайнатпа ретінде пайдалануға өте қолайлы. Бірақ сақ болыңыз: ол өте ыстық.
- Тек толық ерітілген өнімдерді пайдаланыңыз.

## Үш бу айшанағын бірден

### қолданғанда:

- Өнімдердің ірі кесектерін үнемі төменгі айшанаққа салыңыз.
- Үстіңгі бу айшанағының конденсаты төменгі сатыға ағып барады, сондықтан, өнімдердің дәм үйлесімділігін ескеріп салыңыз.
- Ет, құс етін әзірлегенде, оларды үнемі төменгі сатыға салыңыз, сонда, шикі еттің сөлі көкөністерге тимейді.
- Үстіңгі айшанақтағы өнімдердің әзірлену уақыты әдетте, 5 минутқа ұзақтау.
- Әзірлену уақыты түрлі өнімдерді дайындағанда, ұзақтау пісетін өнімдерді төменге орнатыңыз.
- Үстіңгі айшанақтағы өнімдері дайын болғанда, оны алып қойып, төменгісін қақпақпен жауып, арықарай дайындай аласыз.

## БУМЕН ПІСІРГІШТІ ТАЗАЛАУ

- Тазалау алдында бумен пісіргішті сөндіріп, оны желіден ажыратыңыз да, толық суытып алыңыз.
- Суға желі бауын, желі ашасын және

бумен пісіргіш корпусын батыруға тиым салынады.

- Бу айшанақтарын, табаны, үстінгі қақпақты және бумен пісіргіш корпусын тазалау кезінде абразивты тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Бу айшанақтары мен күріш пісіру сыймасын, таба мен қақпақты ыдыс жуғыш құралы қосылған жылы суда жуған жөн. Алынбалы бөлшектерін жуу үшін, ыдыс жуу машинасын пайдаланбаңыз.
- Бумен пісіргіштің корпусын ылғал матамен сүртіңіз.
- Бу айшанақтарын үнемі жуып тұрыңыз.

## ҚАҚ ТҮСІРУ

- Құрылғыны қолданғаннан кейін қыздырғыш элементте қақ тұруы ықтимал. Ол табиғи үрдіс және сіз пайдаланатын судың қақтану дәрежесіне байланысты. Бумен пісіргіштің жұмысы қалыпты болу мақсатында, қақты үнемі түсіріп тұру керек.
- Су сыймасына сірке қышқылының 1 бөлігі судың 3 бөлігіне езілген ерітіндісін МАХ деңгейіне дейін толтырыңыз.

**МАҢЫЗДЫ:** қақ түсіру үшін химиялық препараттарды қолданбаңыз.

- Табаны (6) бу айшанақтарының біріне орнатып, қақпақпен (1) жауып, бумен пісіргішті 5-10 минутқа қосыңыз.
- Таймер жұмысы аяқталғаннан кейін бумен пісіргішті желіден ажыратып, сірке қышқылы ерітпесін төкпес алдында, оны толық суытып алыңыз.
- Сыйманы суық сумен жуып, тағы да су толтырыңыз, табаны (6) бу айшанақтарының біріне орнатып,

қақпақпен (1) жауып, бумен пісіргішті 5 минутқа қосыңыз.

- Бумен пісіргішті ажыратып, оны толық суытып алыңыз да суын төгіңіз, табаны, бу айшанағын, қақпақты кептіріп, бумен пісіргішті келесі пайдалануға дейін жинап қойыңыз.

## САҚТАУ

- Бумен пісіргішті сақтауға ығайлы болу үшін, бу айшанақтарын бірін бірінің үстіне қойып, оларға күріш қайнату сыймасын (2) қойып, қақпақпен (1) жабыңыз.
- Бумен пісіргішті құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ӨНІМДЕРДІ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ МЕН РЕЦЕПТТЕР

- Дайындау уақыты өнімдердің көлемінен, айшанақтағы бос орынға, өнімнің балғындығы мен сіздің талғамыңызға байланысты.
- Дайындау уақыты төменгі айшанаққа қарай көрсетілген, жоғары айшанақтағы өнімдер шамамен 5 минутқа ұзақтау дайындалады.

## КӨКӨНІС

- Брокколидің қалың саптарын немесе түсті қырыққабаттың қалың гүл сабақтарын кесіп тастаңыз.
- Жасыл жапырақты көкөністерді неғұрлым қысқа уақытта дайындаңыз – олар түсін тез жоғалтады.
- Тұз немесе дәмдеуіштерді, дайындағаннан кейін қосыңыз.
- Мұздалған көкөністерді бумен пісіргіште дайындау алдында еріту міндетті емес.

# ҚАЗАҚ

Көкөністер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Артишоктар	Балғын	3 орташа	сарымсақ эстрагон аскөк	45-50	Сабақтарын қиып тастаңыз
Қояншөп	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	лимон лавр жапырағы тас шөп	13-15 16-18	Бу өтетін еркін кеңістік қалдырыңыз.
Брокколи	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	сарымсақ қызыл бұрыш эстрагон	16-18 15-18	
Сәбіз (туралған)	Балғын	400 г	анис жалбыз аскөк	20-22	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Түсті қырыққабат	Балғын Мұздатылған	400 г 400 г	розмарин райхан эстрагон	16-18 18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Шпинат	Балғын Мұздатылған	250 г 250 г	тас шөп сарымсақ	8-10 18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Бұршақ	Балғын	400 г	тмин аскөк	18-20	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Асбұршақ	Балғын Мұздатылған (ұзыншақ)	400 г 400 г	райхан майоран жалбыз	10-12 15-18	Дайындау кезінде араластырып қойыңыз.
Картоп	Балғын	400 г	Аскөк	20-22	

## ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС

- Өнімдерді буда әзірлеудің артықшылығы, оның әзірлену кезінде майдың тортасы айырылып, төсемге ағады. Бірақ өнімдерді әзірлемес бұрын артық майды алып тастау керек. Грильге арналған ет буда әзірлеу үшін өте қолайлы.
- Етті немесе құсты әзірлемес бұрын оны маринадтап қойыңыз немесе оған тұздық құйыңыз.
- Өнімдерді піскілей отырып олардың дайын болғанын тексеріңіз.
- Өнімдерді әзірлеу кезінде оларға қосымша дәм беру үшін балғын немесе құрғақ шөптерді пайдаланыңыз

Өнімдер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Тауық	жон еті, сандары	250 г (4 дана) 450 г	карри розмарин тас шөп	12-15 30-35	Артық майын алып тастаңыз
Шошқа еті	кесім, жон еті, стейктер немесе тілімдер жон еті	400 г (4 дана, қалыңдығы 2,5 см)	карри лимон тас шөп	5-10	Артық майын алып тастаңыз
Сиыр еті	жон етінің тілімдері жон етінің бөлігі немесе жая	250 г	карри қызыл бұрыш тас шөп	8-10	Артық майын алып тастаңыз

## БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

- Еті сүйектен ажыраған кезде балық дайын болады.
- Мұздатылған балық пен теңіз өнімдерін алдын ала ерітпей әзірлеуге болады, тек әзірлеу уақытын арттыру керек.
- Лимон тілімдерін балықты немесе теңіз өнімдерін әзірлеу кезінде оларға таңдаулы дәм беру үшін пайдаланыңыз.

Өнімдер	Түрі	Салмағы/ Саны	Шөптер	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Моллюскалар	Балғын	250/400 г	майоран лимон	8-10	Олардың дайын болуын қадағалап отырыңыз
Креветкалар	Балғын	400 г	лимонник сарымсақ	6-8	Олардың қабықтары қызарғанша әзірлеңіз
Мидии	Балғын	400 г	лимонник сарымсақ	8-10	Олардың бақалшақтары ашылғанша әзірлеңіз
Балықтың жон еті	Мұздалған Балғын	250 г 250 г	қыша майоран	10-12 6-8	Олар тілімдерге бөлінгенше әзірлеңіз

## КҮРІШ

Күрішті бұқтыруға арналған тостағандарды пайдалана отырып, резервуарға су құйыңыз, ал күрішті бұқтыруға арналған тостағанға басқа сұйықтықты - мысалы, сорпаны құюға болады. Сіз тостағанға дәмдеуіштерді, шабылған пиязды, петрушканы, миндальді немесе туралған саңырауқұлақтарды қоса аласыз.

Өнімдер	Түрі	Саны/Су көлемі	Әзірлеу уақыты (минуттар)	Ұсыныстар
Күріш	Ақ	200 г/300 мл	35-40	Күріштің ең көп мөлшері 250 грамнан аспауы керек.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Қорек кернеуі: 230 В ~ 50 Гц

Максималды қажет ететін қуаты: 900 Вт

Суға арналған тостағанның сыйымдылығы: 1,5 л

Күрішті/көжені/басқа да сұйықтықтарды әзірлеуге арналған тостағанның сыйымдылығы 1,2 л.

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.*

**Құралдың қызмет ету мерзімі - 5 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



*Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелерді Реттелуі (73/23 EEC)*

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

## APARAT DE FIERT LA ABURI

### DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Vas fierbere orez
3. Bol superior de fierbere
4. Bol mijlociu de fierbere
5. Bol inferior de fierbere
6. Tavă pentru colectarea condensului
7. Inelul elementului de încălzire
8. Element de încălzire
9. Orificiu umplere cu apă
10. Indicator nivel apă
11. Timer
12. Indicator al funcționării
13. Rezervor apă
14. Corpul aparatului de fiert la aburi

### REGULI DE SECURITATE

Înainte de folosirea aparatului de fiert la aburi citiți cu atenție acest ghid de utilizare.

- Păstrați această instrucțiune pentru consultări ulterioare.
- Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele menționate în instrucțiune.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Folosiți doar accesoriile detașabile prevăzute de producător.
- Înainte de a conecta aparatul de fiert la aburi la rețea verificați dacă tensiunea sursei de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
- Cordonul de alimentare este prevăzut cu fișă de standard european; conectați doar la o priză cu pământare sigură.
- Pentru a evita producerea unui incendiu nu folosiți piese intermediare la cuplarea aparatului cu priza de rețea.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană și fermă.
- Nu folosiți aparatul în apropiere de pereți sau dulapuri suspendate, deoarece aburii emiși pot provoca stricăciuni.
- Înainte de prima utilizare spălați bine toate accesoriile care vor contacta cu produsele alimentare.
- Înainte de a porni aparatul de fiert la aburi

ri umpleți rezervorul cu apă, în caz contrar aparatul se poate defecta.

- Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că toate accesoriile detașabile sunt montate corect.
- Aveți grijă când folosiți aparatul: orice lichid sau condens este foarte fierbinte.
- Aveți grijă la aburii emiși pentru a nu vă opări, în special în momentul ridicării capacului.
- Pentru a scoate capacul sau bolurile de fierbere folosiți mănuși de bucătărie speciale.
- Nu atingeți capacul și bolurile de fierbere în timp ce aparatul funcționează – acestea sunt foarte fierbinți.
- Pentru a elibera aburii, întredeschideți cu grijă capacul, mențineți capacul de asupra bolului de fierbere pentru ca condensul să se scurgă de pe aceasta.
- Dacă doriți să verificați gradul de pregătire al alimentelor folosiți în acest scop scule de bucătărie cu mână lungi.
- Rețineți, apa din interiorul rezervorului poate rămâne fierbinte chiar dacă celelalte elemente ale aparatului s-au răcit.
- Nu folosiți aparatul de gătit la aburi dacă nu este montată tava, bolurile de fierbere și capacul.
- Nu transportați aparatul dacă în acesta se află alimente fierbinți.
- Nu folosiți bolurile aparatului de fiert la aburi în cuptoarele cu microundă, precum și pe plitele electrice sau cu gaz.
- Nu lăsați aparatul conectat la rețea fără supraveghere.
- Deconectați aparatul de la rețea dacă acesta nu este utilizat, atunci când scoateți sau asamblați bolurile de fierbere, sau înainte de curățare.
- Permiteți aparatului să se răcească înainte de curățare, precum și înainte de demontarea/montarea accesoriilor detașabile.
- Pentru a opri aparatul fixați timer-ul în poziția „OFF/oprit”, după care scoateți fișa de alimentare din priză.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, precum și ferii de contactul cu suprafețe fierbinți sau muchii ascuțite.
- Feriți aparatul și cablul de alimentare de su-

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

prafețe fierbinți, surse de căldură și obiecte ascuțite.

- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Păstrați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu abilități reduse. Nu permiteți utilizarea aparatului de către aceștia fără a fi supravegheați.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sau persoane cu abilități reduse, dacă numai nu le-au fost făcute instrucțiuni clare și corespunzătoare de către persoana responsabilă de securitatea lor privind utilizarea fără pericol a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de utilizare incorectă.
- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceți cordonul de alimentare, fișa de alimentare sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu folosiți aparatul dacă este deteriorată fișa de alimentare sau cordonul, dacă funcționează cu anomalii, sau dacă acesta a căzut. Nu reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un service autorizat.
- Aparatul este destinat utilizării casnice.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți aparatul de fierit la aburi și îndepărtați ambalajul.
- Spălați cu un agent de curățare delicat bolurile de fierbere (3, 4, 5), vasul pentru fierberea orezului sau supei (2), capacul (1) și tava pentru colectarea condensului (6).
- Clătiți bine și ștergeți.
- Ștergeți suprafața interioară a rezervorului de apă (13) cu o cârpă umedă.

## INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

- Așezați aparatul de fierit la aburi pe o suprafață plană și stabilă.
- Fixați inelul elementului de încălzire (7) pe elementul de încălzire (8) în așa fel ca canalura de pe inel (7) să se afle în partea de jos.
- Umpleți rezervorul (13) cu apă rece până la nivelul maxim MAX.
- Rezervorul poate fi umplut în două moduri: prin orificiul de umplere cu apă (9), sau turnați apă direct în rezervor (13).
- Dacă în timpul gătitului ați descoperit că nu

este îndeajuns apă în rezervor, puteți adăuga apa prin orificiul de umplere (9), fără a scoate bolurile de fierbere.

- Folosiți apă filtrată, duritatea acesteia fiind mai scăzută, ceea ce va permite să reduceți nivelul de formare a depunerilor de calcar pe elementul de încălzire. Nu umpleți cu apă peste nivelul MAX.

## Avertizare:

- *Nu adăugați în apă sare, piper, condimente, vin, sosuri sau alte lichide.*
- *Schimbați apa înainte de fiecare utilizare a aparatului.*

- Așezați tava pentru colectarea condensului (6) pe rezervorul de apă (13) și asigurați-vă că acesta este montat corect.
- Instalați pe tava de colectare a condensului (6) un, două sau trei boluri de fierbere(3,4,5).
- Acoperiți bolul de fierbere cu capacul (1).
- Introduceți fișa de alimentare în priză.
- Rotiți mânerul timer-ului (11) în sensul acelor de ceasornic și setați timpul necesar de funcționare a aparatului de fierit la aburi, becul indicator (12) se va aprinde.
- La expirarea timpului setat aparatul se va opri automat, veți auzi un semnal sonor, iar becul indicator (12) se va stinge.
- Deconectați aparatul de la rețea și permiteți-i să se răcească.

## ATENȚIE!

- Nu atingeți capacul și bolurile de fierbere în timp ce aparatul funcționează – acestea sunt foarte fierbinți.
- Pentru a nu vă opări folosiți mănuși de bucătărie speciale pentru a scoate capacul sau bolurile de fierbere. Pentru a elibera aburii, întredeschideți cu grijă capacul, mențineți capacul de asupra bolului de fierbere pentru ca condensul să se scurgă de pe aceasta.
- Dacă doriți să verificați gradul de pregătire al alimentelor folosiți în acest scop scule de bucătărie cu mânere lungi.
- Rețineți, apa din interiorul rezervorului poate rămâne fierbinte chiar dacă celelalte elemente ale aparatului s-au răcit.

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

- Nu folosiți aparatul de gătit la aburi dacă nu este așezată tava, bolurile de fierbere și capacul.

## SFATURI

- Folosiți întotdeauna doar alimente congelate, cu excepția legumelor, peștelui și a fructelor de mare.
- Dacă folosiți simultan două sau trei boluri de fierbere, așezați carnea sau peștele în recipientul de jos pentru ca zeama de carne crudă să nu nimorească pe alimentele ce se gătesc în celelalte boluri de fierbere.
- Adăugați ierburi proaspete sau uscate în tava pentru colectarea condensului (6), pentru a conferi alimentelor un gust suplimentar.
- Alegeți ierburile în funcție de preferințele dumneavoastră: cimbru, coriandru, busuioc, mărar, curry și tarhon, usturoi, chimen, hrean – acesta este doar un șir nu prea mare de ierburi cunoscute. Puteți combina ierburile pentru a conferi alimentelor gusturi noi. Dacă folosiți ierburi proaspete este necesar să le tăiați și să măriți cantitatea acestora de 2-3 ori (în comparație cu cele uscate).

## PREPARAREA OUĂLOR

Pregătiți aparatul de gătit la aburi pentru funcționare.

- Așezați ouăle în adânciturile de pe fundul bolului de fierbere inferior (5) și acoperiți-l cu capacul (1).
- Porniți aparatul de fiert la aburi, setând cu ajutorul mânerul timer-ului (11) timpul necesar de funcționare.

## PREPARAREA OREZULUI

Pregătiți aparatul de gătit la aburi pentru funcționare.

- Așezați în bolul de fierbere vasul pentru fierberea orezului (2).
- Turnați 1 ceașcă cu orez în vas (2) și acoperiți cu 1 1/2 cești cu apă. Cantitatea maximă de orez nu trebuie să depășească 250 g.
- Acoperiți vasul de fierbere cu capacul (1).
- Porniți aparatul de fiert la aburi, setând cu ajutorul mânerului timer-ului (11) timpul necesar de funcționare.

**ADĂUGAREA APEI ÎN TIMPUL GĂTITULUI**  
Pentru bucatele cu o durată mai mare de preparare:

- Controlați nivelul de apă în timpul gătitului.
- Dacă este necesar adăugați apă prin orificiul de umplere cu apă (9) fără a scoate bolurile de fierbere.

## SFATURI UTILE ȘI RECOMANDĂRI

- Timpul de pregătire indicat în tabel este unul recomandabil, acesta poate să difere în funcție de mărimea bucăților, cantitatea de alimente și preferințele personale. Pe măsura folosirii aparatului veți putea potrivi timpul dorit de pregătire a alimentelor.
- Un singur strat de alimente se gătește mai repede decât câteva, de aceea este necesar să măriți timpul de pregătire corespunzător cantității de alimente.
- Pentru a obține un rezultat mai bun străduiți-vă ca alimentele să fie tăiate în bucăți uniforme, așezați bucățile mai groase mai aproape de marginile bolului de fierbere.
- Nu umpleți bolul de fierbere la maxim, lăsați spațiu pentru trecerea aburului.
- Dacă preparați o cantitate mare de alimente este necesar să le mestecați periodic având grijă să nu vă opăriți, folosiți mănuși speciale de bucătărie pentru a vă proteja mâinile de aburii fierbinți și scule de bucătărie cu mâner lung.
- Nu adăugați sare sau mirodenii în timpul preparării alimentelor.
- Zeama care se acumulează în tava (6) este bună pentru pregătirea supelor sau poate fi folosită ca bulion. Dar aveți grijă, aceasta este foarte fierbinte.
- Folosiți alimentele care s-au dezghețat complet.

**Dacă folosiți simultan trei boluri de fierbere:**

- Întotdeauna așezați bucățile de alimente mai mari în bolul de jos.
- Condensul care se formează în bolul de fierbere superior se va scurge în recipientul de jos, de aceea asigurați-vă de compatibilitatea gusturilor produselor preparate.
- La pregătirea cărnii, găinii și a legumelor



așezați întotdeauna carnea în bolul inferior pentru ca zeama de carne crudă să nu ni-merească pe legume.

- Timpul de preparare a alimentelor în bolul de sus, de regulă, este mai mare cu 5 minute.
- Atunci când gătiți alimente cu un timp diferit de preparare, așezați în bolul inferior acele alimente care necesită un timp de preparare mai mare.
- La sfârșirea timpului de preparare a alimentelor din bolul superior, puteți să-l scoateți, iar bolul inferior acoperiți-l cu capacul și continuați prepararea alimentelor.

## CURĂȚAREA APARATULUI

- Înainte de curățare opriți aparatul, deconectați de la priză și permiteți-i să se răcească.
- Nu scufundați în apă cablul de alimentare, fișa de alimentare și corpul aparatului.
- Nu folosiți dizolvanți sau agenți de curățare abrazivi la spălarea recipientelor de fierbere, capacului superior și a corpului aparatului.
- Se recomandă spălarea bolurilor de fierbere, vasului pentru fierberea orezului, tăvii și capacului în apă caldă cu detergent pentru vase, nu spălați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă.
- Spălați cu regularitate recipientele de fierbere.

## DETARTRAREA

În timpul folosirii aparatului de fiert la aburi pe elementul de încălzire se poate depune calcar, este un proces firesc care depinde de duritatea apei utilizate. Este necesar să detartrați aparatul cu regularitate pentru a-i prelungi durata de funcționare.

- Umpleți rezervorul de apă cu o soluție de oțet de masă în proporție 1:3 – o parte de oțet și 3 părți de apă până la nivelul MAX.

**IMPORTANT:** nu folosiți produse chimice pentru înlăturarea depunerilor de calcar.

- Așezați tava (6), un bol de fierbere, acoperiți cu capacul (1) și porniți aparatul de fiert la aburi pentru 5-10 minute.
- La sfârșitul timpului setat deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a goli de soluția de oțet.
- Clătiți rezervorul cu apă rece, umpleți încă o dată cu apă, așezați tava (6), un bol de fierbere, acoperiți cu capacul (1), porniți aparatul și setați timer-ul la 5 minute.
- Opriți aparatul de fiert la aburi, permiteți-i să se răcească, goliți de apă, uscați tava, bolul de fierbere și capacul și depozitați aparatul până la folosirea următoare.

## DEPOZITARE

- Pentru o depozitare mai comodă așezați bolul de fierbere inferior în bolul superior, așezați în acesta vasul de fierbere a orezului (2) și acoperiți cu capacul (1). Păstrați aparatul de fiert la aburi la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

## TIMPUL DE PREGĂTIRE A PRODUSELOR ȘI REȚETE

- Timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor, spațiul liber în bol, prospețimea acestora și preferințele dumneavoastră.
- Timpul de preparare este indicat pentru bolul inferior, în bolul superior alimentele se fierb mai mult cu aproximativ 5 minute.
- În funcție de cantitatea alimentelor măriti sau micșorați timpul de pregătire al alimentelor.

## LEGUME

- Tăiați cotoarele groase de broccoli sau pedunculule groase de conopidă.
- Reduceți la minim timpul de preparare a legumelor verzi cu frunze, deoarece acestea își pierd repede culoarea.
- Adăugați sare și mirodenii după preparare.
- Legumele congelate nu necesită decongelare prealabilă înainte de a fi pregătite în aparatul de fiert la aburi.

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

Legume	Tip	Greutate/ Cantitate bucăți	Ierburi	Timpu de preparare (min)	Recomandări
Anghinare	Proaspătă	3 medii	usturoi tarhon mărar	45-50	Tăiați cotoarele
Sparanghel	Proaspăt Congelat	400 g 400 g	lămâi frunză de dafin cimbru	13-15 16-18	Lăsați suficient spațiu liber pentru trecerea aburilor
Broccoli	Proaspăt Congelat	400 g 400 g	usturoi piper roșu tarhon	16-18 15-18	
Morcov (tăiat)	Proaspăt	400 g	anason mentă mărar	20-22	Mestecați periodic la gătire
Conopidă	Proaspătă Congelată	400 g 400 g	rozmarin busuioc tarhon	16-18 18-20	Mestecați periodic la gătire
Spanac	Proaspăt Congelat	250 g 250 g	cimbru usturoi	8-10 18-20	Mestecați periodic la gătire
Fasole	Proaspete	400 g	chimen mărar	18-20	Mestecați periodic la gătire
Mazăre	Proaspătă Congelată (păstăioasă)	400 g 400 g	busuioc maghiran mentă	10-12 15-18	Mestecați periodic la gătire
Cartofi	Proaspeți	400 g	mărar	20-22	

## CARNE

- Gătirea alimentelor la aburi are un avantaj, în timpul fierberii grăsimea se topește din alimente și se scurge pe tavă. Cu toate acestea, înainte de prepararea alimentelor ar fi bine să înlăturați grăsimea în exces. Carnea pentru gril se potrivește perfect pentru a fi gătită la aburi.
- Marinați sau turnați sos peste carne înainte de preparare.
- Verificați prin străpungere dacă produsele s-au gătit.
- Folosiți la gătit ierburi uscate și proaspete pentru a conferi alimentelor un gust suplimentar.

Alimente	Tip	Greutate/ Cantitate bucăți	Ierburi	Timpu de pre- parare (min)	Recomandări
Carne de găină	fileu, labe	250 g (4 buc.) 450 g	curry rozmarin cimbru	12-15 30-35	Îndepărtați surplu- sul de grăsime
Carne de porc	macră, fileu, steak-uri sau bu- căți de fileu	400 g (4 buc., grosime 2,5 cm)	curry lămâi cimbru	5-10	Îndepărtați surplu- sul de grăsime
Carne de vită	Bucăți de fileu, Partea din spate sau pulpă	250 g	curry piper roșu cimbru	8-10	Îndepărtați surplu- sul de grăsime

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

## PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

- Peștele este gata atunci când carnea se desprinde ușor de pe oase.
- Peștele înghețat și fructele de mare pot fi preparate fără a fi decongelate în prealabil, este necesar doar să măriți timpul de fierbere.
- Folosiți la gătit felii de lămâie pentru a conferi peștelui și fructelor de mare un gust rafinat.

Alimente	Tip	Greutate/ Cantitate bucăți	Ierburi	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Moluște	Proaspete	250/400 g	maghiran lămâi	8-10	Urmăriți fierberea până vor fi gata
Crevete	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	6-8	Gătiți până carapacea se înroșește
Midii	Proaspete	400 g	lămâi usturoi	8-10	Gătiți până se desfac cochiliile
Fileu de pește	Congelat Proaspăt	250 g 250 g	muștar maghiran	10-12 6-8	Gătiți până se desface în bucăți

## OREZ

Folosind vasul pentru fierberea orezului, turnați apă în rezervor, iar în vasul pentru orez puteți turna un alt lichid, de exemplu bulion. Puteți adăuga în vas condimente, ceapă tăiată, migdale sau ciuperci tăiate.

Alimente	Tip	Cantitate/ volum apă	Timpul de preparare (min)	Recomandări
Orez	Alb	200 g/300 ml	35-40	Cantitate maximă de orez 250 g

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune de alimentare: 230 V ~ 50 Hz

Consum de putere maxim: 900 W

Capacitate rezervor apă: 1,5 l

Capacitate vas pentru prepararea orezului/supeii/și altor alimente: 1.2 l

*Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunțare prealabilă.*

**Termenul de exploatare a aparatului – 5 ani.**

## Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

## PAŘÁK

### POPIS

1. Víko
2. Nádrž pro vaření ryže
3. Horní párová číše
4. Střední párová číše
5. Nižní párová číše
6. Táč pro sbírání kondensátu
7. Kroužek topnice
8. Topnice
9. Otvor pro lití vody
10. Skala úrovně vody
11. Časovač
12. Indikátor provozu
13. Vodojem
14. Korpus pařáku

### BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Dříve než začít využívat pařák, pozorně přečtete návod k obsluze.

- Zachovejte skutečný návod k obsluze jako informační materiál.
- Použijte vybavení jen do jeho přímého účelu, jak stanovené v daném předpisu.
- Nesmí se nechat vybavení zapnutým bez dozoru.
- Použijte jenom snímatelně příslušenství, které je součástí dodávky.
- Dříve než napojit pařák do elektrické sítě, přesvědčte se, že napětí, stanovené na zařízení, odpovídá napětí sítě.
- Síťová šňůra zaopatřená do « euro zástrčky »; spínejte její v zásuvku, obsahující spolehlivý kontakt uzemnění.
- V zamezení rizika vzplanutí ne užívejte mežikusů při připojení vybavení do elektrické zásuvky.
- Nepoužívejte pařák vně prostorů.
- Nastavujte vybavení na pravidelný stálý povrch.
- Nepoužívejte pařák nablízku stěn nebo skříň, protože vycházející horká pára může jich poškodit.
- Před prvním použitím vybavení pečlivě vyslad'te všichni příslušenství, které

budou dotýkat se s potravinovými produkty.

- Předtím jak zahrnout pařák, naplníte vodojem vodou, v opačném případě vybavení může být poškozeně.
- Před spuštěním přesvědčte se, že všechny součásti ustavené správně.
- Bud'te pozorný při práci s vybavením: všechny tekutiny i kondenzovaná pára jsou velmi horké.
- Varujte se spálenin vycházející párou, zejména v moment snímání víka.
- Pro snímání víka nebo parní nádrže použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky.
- Ne dotýkejte se během provozu pařáku víka a párových čiší – oni jsou velmi horké.
- Pro vypouštění páry pomalu zdvihnete, podržíte víko nad parní číše pro stékání kondenzátu.
- Jestli Vy chcete prověřit potraviny co do hotovosti, užívejte kuchyňské náčiny s dlouhým držadlem.
- Mějte na paměti, že voda uvnitř vodojemu může byt hořkou, když ostáli součásti pařáku už ochladli.
- Ne užívejte pařáku při neustavených tace, parních čiší a víku.
- Ne přenášejte vybavení, kdy v něm jsou horké potraviny.
- Je nepřípustné využití nádrží pařáku v mikrovlnné pece, a také na elektrickém nebo plynovém sporáku.
- Nesmí se nechat vybavení zapnutým na síť bez dozoru.
- Odpojujte vybavení od sítě, pokud ono ne používá se, při snímání nebo nastavení parní číše, a také před čištěním.
- Dejte vybavení ochladnout před čištěním a také demontáží/montáží snímatelných součástí.
- Pro odpojení pařáku vložte časovač do pozice «OFF/vypnuto», a poté vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Ne dopouštějte splývání síťové šňůry se

- stolu, a také její styku s horkými povrchy, a také ostrými hrany.
- Stavte přístroj a síťovou linku dále od hořkých povrchů, zdrojů tepla a ostrých předmětů.
- Ne dovolujte děti využívat přístroj jako hračku.
- Chraňte vybavení v nepřípustném pro děti a lidi z omezeními možností místě. Ne dovolujte jim užívat vybavení bez dozoru.
- Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezeními možnostmi, pokud jen jim ne dané, osobou, odpovídající za jich bezpečnost, vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které mohou vznikat při jeho nesprávném používání.
- V zamezení úderu elektrického proudu ne ponořujte síťovou šňůru, síťovou vidlici nebo sám přístroj do vody nebo dalších kapalin.
- Nesmí se využívat vybavení při poškození síťové vidlice nebo šňůry, pokud ono pracuje přerušovaně, a také po jeho pádu. Ne pokoušejte samostatně opravovat vybavení. Za všechny dotazy oprav obraťte se v autorizované servisní středisko.
- Přístroj je určený jen pro domácí použití.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Rozbalte pařák i odstraňte balicí materiál.
- Omyjte parní číše (3, 4, 5), nádrží do vaření ryží nebo polévky (2), víko (1) a táč do sbírání kondenzátu (6), používajíc měkký prací prostředek.
- Pečlivě opláchnete i otřete.
- Prošlaptě vnitřní povrch vodojemu (13) vlhkou látkou.

## SMEŘNICE PRO PROVOZ

- Vložte pařák na pravidelný i stály povrch.
- Vložte kroužek topnice (7) na topnici (8) tak, aby žlábek na kroužku (7) byl spodu.

- Naplníte rezervoár (13) chladnou vodou do maximálního úrovně.
- Naplnění rezervoáru vodou je možný učinit dvěma způsoby: - přes otvor pro liti vody (9), nebo nalít vodu přímo do rezervoáru (13).
- Jestli během hotování Vy objevili, že kvantita nalité vody měně normy, je možný dolít její přes otvor (9), ne demontujíc parné číše.
- Použijte filtrovaní vodu, ona má trochu nižší tvrdost, že povolí snížit stupeň tvoření usazeniny na ohřívacím prvku. Ne nalévejte vodu výše značky MAX.

## Varování:

- **Není vhodné dodávat ve vodu soli, pepři, pochutiny, víno, omáčky nebo další kapaliny.**
- **Vyměňujte vodu před každým použitím pařáku.**
- Umístěte táč pro sbírání kondenzátu (6) na vodojem (13) a přesvědčte se, že on ustaveny správně.
- Umístěte na táč pro sbírání kondenzátu (6) jednu, dvě nebo tři parní číše (3,4,5).
- Ukryjte parní číše krytem (1).
- Vložte vidlici síťové šňůry do zásuvky.
- Obratťte rukověť časovače (11) ve směru hodinových ručiček i určitě požadovaný čas práce pařáku, přitom vzplane indikátor (12).
- Po ukončení určeného času práce, pařák automaticky odpojí, ozve se zvukový signál i indikátor (12) zhasne.
- Odpojíte pařák od sítě a dejte vybavení ochladnout.

## POZOR!

- Ne dotýkejte se během práci pařáku víka i parní číše - oni velmi horké.
- Aby ne popálit se, použijte kuchařskou příchytku nebo prstové rukavičky pro snímání víka i parní číše.

Pomalou odklápejte, aby vypustit páru, podržte víko nad parní číše pro crkaní s ní vody.

- Pokud vy chcete prověřit potraviny na připravenost, použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Mějte na paměti, že voda uvnitř nádrže možná je horká, kdy všechna zbývající prvky pařáku už jsou chladné.
- Nepoužívejte pařáku při nenamontováním tácu, parních čiší a víku.

## RADY

- Používejte pouze rozmražené potraviny. Výjimkami jsou zelenina, ryby a mořské plody.
- Pokud Vy užíváte víc parní číši najednou, při přípravě masa, slepici i zelenin vždy pokládejte maso do dolní číše, aby šťáva masa neocitla se na zelenině.
- Dodávejte svěží nebo suché traviny v tácu pro kondenzát (6), aby přidat výrobkům dodatečný vkus.
- Vybírejte travinu na základě osobního vkusu: tymián, kindza, bazalka, curry i estragon, česnek, kmín, křen - to je pouze malý seznam známých trav. Vy můžete kombinovat traviny pro dodání výrobkům nových chutí. při použití svěžích trav nutno pořezat jich i zvýšit obecné množství ve dva - třikrát (oproti se suchých).

## PŘÍPRAVA VAJEC

Připravte pařák do provozu.

- Položte vejce do prohlubni na dně nižší parní číšice (5) a zakryjte jí víkem (1).
- Zapněte pařák nastavením kliky časovače (11) na nutný čas práce.

## PŘÍPRAVA RÝŽE

Připravte pařák do provozu.

- Na parní číšice dejte nádobku pro přípravu rýže (2).
- Nasypte 1 hrneček rýže do nádobky (2) a zalijte jí 1 hrnečku vody. Maximální množství rýže by nemělo přesáhnout 250 g.

- Zavřete parní číše víkem (1).
- Zapněte pařák nastavením kliky časovače (11) na nutný čas práce.

## DOPLŇOVÁNÍ VODY BĚHEM PŘÍPRAVY

Pro potraviny, vyžadující dlouhou přípravu:

- Zkontrolujte hladinu vody během kuchaření.
- Dle nutnosti dolijte vodu nalévacím otvorem (9), ne demontujíc parní číše.

## UŽITEČNÉ RADY A DOPORUČENÍ

- Uvedený v tabulce čas kuchaření třeba posuzovat pouze jak doporučený, on může lišit se pro velikost kusu, velikost výrobků i dle osobního vkusu. Podle ovládaní pařáku vy sami bude moci vybírat požadovaný čas přípravy výrobků.
- Jeden nános výrobků se chystá dřívě, čím několik, proto nutno zvyšovat čas kuchaření patřičně objemu výrobků.
- Pro dosažení lepšího výsledku snažte se, aby kusy výrobků byli stejně velikosti, rozmístěte tlustější kusy blíže ke krajům parní číše.
- Ne plňte parní číše úplně - nechte prostor pro průchod páry.
- Při přípravování velkého množství výrobků nutno konstantně jich míchat, řídte se přitom zvýšenou opatrností, použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky pro jistění ruky od horké páry i kuchyňského náčiní s dlouhou rukojetí.
- Není vhodné solit nebo využít koření během přípravování výrobků, přidávejte sůl nebo koření k už připravením výrobkům.
- Kapalina, tvořící se v tácu (6), pěkně chodí do přípravy polévek nebo může být využita jako vývar. Ale buďte opatrní - ona je velmi hořká.
- Používejte pouze rozmražené potraviny.

## Při použití třech parních čiší zároveň:

- Větší kusy vždy vkládejte do spodní nádobky.

- Kondenzovaná tekutina, jež se vytvoří v horním koši, bude stékat do spodního, proto musí být chuť potravin vzájemně slučitelná.
- Při přípravě masa, drůbeže a zeleniny vždy vkládejte maso do spodní nádoby, aby šťáva ze syrového masa nestékala na ostatní potraviny.
- Doba přípravy potravin v horní nádobce je obvykle o pět minut delší.
- Při přípravě potravin s různou dobou přípravy vložte do spodní nádoby ty, které se připravují déle.
- Jakmile jsou potraviny v horní nádobce hotové, vyndejte ji, a spodní přikryjte poklicí a pokračujte v přípravě.

## ČIŠTĚNÍ PAŘÁKU

- Před čištěním přístroj vypněte, odpojte jej od sítě a nechte zcela vychladnout.
- Není dovoleno ponořovat přívodní kabel, zástrčku či sám přístroj do vody.
- K čištění parních košů, tácu, poklice a korpusu přístroje nepoužívejte abraziva.
- Doporučujeme mýt koše, nádobku, tác a poklici v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí, ne dávejte příslušenství do myčky.
- Otírejte korpus vlhkým hadříkem.
- Pravidelně myjte parní číše.

## ODSTRAŇOVÁNÍ VÁPENNÉHO NÁNOSU

Při použití pařáku na topném tělese může objevit vápenný nános. Je to přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Je třeba jej pravidelně odstraňovat z topnice, aby přístroj fungoval normálně.

- Naplňte rezervoár pro vodu roztokem octu v poměru 1 část octu na 3 části vody, do značky .

**DŮLEŽITÉ:** nepoužívejte chemické preparáty k odstraňování nánosů.

- Vložte tác (6), jednu parní číše, přikryjte její krytem (1) i zapněte pařák na 5-10 minut.

- Po skončení práce časovači odpojte pařák od sítě i dejte jí plně vychladnout, předtím jak vylít roztok octu.
- Promyjte nádrže chladnou vodou, ještě jednou sced'te vodu, vložte tác (6), jednu parní číše, přikryjte její krytem (1) zapněte pařák i ustavte časovač na 5 minut.
- Odpojte pařák, dejte jí plně vychladnout, sced'te vodu, usušete tác, číši i víko i schovejte přístroj do následujícího použití.

## USCHOVÁNÍ

- Pro snadné uschování pařáku, vložte parní číše jednou do druhé, postavte do něj nádobku pro kuchaření (2) a zakryjte víkem (1).  
Chraňte pařák v suchém chladném místě, nepřístupném pro děti.

## ČAS KUČAŘENÍ A RECEPTY

- Čas kuchaření záleží od velikosti výrobků, svobodného prostoru v číši, jich čerstvosti i vašeho vkusu.
- Čas kuchaření je uveden ve výpočtu na dolní číši, potraviny ve vrchní číši se připravuje delší, přibližně na 5 minut.
- Při větším nebo menším objemu výrobků patřičně zvětšujte nebo zmenšujte čas přípravy výrobků.

## ZELENINA

- Odstraňte tlusté košťály brokolice či květáku.
- Listovou zeleninu připravujte po co nejkratší dobu – rychle ztrácí barvu.
- Sůl a koření přidávejte po přípravě.
- Mraženou zeleninu není třeba před použitím rozmrazovat.

# ČESKÝ

Zelenina	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	česnek estragon kopr	45-50	Odkrojte košťály
Chřest	Čerstvý Mražený	400 g 400 g	citrón bobkový list tymián	13-15 16-18	Ponechte volný prostor, jímž bude procházet pára
Brokolice	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	česnek červená paprika estragon	16-18 15-18	
Mrkev (nakrájená)	Čerstvá	400 g	anýz máta kopr	20-22	Během přípravy michejte
Růžičková kapusta	Čerstvá Mražená	400 g 400 g	rozmarýn bazalka estragon	16-18 18-20	Během přípravy michejte
Špenát	Čerstvý Mražený	250 g 250 g	tymián česnek	8-10 18-20	Během přípravy michejte
Luštěniny	Čerstvé	400 g	kmín kopr	18-20	Během přípravy michejte
Hrách	Čerstvý Mražený (luskový)	400 g 400 g	bazalka majoránka máta	10-12 15-18	Během přípravy michejte
Brambory	Čerstvé	400 g	kopr	20-22	

## MASO A DRŮBEŽ

- Příprava potravin v páře se vyznačuje tím, že se během ní z masa odděluje tuk a stéká na tác. Před přípravou je nicméně třeba přebytečný tuk odkrátet. Maso na grilování se výborně hodí i pro přípravu v páře.
- Naložte maso nebo drůbež, či je zalijte omáčkou před přípravou.
- Kontrolujte přípravu potravin propichováním.
- Uzeniny musí být připraveny před ohřátí v páře.  
Používejte čerstvé nebo sušené koření během přípravy potravin, abyste jim dodali chuť.

Potravin	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Drůbež	filety, stehna	250 g (4 ks) 450 g	karí rozmarýn tymián	12-15 30-35	Odkrojte přebytečný tuk
Vepřové	kotlety, filety, steaky	400 g (4 ks, tloušťka 2,5 cm)	karí citrón tymián	5-10	Odkrojte přebytečný tuk
Hovězí	steaky, roštěnky hrudí	250 g	karí červená paprika tymián	8-10	Odkrojte přebytečný tuk



## RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Ryby jsou hotové, jakmile se maso snadno odděluje od kostí.
- Mražené ryby a mořské plody lze připravovat bez rozmrazování, je třeba pouze prodloužit dobu jejich přípravy.
- Během přípravy použijte kousky citrónu ryb a mořských plodů pro dochucení.

Potraviny	Druh	Váha/ Množství ks	Koření	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Mušle	Čerstvé	250 g/400 g	majoránka citrón	8-10	
Krevety	Čerstvé	400 g	citrón česnek	6	Připravujte, dokud nezrůžoví
Měkkýši	Čerství	400 g	citrón česnek	8-10	Připravujte, dokud se nerozevřou
Langusta	Mražená	2 ks (400 g každý)	křen česnek	20-22	Připravujte, dokud nezčervená
Rybí filé	Čerstvé, mražené	250 g 250 g	hořčice majoránka	10-12 6-8	Připravujte, dokud se nezačne dělit na kousky

## RÝŽE

Při použití nádoby pro vaření rýže do rezervoáru nalijte vodu. Můžete však použít i jinou tekutinu, např. víno nebo vývar. Můžete doplnit koření, nakrájenou cibuli, petržel, mandle či nakrájené houby.

Potraviny	Druh	Množství/ Objem vody	Doba přípravy (minuty)	Doporučení
Rýže	bílá	200 g/300 ml	35-40	Maximální množství rýže 250 g

## Technické charakteristiky

Napětí napájení: 230 V ~ 50 Hz

Nejvyšší spotřeba: 900 W

Objem nádoby na vodu: 1,5 l

Objem nádoby pro přípravu rýže/polévky/dalších potravin 1.2 l

*Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroj bez předběžného oznámení.*

## Životnost přístroje - 5 let

### Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



*Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.*

## ПАРОВАРКА

### ОПИС

1. Кришка
2. Ємність для варіння рису
3. Верхня парова чаша
4. Середня парова чаша
5. Нижня парова чаша
6. Піддон для збору конденсату
7. Кільце нагрівального елемента
8. Нагрівальний елемент
9. Отвір для заливання води
10. Шкала рівня води
11. Таймер
12. Індикатор роботи
13. Резервуар для води
14. Корпус пароварки

### ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати користуватися приладом, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

- Зберігайте цю інструкцію з експлуатації в якості довідкового матеріалу.
- Використовуйте даний пристрій тільки за його призначенням, як описано в інструкції.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Використовуйте тільки знімні деталі, що входять у комплект постачання.
- Перш ніж підключити пароварку до електромережі, переконайтеся, що напруга, вказана на пристрої, відповідає напрузі електромережі.
- Мережний шнур оснащений «євровилкою», включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні пристрою до електричної розетки.
- Не використовуйте пароварку поза приміщеннями.

- Встановлюйте пристрій на рівну, стійку поверхню.
- Не використовуйте пароварку поблизу стін або навісних шаф, оскільки виходяча гаряча пара може їх пошкодити.
- Перед першим застосуванням пристрою ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами.
- Перед тим як включити пароварку, заповніть резервуар водою, в іншому разі пристрій може бути пошкоджено.
- Перед включенням переконайтеся, що всі знімні деталі встановлені правильно.
- Будьте уважними при роботі з пристроєм: будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.
- Остерігайтеся опіків паром, особливо в момент зняття кришки.
- Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихватки або рукавички.
- Не торкайтеся під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб випустити пар, повільно підніміть кришку, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї конденсату.
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.
- Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, коли всі інші компоненти пароварки охололи.
- Не використовуйте пароварку при невстановленому піддоні, парових чашах та кришці.
- Не переміщуйте пристрій, коли в ньому знаходяться гарячі продукти. Не допускається використання емкостей пароварки в мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.

- Забороняється залишати пристрій включеним в мережу без нагляду.
- Вимикайте пристрій від мережі, якщо він не використовується, при знятті або установці парових чаш, а також перед чищенням.
- Дайте пристрою охолонути перед чищенням, а також зняттям / установкою знімних деталей.
- Для відключення пароварки встановіть таймер в положення «OFF / вимкнено», а потім вийміть вилку з розетки.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також слідкуйте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- Тримайте пристрій і мережевий шнур подалі від гарячих поверхонь, джерел тепла та гострих предметів.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями. Не дозволяйте їм користуватися пристроєм без нагляду.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їхню безпеку, їм не дано відповідні та зрозумілі їм інструкції щодо безпечного користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникнути при його неправильному використанні.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте прилад, шнур живлення або мережеву вилку у воду або інші рідини.
- Не користуйтеся пристроєм при ушкодженні шнура живлення, мережної вилки, або будь-яких інших ушкоджень. Не розбирайте і не ремонтуйте пристрій самостійно. Для ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.

- Пристрій призначений тільки для домашнього використання.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть пароварку і видаліть пакувальний матеріал.
- Промийте парові чаші (3, 4, 5), ємність для приготування рису або супу (2), кришку (1) і піддон для збору конденсату (6), використовуючи м'який миючий засіб.
- Ретельно обполосніть і витріть.
- Протріть внутрішню поверхню резервуару для води (13) вологою тканиною.

## ВКАЗІВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Встановіть пароварку на рівну та стійку поверхню.
- Встановіть кільце нагрівального елемента (7) на нагрівальний елемент (8) таким чином, щоб паз на кільці (7) знаходився внизу.
- Наповніть резервуар (13) холодною водою до максимального рівня MAX.
- Наповнення резервуару водою можна здійснювати двома способами: через отвір для заливання води (9), або налити воду безпосередньо в резервуар (13).
- Якщо під час приготування ви виявили, що кількість наливої води менше норми, то можете додати її через отвір (9), не знімаючи парові чаші.
- Використовуйте відфільтровану воду - вона має знижену жорсткість, що дозволить знизити ступінь утворення накипу на нагрівальному елементі. Не заливайте воду вище за позначку MAX.

## Попередження:

- **Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або інші рідини.**

# УКРАЇНЬСЬКА

## **- Мінняйте воду перед кожним використанням пароварки.**

- Встановіть піддон для збору конденсату (6) на резервуар для води (13) і переконайтеся, що він встановлений правильно.  
Встановіть на піддон для збору конденсату (6) одну, дві або три парові чаші (3,4,5).
- Накрийте парову чашу кришкою (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Поверніть ручку таймера (11) за годинниковою стрілкою, і встановіть потрібний час роботи пароварки, при цьому загориться індикатор (12).
- По закінченні встановленого часу пароварка автоматично відключиться, пролунає звуковий сигнал і індикатор (12) згасне.
- Вимкніть прилад з мережі і дайте пристрою охолонути.

## **УВАГА!**

- Не торкайтеся під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб не обпектися, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для зняття кришки і парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пар, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї конденсату.
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.
- Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, коли всі інші компоненти пароварки охололи.
- Не використовуйте пароварку при невстановленому піддоні, парових чашах та кришці.

## **ПОРАДИ**

- Завжди використовуйте тільки розморожені продукти, виняток складають овочі, риба і морепродукти.
- Якщо ви користуєтеся одночасно двома або трьома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижній кошик, щоб рідина, яка виділяється не потрапляла на продукти, що знаходяться в іншій паровій чаші.
- Додавайте свіжі або сухі трави у піддон для збору конденсату (6), щоб надати продуктам додатковий смак.
- Виберіть трави на свій смак: чебрець, кінза, базилік, кріп, каррі та естрагон, часник, кмин, хрін - це всього лише невеликий перелік відомих трав. Ви можете комбінувати трави для надання продуктам нових смаків. При використанні свіжих трав необхідно порізати їх і збільшити загальну кількість в два-три рази (в порівнянні з сухими).

## **ПРИГОТУВАННЯ ЯЄЦЬ**

Підготуйте пароварку до роботи.

- Покладіть яйця в поглиблення дна нижньої парової чаші (5) і накрийте її кришкою (1).
- Увімкніть пароварку, встановивши ручку таймера (11) на необхідний час роботи.

## **ПРИГОТУВАННЯ РИСУ**

Підготуйте пароварку до роботи.

- Установіть у парову чашу ємність для приготування рису (2).
- Засипте 1 чашку рису в ємність (2) і залийте 1 1 / 2 чашки води. Максимальна кількість рису не повинна перевищувати 250 г.
- Закрийте парову чашу кришкою (1).
- Увімкніть пароварку, встановивши ручку таймера (11) на необхідний час роботи.

## ДОДАВАННЯ ВОДИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Для страв із тривалим часом приготування:

- Контролюйте рівень води під час приготування продуктів.
- При необхідності додавайте воду через отвір для заливання води (9), не знімаючи парові чаші.

## КОРИСНІ ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зазначений в таблицях час приготування їжі слід розглядати лише як рекомендований, він може відрізнятись через розмір шматків, об'єму продуктів і особистого смаку. У міру освоєння пароварки ви самі зможете підбирати бажаний час приготування продуктів.
- Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час приготування відповідно до об'єму продуктів.
- Для досягнення кращих результатів намагайтесь, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, розміщуйте більш товсті шматочки ближче до країв парової чаші.
- Не заповнюйте парову чашу повністю, залишайте простір для проходження пару.
- При приготуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх перемішувати. Дотримуйтесь при цьому підвищеної обережності, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для захисту рук від гарячого пару і кухонне начиння з довгою ручкою.
- Не кладіть сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їх приготування.
- Рідина, що накопичується в піддоні (6), чудово підходить для приготування супів або може використовуватися в якості бульйону.

Але будьте обережними: вона дуже гаряча.

- Використовуйте тільки повністю розморожені продукти.

## При використанні трьох парових чаш одночасно:

- Завжди кладіть самі великі шматочки продуктів в нижню чашу.
- Конденсат, що утворюється у верхніх парових чашах, буде стікати в нижню чашу, тому переконайтеся в сумісності смаків продуктів, які готуються.
- При приготуванні м'яса, курки і овочів завжди кладіть м'ясо в нижню чашу, щоб сік сирого м'яса не потрапляв на овочі.
- Час приготування продуктів у верхній чаші зазвичай на 5 хвилин довше.
- Коли ви готуєте продукти з різним часом готовності, покладіть в нижню чашу ті, які готуються довше.
- Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою і продовжуйте приготування продуктів.

## ЧИЩЕННЯ ПАРОВАРКИ

- Перед чищенням вимкніть пароварку, відключіть її від мережі і дайте їй повністю охолонути.
- Ніколи не занурюйте у воду мережевий шнур, вилку і корпус пароварки.
- Не використовуйте при чищенні парових корзин, піддону, верхньої кришки і корпусу пароварки абразивні засоби для чищення.
- Рекомендується мити парові чаші, емність для приготування рису, піддон і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Не використовуйте посудомийну машину для миття знімних деталей.
- Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.
- Регулярно мийте парові чаші.

## ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Під час експлуатації пароварки на нагрівальному елементі може утворитися накип. Це природний процес, який залежить від жорсткості води. Для нормальної роботи пароварки необхідно регулярно знімати накип з нагрівального елемента.

- Наповніть резервуар для води розчином харчового оцту в співвідношенні 1 частина оцту на 3 частини води, до позначки MAX.

**ВАЖЛИВО:** не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.

- Встановіть піддон (6), одну з парових чаш, закрийте її кришкою (1) і увімкніть пароварку на 5-10 хвилин.
- По закінченні роботи таймера вимкніть прилад з мережі і дайте йому повністю охолонути, перед тим як злити розчин оцту.
- Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, встановіть піддон (6), одну з парових чаш, закрийте її кришкою (1), увімкніть пароварку і встановіть таймер на 5 хвилин.
- Відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути, злийте воду, просушіть піддон, парову чашу і кришку і приберіть прилад до наступного використання.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Для зручності при зберіганні пароварки, помістіть парові чаші одна в іншу, поставте в них ємність для приготування рису (2) і накрийте кришкою (1).  
Зберігайте пароварку в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.

## ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ І РЕЦЕПТИ

- Час приготування залежить від об'єму продуктів, вільного місця в чаші, їх свіжості і вашого смаку.
- Час приготування вказано з розрахунку на нижню чашу, продукти у верхній чаші готуються довше, приблизно на 5 хвилин.
- При більшому або меншому об'ємі продуктів відповідно збільшуйте або зменшуйте час приготування продуктів.

## ОВОЧІ

- Відріжте товсті стебла у капусти броколі або товсті квітоніжки у цвітної капусти.
- Готуйте зелені листові овочі максимально короткий час - вони швидко втрачають свій колір.
- Додавайте сіль і спеції після приготування.
- Заморожені овочі не обов'язково розморожувати перед приготуванням у пароварці.

ОВОЧІ	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Артишоки	Свіжі	3 середніх	часник естрагон кріп	45-50	Відріжте стебла
Спаржа	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	лимонник лаврове листя чебрець	13-15 16-18	Залишайте вільний простір для проходження пари
Броколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	часник червоний перець естрагон	16-18 15-18	
Морква (нарізана)	Свіжа	400 г	аніс м'ята кріп	20-22	Перемішуйте під час приготування
Цвітна капуста	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	розмарин базилік естрагон	16-18 18-20	Перемішуйте під час приготування
Шпинат	Свіжий Заморожений	250 г 250 г	чебрець часник	8-10 18-20	Перемішуйте під час приготування
Боби	Свіжі	400 г	кмин кріп	18-20	Перемішуйте під час приготування
Горіх	Свіжий Заморожений (стручковий)	400 г 400 г	базилік майоран м'ята	10-12 15-18	Перемішуйте під час приготування
Картопля	Свіжа	400 г	кріп	20-22	

## М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

- Приготування продуктів на парі має перевагу в тому, що під час приготування жир витоплюється з продуктів та стікає у піддон. Але перед приготуванням продуктів бажано видалити зайвий жир. М'ясо для грилю ідеально підходить для приготування на парі.
- Замаринуйте або залийте соусом м'ясо або птицю перед готуванням.
- Перевіряйте продукти на готовність, протикаючи їх.
- Використовуйте свіжі або сухі трави під час приготування продуктів для того щоб надати їм додаткового присмаку.

Продукти	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Курка	філе, ніжки	250 г (4 шт.) 450 г	каррі розмарин чебрець	12-15 30-35	Зріжте зайвий жир
Свинина	вирізка, філе, стейки або шматки філе	400 г (4 шт., товщина 2,5 см)	каррі лимонник чебрець	5-10	Зріжте зайвий жир
Яловичина	шматки філе, філейна частина або огузок	250 г	каррі червоний перець чебрець	8-10	Зріжте зайвий жир

# УКРАЇНЬСЬКА

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Риба готова, коли м'ясо легко відокремлюється від кісток.
- Морожена риба та морепродукти можуть готуватись без попереднього розморожування, потрібно лише збільшити час приготування.
- Використовуйте скибочки лимону під час приготування риби або морепродуктів для того щоб надати їм вишуканого смаку.

Продукти	Вигляд	Вага / Кількість штук	Трави	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Молюски	Свіжі	250/400 г	майоран лимонник	8-10	Стежте за їх готовністю
Креветки	Свіжі	400 г	лимонник часник	6-8	Готуйте їх до почервоніння панциру
Мідії	Свіжі	400 г	лимонник часник	8-10	Готуйте їх до розкриття раковин
Рибне філе	Морожене Свіже	250 г 250 г	гірчиця майоран	10-12 6-8	Готуйте до розділення на шматочки

## РИС

Використовуючи чашу для варки рису, залийте воду в резервуар, а в чашу для рису можна налити іншу рідину - наприклад, бульйон. Ви можете додати в чашу приправи, рубану цибулю, петрушку, мигдаль або нарізані гриби.

Продукти	Вигляд	Кількість/Об'єм води	Час приготування (хвилини)	Рекомендації
Рис	Білий	200 г/300 мл	35-40	Максимальна кількість рису не більше 250 г

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 230 В ~ 50 Гц

Максимальна споживана потужність: 900 Вт

Місткість чаші для води: 1,5 л

Місткість чаші для приготування рису/супу/інших продуктів: 1.2 л

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

**Термін служби приладу – 5 років**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.



## ПАРАВАРКА

### АПІСАННЕ

1. Вечка
2. Ёмістасць для варэння рысу
3. Верхняя паравая чара
4. Сярэдняя паравая чара
5. Ніжняя паравая чара
6. Паддон для збору кандэнсату
7. Кольца награвальнага элемента
8. Награвальны элемент
9. Адуліна для залівання вады
10. Шкала ўзроўня вады
11. Таймер
12. Індыкатар працы
13. Рэзервуар для вады
14. Корпус параваркі

### ПРАВІЛЫ ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ

Перш чым пачаць карыстацца параваркай, уважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі.

- Захавайце сапраўднае кіраўніцтва па эксплуатацыі ў якасці даведкавага матэрыялу.
- Выкарыстоўвайце дадзеную прыладу толькі па яе прызначэнні, як апісана ў інструкцыі.
- Не пакідайце працавальную прыладу без нагляду.
- Выкарыстоўвайце толькі здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перш чым падлучыць параварку да электрасеткі, пераканайцеся, што напруга, паказаная на прыладзе, адпавядае напрузе электрасеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны "еўравілкай"; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.

- Не выкарыстоўвайце параварку па-за памяшканнямі.
- Усталёўвайце прыладу на роўную, устойлівую паверхню.
- Не выкарыстоўвайце параварку зблізку сцен ці навясных шаф, бо выходзільная гарачая пара можа іх пашкодзіць.
- Перад першым ужываннем прылады старанна прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з харчовымі прадуктамі.
- Перад тым як уключыць параварку, запоўніце рэзервуар вадой, у адваротным выпадку прылада можа быць пашкоджана.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што ўсе здымныя дэталі ўсталяваны правільна.
- Будзьце ўважлівымі пры працы з прыладай: любая вадкасць ці кандэнсат вельмі гарачыя.
- Сцеражыцеся апёкаў выходзільнай парай, асабліва ў момант здымання вечка.
- Для здымання вечка ці паравых чар выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі.
- Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вечка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.
- Каб выпусціць пару, павольна прыпадymiце вечка, патрымайце вечка над паравой чарай для сцякання з яго кандэнсату.
- Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатовасць, выкарыстоўвайце кухоннае начынне з доўгай ручкай.
- Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачай, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.
- Не выкарыстоўвайце параварку пры неўсталяваным паддоне, паравых чарах і вечку.
- Не перасоўвайце прыладу, калі ў ёй знаходзяцца гарачыя прадукты.

# БЕЛАРУСКІ

- Не дапушчаецца выкарыстанне ёмістасцяў параваркі у мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.
- Забараняецца пакідаць прыладу ўключанай у сетку без нагляду.
- Адключайце прыладу ад сеткі, калі яна не выкарыстоўваецца, пры здыманні ці ўсталёўцы паравых чар, а таксама перад чысткай.
- Дайце прыладзе астыць перад чысткай, а таксама здыманнем/ўсталёўкай здымных дэталей.
- Для адключэння параваркі усталюйце таймер устанавішча "OFF/выключана", а затым выміце сеткавую вілку з разетки.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся гарачых ці вострых паверхняў.
- Трымайце прыладу і сеткавы шнур удалечыні ад гарачых паверхняў, крыніц цяпла і вострых прадметаў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Захоўвайце прыладу ў месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі. Не дазваляйце ім карыстацца прыладай без нагляду.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры няправільным карыстанні ёй.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце прыладу, сеткавы шнур ці сеткавую вілку у ваду ці іншыя вадкасці.
- Не карыстайцеся прыладай пры пашкоджанні сеткавага шнура,

сеткавай вілкі, ці любых іншых пашкоджанняў. Не разбірайце і не рамонтуйце прыладу самастойна. Для рамонту прылады звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.

- Прылада прызначана толькі для хатняга выкарыстання.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Выміце параварку і выдаліце пакавальны матэрыял.
- Прамойце паравыя чары (3, 4, 5), ёмістасць для варэння рысу ці супу (2), вечка (1) і паддон для збору кандэнсату (6), выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак.
- Старанна апаласніце і вытрыце.
- Пратрыце ўнутраную паверхню рэзервуара для вады (13) вільготнай тканінай.

## УКАЗАННІ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

- Ўсталюйце параварку на роўную і ўстойлівую паверхню.
- Усталюйце кольца награвальнага элемента (7) на награвальны элемент (8) такім чынам, каб паза на кольцы (7) знаходзілася ўнізе.
- Напоўніце рэзервуар (13) халоднай вадой да максімальнага ўзроўня MAX.
- Напаўненне рэзервуара вадой можна вырабляць двума спосабамі: праз адтуліну для залівання вады (9), ці наліць ваду непасрэдна ў рэзервуар (13).
- Калі падчас падрыхтоўкі вы выявілі, што колькасць налітай вады менш нормы, то можаце дадаць яе праз адтуліну (9), не здымаючы паравыя чары.
- Выкарыстоўвайце адфільтраваную ваду - яна мае паніжаную калянасць, што дазволіць зменшыць ступень утварэння шумавіння на награвальным элеменце. Не залівайце ваду вышэй адзнакі MAX.

## **Папярэджанне:**

- **Забараняецца дадаваць у ваду соль, перац, заправы, травы, віно, соусы ці іншыя вадкасці.**
- **Змяняйце ваду перад кожным выкарыстаннем параваркі.**
- Усталойце паддон для збору кандэнсату (6) на рэзервуар для вады (13) і пераканайцеся, што ён усталяваны правільна.
- Усталойце на паддон для збору кандэнсату (6) адну, дзве ці тры паравыя чары (3,4,5).
- Накрыйце паравую чару вешкам (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Павярніце ручку таймера (11) па гадзіннікавай стрэлцы і ўсталюеце патрэбны час працы параваркі, пры гэтым загарыцца індыкатар (12).
- Па сканчэнні ўсталяванага часу ппараварка аўтаматычна адключыцца, раздасца гукавы сігнал і індыкатар (12) загасне.
- Адключыце ппараварку ад сеткі і дайце прыладзе астыць.

## **УВАГА!**

- Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вешка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.
- Каб не абпаліцца, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для здымання вешка і паравых чар. Павольна прыпадymiце вешка, каб выпусціць пару, патрымайце вешка над паравой чарай для сцякання з яго кандэнсату.
- Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатовасць, выкарыстоўвайце кухонныя прылады з доўгай ручкай.
- Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачэй, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.

- Не выкарыстоўвайце параварку пры неўсталяваным паддоне, паравых чарах і вешку.

## **РАДЫ**

- Заўсёды выкарыстоўвайце толькі размарожаныя прадукты, выключэнне складае гародніна, рыба і морапрадукты.
- Калі вы карыстаецеся адначасова дзвюма ці трыма паравымі чарамі, то кладзіце мяса, птушку ці рыбу ў ніжні кошык, каб якая вылучаецца вадкасць не трапляла на прадукты, змешчаныя ў іншай паравой чары.
- Дадавайце свежую ці сухую траву ў паддон для збору кандэнсату (6), каб надаць прадуктам дадатковы густ.
- Абярывце траву на свой густ: чабор, кінза, базілік, кроп, кары і эстрагон, часнык, кмен, хрэн - гэта ўсяго толькі невялікі пералік вядомай травы. Вы можаце камбінаваць траву для надання прадуктам новых густаў. Пры выкарыстанні свежай травы неабходна парэзаць іх і павялічыць агульную колькасць у два-тры разы (у параўнанні з сухімі).

## **ПРЫГАТАВАННЕ ЯЙКАЎ**

Падрыхтуйце параварку да працы.

- Пакладзіце яйкі ў паглыбленні дна ніжняй паравой чары (5) і накрыйце яе вешкам (1).
- Уключыце параварку, усталяваўшы ручку таймера (11) на неабходны час працы.

## **ПРЫГАТАВАННЕ РЫСУ**

Падрыхтуйце ппараварку да працы.

- Усталойце ў паравую чару ёмістасць для варэння рысу (2).
- Засыпце 1 кубак рысу ў ёмістасць (2) і заліце 1 1/2 кубкі вады. Максімальная колькасць рысу не павінна перавышаць 250 г.

# БЕЛАРУСКИ

- Зачыніце паравую чару вечкам (1).
- Уключыце параварку, усталяваўшы ручку таймера (11) на неабходны час працы.

## ДАДАННЕ ВАДЫ ПАДЧАС ПАДРЫХОЎКІ

Для страў з працяглым часам падрыхтоўкі:

- Кантралюйце ўзровень вады падчас прыгатавання прадуктаў.
- Пры неабходнасці дадавайце ваду праз адтуліну для залівання вады (9), не здымаючы паравыя чары.

## КАРЫСНЫЯ РАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ

- Паказаны ў табліцах час прыгатавання ежы варта разглядаць толькі як рэкамендуемы, ен можа адрознівацца з-за памеру кавалкаў, аб'ёму прадуктаў і асабістага смаку. Па меры засваення параваркі вы самі зможаце падбіраць жаданы час падрыхтоўкі прадуктаў.
- Адзін пласт прадуктаў гатуецца хутчэй, чым некалькі, таму неабходна павялічваць час падрыхтоўкі адпаведна аб'ёму прадуктаў.
- Для дасягнення лепшага выніку імкніцеся, каб кавалчкі прадуктаў былі аднолькавага памеру, змяшчайце таўсцейшыя кавалчкі бліжэй да краёў паравой чары.
- Не запаўняйце паравую чару цалкам, пакідайце прастору для мінання пары.
- Пры прыгатаванні вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх змешваць. Будзьце пры гэтым падвышана асцярожны, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для абароны рук ад гарачай пары і кухонныя прылады з доўгай ручкай.
- Не кладзіце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты падчас іх прыгатавання.
- Вадкасць, якая назапашваецца ў паддоне (6), выдатна падыходзіць

для падрыхтоўкі супаў ці можа выкарыстоўвацца ў якасці булёна. Але будзьце асцярожнымі: яна вельмі гарачая.

- Выкарыстоўвайце толькі цалкам размарожаныя прадукты.

## Пры выкарыстанні трох паравых чар адначасова:

- Заўсёды кладзіце самыя буйныя кавалчкі прадуктаў у ніжнюю чару.
- Кандэнсат, які ўтвараецца ў верхніх паравых чарах, будзе сцякаць у ніжнюю чару, таму пераканайцеся ў сумяшчальнасці густаў прыгатаваных прадуктаў.
- Пры прыгатаванні мяса, курыцы і гародніны заўсёды кладзіце мяса ў ніжнюю чару, каб сок волкага мяса не трапляў на гародніну.
- Час падрыхтоўкі прадуктаў у верхняй чары звычайна на 5 мінут даўжэй.
- Калі вы гатуеце прадукты з розным часам гатовасці, пакладзіце ў ніжнюю чару тыя, якія рыхтуюцца даўжэй.
- Калі будучь гатовыя прадукты ў верхняй чары, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чару накрыйце вечкам і працягнуце падрыхтоўку прадуктаў.

## ЧЫСТКА ПАРАВАРКІ

- Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць.
- Забараняецца апускаць у ваду сеткавы шнур, сеткавую вілку і корпус параваркі.
- Не выкарыстоўвайце пры чыстцы паравых кошыкаў, паддона, верхняга вечка і корпуса параваркі абразіўныя сродкі для чысткі.
- Рэкамендуецца мыць паравыя чары, ёмістасць для падрыхтоўкі рысу, паддон і вечка ў цёплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Не выкарыстоўвайце посудамыйную

машыну для мыцця здымных дэталяў.

- Працірайце корпус параваркі вільготнай тканінай.
- Рэгулярна мыйце паравыя чары.

## ЗДЫМАННЕ ШУМАВІННЯ

Падчас эксплуатацыі параваркі на награвальным элеменце можа ўтварыцца шумавінне. Гэта натуральны працэс, які залежыць ад калянасці выкарыстоўванай вады. Для звычайнай працы параваркі неабходна рэгулярна здымаць шумавінне з награвальнага элемента.

- Напоўніце рэзервуар для вады растворам харчовага воцату ў суадносінах 1 частка воцату на 3 часткі воды, да адзнакі MAX.

**ВАЖНА:** не выкарыстоўвайце хімічныя рэпараты для выдалення шумавіння.

- Усталойце паддон (6), адну з паравых чар, зачыніце яе вечкам (1) і ўключыце параварку на 5-10 минут.
- Па канчатку працы таймера адключыце параварку ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць, перад тым як зліць раствор воцату.
- Прамойце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз заліце ваду, усталойце паддон (6), адну з паравых чар, зачыніце яе вечкам (1), уключыце параварку і ўсталюеце таймер на 5 минут.
- Адключыце параварку, дайце ёй цалкам астыць, зліце ваду, прасушыце паддон, паравую чару і вечка і прыбярыце прыбор да наступнага выкарыстання.

## ЗАХОЎВАННЕ

- Для выгоды пры захоўванні параваркі, змесціце паравыя чары адна ў іншую, пастаўце ў іх ёмістасць для варэння рысу (2) і накрыйце вечкам (1).

Захоўвайце параварку ў сухім, прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## ЧАС ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ І РЭЦЭПТЫ

- Час падрыхтоўкі залежыць ад аб'ёму прадуктаў, вольнага месца ў чары, іх свежасці і вашага густу.
- Час падрыхтоўкі паказаны ў разліку на ніжнюю чару, прадукты ў верхняй чары рыхтуюцца даўжэй, прыблізна на 5 минут.
- Пры большым ці меншым аб'ёме прадуктаў адпаведна павялічвайце ці памяншайце час падрыхтоўкі прадуктаў.

## ГАРОДНІНА

- Адрэжце тоўстыя сцеблы ў капусты браколі ці тоўстыя кветаножкі ў калярвай капусты.
- Гатуйце зялёную ліставую гародніну максімальна кароткі час - яна хутка губляе свой колер.
- Дадавайце соль і спецыі пасля прыгатавання.
- Замарожаная гародніна не абавязкова размарожваць перад падрыхтоўкай у параварцы.

# БЕЛАРУСКІ

Гародніна	Від	Вага/ Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Артышокі	Свежыя	3 сярэдніх	часнык эстрагон кроп	45-50	Адрэжце сцеблы
Спаржа	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	лімоннік лаўровы ліст чабор	13-15 16-18	Пакідайце вольную прасторы для мінання пары
Брокалі	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	часнык чырвоны перац эстрагон	16-18 15-18	
Морква (парэзаная)	Свежая	400 г	аніс мята кроп	20-22	Памешвайце пры гатаванні
Каляровая капуста	Свежая Замарожаная	400 г 400 г	размарын базілік эстрагон	16-18 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Шпінат	Свежы Замарожаны	250 г 250 г	чабор часнык	8-10 18-20	Памешвайце пры гатаванні
Бабы	Свежыя	400 г	кмін кроп	18-20	Памешвайце пры гатаванні
Гарох	Свежы Замарожаны (стручковы)	400 г 400 г	базілік маяран мята	10-12 15-18	Памешвайце пры гатаванні
Бульба	Свежая	400 г	Кроп	20-22	

## МЯСА І ПТУШКА

- Гатаванне прадуктаў на пару мае перавагу ў тым, што падчас прыгатавання тлушч выпальваецца з прадуктаў і сцякае ў паддон. Але перад прыгатаваннем прадуктаў пажадана выдаліць лішні тлушч. Мяса для грылю ідэальна падыходзіць для падрыхтоўкі на пары.
- Замарынуіце ці заліце соусам мяса ці птушку перад гатаваннем.
- Правярайце прадукты на гатовасць, пратыкаючы іх.
- Выкарыстоўвайце свежую ці сухую траву падчас прыгатавання прадуктаў для надання ім дадатковага густу.

Прадукты	Від	Вага/ Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Курыца	паляндрвіца, ножкі	250 г (4 шт.) 450 г	кары размарын чабор	12-15 30-35	Зрэжце лішні тлушч
Свініна	выразка, паляндрвіца, стэйкі ці кавалкі паляндрвіцы	400 г (4 шт., таўшчыня 2,5 см)	кары лімоннік чабор	5-10	Зрэжце лішні тлушч
Ялавічына	кавалкі паляндрвіцы, паляндрвічная частка ці азадак	250 г	кары чырвоны перац чабор	8-10	Зрэжце лішні тлушч

## РЫБА І МОРАПРАДУКТЫ

- Рыба гатовая, калі мяса лёгка адлучаецца ад костак.
- Марожаная рыба і морапрадукты могуць рыхтавацца без папярэдняга размарожвання, трэба толькі павялічыць час прыгатавання.
- Выкарыстоўвайце лустачкі цытрыны падчас прыгатавання морапрадуктаў для надання ім вытанчанага смаку.

Прадукты	Від	Вага/ Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)	Рэкамендацыі
Малюскі	Свежыя	250/400 г	маяран лімоннік	8-10	Сачыце за іх гатовасцю
Крэветкі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	6-8	Рыхтуйце іх да пачырванення панцыра
Мідыі	Свежыя	400 г	лімоннік часнык	8-10	Рыхтуйце да расчынення ракавін
Рыбнае філе	Марожанае Свежае	250 г 250 г	гарчыца маяран	10-12 6-8	Рыхтуйце да падзелу на кавалчкі

## РЫС

Выкарыстоўваючы чару для варэння рысу, заліце ваду ў рэзервуар, а ў чару для рысу можна наліць іншую вадкасць - напрыклад, булён. Вы можаце дадаць у чару заправы, сечаны лук, пятрушку, міндаль ці нарэзаныя грыбы.

Прадукты	Від	Вага/Колькасць штук	Трава	Час прыгатавання (хвіліны)
Рыс	Белы	200 г/300 мл	35-40	Максімальная колькасць рысу не больш за 250 г

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напруга сілкавання: 230 В ~ 50 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 900 Вт

Ёмістасць чары для вады: 1,5 л

Ёмістасць чары для прыгатавання рысу/супу/іншых прадуктаў 1.2 л

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.*

**Тэрмін службы прыбора - 5 гадоў**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



*Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)*

## ELEKTR BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASI

### BUYUMNING TA'RIFI

1. Qopqoq
2. Guruch pishirish uchun idish
3. Ustki bug' idishi
4. O'rta bug' idishi
5. Pastki bug' idishi
6. Kondensatni to'plash uchun taglik
7. Isitish elementining halqasi
8. Isitish elementi
9. Suv quyish teshigi
10. Suv sathining shkalasi
11. Taymer
12. Ish indikatori
13. Suv rezervuari
14. Buyumning korpusi

### XAVFSIZLIK TEXNIKASI QOIDALARI

- Bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanishdan avval undan foydalanish qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing.
- Mazkur foydalanish qo'llanmasini axborot materiali sifatida saqlab qo'ying.
  - Mazkur buyumni faqat foydalanish qo'llanmasida ko'rsatilgan kabi foydalaning.
  - Buyumni ishlagan holda qarovsiz tashlab ketmang.
  - Faqat yetkazib berish to'plamiga kiruvchi yechib olinadigan anjomlardan foydalanish lozim.
  - Bug'da tayyorlash moslamasini elektr tarmog'iga ulashdan avval buyumning ustida ko'rsatilgan ish kuchlanishi tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling.
  - Tarmoq simi "evrovilka" bilan jihozlangan; uni ishonchli yerga tutashtirish simi bo'lgan rozetkaga ulang.
  - Yong'in chiqish xavfini vujudga keltirmasligi uchun buyumni elektr rozetkasiga ulaganda kuchlanishni o'zgartirgichlardan foydalanmang.
  - Bug'da tayyorlash moslamasidan xonalardan tashqarida foydalanmang.

- Buyumni tekis, barqaror yuzaga o'rning.
- Bug'da tayyorlash moslamasini devorlar yoki osma shkaflarga yaqin joyda foydalanmang, chunki undan chiqadigan issiq bug' ularga shikast yetkazishi mumkin.
- Buyumning birinchi ishlatilishidan avval oziq-ovqat mahsulotlariga tegib turadigan barcha anjomlarini puxta yuvib chiqish lozim.
- Bug'da tayyorlash moslamasini yoqishdan avval suv uchun idishni suvga to'ldiring, aks holda buyum shikastlanishi mumkin.
- Buyumni yoqishdan avval chiqarilishi mumkin bo'lgan barcha qismlarning to'g'ri o'rnatilishiga ishonch hosil qiling.
- Buyum bilan ishlaganda ehtiyot bo'ling: har qanday suyuqlik yoki kondensat juda issiq bo'ladi.
- Buyumdan chiqayotgan bug' tufayli, ayniqsa qopqog'ini ochish paytida, kuyishdan ehtiyot bo'ling.
- Buyumning qopqog'ini yoki bug'li idishlarni yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning.
- Bug'da tayyorlash moslamasining ishlagan paytida buyumning qopqog'iga va bug'li idishlarga tegmang – ular juda issiq bo'ladi.
- Buyumning qopqog'ini bug'ni chiqarib yuborish uchun sekin ko'taring, va buyumning qopqog'ini undan suv oqib tushishi uchun bug' idishining ustida ushlab turing.
- Agar siz oziq-ovqat mahsulotlarining tayyorligini tekshirib ko'rmoqchi bo'lsangiz, dastasi uzun oshxona buyumlaridan foydalaning.
- Bug'da tayyorlash moslamasining qolgan barcha komponentlari sovib qoldganda ham, suv uchun idishning ichidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini unutmang.
- Taglik, bug' idishlari va qopqoq o'rnatilmagan holda bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanmang.
- Buyumning ichida issiq mahsulotlar bo'lganda uni joyidan siljitmang.



- Bug'da tayyorlash moslamasining idishlaridan mikroto'liqinli pechlar ichida, shuningdek elektr yoki gaz plitalarida foydalanishga yo'l qo'yilmaydi.
- Buyumni tarmoqqa yoqilgan holda qarovsiz tashlab ketish taqiqlanadi.
- Agar buyumdan foydalanmaydigan bo'lsangiz, bug'li idishlarni olib qo'yish yoki o'rnatish paytida, shuningdek uni tozalashdan avval buyumni elektr tarmog'idan o'chiring.
- Buyumni tozartishdan, shuningdek chiqarilishi mumkin bo'lgan barcha qismlarning chiqarilishi/o'rnatilishidan avval buyumning to'liq sovishini kutib turing.
- Bug'da tayyorlash moslamasini o'chirish uchun taymerni «OFF/o'chirilgan» vaziyatiga o'rnatib, bundan keyin tarmoq vilkasini rozetkadan выньте.
- Tarmoq simi uni bolalar ushlab olishi mumkin bo'lgan joylarda osilib tushmasligini, shuningdek issiq va o'tkir yuzalarga tegmasligini nazorat qilib turing.
- Buyum va tarmoq simini issiq yuzalardan, issiqlik manbalaridan va o'tkir narsalardan uzoq saqlang.
- Bolalarga buyumni o'yinchoq sifatida foydalanishga ruxsat bermang.
- Buyumni bolalar va imkoniyati cheklangan kishilar yeta olmaydigan joyda saqlang. Ularga buyumdan qarovsiz holda foydalanishga ruxsat bermang.
- Ushbu buyum bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, faqat agar ularga ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs tomonidan ushbu buyumdan xavfsiz foydalanish to'g'risida va buyumdan noto'g'ri foydalanganda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflar to'g'risida tegishli va ularga tushunarli bo'lgan yo'riqnomalar berilgan holdagina ruxsat etiladi.
- Elektr tokining zarbasidan shikastlanishga yo'l quyimaslik uchun tarmoq simini, tarmoq vilkasini yoki buyumning o'zini

suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang.

- Tarmoq vilkasi yoki simi shikastlangan holda, buyumdan foydalanish taqiqlanadi. Buyumni mustaqil ravishda ta'mirlashga urinmang. Barcha ta'mirlash masalalari bo'yicha ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.
- Buyum faqat uy-ro'zg'or maqsadlaridan foydalanishi uchun mo'ljallangan.

## **BIRINCHI FOYDALANISHDAN AVVAL**

- Bug'da tayyorlash moslamasini o'ramning ichidan chiqarib oling va o'ram materiallarini olib tashlang.
- Bug' idishlarini (3, 4, 5), guruch yoki sho'rva pishirish idishini (2), buyumning qopqog'ini (1) va kondensatni to'plash uchun taglikni (6) yumshoq yuvish vositalaridan foydalanib, yuvib tashlang.
- Buyumni obdon chayqab tashlang va puxta arting.
- Suv uchun rezervuarining (13) ichki yuzasini nam mato bilan arting.

## **BUYUMDAN FOYDALANISH YUZASIDAN KO'RSATMALAR**

- Bug'da tayyorlash moslamasini tekis, barqaror yuzaga o'rnatib.
- Isitish elementining halqasini (7) isitish elementiga (8) halqadagi teshik (7) pastda bo'lgan holda o'rnatib.
- Suv rezervuarini (13) sovuq suv bilan MAX maksimal sathiga to'ldiring.
- Suv rezervuarini ikki usul bilan to'ldirilishi mumkin: suv quyish teshiginden (9), yoki bevosita rezervuarga (13) suv quyib.
- Agar ovqat pishirish vaqtida rezervuardagi suv miqdorining normadan kamtar bo'lishi paydo bo'lsa, bog' idishlarini chiqarmasdan teshikdan (9) suv qoyilishi mumkin.
- Suzilgan suvni foydalaning chunki uning qattiqligi darajasining pastligi sababidan isitish elementda quyqan paydo bo'lish darajasining pasaytirilishi mumkin. Suvni idishning ichidagi maksimal suv

sathi belgisidan ortiqroq darajagacha to'ldirmang.

## Ogohlantirish

- *Suvga tuz, qalampir, ziravorlar, o'tlar, vino, qaylalar yoki boshqa suyuqliklarni qo'shish taqiqlanadi.*
- *Bug'da tayyorlash moslamasidan har bir foydalanishdan avval suvni almashtiring.*
- Ustki bug' idishining ustini qopqoq bilan yoping (1).
- Tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiriting.
- Taymerning (4) dastasini soat milining yo'nalishida burang va Bug'da tayyorlash moslamasining kerakli ishlash vaqtini belgilang, bunda indikator (5) yonadi.
- Belgilangan ishlash vaqti tugaganda, Bug'da tayyorlash moslamasi avtomatik ravishda o'chiriladi, ovozli signal eshitiladi va indikator (5) o'chadi.

## DIQQAT!

- Bug'da tayyorlash moslamasining ishlagan paytida buyumning qopqog'iga va bug'li idishlarga tegmang – ular juda issiq bo'ladi.
- Kuymaslik uchun buyumning qopqog'ini yoki bug' idishlarini yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning. Buyumning qopqog'ini bug'ni chiqarib yuborish uchun sekin ko'taring, va buyumning qopqog'ini undan suv oqib tushishi uchun bug' idishining ustida ushlab turing.
- Agar siz oziq-ovqat mahsulotlarining tayyorligini tekshirib ko'rmoqchi bo'lsangiz, dastasi uzun oshxona buyumlaridan foydalaning.
- Bug'da tayyorlash moslamasining qolgan barcha komponentlari sovib qoldganda ham, suv uchun idishning ichidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini unutmang.
- Bug'da tayyorlash moslamasidan taglik, bug'li idishlar va uning qopqog'i o'rnatilmagan holda foydalanmang.

## MASLAHATLAR

- Doimo faqat eritilgan mahsulotlardan foydalaning, sabzavotlar, baliq va dengiz oziq-ovqat mahsulotlari bundan istisno.
- Agar Siz bir vaqtning o'zida ikkita bug'da pishirish idishlaridan foydalanayotgan bo'lsangiz, ajralib chiqayotgan suyuqlik boshqa bug'da pishirish uchun idishning ichida bo'lgan mahsulotlarga tegmasligi uchun go'shtni, parranda go'shtini yoki baliqni pastki idishga soling.
- Ovqatlarga ta'm qo'shish uchun kondensatni to'plash tagligiga (6) toza yoki quruq o'tlarni qo'ying.
- O'tlarni ta'bingizga ko'ra soling: toshcho'p, kashnich, rayhon, shivit, karri va estragon, sarimsoq, zira, yerqalampir – bu bilinadigan o'tlarning kichik bir qismi. Ovqatlarga yangi mazalarni berish uchun o'tlarning bir-biriga qo'shilishi mumkin. Toza o'tlarni foydalanish paytida ularni kesib umumiy miqdorining ikki-uch qatla orttirilishi lozim (qoq o'tlarga ko'ra).

## TUXUMLARNI TAYYORLASH

Bug'da tayyorlash moslamasini ishga tayyorlang.

- Tuxumlarni pastki bug' idishining (5) tubining chuqurchasiga qo'ying va qopqoq (1) bilan yoping.
- Bug'da pishirish moslamasini yoqing, taymer dastasini (11) kerakli ish vaqtiga o'rnatning.

## GURUCHNI TAYYORLASH

Bug'da tayyorlash moslamasini ishga tayyorlang.

- Bug' idishiga guruch pishirish idishini (2) o'rnatning.
- (2) idishiga 1 idish guruch to'king va 1 1/2 idish suv quyning. Guruchning maksimal miqdori 250 gramdan ortiq emas.
- Bug' idishini qopqoq (1) bilan yoping.
- Bug'da pishirish moslamasini yoqing, taymer dastasini (11) kerakli ish vaqtiga o'rnatning.

## OVQAT TAYYORLASH PAYTIDA SUV QO'SHISH

Tayyorlanishi uzoq muddat davom etadigan ovqatlar uchun:

- Ovqatlarni tayyorlash paytida suv sathini nazorat qilib turing.
- Kerak bo'lsa suv quyish teshiginden (9) suv quyig bog' idishlarini chiqarmasdan suv qoyilishi mumkin.

## FOYDALI MASLAHAT VA TAVSIYALAR

- Jadvallarda ko'rsatilgan ovqatni tayyorlash vaqtining faqat tavsiye etiladigan sifatida qabul qilinishim mumkin chunki parchalarning qatta-kichikligiga, oziq-ovqatlarning hajmiga va ta'bingizga ko'ra turli bo'lishi mumkin. Bug'da tayyorlash moslamasini o'zlashtirib siz o'z xohishingizga ko'ra ovqatni tayyorlash vaqtini saylay olasiz.
- Oziq-ovqat mahsulotlarining bir qatlami bir nechta qatlamiga qaraganda tezroq tayyorlanadi, shuning uchun oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini mahsulotlarning hajmiga qarab oshirish lozim.
- Yaxshiroq natijasiga erishish uchun oziq-ovqat mahsulotlarining bo'lakchalari bir xil kattalikda bo'lishiga harakat qiling, qalinroq oziq-ovqat mahsulotlari bo'lakchalarini bug'li idishning chetlariga yaqinroq qo'ying.
- Bug'li idishni ortiqcha to'latib yubormang - bug'ning o'tishi uchun bo'sh joy qoldiring.
- Oziq-ovqat mahsulotlarining katta hajmini tayyorlashda ularni vaqt-vaqti bilan aralashtirish lozim, bunda juda ham ehtiyot bo'lish kerak, qo'llaringizni issiq bug'dan himoya qilish uchun oshxona sochiqlaridan yoki qo'lqoplaridan foydalaning hamda uzun dastali oshxona anjomlaridan foydalaning.
- Oziq-ovqat mahsulotlarini bevosita tayyorlash paytida ularga tuz yoki ziravorlar qo'shish tavsiya etilmaydi.
- Taglikda (6) to'planayotgan suyuqlik sho'rvalarni tayyorlash uchun juda yaxshi

yaraydi yoki bulyon sifatida foydalanilishi mumkin. Faqat ehtiyot bo'ling: u juda issiq bo'ladi.

- Doimo faqat eritilgan oziq-ovqat mahsulotlardan foydalaning.

## Bir vaqtning o'zida uchta bug'li idishdan foydalanish paytida:

- Doimo eng yirik mahsulot bo'lakchalarini pastki bug'da pishirish uchun idishning ichiga soling.
- Yuqoridagi bug'li idishning ichida hosil bo'ladigan kondensat tagidagi bug'li idishning ichiga oqib tushadi, shuning uchun tayyorlanayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining ta'mi bir-biriga mos bo'lishiga ishonch hosil qiling.
- Go'sht, tovuq va sabzavotlarni tayyorlaganda doimo go'shtni tagidagi bug'li idishga solish kerak, shunda xom go'shtning suvi sabzavotlarga oqib ketmaydi.
- Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti odatda 5 daqiqa uzoqroq davom etadi.
- Siz turli vaqt ichida tayyor bo'ladigan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlaganda, tagidagi bug'li idishga eng uzoq tayyorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlarini soling.
- Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlari tayyor bo'lgan paytida siz shu idishni olib qo'yishingiz mumkin, tagidagi bug'li idishning ustini esa buyumning qopqog'i bilan yopib, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashni davom ettirishingiz mumkin.

## BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASINI TOZALASH

- Bug'da tayyorlash moslamasini tozalashdan avval o'chiring, uni elektr tarmog'idan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing.
- Bug'da tayyorlash moslamasining tarmoq simini, tarmoq vilkasini va korpusini suvga botirish taqiqlanadi.

- Bug'da tayyorlash moslamasining bug'li idishlarini, taglikni, ustki qopqog'ini va korpusini tozalash paytida abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.
- Bug'da tayyorlash moslamasining bug' idishlarini, buyumning ustki qopqog'ini idish yuvish uchun vositasi bilan iliq suvda yuvish tavsiya etiladi, yechib olinadigan anjomlarni yuvish uchun «engil» idish-tovq yuvish rejimini belgilab, idish yuvish mashinasidan foydalanishingiz mumkin.
- Bug'da tayyorlash moslamasining korpusini nam mato bilan arting.
- Bug'li idishlarni muntazam yuvib turing.

## QUYQANI TOZALASH

Bug'da tayyorlash moslamasidan 2-3 oy foydalanishdan keyin isitish elementining ustida quyqa hosil bo'lishi mumkin, bu tabiiy jarayon bo'lib, ishlatiladigan suvning tuzliliqi darajasiga bog'liq bo'ladi. Bug'da tayyorlash moslamasining normal ishlashi uchun isitish elementidan ushbu quyqani muntazam tozalab turish lozim.

- Suv uchun idishni suvning maksimal sathi darajasigacha oshxona sirkasining 1 qismi suvning 3 qismiga nisbatidagi sirka eritmasi bilan to'ldiring.

**MUHIM:** quyqani ketkazish uchun kimyoviy vositalardan foydalanmang.

- Taglikni (6), bog' idishlaridan birini o'rnatib, ustini qopqoq (1) bilan yoping va bug'da pishirish moslamasini 5-10 daqiqaga yoqing.
- Taymerning vaqti tugaganda Bug'da tayyorlash moslamasini tarmoqdan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing, keyin sirka eritmasini to'kib tashlang.
- Suv uchun idishni salqin suv bilan yuvib, suvni yana bir marta quyib, taglikni (6), bog' idishlaridan birini o'rnatib, ustini qopqoq (1) bilan yoping, Bug'da tayyorlash moslamasini yoqing va taymerni 5 daqiqaga o'rnatib.

- Bug'da tayyorlash moslamasini o'chiring, uning to'liq sovishini kutib turing, suvni to'kib tashlang, taglikni, bog' idishini va buyumning qopqog'ini quritib hamda buyumni keyingi foydalanish vaqtigacha olib qo'ying.

## SAQLASH

- Bug'da tayyorlash moslamasini o'ngay saqlash uchun bug' idishlarini birbiriningichiga o'rnatib, ularning ichiga quruch pishirish idishini (2) qo'ying va qopqoq (1) bilan yoping. Bug'da tayyorlash moslamasini quruq, salqin, bolalar ushlab olishi mumkin bo'lmagan joyda saqlang.

## OVQATLARNI TAYYORLASH VAQTI VA USULLARI

- Tayyorlash vaqti ovqatlarning hajmi, idishdagi bo'sh o'rin, ovqatlarning tozaligi va ta'bingiz bilan bog'lik.
- Tayyorlash vaqti pastki idish uchun ku'rsatilgan, ustki idishda ovqatlarning tayyorlanishi taqriban 5 daqiqa uzoqroq davom etadi.
- Ovqatlarning hajmiga ko'ra tayyorlash vaqtini ham orttiring yoki qisqartiring.

## SABZAVOTLAR

- Broqqoli qaramining qalin poyalarini yoki gulqaramning qalin gulbandlarini kesib oling.
- Yashil yaproqli sabzavotlarni eng qisqa muddat davomida tayyorlang chunki ularning rangi tez ketadi.
- Tuz va ziravorlarni tayyorlangan keyin qo'shing.
- Muzlatilgan sabzavotlarni eritmasdan bug'da tayyorlash moslamasida tayyorlanishi mumkin.

Sabzovot	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiq)	Tavsiya
Artishok	Yangi	3 dona o'rtacha	sarimsoq estragon ukrop	45-50	O'zagini olib tashlang
Qushqo'nmas	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	limon o't dafna bargi bodyon	13-15 16-18	Bug' o'tishi uchun joy qoldirish kerak
Brokkoli	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	sarimsoq garimdori estragon	16-18 15-18	
Sabzi (to'g'ralgan)	Yangi	400 g	anis yalpiz ukrop	20-22	Pishayotganda aralashtirib turish kerak
Gulkaram	Yangi Muzlatilgan	400 g 400 g	rozmarin rayhon estragon	16-18 18-20	Pishayotganda aralashtirib turish kerak
Ismaloq	Yangi Muzlatilgan	250 g 250 g	bodyon sarimsoq	8-10 18-20	Pishayotganda aralashtirib turish kerak
Loviya	Yangi	400 g	tmin ukrop	18-20	Pishayotganda aralashtirib turish kerak
No'xot	Yangi Muzlatilgan (qobiqli)	400 g 400 g	rayxon mayoran yalpiz	10-12 15-18	Pishayotganda aralashtirib turish kerak
Kartoshka	Yangi	400 g	Ukrop	20-22	

## MOL VA PARRANDA GO'SHTI

- Bug'da pishadigan ovqatning afzalligi, pishayotgan vaqtda masalliqdagi yog' oqib patnisga tushadi. Lekin pishirishdan oldin masalliqdagi ortiqcha yog'ni olib tashlash yaxshiroq bo'ladi. Sixda pishadigan go'sht bug'da pishirishga ayniqsa to'g'ri keladi.
- Pishirishdan oldin mol yoki parranda go'shtini marinadlab ustidan sardak quyung.
- Masalliq pishganini sanchqi sanchib bilish mumkin.
- Masalliq mazasini oshirish uchun pishayotganda yangi uzilgan yoki quritilgan ziravor soling.

Masalliq	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiq)	Tavsiya
Tovuq go'shti	lahm, oyog'i	250 g (4 dona) 450 g	karri rozmarin bodyon	12-15 30-35	Ortiqcha yog'ini olib tashlang
Cho'chqa go'shti	lahm, yumshoq bo'lagi, stek yoki maydalangan bo'lagi	400 g (4 dona, qalinligi 2,5 sm)	karri limon o't bodyon	5-10	Ortiqcha yog'ini olib tashlang
Mol go'shti	yumshoq bo'lak, lahm joyi yoki yumshoq joyi	250 g	karri garmdori bodyon	8-10	Ortiqcha yog'ini olib tashlang

## BALIQ VA DENGIZ MAHSULOTI

- Baliq go'shti suyagidan oson ajralganda pishgan bo'ladi.
- Muzlagan baliq bilan dengiz mahsulotlarini muzidan tushirmay pishirish mumkin, pishirish vaqtini ko'proq qilish kerak, xolos.
- Baliq yoki dengiz mahsulotlarini pishirganda, mazasini yaxshilash uchun, bir bo'lak limon qo'shing.

Masalliq	Turi	Og'irligi/ Miqdori	Ko'kat	Pishish vaqti (daqiq)	Tavsiya
Mollyuska	Yangi	250/400 g	mayoran limon o't	8-10	Pishishiga qarab turing
Krevetka	Yangi	400 g	limon o't sarimsoq	6-8	Qobig'i qizarguncha pishirish kerak
Midiya	Yangi	400 g	limon o't sarimsoq	8-10	Chig'anog'i ochilguncha pishiriladi
Suyaksiz baliq go'shti	Muzlagan Yangi	250 g 250 g	xantal mayoran	10-12 6-8	Bo'laklarga ajralguncha pishiriladi

## GURUCH

Guruch pishadigan idishda suv olib suv idishiga suv soling, guruch pishadigan idishga esa boshqa suyuqlik, misol uchun, bulyon quyish mumkin. Idishga yana ziravor, to'g'ralgan piyoz, oshko'k, bodom yoki to'g'ralgan qo'ziqorin solish mumkin.

Masalliq	Turi	Miqdori /Suv miqdori	Pishish vaqti (daqiq)	Tavsi
Guruch	Oq	200 g/300 ml	35-40	Guruchning eng ko'p miqdori 250 g dan oshmasligi kerak.

## TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan elekt quvvati: 230 V ~ 50 Hz

Eng ko'p quvvati: 900 W

Suv idishining sig'imi: 1,5 l

Guruch/sho'rva/boshqa taom pishiriladigan idishining sig'imi 1.2 l

*Ишлаб чиқарувчи жиҳоз хусусиятларини олдиндан маълум қилмасдан ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.*

## Buyumning xizmat qilishining muddati - 5 yil

### Кафолат шартлари

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шarti ҳисобланади.



*Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.*

## **GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

## **DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

## **RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

## **KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

## **RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

## **CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

## **UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

## **BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

## **UZ**

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2010  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2010