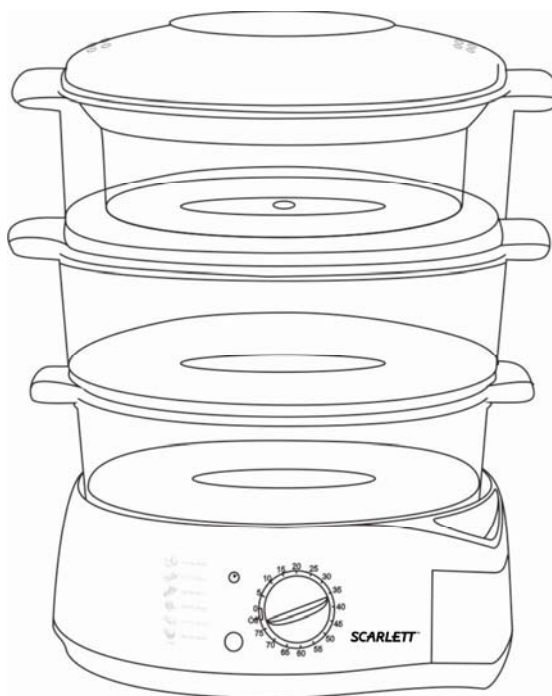


## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

|     |                               |    |
|-----|-------------------------------|----|
| GB  | FOOD STEAMER.....             | 3  |
| RUS | ПАРОВАРКА.....                | 5  |
| CZ  | PAŘÁK .....                   | 8  |
| BG  | УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА ..... | 11 |
| UA  | ПАРОВАРКА.....                | 14 |
| SCG | ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ .....   | 17 |
| EST | AURUTI .....                  | 20 |
| LV  | TVAIKA KATLS.....             | 22 |
| LT  | GARŲ PUODAS .....             | 25 |
| H   | GŐZFŐZŐ.....                  | 28 |
| KZ  | БУ ПІСІРГІШІ .....            | 30 |
| SL  | HRNIEC PARNÝ .....            | 33 |



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)

**GB DESCRIPTION**

1. Transparent Lid
2. Top Cooking bowl (optional)
3. Lower Cooking Bowl (Egg Cooking bowl)
4. Timer
5. Rice bowl
6. Indicator light
7. Water reservoir
8. Drip tray
9. Water Inlet
10. Cooking instruction on body
11. Steaming bowl

**BG ОПИСАНИЕ**

1. Прозрачен капак
2. Горен съд за пара
3. Долен съд за пара
4. Таймер
5. Чаша за ориз
6. Светещ индикатор
7. Резервоар за вода
8. Табла за събиране на конденсата
9. Отвор за заливане на вода
10. Рекомендации за готвене на корпуса
11. Съд за пара

**EST KIRJELDUS**

1. Läbipaistev kaas
2. Ülemine auruanum
3. Alumine auruanum
4. Taimer
5. Riisikeetmisanum
6. Märgutuli
7. Veereservuaar
8. Kondensvee kogumise alus
9. Vee sissevooluava
10. Ettevalmistamise nõuanded korpuse peal
11. Auruanum

**H LEÍRÁS**

1. Átlátszó fedő
2. Felső gőztartály
3. Alsó gőztartály
4. Időmérő
5. Rizstároló csésze
6. Jelzőlámpa
7. Víz tartály
8. Kondenzvíznek tervezett alátét
9. Vízfeltöltő száj
10. A készülékházban található készíítési tanácsok
11. Gőztartály

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Прозрачная крышка
2. Верхняя паровая ёмкость
3. Нижняя паровая ёмкость
4. Таймер
5. Чаша для риса
6. Световой индикатор
7. Резервуар для воды
8. Поддон для сбора конденсата
9. Отверстие для наполнения водой
10. Рекомендации по приготовлению на корпусе
11. Средняя паровая ёмкость

**UA ОПИС**

1. Прозора кришка
2. Верхня парова ємність
3. Нижня парова ємність
4. Таймер
5. Чаша для рису
6. Світловий індикатор
7. Резервуар для води
8. Піддон для збирання конденсату
9. Отвір для наповнення водою
10. Рекомендації по приготуванню на корпусі
11. Парова ємність

**CZ POPIS**

1. Transparentní poklička
2. Horní parní nádoba
3. Dolní parní nádoba
4. Časový spínač
5. Mísa na rýži
6. Světelná kontrolka
7. Nádoba na vodu
8. Kondenzátor par
9. Nalévací otvor
10. Praktické rady na tělese spotřebiče
11. Parní nádoba

**SCG ОПИС**

1. Провидан поклопац
2. Горња парна чинија
3. Доња парна чинија
4. Тајмер
5. Чаша за пиринач
6. Светлосни индикатор
7. Резервоар за воду
8. Ладица за кондензат
9. Отвор за пуњење водом
10. Препоруке за кување су назначене на кућишту
11. Парна чинија

**LV APRAKSTS**

1. Caurspīdīgaiss vāciņš
2. Augšējā tvaika tilpne
3. Apakšējā tvaika tilpne
4. Taimeris
5. Bļoda rīsiem
6. Gaismas indikators
7. Ūdens rezervuārs
8. Paliktnis kondensāta savākšanai
9. Atvērums ūdens uzpildīšanai
10. Gatavošanas rekomendācijas uz korpuse
11. Tvaika tilpne

**LT APRAŠYMAS**

1. Skaidrus dangtelis
2. Garų puodo viršutinis indas
3. Garų puodo apatinis indas
4. Laikmatis
5. Ryžių indas
6. Šviesos indikatorius
7. Vandens rezervuaras
8. Kondensato surinkimo padėklas
9. Vandens įpylimo anga
10. Maisto ruošimo rekomendacijos ant korpuso
11. Puodo viršutinis indas

**KZ СИПАТТАМА**

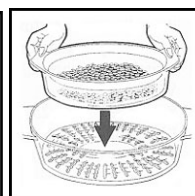
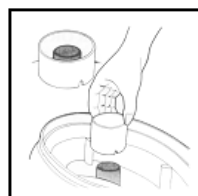
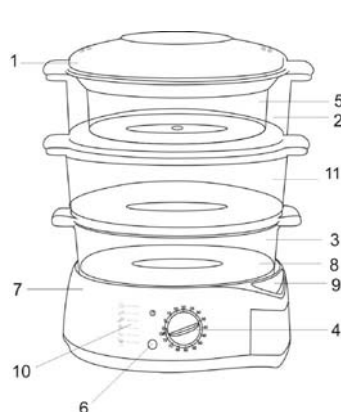
1. Мөлдир қапак
2. Жоғарғы булы сиым
3. Төменгі булы сиым
4. Таймер
5. Күрішке арналған тостаған
6. Жарықты индикатор
7. Суға арналған резервуар
8. Конденсат жинауға арналған тұғырық
9. Су толтыруға арналған тесік
10. Тұлғадағы даярлау ұсынысы
11. Булы сиым

**SL STAVBA VYROBKU**

1. Priehľadné veko
2. Horná varná nádoba
3. Stredná varná nádoba
4. Časovač
5. Mísa na ryžu
6. Svetelný indikátor
7. Zásobník na vodu
8. Podnos na kondenzát
9. Otvor na doliatie vody
10. Praktické rady na telese spotrebiča
11. Parný výkon

pic.1

pic.2



|                     |       |               |                                                                         |
|---------------------|-------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 220 -240V / ~ 50 Hz | 900 W | 2.7 / 3.36 kg | <div> <div>407</div> <div>235</div> <div>350</div> <div>mm</div> </div> |
|---------------------|-------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|

## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

### **BEFORE THE FIRST USE**

- Wash thoroughly all bowls and detachable parts in warm, soapy water before the first use; then rinse and dry carefully.
- Wipe inside the water basin with a damp cloth.

### **INSTANT STEAM FUNCTION**

- Before cooking, when the sleeve is placed on top of the heating element, the instant steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Please note: On the heating element sleeve there is a small indentation (cut), which should be faced downward when placed on the heating element.

### **HOW TO USE THE FOOD STEAMER**

- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Fill the water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. in the water reservoir. Make sure that water is below the maximum level and above the minimum level.

- Place the drip tray and bowls on the base

**NOTE:** Water should never be filled below the minimum level.

- Place big pieces of food with longest cooking time in the bottom bowl.

### **DOUBLE TIER STEAMER**

- Place the lower bowl on top of the drip tray and base. Place the upper bowl on top.
- Using two bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that flavour and smell of all products must be compatible, because juice and fat blending can spoil the dishes.
- When handling and removing hot components, use POT-HOLDERS to avoid burns from hot steam.

### **SETTING THE TIMER**

- Maximum time setting is 75 minutes.
- Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjusted as per your experiment). Indicator light turns on.
- Steam comes in 35 seconds if using heating element sleeve.
- The indicator light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

### **REHEATING BREAD AND HALF-PREPARED FOOD**

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

**RICE & GRAINS**

- Place rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl. Cover the lid. Plug the unit into wall outlet. Set the timer. When the time is over, buzzer will ring and the indicator light will go out. Unplug the unit and carefully take off the bowls.
- There are many types of rice. Follow specific instructions for each type.
- Check consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

| Name                             | Type      | Qty<br>(120 g glass) | Qty of water<br>(120 g glass) | Water level | Time<br>(min) |
|----------------------------------|-----------|----------------------|-------------------------------|-------------|---------------|
| Rice                             | Polished  | 1                    | 1 1/2                         | Max         | 25            |
|                                  |           | 2                    | 3                             | Max         | 30            |
|                                  |           | 3                    | 4 1/2                         | Max         | 40            |
|                                  | Rough     | 1                    | 1 1/2                         | Max         | 55-60         |
| Couscous cereal                  | Well-done | 1                    | 1 1/2                         | Max         | 8-13          |
| Buckwheat                        | Ordinary  | 1                    | 1 1/2                         | Max         | 20            |
| Wheat groats<br>and other groats | Ordinary  | 1                    | 1 1/2                         | Max         | 30            |

**VEGETABLES**

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

| Name              | Type   | Qty<br>(g/pcs.) | Water level | Time<br>(min) |
|-------------------|--------|-----------------|-------------|---------------|
| Artichokes        | Fresh  | 4 pcs.          | Max         | 45-50         |
| Asparagus         | Fresh  | 450             | Max         | 11-16         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 16-18         |
| Broccoli          | Fresh  | 450             | Max         | 10-15         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 15-19         |
| White cabbage     | Fresh  | 450             | Max         | 17-21         |
| Carrot            | Fresh  | 450             | Max         | 30            |
| Cauliflower       | Fresh  | 450             | Max         | 11-14         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 12-17         |
| Brussels sprout   | Fresh  | 450             | Max         | 12-14         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 20            |
| Vegetable marrows | Fresh  | 450             | Max         | 10-16         |
| Spinach           | Fresh  | 450             | Min         | 11-13         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 16-21         |
| Green beans       | Fresh  | 450             | Max         | 35            |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 35            |
| Green pea         | Fresh  | 1000            | Max         | 15-20         |
|                   | Frozen | 450             | Max         | 40            |
| Potatoes          | Fresh  | 10 pcs.         | Max         | 26-30         |

**FISH AND SEAFOOD**

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

| Name     | Type   | Qty<br>(g/pcs.) | Water level | Time<br>(min) |
|----------|--------|-----------------|-------------|---------------|
| Seashell | Fresh  | 450             | Max         | 16            |
| Prawns   | Fresh  | 450             | Max         | 10-14         |
|          | Frozen | 450             | Max         | 15            |
| Mussels  | Fresh  | 450             | Max         | 10-16         |
| Oysters  | Fresh  | 250             | Min         | 14-17         |

|             |              |          |     |       |
|-------------|--------------|----------|-----|-------|
| Crawfish    | Frozen       | 1-2 pcs. | Max | 20-23 |
| Fish fillet | Sole, plaice | 250      | Min | 13-17 |
| Fish meat   | Tuna         | 250/450  | Max | 15-20 |
|             | Salmon       | 250/450  | Max | 20-23 |

### MEAT, CHICKEN

- The taste of meat will be more pleasant if the meat has been presoaked in soya sauce or other seasoning prior to cooking.
- To check whether the meat is ready, use fork or knife. This can also be determined by the thickness and clarity of the leaking fat.
- You can improve the taste of foods by adding various spices during cooking.

| Name                    | Type                     | Qty (g) | Water level | Time (min) |
|-------------------------|--------------------------|---------|-------------|------------|
| Chicken                 | Boneless fillet          | 250     | Max         | 17-20      |
|                         | Pieces of meat with bone | 450     | Max         | 39-50      |
| Beef                    | Cut into pieces          | 450     | Max         | 40         |
| Mutton                  | Cut into pieces          | 450     | Max         | 26-28      |
| Pork                    | Cut into pieces          | 450     | Max         | 26-28      |
| Minced meat of any kind | Cutlets<br>Meatballs     | 450     | Max         | 20-25      |

### OTHER PRODUCTS

| Name      | Type        | Qty (g/pcs.) | Water level | Time (min) |
|-----------|-------------|--------------|-------------|------------|
| Eggs      | Hard-boiled | 1-12 pcs.    | Max         | 26         |
|           | Soft-boiled | 1-12 pcs.    | Max         | 30         |
| Mushrooms | Fresh       | 225          | Max         | 20         |
| Sausages  | Unfrozen    | 450          | Max         | 14-18      |

### CLEAN AND CARE

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

### STORAGE

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

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.



- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование ёмкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

### **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, вытрите насухо.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

### **ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР”**

- Если на нагревательный элемент установить насадку прорезью вниз, пар образуется уже через 35 секунд после включения пароварки.

### **РАБОТА**

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок.
- Не наливайте воду выше отметки максимум и не ниже отметки минимум.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допускайте, чтобы во время приготовления вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.
- Всегда кладите более крупные продукты в нижнюю паровую ёмкость, так как они дольше готовятся.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВУХ ПАРОВЫХ ЁМКОСТЯХ**

- Используя две паровые ёмкости, можно одновременно готовить различные блюда, однако следует иметь в виду, что приготавливаемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые ёмкости, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

### **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 75 минут.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- Если использовать насадку нагревательного элемента, то уже через 35 секунд после включения пароварки образуется пар.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

### **РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ**

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

### **РИС И КРУПЫ**

- Для приготовления риса используйте чашу для риса.
- В чашу для риса положите рис, добавьте воду, соус. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые ёмкости.
- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

| Наименование                     | Тип         | Кол-во (стакан 120 г.) | Кол-во воды (стакан 120 г.) | Уровень воды | Время (мин.) |
|----------------------------------|-------------|------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|
| Рис                              | Очищенный   | 1                      | 1 1/2                       | Макс.        | 25           |
|                                  |             | 2                      | 3                           | Макс.        | 30           |
|                                  |             | 3                      | 4 1/2                       | Макс.        | 40           |
|                                  | Неочищенный | 1                      | 1 1/2                       | Макс.        | 55-60        |
| Крупа кускус                     | Прожаренная | 1                      | 1 1/2                       | Макс.        | 8-13         |
| Крупа гречневая                  | Обычная     | 1                      | 1 1/2                       | Макс.        | 20           |
| Крупа пшеничная или другие крупы | Обычная     | 1                      | 1 1/2                       | Макс.        | 30           |

## ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки и, при необходимости, снимите кожуру.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.

| Наименование         | Тип          | Кол-во (г/шт.) | Уровень воды | Время (мин.) |
|----------------------|--------------|----------------|--------------|--------------|
| Артишоки             | Свежие       | 4 шт.          | Макс.        | 45-50        |
| Спаржа               | Свежая       | 450            | Макс.        | 11-16        |
|                      | Замороженная | 450            | Макс.        | 16-18        |
| Капуста брокколи     | Свежая       | 450            | Макс.        | 10-15        |
|                      | Замороженная | 450            | Макс.        | 15-19        |
| Капуста белокочанная | Свежая       | 450            | Макс.        | 17-21        |
| Морковь              | Свежая       | 450            | Макс.        | 30           |
| Цветная капуста      | Свежая       | 450            | Макс.        | 11-14        |
|                      | Замороженная | 450            | Макс.        | 12-17        |
| Брюссельская капуста | Свежая       | 450            | Макс.        | 12-14        |
|                      | Замороженная | 450            | Макс.        | 20           |
| Кабачки              | Свежие       | 450            | Макс.        | 10-16        |
| Шпинат               | Свежий       | 450            | Мин.         | 11-13        |
|                      | Замороженный | 450            | Макс.        | 16-21        |
| Фасоль стручковая    | Свежая       | 450            | Макс.        | 35           |
|                      | Замороженная | 450            | Макс.        | 35           |
| Зеленый горошек      | Свежий       | 1000           | Макс.        | 15-20        |
|                      | Замороженный | 450            | Макс.        | 40           |
| Картофель            | Свежий       | 10 шт.         | Макс.        | 26-30        |

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

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

| Наименование | Тип                   | Кол-во (г/шт.) | Уровень воды | Время (мин.) |
|--------------|-----------------------|----------------|--------------|--------------|
| Ракушки      | Свежие                | 450            | Макс.        | 16           |
| Креветки     | Свежие                | 450            | Макс.        | 10-14        |
|              | Замороженные          | 450            | Макс.        | 15           |
| Мидии        | Свежие                | 450            | Макс.        | 10-16        |
| Устрицы      | Свежие                | 250            | Мин.         | 14-17        |
| Лангусты     | Замороженные          | 1-2 шт.        | Макс.        | 20-23        |
| Рыбное филе  | Морской язык, камбала | 250            | Мин.         | 13-17        |
| Мясо рыбы    | Тунец                 | 250/450        | Макс.        | 15-20        |
|              | Лосось                | 250/450        | Макс.        | 20-23        |

## МЯСО, ПТИЦА

- Вкус мяса будет более приятным, если готовить мясо заранее замоченное в соевом соусе или других приправах.
- Чтобы проверить готово мясо или нет, используйте нож или вилку. Определить также можно по консистенции и прозрачности вытекаемого жира.
- Добавляя различные пряности в процессе приготовления, можно улучшить вкусовые качества блюд.

| Наименование             | Тип                  | Кол-во<br>(г.) | Уровень воды | Время<br>(мин.) |
|--------------------------|----------------------|----------------|--------------|-----------------|
| Курица                   | Филе без костей      | 250            | Макс.        | 17-20           |
|                          | Кусочки с костью     | 450            | Макс.        | 39-50           |
| Говядина                 | Нарезанная кусочками | 450            | Макс.        | 40              |
| Баранина                 | Нарезанная кусочками | 450            | Макс.        | 26-28           |
| Свинина                  | Нарезанная кусочками | 450            | Макс.        | 26-28           |
| Фарш из любого вида мяса | Котлеты<br>Тефтели   | 450            | Макс.        | 20-25           |

## ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

| Наименование | Тип           | Кол-во<br>(г/шт.) | Уровень воды | Время<br>(мин.) |
|--------------|---------------|-------------------|--------------|-----------------|
| Яйца         | Вкрутую       | 1-12 шт.          | Макс.        | 26              |
|              | Всмятку       | 1-12 шт.          | Макс.        | 30              |
| Грибы        | Свежие        | 225               | Макс.        | 20              |
| Сосиски      | Размороженные | 450               | Макс.        | 14-18           |

## ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть.
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Вымойте резервуар тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем выключится таймер.
- Через 7-10 варок (в зависимости от жёсткости воды) добавьте в резервуар рекомендуемое средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.
- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар ёмкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 20 минут. После выключения пароварки (по таймеру) отключите её от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

## ХРАНЕНИЕ

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

## CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro kontrolu a případnou opravu se obraťte na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.



- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

#### PŘÍPRAVA K PROVOZU

- Před prvním zapnutím pečlivě umyjte všechny nádoby a snímatelné části teplou mýdlovou vodou a utřete je do sucha.
- Vytřete nádobu na vodu vlhkým hadrem.

#### FUNKCE “RYCHLÁ PÁRA”

- Nastavíte-li na topné těleso nástavec otvorem dolů, pára se začne vytvářet již za 35 vteřin po zapnutí parního hrnce.

#### PROVOZ

- Postavte parní hrnec na pevný vodorovný povrch.
- Nalévejte do nádoby na vodu pouze čistou vodu, nepoužívejte jiné tekutiny a přísady. Na nádobě jsou ukazatele minimální a maximální hladiny vody: úroveň vody musí být mezi nimi.
- Nastavte na základně kondenzátor par a parní nádoby.

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, aby hladina vody v nádobě neklesala pod minimální úroveň.

- Vždy dávejte pokrmy, které se vaří déle (například větší nebo jiné), do dolní parní nádoby.

#### PŘÍPRAVA POKRMŮ V DVOU PARNÍCH NÁDOBÁCH

- Nastavte na napájecí základně kondenzátor par a dolní parní nádobu. Postavte na ni horní nádobu.
- Používáte-li dvě parní nádoby, můžete současně připravovat různá jídla, musíte však pamatovat na to, že potraviny musí být slučitelné a pojit se podle chuti, protože se šťáva a tuk z nich budou mísit a mohou pokazit jídla.
- Až budete snímat horké nádoby, buďte opatrní, mohli byste se popálit horkou párou. Používejte kuchyňské rukavičky nebo příchytky.

#### NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ

- Časový spínač umožňuje nastavit maximální dobu nepřetržitého vaření 75 minut.
- Nastavte na časovém spínači potřebnou dobu přípravy (podle doporučení nebo Vašich zkušeností). Rozsvítí se světelný ukazatel.
- Budete-li používat nástavec topného tělesa, pára se začne vytvářet již za 35 vteřin po zapnutí parního hrnce.
- Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne.

#### OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

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

#### RÝŽE A KROUPY

- V nádobu na rýži dejte rýži nebo jiné pokrmy, přidejte vodu, omáčku nebo jiné. Zavřete pokličku. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Zvolte na časovém spínači dobu přípravy pokrmů. Po její ukončení uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a pečlivě sejměte parní nádoby.
- Vzhledem k druhu rýže máte ji připravovat podle různých režimů.
- Za nějakou dobu po začátku vaření (svoje pro každý druh rýže) překontrolujte houšťku a míru hotovosti rýže a promíchejte ji.
- K hotové rýži můžete přidat různé přísady, aby se změnila její chuť.

| Název             | Druh      | Množství (hrnek 120 ml) | Množství vody (hrnek 120 ml) | Úroveň vody | Doba přípravy (min) |
|-------------------|-----------|-------------------------|------------------------------|-------------|---------------------|
| Rýže              | Loupaná   | 1                       | 1 1/2                        | Max         | 25                  |
|                   |           | 2                       | 3                            | Max         | 30                  |
|                   |           | 3                       | 4 1/2                        | Max         | 40                  |
|                   | Neloupaná | 1                       | 1 1/2                        | Max         | 55-60               |
| Kuskus            | Opražený  | 1                       | 1 1/2                        | Max         | 8-13                |
| Pohanka           | Obyčejná  | 1                       | 1 1/2                        | Max         | 20                  |
| Jáhly a jiná zrna | Obyčejné  | 1                       | 1 1/2                        | Max         | 30                  |

#### ZELENINA

- Dobře umyjte zeleninu. Odstraňte kořínky a podle potřeby slupku.
- Doba přípravy závisí na množství a předběžné přípravě pokrmů. Podle potřeby můžete měnit dobu přípravy.

- Nedoporučujeme, abyste předem rozmrazovali mraženou zeleninu.
- Při přípravě zeleniny v nádobě na rýži, je třeba je zakrýt alobalem, aby se tam nedostala zbytečná voda.
- Po 10-12 minutách po začátku vaření je třeba mražené potraviny promísit.

| Název             | Druh     | Množství (g/ks) | Úroveň vody | Doba přípravy (min) |
|-------------------|----------|-----------------|-------------|---------------------|
| Artyčoky          | Čerstvé  | 4 ks            | Max         | 45-50               |
| Chřest            | Čerstvý  | 450             | Max         | 11-16               |
|                   | Zmražený | 450             | Max         | 16-18               |
| Brokolice         | Čerstvá  | 450             | Max         | 10-15               |
|                   | Zmražená | 450             | Max         | 15-19               |
| Bílé zelí         | Čerstvé  | 450             | Max         | 17-21               |
| Mrkev             | Čerstvá  | 450             | Max         | 30                  |
| Květák            | Čerstvý  | 450             | Max         | 11-14               |
|                   | Zmražený | 450             | Max         | 12-17               |
| Růžičková kapusta | Čerstvá  | 450             | Max         | 12-14               |
|                   | Zmražená | 450             | Max         | 20                  |
| Cukety            | Čerstvé  | 450             | Max         | 10-16               |
| Špenát            | Čerstvý  | 450             | Min         | 11-13               |
|                   | Zmražený | 450             | Max         | 16-21               |
| Fazolové lusky    | Čerstvé  | 450             | Max         | 35                  |
|                   | Zmražené | 450             | Max         | 35                  |
| Hrášek            | Čerstvý  | 1000            | Max         | 15-20               |
|                   | Zmražený | 450             | Max         | 40                  |
| Brambory          | Čerstvé  | 10 ks           | Max         | 26-30               |

#### RYBA A MOŘSKÉ PLODY

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

| Název      | Druh                 | Množství (g/ks) | Úroveň vody | Doba přípravy (min) |
|------------|----------------------|-----------------|-------------|---------------------|
| Mušle      | Čerstvé              | 450             | Max         | 16                  |
| Krevety    | Čerstvé              | 450             | Max         | 10-14               |
|            | Zmražené             | 450             | Max         | 15                  |
| Slávky     | Čerstvé              | 450             | Max         | 10-16               |
| Ústřice    | Čerstvé              | 250             | Min         | 14-17               |
| Langusty   | Zmražené             | 1-2 ks          | Max         | 20-23               |
| Rybí filé  | Jazyk obecný, platýs | 250             | Min         | 13-17               |
| Rybí steak | Tuňák                | 250/450         | Max         | 15-20               |
|            | Losos                | 250/450         | Max         | 20-23               |

#### MASO, DRŮBEŽ

- Chuť masa bude mnohem příjemnější, pokud budete vařit maso předem namočené v sójové omáčce nebo jiných kořeních.
- Pokud chcete zjistit, zda je maso hotové, použijte nůž nebo vidličku. Můžete také to zjistit podle vzhledu a průhlednosti oleje, který vytéká z masa.
- Přidáním různých koření v průběhu vaření můžete zlepšit chuť pokrmu.

| Název                    | Druh                         | Množství (g) | Úroveň vody | Doba přípravy (min) |
|--------------------------|------------------------------|--------------|-------------|---------------------|
| Kuře                     | Bez kostí                    | 250          | Max         | 17-20               |
|                          | Kousky s kostmi              | 450          | Max         | 39-50               |
| Hovězí                   | Kousky                       | 450          | Max         | 40                  |
| Jehněčí                  | Kousky                       | 450          | Max         | 26-28               |
| Vepřové                  | Kousky                       | 450          | Max         | 26-28               |
| Mleté maso (různé druhy) | Karbanátky<br>Masové kuličky | 450          | Max         | 20-25               |

#### JINÉ POTRAVINY

| Název | Druh | Množství (g/ks) | Úroveň vody | Doba přípravy (min) |
|-------|------|-----------------|-------------|---------------------|
|-------|------|-----------------|-------------|---------------------|

|       |            |         |     |       |
|-------|------------|---------|-----|-------|
| Vejce | Natvrdo    | 1-12 ks | Max | 26    |
|       | Naměkko    | 1-12 ks | Max | 30    |
| Houby | Čerstvé    | 225     | Max | 20    |
| Párky | Rozmražené | 450     | Max | 14-18 |

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

## SKLADOVÁNÍ

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

## БГ РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация и го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделиято за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а първо изключете от контакт, изцяло го изсушете и проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- Не експлоатирайте изделиято с повреден кабел или щепсел, а също така след падане на изделиято или след други повреди. За проверка на работата му или ремонт обърнете се в най-близкия квалифициран сервиз.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Като изключвате уреда, не дърпайте кабела, а изтеглете щепсела от контакт.
- Изделието трябва да стои върху суха равна повърхност. Не го слагайте върху горещи повърхности, а също така близо до излъчващи топлина устройства (например, печки), пердетата и под рафтове.
- Никога не оставяйте включения уред без надзор.
- Фурната не трябва да се управлява от хора (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, които не притежават съответните знания и опит, ако тези лица не са под надзор или не са инструктирани относно използването на фурната от друго лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да се оставят сами до фурната и не трябва да им се разрешава да играят с нея.
- Не докосвайте горещи повърхности.
- С цел предотвратяване на токов удар или неизправности и повреди на уреда, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделиято може да се развали.
- В никакъв случай не ползвайте съдове на уреда в микровълнови печки, не ги слагайте на котлони или във фурни.
- Ако в уреда има гореща вода или храна, много внимавайте, когато го премествате.
- Като отваряте капака по време на работа на уреда, внимавайте да не се опарите. Нека кондензатът, който е попаднал на капака да изтече обратно в уреда.
- Ако изделиято известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделиято, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

## ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Преди да използвате уреда за пръв път, измийте добре всичките съдове и свалящи се части с топла вода и препарат, после ги изплакнете и забършете.
- Забършете резервоара за вода отвътре със влажно парцалче.

## ФУНКЦИЯ "БЪРЗА ПАРА"

- Ако върху нагревателния елемент ще сложите наставката с прорез отдолу, то парата ще се образува вече след 35 секунди от включване на уреда.

## ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

- Поставете уреда върху устойчива хоризонтална повърхност.
- Сипвайте в резервоара само чиста вода, не допускайте използване на други течности и хранителни добавки. В резервоара има означения за максимално и минимално запълване: нивото на вода трябва да се намира между тях.
- Сложете таблата за събиране на кондензата и съдовете за пара върху блока.

**ВНИМАНИЕ:** Не допускайте, водата в резервоара да бъде по-малко от максимално ниво.

- Продуктите, които изискват по-дълго време за приготвяне (например, по-едри или др.), винаги слагайте в долния съд за пара.

## ПРИГОТВЯНЕ В ДВАТА СЪДА ЗА ПАРА

- Поставете върху хранящия блок таблата за събиране на кондензата и долния съд за пара. Сложете върху него и горния съд.
- Като използвате два съда за пара можете едновременно да пригответе различни продукти. Обаче трябва да имате предвид, че тези храни трябва да бъдат съвместими една с друга и да се съчетават и техни миризми, защото мазнина и сокове от тях ще се смесват по време на готвене и могат да развалят вкуса на продуктите.
- Внимавайте да не се опарите. Използвайте специални кухненски ръкавици или ръкохватки.

## РЕГУЛИРАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- С помощта на таймера можете да сложите максимално време при непрекъснато обработване 75 минути.
- Нагласете на таймера необходимото време за приготвяне (според препоръки или Вие знаете от опита при готвене). Ще се включи светещият индикатор.
- Ако ще използвате наставката на нагревателния елемент, то парата ще се образува вече след 35 секунди от включване на уреда.
- Когато зададеното на таймера време ще изтече, прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.

## ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

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

## ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

- В чаша за ориз сложете ориз или други продукти, сипете вода, сос или др. Затворете капака. Включете уреда в контакт. Поставете на таймера определено време за приготвяне. Когато то ще изтече, ще прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически. Изключете izdelieto от контакт и внимателно свалете чашите за пара.
- В зависимост от сорта на ориз, той трябва да се приготвя в различни режими.
- След известно време (индивидуално за всеки вид ориз), като сте започнали да готвите, проверете гъстота и степен на приготвяне на продукта, като същевременно внимателно го разбърквате.
- В готов ориз можете да сложите различни подправки за да подобрите вкуса му.

| Наименование                    | Тип        | Кол-во (чаша 120 гр.) | Кол-во вода (чаша 120 гр.) | Ниво на водата | Време (мин.) |
|---------------------------------|------------|-----------------------|----------------------------|----------------|--------------|
| Ориз                            | Обелен     | 1                     | 1 1/2                      | Макс.          | 25           |
|                                 |            | 2                     | 3                          | Макс.          | 30           |
|                                 |            | 3                     | 4 1/2                      | Макс.          | 40           |
|                                 | Необелен   | 1                     | 1 1/2                      | Макс.          | 55-60        |
| Кускус                          | Пропарен   | 1                     | 1 1/2                      | Макс.          | 8-13         |
| Елда                            | Обикновена | 1                     | 1 1/2                      | Макс.          | 20           |
| Жито Или други зърнени продукти | Обикновени | 1                     | 1 1/2                      | Макс.          | 30           |

## ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

| Наименование | Тип       | Кол-во (гр./бр.) | Ниво на водата | Време (мин.) |
|--------------|-----------|------------------|----------------|--------------|
| Ангинар      | Пресен    | 4 бр.            | Макс.          | 45-50        |
| Аспержи      | Пресни    | 450              | Макс.          | 11-16        |
|              | Замразени | 450              | Макс.          | 16-18        |
| Броколи      | Пресни    | 450              | Макс.          | 10-15        |
|              | Замразени | 450              | Макс.          | 15-19        |
| Зеле         | Прясно    | 450              | Макс.          | 17-21        |

|                 |           |        |       |       |
|-----------------|-----------|--------|-------|-------|
| Моркови         | Пресни    | 450    | Макс. | 30    |
| Карфиол         | Пресен    | 450    | Макс. | 11-14 |
|                 | Замразен  | 450    | Макс. | 12-17 |
| Брюкселско зеле | Прясно    | 450    | Макс. | 12-14 |
|                 | Замразено | 450    | Макс. | 20    |
| Тиквички        | Пресни    | 450    | Макс. | 10-16 |
| Спанак          | Пресен    | 450    | Мин.  | 11-13 |
|                 | Замразен  | 450    | Макс. | 16-21 |
| Фасул           | Пресен    | 450    | Макс. | 35    |
|                 | Замразен  | 450    | Макс. | 35    |
| Зелен грах      | Пресен    | 1000   | Макс. | 15-20 |
|                 | Замразен  | 450    | Макс. | 40    |
| Картофи         | Пресни    | 10 бр. | Макс. | 26-30 |

### РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

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

| Наименование | Тип                 | Кол-во (гр./бр.) | Ниво на водата | Време (мин.) |
|--------------|---------------------|------------------|----------------|--------------|
| Рапани       | Пресни              | 450              | Макс.          | 16           |
| Скариди      | Пресни              | 450              | Макс.          | 10-14        |
|              | Замразени           | 450              | Макс.          | 15           |
| Миди         | Пресни              | 450              | Макс.          | 10-16        |
| Стриди       | Пресни              | 250              | Мин.           | 14-17        |
| Лангусти     | Замразени           | 1-2 бр.          | Макс.          | 20-23        |
| Рибено филе  | Морски език, калкан | 250              | Мин.           | 13-17        |
| Рибено филе  | Тон                 | 250/450          | Макс.          | 15-20        |
|              | Сьомга              | 250/450          | Макс.          | 20-23        |

### МЕСО, ПТИЦА

- Вкусът на месото ще бъде по-приятен, ако преди готвенето то ще се маринова в соев сос или други подправки.
- За проверка готовността на месото ползвайте нож или вилица. Също готовността може да се определи и според консистенцията и цвета на получената мазнина.
- Като добавяте различните подправки по време на приготвянето, вкусовите качества на ястията се подобряват.

| Наименование                     | Тип                 | Кол-во (гр.) | Ниво на водата | Време (мин.) |
|----------------------------------|---------------------|--------------|----------------|--------------|
| Пиле                             | Филе без кокал      | 250          | Макс.          | 17-20        |
|                                  | Парчета с кръв      | 450          | Макс.          | 39-50        |
| Говеждо                          | Нарязано на парчета | 450          | Макс.          | 40           |
| Агнешко                          | Нарязано на парчета | 450          | Макс.          | 26-28        |
| Свинско                          | Нарязано на парчета | 450          | Макс.          | 26-28        |
| Кайма от какво-то и да било месо | Кюфтета<br>Топчета  | 450          | Макс.          | 20-25        |

### ДРУГИ ПРОДУКТИ

| Наименование | Тип            | Кол-во (гр./бр.) | Ниво на водата | Време (мин.) |
|--------------|----------------|------------------|----------------|--------------|
| Яйца         | Твърдо сварено | 1-12 бр.         | Макс.          | 26           |
|              | Рохко          | 1-12 бр.         | Макс.          | 30           |
| Гъби         | Пресни         | 225              | Макс.          | 20           |
| Кренвирши    | Размразени     | 450              | Макс.          | 14-18        |

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.



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

### **СЪХРАНЯВАНЕ**

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

## **UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МІРИ БЕЗПЕКИ**

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

### **ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.

- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною.

### **ФУНКЦІЯ “ШВИДКА ПАРА”**

- Якщо на нагрівальний елемент установити насадку прорізом донизу, пара утворюється вже через 35 секунд після вмикання пароварки.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води має бути між ними.
- Установіть піддон для збирання конденсату та парові ємності на базу.

**УВАГА:** Запобігайте нижчого ніж мінімальний рівня води.

- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.

## ПРИГОТУВАННЯ У ДВОХ ПАРОВИХ ЄМНОСТЯХ

- Установіть на базу живлення піддон для збирання конденсату та нижню парову ємність. Поставте на неї верхню ємність.
- Використовуючи дві парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Щоби не обшпаритися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Користуйтеся кухонними рукавицями.

## ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Таймер дозволяє установити максимальну тривалість безперервної обробки 75 хвилин.
- Здайте на таймері необхідну тривалість приготування (рекомендовану чи з Вашого досвіду). Загориться світловий індикатор.
- Якщо використовувати насадку нагрівального елемента, вже через 35 секунд після ввімкнення пароварки утворюється пара.
- По скінченні запрограмованого часу приготування пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

## РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

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

## РИС ТА КРУПИ

- У чашу для рису покладіть рис чи інші продукти, додайте воду, соус, чи ін. Закрийте кришку. Підключіть пароварку до електромережі. Здайте на таймері тривалість приготування страви. Наприкінці пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться. Відключіть прилад з електромережі та обережно зніміть парові ємності.
- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

| Найменування                     | Тип        | Кількість<br>(склянка 120<br>г) | Кількість води<br>(склянка<br>120 г) | Рівень<br>води | Час<br>(хв.) |
|----------------------------------|------------|---------------------------------|--------------------------------------|----------------|--------------|
| Рис                              | Очищений   | 1                               | 1 1/2                                | Макс.          | 25           |
|                                  |            | 2                               | 3                                    | Макс.          | 30           |
|                                  |            | 3                               | 4 1/2                                | Макс.          | 40           |
|                                  | Неочищений | 1                               | 1 1/2                                | Макс.          | 55-60        |
| Крупа кускус                     | Просмажена | 1                               | 1 1/2                                | Макс.          | 8-13         |
| Крупа гречана                    | Звичайна   | 1                               | 1 1/2                                | Макс.          | 20           |
| Крупа пшенична<br>або інші крупи | Звичайна   | 1                               | 1 1/2                                | Макс.          | 30           |

## ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінити.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.
- При приготуванні овочів у чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потраплення надмірної вологи.
- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

| Найменування        | Тип        | Кількість<br>(г/шт.) | Рівень води | Час<br>(хв.) |
|---------------------|------------|----------------------|-------------|--------------|
| Артишоки            | Свіжі      | 4 шт.                | Макс.       | 45-50        |
| Спаржа              | Свіжа      | 450                  | Макс.       | 11-16        |
|                     | Заморожена | 450                  | Макс.       | 16-18        |
| Капуста брокколі    | Свіжа      | 450                  | Макс.       | 10-15        |
|                     | Заморожена | 450                  | Макс.       | 15-19        |
| Капуста білокачанна | Свіжа      | 450                  | Макс.       | 17-21        |
| Морква              | Свіжа      | 450                  | Макс.       | 30           |
| Цвітна капуста      | Свіжа      | 450                  | Макс.       | 11-14        |

|                      |            |        |       |       |
|----------------------|------------|--------|-------|-------|
|                      | Заморожена | 450    | Макс. | 12-17 |
| Брюссельська капуста | Свіжа      | 450    | Макс. | 12-14 |
|                      | Заморожена | 450    | Макс. | 20    |
| Кабачки              | Свіжі      | 450    | Макс. | 10-16 |
| Шпинат               | Свіжа      | 450    | Мін.  | 11-13 |
|                      | Заморожена | 450    | Макс. | 16-21 |
| Квасоля стручкова    | Свіжа      | 450    | Макс. | 35    |
|                      | Заморожена | 450    | Макс. | 35    |
| Зелений горошок      | Свіжа      | 1000   | Макс. | 15-20 |
|                      | Заморожена | 450    | Макс. | 40    |
| Картопля             | Свіжа      | 10 шт. | Макс. | 26-30 |

### РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

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

| Найменування | Тип                    | Кількість (г/шт.) | Рівень води | Час (хв.) |
|--------------|------------------------|-------------------|-------------|-----------|
| Ракушки      | Свіжі                  | 450               | Макс.       | 16        |
| Креветки     | Свіжі                  | 450               | Макс.       | 10-14     |
|              | Заморожені             | 450               | Макс.       | 15        |
| Мідії        | Свіжі                  | 450               | Макс.       | 10-16     |
| Устриці      | Свіжі                  | 250               | Мін.        | 14-17     |
| Лангусти     | Заморожені             | 1-2 шт.           | Макс.       | 20-23     |
| Рибне філе   | Морський язик, камбала | 250               | Мін.        | 13-17     |
| М'ясо риби   | Тунець                 | 250/450           | Макс.       | 15-20     |
|              | Лосось                 | 250/450           | Макс.       | 20-23     |

### М'ЯСО, ПТИЦЯ

- Смак м'яса буде приємнішим, якщо готувати його заздалегідь замоченим у соєвому соусі або інших приправах.
- Задля перевірки готовності м'яса використовуйте ніж або вилку. Визначити готовність можна також за консистенцією та прозорістю жиру, що витікає.
- Додаючи в процесі приготування різні прянощі, можна поліпшити смакові якості страви.

| Найменування                  | Тип                 | Кількість (г.) | Рівень води | Час (хв.) |
|-------------------------------|---------------------|----------------|-------------|-----------|
| Куриця                        | Філе без кісток     | 250            | Макс.       | 17-20     |
|                               | Шматочки з кісткою  | 450            | Макс.       | 39-50     |
| Яловичина                     | Наріzana шматочками | 450            | Макс.       | 40        |
| Баранина                      | Наріzana шматочками | 450            | Макс.       | 26-28     |
| Свинина                       | Наріzana шматочками | 450            | Макс.       | 26-28     |
| Фарш із будь-якого виду м'яса | Котлети<br>Тефтелі  | 450            | Макс.       | 20-25     |

### ІНШІ ПРОДУКТИ

| Найменування | Тип         | Кількість (г/шт.) | Рівень води | Час (хв.) |
|--------------|-------------|-------------------|-------------|-----------|
| Яйця         | Круті       | 1-12 шт.          | Макс.       | 26        |
|              | Некруті     | 1-12 шт.          | Макс.       | 30        |
| Гриби        | Свіжі       | 225               | Макс.       | 20        |
| Сосиски      | Розморожені | 450               | Макс.       | 14-18     |

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.

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

### **ЗБЕРЕЖЕННЯ**

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

## **SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ** **СИГУРНОСНЕ МЕРЕ**

- Пажљиво прочитајте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом и утикачем, ако је уређај пао или добио друга оштећења. За преглед и поправку јавите се у најближи сервисни центар.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.
- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равној површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (наприклад, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Пећницу не треба да користе особе (укључујући и децу) са умањеним физичким, чулним или менталним способностима или особе које немају одговарајуће знање и искуство ако нису под надзором лица задужених за њихову безбедност или ако им та лица нису дала упутства о употреби пећнице.
- Децу треба надзирати и не треба им дозволити да се играју с пећницом.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром у микроталасним пећима, на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водом или јелом.
- При отварању поклопца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

### **ПРИПРЕМА ЗА РАД**

- Пре првог укључења добро оперите све чиније и делове на скидање са топлотом сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите да буду сасвим суви.
- Обришите резервоар за воду са унутрашње стране влажном крпом.

### **ФУНКЦИЈА “БРЗА ПАРА”**

- Ако наместите наставак на грејни елемент разрезом према доле, пара ће се створити кроз 35 секунди после укључења котла.

### **РАД**

- Наместите котао на стабилну водоравну површину.
- Сипајте у резервоар само чисту воду, не смеју се користити друге течности и додаци. У резервоару има ознаке максималног и минималног пуњења: ниво воде мора да буде између ознака.
- Наместите подметач за кондензат и парне чиније на базу.

**НАПОМЕНА:** Не допустите да се вода у резервоару спусти испод ознаке за минимални ниво воде.

- Увек ставите намирнице које захтевају више времена за кување (на пример, веће комаде или др.) у доњу парну чашу.

### КУВАЊЕ СА ДВЕ ПАРНЕ ЧИНИЈЕ

- Наместите на базу напајања ланицу за кондензат и доњу парну чинију. Наместите на доњу чиније горњу чинију.
- Користећи две парне чиније, Ви можете да истовремено кувате различита јела, али треба да пазите да се намирнице које кувате подударају према укусу и мирису, јер сокови и масноћа намирница ће да се мешају и могу да покваре јело.
- Када скидате загрејане чиније, које улазе у комплет овог котла, будите опрезни – пазите да се не опечете врућом паром. Користите крпу за прихватање врелих судова.

### ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА КУВАЊА

- Тајмер омогућује подешавање максималног времена непрекидног кувања – током 75 минут(е/а).
- Подесите на тајмеру неопходно време кувања (према препорукама или друго). Гореће светлосни индикатор.
- Ако се користи наставак за грејни елемент, пара се ствара кроз 35 секунди.
- По завршетку подешеног времена кувања, зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котло ће се аутоматски искључити.

### ПОДГРЕВАЊЕ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТА

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

### ПИРИНАЧ И ПРЕКРУПА

- У чашу за пиринач ставите пиринач или друге намирнице, додајте воду, сос, со и др. Затворите поклопац. Укључите котло у мрежу напајања. Наместите на тајмеру време кувања јела. По завршетку овог временског периода зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котло ће се аутоматски искључити. Откључите уређај од мреже напајања и акуратно скините чиније.
- У зависности од врсте пиринча, он се кува у различитим режимима.
- За неко време после почетка кувања (ово време зависи од врсте пиринча), проверите густину и степен готовости пиринча, истовремено га мешајући.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменили његов укус.

| Назив                                             | Врста             | Кол.<br>(чаша 120 г) | Кол. воде<br>(чаша 120 г) | Ниво<br>воде | Време<br>(мин) |
|---------------------------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------|--------------|----------------|
| Пиринач                                           | Бели              | 1                    | 1 1/2                     | Макс.        | 25             |
|                                                   |                   | 2                    | 3                         | Макс.        | 30             |
|                                                   |                   | 3                    | 4 1/2                     | Макс.        | 40             |
|                                                   | Интегрални        | 1                    | 1 1/2                     | Макс.        | 55-60          |
| Кускус<br>житарице                                | Добро<br>обрађене | 1                    | 1 1/2                     | Макс.        | 8-13           |
| Хељда                                             | Обична            | 1                    | 1 1/2                     | Макс.        | 20             |
| Пшенична<br>прекрупа и<br>друге врсте<br>прекрупе | Обична            | 1                    | 1 1/2                     | Макс.        | 30             |

### ПОВРЋЕ

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

| Назив      | Врста    | Кол.<br>(г/ком.) | Ниво воде | Време<br>(мин.) |
|------------|----------|------------------|-----------|-----------------|
| Артичока   | Свеже    | 4 ком.           | Макс.     | 45-50           |
| Шпаргла    | Свеже    | 450              | Макс.     | 11-16           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 16-18           |
| Броколи    | Свеже    | 450              | Макс.     | 10-15           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 15-19           |
| Бели купус | Свеже    | 450              | Макс.     | 17-21           |
| Шаргарепа  | Свеже    | 450              | Макс.     | 30              |
| Карфиол    | Свеже    | 450              | Макс.     | 11-14           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 12-17           |
| Прокељ     | Свеже    | 450              | Макс.     | 12-14           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 20              |
| Тиквице    | Свеже    | 450              | Макс.     | 10-16           |
| Спанаћ     | Свеже    | 450              | Мин.      | 11-13           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 16-21           |



|          |          |         |       |       |
|----------|----------|---------|-------|-------|
| Боранија | Свеже    | 450     | Макс. | 35    |
|          | Смрзнуто | 450     | Макс. | 35    |
| Грашак   | Свеже    | 1000    | Макс. | 15-20 |
|          | Смрзнуто | 450     | Макс. | 40    |
| Кромпир  | Свеже    | 10 ком. | Макс. | 26-30 |

### РИБА И ПЛОДОВИ МОРА

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

| Назив      | Врста    | Кол.<br>(г/ком.) | Ниво воде | Време<br>(мин.) |
|------------|----------|------------------|-----------|-----------------|
| Шкољке     | Свеже    | 450              | Макс.     | 16              |
| Рачићи     | Свеже    | 450              | Макс.     | 10-14           |
|            | Смрзнуто | 450              | Макс.     | 15              |
| Дагње      | Свеже    | 450              | Макс.     | 10-16           |
| Остриге    | Свеже    | 250              | Мин.      | 14-17           |
| Речни рак  | Смрзнуто | 1-2 ком.         | Макс.     | 20-23           |
| Филет рибе | Лист     | 250              | Мин.      | 13-17           |
| Месо рибе  | Туна     | 250/450          | Макс.     | 15-20           |
|            | Лосос    | 250/450          | Макс.     | 20-23           |

### МЕСО, ЖИВИНА

- Месо ће бити укусније ако га пре кувања маринирате у соја сосу или маринади с другим зачинима.
- Виљушком или ножем проверите да ли је месо готово. Ово се може утврдити и на основу густине и бистрине масти која цури.
- Укус хране можете побољшати додавањем разних зачина током кувања.

| Назив                        | Врста                 | Кол.<br>(г) | Ниво воде | Време<br>(мин.) |
|------------------------------|-----------------------|-------------|-----------|-----------------|
| Пилетина                     | Филет без костију     | 250         | Макс.     | 17-20           |
|                              | Комади меса с костима | 450         | Макс.     | 39-50           |
| Говедина                     | Исечена на комаде     | 450         | Макс.     | 40              |
| Овчетина                     | Исечена на комаде     | 450         | Макс.     | 26-28           |
| Свињетина                    | Исечена на комаде     | 450         | Макс.     | 26-28           |
| Млевено месо било које врсте | Одресци<br>Ћуфте      | 450         | Макс.     | 20-25           |

### ДРУГИ ПРОИЗВОДИ

| Name     | Врста        | Кол.<br>(г/ком.) | Ниво воде | Време<br>(мин.) |
|----------|--------------|------------------|-----------|-----------------|
| Јаја     | Тврдо кувана | 1-12 ком.        | Макс.     | 26              |
|          | Ровита       | 1-12 ком.        | Макс.     | 30              |
| Печурке  | Свеже        | 225              | Макс.     | 20              |
| Кобасице | Одмрзнуте    | 450              | Макс.     | 14-18           |

### ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Откључите котло од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладнице за кондензат и резервоара за воду.
- Оперите поклопац, ладицу и све чиније топлем водом и сапуном (све то можете опрати на горњој полици машине за прање судова), добро исперите и осушите.
- Оперите резервоар топлем сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите.
- Не користите абразивне детерџенте, органске раствараче и агресивне течности.
- Кроз неко време на грејном елементу таложи се каменац, због чега котло ће да се искључује пре него што намирнице буду готове.
- Кроз 7-10 кувања (зависи од тврдоће воде) додајте у резервоар средство које се препоручује за уклањање каменца (доследно пратите упутства назначена на паковању) и напуните га водом до максималног нивоа.
- Током уклањања каменца са грејног елемента не ставите на резервоар чиније за продукте и не затварајте поклопац.

- Укључите котао у мрежу напајања. Подесите на тајмеру 20 минута. Када се котао искључи (у складу са подешеним временом), откључите га од мреже напајања. Пре него што излијете воду, грејни елемент треба да се потпуно охлади. Оперите грејни елемент и резервоар хладном водом и добро обришите.

### ЧУВАЊЕ

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

## EST KASUTAMISJUHEND

### OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii vältite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinade lähedale ja riulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage kuuma vee või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

### ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Enne esmakordset kasutamist peske hoolikalt kõik anumad ja eemaldatavad osad sooja seebiveega, loputage ja pühkige üle kuiva riidega.
- Pühkige veereservuaar seestpoolt niiske lapiga.

### „KIIRAUURU” – FUNKTSIOON

- Asetage otsik küttekehale piluga allapoole, aur moodustub juba 35 sekundit pärast sisselülitamist.

### KASUTAMINE

- Asetage auruti kindlale horisontaalsele pinnale.
- Täitke reservuaar ainult puhta veega; ärge kasutage muid vedelikke ja toidulisandeid. Reservuaaril on olemas maksimaalse ja minimaalse veetaseme tähised: veetase peab jääma nende vahele.
- Asetage alus kondensvee kogumiseks ja auruanumad auruti alusele.

**TÄHELEPANU:** Ärge laske veel langeda alla minimaalse taseme.

- Alati pange pikemat valmistamisaega vajavad toiduained (nt. suuremad või muud) alumisse auruanumasse.

### VALMISTAMINE KAHES AURUANUMAS

- Asetage toitealusele kondensvee kogumise alus ja alumine auruanum. Sellele asetage ülemine anum.
- Kahe auruanuma kasutamisel on võimalik valmistada üheaegselt erinevad road. Kuid, tuleb meele pidada, et valmistatavad toiduained peavad olema kokkusobivad ning ühtima lõhna järgi, sest nende mahl ja rasv segunevad ja võivad rikkuda toidu.
- Komplektis asuvate anumate mahatõstmisel olge ettevaatlik, ärge põletage end kuuma auruga. Kasutage pajakindaid.

### VALMISTAMISAJA PAIGALDAMINE

- Taimer võimaldab paigaldada maksimaalse pideva tööaja minutites.
- Paigaldage taimeril vastav valmistamisaeg(soovituslik või teie kogemustel põhinev). Märgutuli süttib.
- Kasutades soojuselemendi otsikut, 35 sek pärast aruti sisselülitamist tekib aur.
- Valmimisel kõlab helisignaal, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja.

## LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

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

## RIIS JA TANGUD

- Pange riis või teised toiduained riisikeetmisanumasse, lisage vett, kastet või muu. Sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrku. Keerake taimer ajale roa valmistamiseks. Valmimisel kõlab helisignaali, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja. Eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage ettevaatlikult auruanumad.
- Valmistamise režiimi tuleb valida olenevalt riisi sordist.
- Mõne aja möödudes (sõltuvalt riisisordist), kontrollige tihedust ja valmidusastet, smas segades.
- Valmis riisile võib lisada erinevaid maitseaineid riisi maitsestamiseks.

| Nimetus               | Tüüp        | Kogus<br>(klaas 120 g) | Vee kogus<br>(klaas 120 g) | Veetase | Aeg<br>(min) |
|-----------------------|-------------|------------------------|----------------------------|---------|--------------|
| Riis                  | Puhastatud  | 1                      | 1 1/2                      | Max     | 25           |
|                       |             | 2                      | 3                          | Max     | 30           |
|                       |             | 3                      | 4 1/2                      | Max     | 40           |
|                       | Puhastamata | 1                      | 1 1/2                      | Max     | 55-60        |
| Kuskuss               | Praetud     | 1                      | 1 1/2                      | Max     | 8-13         |
| Tatratangud           | Tavalised   | 1                      | 1 1/2                      | Max     | 20           |
| Nisu- või muud tangud | Tavalised   | 1                      | 1 1/2                      | Max     | 30           |

## JUURVILJAD

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

| Nimetus         | Tüüp       | Kogus<br>(g/tk) | Veetase | Aeg<br>(min) |
|-----------------|------------|-----------------|---------|--------------|
| Artišokid       | Värsked    | 4 tk            | Max     | 45-50        |
| Spargel         | Värске     | 450             | Max     | 11-16        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 16-18        |
| Brokoli         | Värске     | 450             | Max     | 10-15        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 15-19        |
| Peakapsas       | Värске     | 450             | Max     | 17-21        |
| Porgand         | Värске     | 450             | Max     | 30           |
| Lillkapsas      | Värске     | 450             | Max     | 11-14        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 12-17        |
| Roosakapsas     | Värске     | 450             | Max     | 12-14        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 20           |
| Suvikõrvitsad   | Värsked    | 450             | Max     | 10-16        |
| Spinat          | Värске     | 450             | Min     | 11-13        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 16-21        |
| Aeduba          | Värске     | 450             | Max     | 35           |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 35           |
| Roheline hernes | Värске     | 1000            | Max     | 15-20        |
|                 | Külmutatud | 450             | Max     | 40           |
| Kartul          | Värске     | 10 tk           | Max     | 26-30        |

## KALA JA MEREANNID

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

| Nimetus     | Tüüp       | Kogus<br>(g/tk) | Veetase | Aeg<br>(min) |
|-------------|------------|-----------------|---------|--------------|
| Teokarbid   | Värsked    | 450             | Max     | 16           |
| Krevetid    | Värsked    | 450             | Max     | 10-14        |
|             | Külmutatud | 450             | Max     | 15           |
| Rannakarbid | Värsked    | 450             | Max     | 10-16        |
| Austrid     | Värsked    | 250             | Min     | 14-17        |

|           |                |         |     |       |
|-----------|----------------|---------|-----|-------|
| Langustid | Külmutatud     | 1-2 tk  | Max | 20-23 |
| Kalafilee | Merikeel, lest | 250     | Min | 13-17 |
| Kalafilee | Tuunikala      | 250/450 | Max | 15-20 |
|           | Lõhe           | 250/450 | Max | 20-23 |

### LIHA, LINNULIHA

- Liha saab maitsvam, kui seda enne valmistamist hoida sojakastmes või muudes maitseainetes.
- Et proovida, kas liha on valminud või mitte, kasutage nuga või kahvli. Seda võib määrata ka lihast tilkva rasva konsistentsi ja läbipaistvuse järgi.
- Lisades mitmesuguseid maitseaineid valmistamise käigus on võimalik parandada toitude maitseomadusi.

| Nimetus                   | Tüüp                  | Kogus (g) | Veetase | Aeg (min) |
|---------------------------|-----------------------|-----------|---------|-----------|
| Kana                      | Luudeta filee         | 250       | Max     | 17-20     |
|                           | Luudega tükid         | 450       | Max     | 39-50     |
| Veiseliha                 | Tükkidena             | 450       | Max     | 40        |
| Lambaliha                 | Tükkidena             | 450       | Max     | 26-28     |
| Sealiha                   | Tükkidena             | 450       | Max     | 26-28     |
| Hakkliha mis tahes lihast | Kotletid<br>Tefteelid | 450       | Max     | 20-25     |

### MUUD TOIDUAINED

| Nimetus  | Tüüp       | Kogus (g/tk) | Veetase | Aeg (min) |
|----------|------------|--------------|---------|-----------|
| Munad    | Kõvad      | 1-12 tk      | Max     | 26        |
|          | Poolpehmed | 1-12 tk      | Max     | 30        |
| Seened   | Värsked    | 225          | Max     | 20        |
| Viinerid | Külmutatud | 450          | Max     | 14-18     |

### PUHASTUS JA HOOLDUS

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

### HOIDMINE

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

## LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabāji to kā izzīņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantojot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiēt līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis aiz vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietototai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītim), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiēt ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Neskarieties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Pirms tvaika katla pievienošanas elektroīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskajām vai gāzes plītiņiem.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondensāts, kas sakrājas uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

### SAGATAVOŠANĀS DARBAM

- Pirms pirmreizējās izmantošanas kārtīgi izmazgājiet visas tilpnes un noņemamās daļas ar siltu ūdeni un ziepēm, noslaukiet pilnībā sausu.
- Izslaukiet ūdens rezervuāru no iekšpuses ar mitru drānu.

### FUNKCIJA “ĀTRAIS TVAIKS”

- Ja uz sildīšanas elementiem uzstādīsiet uzgali ar izgriezumus uz leju, tvaiks sāks veidoties jau pēc 35 sekundēm pēc tvaika katla ieslēgšanas.

### DARBĪBA

- Uzstādiet tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni; nepieļaujiet citu šķidrumu un ēdienu piedevu izmantošanu. Rezervuāram ir atzīmes maksimālai un minimālai uzpildīšanai: ūdens līmenim jābūt vidējam.
- Uzstādiet kondensāta savākšanas paliktni un tvaika tilpnes uz pamatnes.

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

- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.

### GATAVOŠANA DIVĀS TVAIKA TILPNĒS

- Uz barošanas pamatnes uzstādiet paliktni kondensāta savākšanai un apakšējo tvaika tilpni. Uzlieciet uz tās augšējo tilpni.
- Izmantojot divas tvaika tilpnes iespējams gatavot vairākus ēdienus, tomēr, jāņem vērā, ka produktiem ir jābūt savienojamiem un saskanīgiem pēc smaržām, ņemot vērā, ka sula un tauki gatavošanas laikā sajaucas un var sabojāt ēdienu.
- Ņemot uzsildītās tilpnes, kas ietilpst tvaika katla komplektā, esiet uzmanīgi – neapdedzinieties ar karsto tvaiku. Izmantojiet virtuves cimds vai aizķeres.

### GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Taimeris ļauj uzstādīt maksimālo nepārtrauktas apstrādes laiku 75 minūtes.
- Uzstādiet uz taimera nepieciešamo gatavošanas laiku (rekomendēto vai pēc Jūsu ieskatiem). Iedegsies gaismas indikators.
- Ja izmantosiet sildīšanas elementa uzgali, jau pēc 35 sekundēm no tvaika katla ieslēgšanas brīža veidosies tvaiks.
- Pēc uzdotā laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzīsīs un tvaika katls automātiski izslēgsies.

### MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

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

### RĪSI UN PUTRAIMI

- Blodā priekš rīsiem ievietojiet rīsus vai citus produktus, pievienojiet ūdeni, mērci vai citu. Aiztaisiet vāciņu. Pievienojiet tvaika katlu pie elektroīkla. Uzstādiet ar taimeru ēdiena gatavošanas laiku. Pēc laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzīsīs un tvaika katls automātiski izslēgsies. Atvienojiet ierīci no elektroīkla un uzmanīgi noņemiet tvaika tilpnes.
- Atkarībā no rīsu šķirnes, tos ieteicams gatavot dažādos režīmos.
- Pēc neilga laika no gatavošanas sākuma (savā katrā rīsu šķirnei), pārbaudiet rīsu biezumu un gatavības pakāpi, vienlaicīgi apmaisot.
- Gataviem rīsiem var pievienot dažādas garšvielas garšas uzlabošanai.

| Nosaukums           | Veids      | Daudzums<br>(glāze 120 g) | Ūdens daudzums<br>(glāze 120 g) | Ūdens<br>līmenis | Laiks<br>(minūtes) |
|---------------------|------------|---------------------------|---------------------------------|------------------|--------------------|
| Rīsi                | Attīrīti   | 1                         | 1 1/2                           | Maks.            | 25                 |
|                     |            | 2                         | 3                               | Maks.            | 30                 |
|                     |            | 3                         | 4 1/2                           | Maks.            | 40                 |
|                     | Neattīrīti | 1                         | 1 1/2                           | Maks.            | 55-60              |
| Kuskusa<br>putraimi | Cepināti   | 1                         | 1 1/2                           | Maks.            | 8-13               |
| Griķu putraimi      | Parastie   | 1                         | 1 1/2                           | Maks.            | 20                 |
| Kviešu un citi      | Parastie   | 1                         | 1 1/2                           | Maks.            | 30                 |



|          |  |  |  |  |  |
|----------|--|--|--|--|--|
| putraimi |  |  |  |  |  |
|----------|--|--|--|--|--|

**DĀRZENĪ**

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

| Nosaukums            | Veids    | Daudzums (g/gab.) | Ūdens līmenis | Laiks (minūtes) |
|----------------------|----------|-------------------|---------------|-----------------|
| Artišoki             | Svaigi   | 4 gab.            | Maks.         | 45-50           |
| Sparģeļi             | Svaigi   | 450               | Maks.         | 11-16           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 16-18           |
| Brokoļi              | Svaigi   | 450               | Maks.         | 10-15           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 15-19           |
| Baltie galviņkāposti | Svaigi   | 450               | Maks.         | 17-21           |
| Burkāni              | Svaigi   | 450               | Maks.         | 30              |
| Ziedkāposti          | Svaigi   | 450               | Maks.         | 11-14           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 12-17           |
| Briseles kāposti     | Svaigi   | 450               | Maks.         | 12-14           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 20              |
| Kabači               | Svaigi   | 450               | Maks.         | 10-16           |
| Spināti              | Svaigi   | 450               | Min.          | 11-13           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 16-21           |
| Pākšu pupiņas        | Svaigas  | 450               | Maks.         | 35              |
|                      | Saldētas | 450               | Maks.         | 35              |
| Zaļie zirnīši        | Svaigi   | 1000              | Maks.         | 15-20           |
|                      | Saldēti  | 450               | Maks.         | 40              |
| Kartupeļi            | Svaigi   | 10 gab.           | Maks.         | 26-30           |

**ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI**

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

| Nosaukums    | Veids            | Daudzums (g/gab.) | Ūdens līmenis | Laiks (minūtes) |
|--------------|------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| Gliemenes    | Svaigas          | 450               | Maks.         | 16              |
| Garneles     | Svaigas          | 450               | Maks.         | 10-14           |
|              | Saldētas         | 450               | Maks.         | 15              |
| Mīdijas      | Svaigas          | 450               | Maks.         | 10-16           |
| Austeres     | Svaigas          | 250               | Min.          | 14-17           |
| Langusti     | Saldēti          | 1-2 gab.          | Maks.         | 20-23           |
| Zivju fileja | Jūras mēle, bute | 250               | Min.          | 13-17           |
| Zivs gaļa    | Tuncis           | 250/450           | Maks.         | 15-20           |
|              | Lasis            | 250/450           | Maks.         | 20-23           |

**GAĻA, PUTNA GAĻA**

- Gaļas garša būs patīkamāka, ja gaļu iepriekš paturēt sojas mērcē vai citās piedevās.
- Gaļas gatavības pārbaudei izmantojiet nazi vai dakšīņu. To var noteikt arī pēc iztekošo tauku konsistences vai dzidruma.
- Ēdienu garšas īpašības var uzlabot, pievienojot gatavošanas procesā dažādas garšvielas.

| Nosaukums     | Veids               | Daudzums (g) | Ūdens līmenis | Laiks (minūtes) |
|---------------|---------------------|--------------|---------------|-----------------|
| Vista         | Fileja bez kauliem  | 250          | Maks.         | 17-20           |
|               | Gabaliņi ar kaulu   | 450          | Maks.         | 39-50           |
| Liellopu gaļa | Sagriezta gabaliņos | 450          | Maks.         | 40              |
| Jēra gaļa     | Sagriezta gabaliņos | 450          | Maks.         | 26-28           |
| Cūkgaļa       | Sagriezta gabaliņos | 450          | Maks.         | 26-28           |

|                          |                  |     |       |       |
|--------------------------|------------------|-----|-------|-------|
| Jebkura veida maltā gaļa | Kotletes Tefteli | 450 | Maks. | 20-25 |
|--------------------------|------------------|-----|-------|-------|

**CITI PRODUKTI**

| Nosaukums | Veids          | Daudzums (g/gab.) | Ūdens līmenis | Laiks (minūtes) |
|-----------|----------------|-------------------|---------------|-----------------|
| Olas      | Cieti vārītas  | 1-12 gab.         | Maks.         | 26              |
|           | Mīksti vārītas | 1-12 gab.         | Maks.         | 30              |
| Sēnes     | Svaigas        | 225               | Maks.         | 20              |
| Cīsiņi    | Atkausēti      | 450               | Maks.         | 14-18           |

**TĪRĪŠANA UN KOPŠANA**

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

**ABĀŠANA**

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

**📖 VARTOTOJO INSTRUKCIJA  
SAUGUMO PRIEMONĒS**

- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laidų į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas buvo pažeisti, jei prietaisas nukrito ar buvo kitaip pažeistas. Norėdami patikrinti ar suremontuoti prietaisą, kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nelieštų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traudami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Nelieskite karštų paviršių.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.
- Prieš įjungdami garų puodą į elektros tinklą, pripilkite vandens į vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Nenaudokite garų puodo indų mikrobangų krosnelėje, nestatykite jų ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Būkite labai atsargūs perkeldami garų puodą, kuriame yra karšto vandens ar maisto.
- Veikiančio garų puodo dangtelį atidarykite atsargiai, nes galite apsiplikyti. Leiskite dangtelyje susikaupusiam kondensatui nutekėti atgal į indą.
- Jeigu gaminyje kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

**PASIRUOŠIMAS DARBUI**

- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą išplaukite visas talpas šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai juos išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Vandens rezervuarą nuvalykite iš vidaus drėgnu audiniu.

## FUNKCIJA "GREITAS GARAS"

- Jei antgalį ant šildymo elemento nustatyti anga į apačią, garavimas prasidės jau po 35 sekundžių po prietaiso įjungimo.

## VEIKIMAS

- Nustatykite garų puodą ant tvirto lygaus paviršiaus.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skysčių arba maisto papildų. Rezervuare yra maksimalaus ir minimalaus pripildymo žymės: vandens lygis turi būti tarp jų.
- Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus ant pagrindo.

**DĖMESIO:** Stebėkite, kad vanduo nenusileistų žemiau minimalaus lygio.

- Produktus, kuriems paruošti reikia daugiau laiko (pvz., stambesnius ar pan.), visada dėkite į apatinį indą.

## MAISTO RUOŠIMAS DVEJUOSE TALPOSE

- Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir apatinį indą ant garų puodo pagrindo. Ant apatinio indo pastatykite viršutinį.
- Naudodami dvi talpas Jūs galite vienu metu ruošti skirtingus patiekalus, tačiau nepamirškite, kad ruošiamų produktų skonis ir kvapas turi derintis tarpusavyje, nes ruošimo metu jų sultys ir riebalai susimaišys, paveikdami galutinį patiekalo skonį.
- Būkite atsargūs, nuimdami įkaitusius į garų puodo komplektą įeinančius indus, nes galite nusiplikyti. Naudokite virtuvės pirštines.

## MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

- Laikmatis leidžia nustatyti maksimalią nepertraukiamo maisto ruošimo trukmę 75 minučių ribose.
- Laikmatyje nustatykite reikiamą laiką (laikykites rekomendacijų arba vadovaukitės savo patirtimi). Užsidegs šviesos indikatorius.
- Nustačius garų puode šildymo elemento antgalį prietaisas pradės garuoti jau po 35 sekundžių po įjungimo.
- Maisto ruošimui skirtam laikui pasibaigus Jūs išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs.

## DUONOS IR MAISTO PUSGAMINIŲ PAŠILDYMAS

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

## RYŽIAI IR KRUOPOS

- Į ryžių puodą įberkite ryžių ar kitų produktų, įpilkite vandens, padažo ar kitokio skysčio. Uždarykite dangtelį. Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Laikmatyje nustatykite patiekalo ruošimo laiką. Laikui pasibaigus pasigirs garso signalas, šviesos indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir atsargiai nuimkite indus.
- Priklausomai nuo ryžių rūšies, juos reikia ruošti skirtinguose režimuose.
- Po kai kurio laiko nuo ryžių virimo pradžios (priklauso nuo ryžių rūšies), patikrinkite jų paruošimo laipsnį bei pamaišykite.
- Paruoštus ryžius galima pagardinti prieskoniais.

| Pavadinimas                        | Tipas      | Kiekis (stiklinė 120 g) | Vandens kiekis (stiklinė 120 g) | Vandens lygis | Laikas (min.) |
|------------------------------------|------------|-------------------------|---------------------------------|---------------|---------------|
| Ryžiai                             | Valyti     | 1                       | 1 1/2                           | Maks.         | 25            |
|                                    |            | 2                       | 3                               | Maks.         | 30            |
|                                    |            | 3                       | 4 1/2                           | Maks.         | 40            |
|                                    | Nevalyti   | 1                       | 1 1/2                           | Maks.         | 55-60         |
| Kuskusas                           | Skrudintas | 1                       | 1 1/2                           | Maks.         | 8-13          |
| Grikių kruopos                     | Paprastos  | 1                       | 1 1/2                           | Maks.         | 20            |
| Kviečių kruopos arba kitos kruopos | Paprastos  | 1                       | 1 1/2                           | Maks.         | 30            |

## DARŽOVĖS

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

| Pavadinimas | Tipas    | Kiekis (g/vnt.) | Vandens lygis | Laikas (min.) |
|-------------|----------|-----------------|---------------|---------------|
| Artišokai   | Švieži   | 4 vnt.          | Maks.         | 45-50         |
| Šparagai    | Švieži   | 450             | Maks.         | 11-16         |
|             | Šaldyti  | 450             | Maks.         | 16-18         |
| Brokoliai   | Švieži   | 450             | Maks.         | 10-15         |
|             | Šaldyti  | 450             | Maks.         | 15-19         |
| Kopūstai    | Švieži   | 450             | Maks.         | 17-21         |
| Morkos      | Šviežios | 450             | Maks.         | 30            |
| Kalafiorai  | Švieži   | 450             | Maks.         | 11-14         |
|             | Šaldyti  | 450             | Maks.         | 12-17         |

|                    |          |         |       |       |
|--------------------|----------|---------|-------|-------|
| Briuselio kopūstai | Švieži   | 450     | Maks. | 12-14 |
|                    | Šaldyti  | 450     | Maks. | 20    |
| Agurotis           | Švieži   | 450     | Maks. | 10-16 |
| Spinatai           | Švieži   | 450     | Min.  | 11-13 |
|                    | Šaldyti  | 450     | Maks. | 16-21 |
| Šparaginės pupelės | Švieži   | 450     | Maks. | 35    |
|                    | Šaldyti  | 450     | Maks. | 35    |
| Žalieji žirneliai  | Švieži   | 1000    | Maks. | 15-20 |
|                    | Šaldyti  | 450     | Maks. | 40    |
| Bulvės             | Šviežios | 10 vnt. | Maks. | 26-30 |

### ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Šviežių ar užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių bei žuvies ruošimo laikas nurodytas lentelėje. Žuvį ir jūros gėrybes iš pradžių reikia išdaryti ir paruošti.
- Dauguma žuvies ir jūros gėrybių rūšių ruošiami greitai. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Atsiminkite, kad moliuskų, austrių ir midijų kriauklėlės atsidaro skirtingu metu, todėl ruošdami juos kartu kartais tikrinkite jų būklę.
- Žuvies filė galima ruošti ryžių indelyje pagardinus jį sviestu, margarinu, citrina ir skirtingais padažais, ir be jų.
- Koreguokite ruošimo trukmę atsižvelgdami į recepto nurodymus bei išankstinį produkto apdorojimą.

| Pavadinimas | Tipas                   | Kiekis (g/vnt.) | Vandens lygis | Laikas (min.) |
|-------------|-------------------------|-----------------|---------------|---------------|
| Moliuskai   | Švieži                  | 450             | Maks.         | 16            |
| Krevetės    | Šviežios                | 450             | Maks.         | 10-14         |
|             | Šaldytos                | 450             | Maks.         | 15            |
| Midijos     | Šviežios                | 450             | Maks.         | 10-16         |
| Austrės     | Šviežios                | 250             | Min.          | 14-17         |
| Langustai   | Šaldytos                | 1-2 vnt.        | Maks.         | 20-23         |
| Žuvies filė | Jūros liežuvis, plekšnė | 250             | Min.          | 13-17         |
| Žuvies mėsa | Tunas                   | 250/450         | Maks.         | 15-20         |
|             | Lašiša                  | 250/450         | Maks.         | 20-23         |

### MĖSA, PAUKŠTIENA

- Mėsos skonis bus malonesnis, jeigu iš anksto užmarinuoti mėsą sojų padaže arba kituose prieskoniuose.
- Norėdami patikrinti, ar mėsa jau paruošta, ar ne, naudokite peilį arba šakutę. Taip pat mėsos paruošimo laipsnį galima patikrinti atsižvelgiant į ištekančių mėsos sulčių ir riebalų konsistenciją ir skaidrumą.
- Ruošdami maistą, pabandykite pridėti įvairių prieskonių – taip galima pagerinti valgių skonį.

| Pavadinimas             | Tipas                    | Kiekis (g) | Vandens lygis | Laikas (min.) |
|-------------------------|--------------------------|------------|---------------|---------------|
| Vištiena                | Filė be kaulų            | 250        | Maks.         | 17-20         |
|                         | Gabaliukai su kaulu      | 450        | Maks.         | 39-50         |
| Jautiena                | Supjaustyta gabaliukais  | 450        | Maks.         | 40            |
| Aviena                  | Supjaustyta gabaliukais  | 450        | Maks.         | 26-28         |
| Kiauliena               | Supjaustyta gabaliukais  | 450        | Maks.         | 26-28         |
| Bet kurios mėsos faršas | Malťiniai Mėsos kukuliai | 450        | Maks.         | 20-25         |

### KITI PRODUKTAI

| Pavadinimas | Tipas          | Kiekis (g/vnt.) | Vandens lygis | Laikas (min.) |
|-------------|----------------|-----------------|---------------|---------------|
| Kiaušiniai  | Kietai virti   | 1-12 vnt.       | Maks.         | 26            |
|             | Minkštai virti | 1-12 vnt.       | Maks.         | 30            |
| Grybai      | Švieži         | 225             | Maks.         | 20            |
| Dešrelės    | Atšaldytos     | 450             | Maks.         | 14-18         |

### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Išpilkite vandenį iš kondensato surinkimo padėklo ir vandens rezervuaro.
- Išplaukite dangtelį, padėklą ir visus indėlius šiltu vandeniu su muilu (galima plauti viršutinėje indų plovimo mašinos lentynoje), kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti šveitimo valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skysčių.
- Laikui bėgant ant šildymo elemento gali atsirasti kalkių nuosėdų, dėl kurių garų puodas išsijungs nespėję baigti maisto paruošimo ciklo.

- Po 7-10 naudojimų (priklausomai nuo vandens kietumo) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą kalkių nuosėdų šalinimo priemonę (tiksliai laikykitės pakuotės nurodymų) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.
- Valydami šildymo elementą nuo kalkių nuosėdų nestatykite ant garų puodo indų produktams ir neuždenkite jo dangteliu.
- Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Nustatykite laikmatį maždaug 20 minučių. Laikui pasibaigus ir garų puodui išsijungus išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išpildami vandenį leiskite šildymo elementui visiškai atvėsti. Keletą kartų praskalaukite šildymo elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausai nuvalykite.

### SAUGOJIMAS

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

## HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetékét vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütdést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetékét.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanysütő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekek használni a készüléket.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltsen meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait mikrohullámú sütőben, villany-, gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.
- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

### ELŐKÉSZÍTÉS

- Első használat előtt alaposan mossa meg szappanos vízben a készülék összes tartályát és levehető részét, miután törölje szárazra őket.
- Nedves törölkendővel törölje meg a víztartály belső részét.

### “GYORS GŐZ” FUNKCIÓ

- Ha a tartozékot réssel lefele helyezni a melegítő elemre, akkor a gőzképződés már 35 másodperc múlva elkezdődik.

### HASZNALATI UTASÍTÁS

- Stabílan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Csak tisztavizet öntsön a tartályba; egyéb folyadék, tápszer használata tilos! A tartályban jelzők találhatók, melyek mutassák a minimális és maximális feltöltési szintet: a vízszintnek közöttük kell lennie.
- Helyezze a kondenzvíznek tervezett alátétét és a gőztartályokat a tápegységre.

**FIGYELEM:** Ne engedje, hogy a tartályban lévő vízszint a minimális jelző alá ereszkedjen.

- Az alsó gőztartályba mindig a hosszabb elkészítési időt igénylő élelmiszer rakja (pl., nagyobb méretűeket, stb.).

### KÉT GŐZTARTÁLYBAN VALÓ KÉSZÍTÉS

- Helyezze a tápegységre a kondenzvíznek tervezett alátétét és az alsó gőztartályt. Tegye rá a felső gőztartályt.
- Két gőztartály használata különböző ételek elkészítését is engedélyezi, de figyelni kell arra, hogy összeférhetőek legyenek az élelmiszerek, és azok illatai, mivel elkészítés közben a lé, illetve zsír keveredni fog, és elronthatja az ételt.
- A készlethez tartozó meleg tartályok lecsatolása közben legyen óvatos, nehogy égési sérülést kapjon a gőztől. Használjon konyhai kesztyűt, vagy lecsatolható fogót.

### AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÁLLÍTÁSA

- Az időmérő engedélyezi a maximális szünet nélküli \_\_\_perces megművelési idő beállítását.



- Állítsa be az időmérőn az elkészítéshez szükséges időmennyiséget (az ajánlott, vagy saját gyakorlatán alapulót). Kigyúl a jelzőlámpa.
- Ha a melegítő elem tartozékát használja, akkor már a bekapcsolástól számított 35 másodperc múlva gőz fog keletkezni.
- Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol.

### KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÁRÚ MELEGÍTÉSE

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

### RIZS, DARA

- Helyezze a rizsát, egyéb élelmiszert a rizstároló csészébe, adjon hozzá vizet, szószt, stb. Zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfőzőt a hálózathoz. Állítsa be az időmérőn az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol. Áramtalanítsa a készüléket, és óvatosan vegye le a gőztartályokat.
- A rizs elkészítése, fajtájától függően, különböző üzemmódban történik.
- A készítés elkezdésétől számított valamennyi idő múlva (az idő a rizs fajtájától függ), keverés közben ellenőrizze a sűrűsödést, és a rizs fővési fokát.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

| Név                              | Típus      | Mennyiség<br>(120 g/pohár) | Víz mennyiség<br>(120 g/pohár) | Vízszint | Idő<br>(perc) |
|----------------------------------|------------|----------------------------|--------------------------------|----------|---------------|
| Rizs                             | Fehér rizs | 1                          | 1 1/2                          | Max.     | 25            |
|                                  |            | 2                          | 3                              | Max.     | 30            |
|                                  |            | 3                          | 4 1/2                          | Max.     | 40            |
|                                  | Barna rizs | 1                          | 1 1/2                          | Max.     | 55-60         |
| Kuszkusz                         | Pirított   | 1                          | 1 1/2                          | Max.     | 8-13          |
| Hajdinakása                      | Átlagos    | 1                          | 1 1/2                          | Max.     | 20            |
| Búza dara vagy egyéb gabonafélék | Átlagos    | 1                          | 1 1/2                          | Max.     | 30            |

### ZÖLDSÉGEK

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

| Név       | Típus       | Mennyiség<br>(g/db) | Vízszint | Idő<br>(perc) |
|-----------|-------------|---------------------|----------|---------------|
| Articsóka | Friss       | 4 db                | Max.     | 45-50         |
| Spárga    | Friss       | 450                 | Max.     | 11-16         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 16-18         |
| Brokkoli  | Friss       | 450                 | Max.     | 10-15         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 15-19         |
| Káposzta  | Friss       | 450                 | Max.     | 17-21         |
| Sárgarépa | Friss       | 450                 | Max.     | 30            |
| Karfiol   | Friss       | 450                 | Max.     | 11-14         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 12-17         |
| Kelbimbó  | Friss       | 450                 | Max.     | 12-14         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 20            |
| Süttökök  | Friss       | 450                 | Max.     | 10-16         |
| Spenót    | Friss       | 450                 | Min.     | 11-13         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 16-21         |
| Zöldbab   | Friss       | 450                 | Max.     | 35            |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 35            |
| Zöldborsó | Friss       | 1000                | Max.     | 15-20         |
|           | Fagyasztott | 450                 | Max.     | 40            |
| Burgonya  | Friss       | 10 db               | Max.     | 26-30         |

### HAL ÉS TENGERI TERMÉK

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

- Változtassa az elkészítési időt a recept követelményeinek, illetve a termék előzetes megművelésének megfelelően.

| Név          | Típus                       | Mennyiség (g/db) | Vízszint | Idő (perc) |
|--------------|-----------------------------|------------------|----------|------------|
| Kagyló       | Friss                       | 450              | Max.     | 16         |
| Garnélarák   | Friss                       | 450              | Max.     | 10-14      |
|              | Fagyasztott                 | 450              | Max.     | 15         |
| Kagyló       | Friss                       | 450              | Max.     | 10-16      |
| Osztriga     | Friss                       | 250              | Min.     | 14-17      |
| Langusztarák | Fagyasztott                 | 1-2 db           | Max.     | 20-23      |
| Halfilé      | Nyelvhal, Sima<br>Lepényhal | 250              | Min.     | 13-17      |
| Halhús       | Tonhal                      | 250/450          | Max.     | 15-20      |
|              | Lazac                       | 250/450          | Max.     | 20-23      |

### HÚS, BAROMFIHÚS

- A hús finomabb lesz, ha elkészítés előtt be lesz pácolva szójaszószban vagy egyéb fűszerekben.
- A hús elkészültségét ellenőrizze késsel vagy villával. Az elkészültség szintje ugyancsak megállapítható a kifolyó zsír állaga és átlátszósága alapján.
- A fűszerek az étel elkészülése folyamán való adagolása javítja az ételek ízét.

| Név                  | Típus               | Mennyiség (g) | Vízszint | Idő (perc) |
|----------------------|---------------------|---------------|----------|------------|
| Tyúkhús              | Csont nélküli filé  | 250           | Max.     | 17-20      |
|                      | Csontos darabok     | 450           | Max.     | 39-50      |
| Marhahús             | Feldarabolt         | 450           | Max.     | 40         |
| Báránhús             | Feldarabolt         | 450           | Max.     | 26-28      |
| Sertéshús            | Feldarabolt         | 450           | Max.     | 26-28      |
| Különféle darált hús | Fasírt<br>Húsgombóc | 450           | Max.     | 20-25      |

### EGYÉB TERMÉKEK

| Név    | Típus        | Mennyiség (g/db) | Vízszint | Idő (perc) |
|--------|--------------|------------------|----------|------------|
| Tojás  | Kemény tojás | 1-12 db          | Max.     | 26         |
|        | Lágy tojás   | 1-12 db          | Max.     | 30         |
| Gomba  | Friss        | 225              | Max.     | 20         |
| Virslí | Kiolvasztott | 450              | Max.     | 14-18      |

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

### TÁROLÁS

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

### **KZ** ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.

- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстінде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плитkada қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бұмға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсатқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

#### **ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

- Алғашқы қосудың алдында барлық сиымдар мен алмалы-салмалы бөлімдерді жылы сабын сумен мұқият жуыңыз, ойдағыдай жуыңыз және құрғақ сүртіңіз.
- Суға арналған резервуарды іш жағынан дымқыл матамен сүртіңіз.

#### **“ЖЫЛДАМ БУ” ҚЫЗМЕТІ**

- Егер жылытқыш элементке саптаманы тілікпен төмен орнатса, булы пісіргішті қосқаннан соң бу 35 секундтан кейін пайда болады.

#### **ЖҰМЫС**

- Булы пісіргішті тұрақты, горизонтальды үстіге орнатыңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз: басқа сұйықтықтарды және тамақтық қосындыларды қолдану рұқсат етілмейді. Резервуарда барынша көп және ең аз толтырылу таңбалары бар: су деңгейі олардың арасында болуы тиіс.
- Конденсат жинауға арналған тұғырлықты және булық сиымдарды негізге орнатыңыз.

**НАЗАР:** Резервуардағы су ең аз деңгейден төмен түсуіне жол бермеңіз.

- Ұзағырақ әзірленетін өнімдерді (мысалы, ең ірілерін немесе т.б.) әрқашан төменгі булы сиымына қойыңыз.

#### **ЕКІ БУЛЫҚ СИИММЕН ДАЯРЛАУ**

- Конденсат жинауға арналған тұғырлықты және төменгі булық симды қоректену негізіне орнатыңыз. Оған жоғарғы сиымды қойыңыз.
- Екі булық сиымдарды қолданып, бір уақытта әртүрлі тағамдар даярлауға болады, бірақ, даярланатын өнімдер ісімен үйлесімді және тіркесімді болуы қажеттігін ескеру тиіс, себебі олардың шырындары және майы араласып тағамдарды бүлдіруі мүмкін.
- Булы пісіргіштің жинағына кіретін қыздырылған сиымдарды шешкенде, сақ болыңыз – ыстық бұға күйіп қалмаңыз. Асханалық қолғаптарды не қысып алғышты қолданыңыз.

#### **ДАЯРЛЫҚ УАҚЫТЫН ҚОЮ**

- Таймер толассыз өңдеудің барынша көп уақытын 75 минутын орната алады.
- Таймерге қажетті даярлық уақытын тапсырыңыз (ұсынылған немесе сіздің тәжірибеңізбен). Жарықты индикатор жанады.
- Егер жылытқыш элементтің саптамасын қолданса, қосылғаннан кейін 35 секундтан соң бу құрылады.
- Тапсырылған даярлық уақыты өткен соң дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады, және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

#### **НАНДЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ҚЫЗДЫРУ**

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

#### **КҮРІШ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАР**

- Күрішке арналған тостағанға күріш немесе басқа өнімдерді толтырыңыз, су, тұздықты не т.б. қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерге тағамның даярлау уақытын тапсырыңыз. Ол

өткеннен кейін дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады және булы пісіргіш автоматты өшіріледі. құралды электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және булық сиымдарды ұқыппен алыңыз.

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

| Атауы                               | Түрі          | Мөлшері<br>(стақан 120 г.) | Судың мөлшері<br>(стақан 120 г.) | Судың деңгейі | Уақыт (мин.) |
|-------------------------------------|---------------|----------------------------|----------------------------------|---------------|--------------|
| Күріш                               | Тазартылған   | 1                          | 1 1/2                            | Ең көбі       | 25           |
|                                     |               | 2                          | 3                                | Ең көбі       | 30           |
|                                     |               | 3                          | 4 1/2                            | Ең көбі       | 40           |
|                                     | Тазартылмаған | 1                          | 1 1/2                            | Ең көбі       | 55-60        |
| Кускус жармасы                      | Қуырылған     | 1                          | 1 1/2                            | Ең көбі       | 8-13         |
| Қарақұмық жармасы                   | Кәдімгі       | 1                          | 1 1/2                            | Ең көбі       | 20           |
| Бидай жармасы немесе басқа жармалар | Кәдімгі       | 1                          | 1 1/2                            | Ең көбі       | 30           |

#### КӨКӨНІСТЕР

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

| Атауы            | Түрі        | Мөлшері<br>(г/дана) | Судың деңгейі | Уақыт (мин.) |
|------------------|-------------|---------------------|---------------|--------------|
| Артишок          | Балғын      | 4 дана              | Ең көбі       | 45-50        |
| Спаржа           | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 11-16        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 16-18        |
| Брокколи капуста | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 10-15        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 15-19        |
| Ақбас капуста    | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 17-21        |
| Сәбіз            | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 30           |
| Гүлді капуста    | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 11-14        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 12-17        |
| Брюссель капуста | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 12-14        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 20           |
| Кәді             | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 10-16        |
| Саумалдық        | Балғын      | 450                 | Ең кемі       | 11-13        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 16-21        |
| Собықты бұршақ   | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 35           |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 35           |
| Көк бұршақ       | Балғын      | 1000                | Ең көбі       | 15-20        |
|                  | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 40           |
| Картоп           | Балғын      | 10 дана             | Ең көбі       | 26-30        |

#### БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

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

| Атауы    | Түрі        | Мөлшері<br>(г/дана) | Судың деңгейі | Уақыт (мин.) |
|----------|-------------|---------------------|---------------|--------------|
| Бақалшық | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 16           |
| Асшаян   | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 10-14        |
|          | Мұздатылған | 450                 | Ең көбі       | 15           |
| Мидия    | Балғын      | 450                 | Ең көбі       | 10-16        |

|                  |                     |          |         |       |
|------------------|---------------------|----------|---------|-------|
| Устрица          | Балғын              | 250      | Ең кемі | 14-17 |
| Лангуст          | Мұздатылған         | 1-2 дана | Ең көбі | 20-23 |
| Балықтың қоң еті | Теңіз тілі, камбала | 250      | Ең кемі | 13-17 |
| Балық еті        | Тунец               | 250/450  | Ең көбі | 15-20 |
|                  | Албырт              | 250/450  | Ең көбі | 20-23 |

**ЕТ, ҚҰС ЕТІ**

- Егер соя тұздығында немесе басқа асқатықтарда алдын ала тұздықталған етті пісірсе, еттің дәмі әлдеқайда дәмді болады.
- Еттің піскен-піспегенін білу үшін пышақты немесе шанышқыны пайдаланыңыз. Сондай-ақ еттен шығатын майдың қоюлығы мен мөлдірлігіне қарап та айқындауға болады.
- Тамақ дайындау барысында түрлі дәмдеуіштерді қосу арқылы тағамдардың дәмдік сипаттарын жақсартуға болады.

| Атауы                                    | Түрі                | Мөлшері (г.) | Судың деңгейі | Уақыт (мин.) |
|------------------------------------------|---------------------|--------------|---------------|--------------|
| Құс еті                                  | Сүйексіз қоң ет     | 250          | Ең көбі       | 17-20        |
|                                          | Сүйегі бар кесектер | 450          | Ең көбі       | 39-50        |
| Сиыр еті                                 | Кесектеп туралған   | 450          | Ең көбі       | 40           |
| Қой еті                                  | Кесектеп туралған   | 450          | Ең көбі       | 26-28        |
| Шошқа еті                                | Кесектеп туралған   | 450          | Ең көбі       | 26-28        |
| Еттің кез келген түрінен жасалған турама | Котлет Тефтели      | 450          | Ең көбі       | 20-25        |

**БАСҚА АЗЫҚ-ТҮЛІК**

| Атауы        | Түрі         | Мөлшері (г/дана) | Судың деңгейі | Уақыт (мин.) |
|--------------|--------------|------------------|---------------|--------------|
| Жұмыртқа     | Қатты піскен | 1-12 дана        | Ең көбі       | 26           |
|              | Шала піскен  | 1-12 дана        | Ең көбі       | 30           |
| Саңырауқұлақ | Балғын       | 225              | Ең көбі       | 20           |
| Сосиска      | Мұздатылған  | 450              | Ең көбі       | 14-18        |

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Булы пісіргішті электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және оған толық суынуға мұрша беріңіз.
- Конденсат жинауға арналған тұғырықтан және суға арналған резервуардан суды төгіңіз.
- Қақпақты, тұғырықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен (ыдыс-аяқ жуатын мәшіңкенің жоғарғы сөресінде болады) жуыңыз, мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Сабынмен сумен жылы резервуарын жуыңыздар, мұқият шайыңыздар және құрғақ сүртіңіздер.
- Қайрақты тазарту құралдарын, органикалық еріткіштерді және агрессивті сұйықтықтарды қолдануға рұқсат етілмейді.
- Біраз уақыттан кейін жылытқыш элементте қаспақ пайда болуы мүмкін, сол себепті өнімдер әзірленіп үлгермей булы пісіргіш ертерек сөнеді.
- 7-10 пісіруден кейін (судың қаттылығына тиісті) резервуарға қаспақ кетіруге арналған құралды қосыңыз (орамадағы нұсқауларды дәл орындаңыз) және оны барынша көп деңгейге дейін сумен толтырыңыз.
- Жылытқыш элементті қаспақтан тазалағанда резервуарға өнімдерге арналған сиымдарды қоймаңыз және оның қақпақпен жаппаңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерді шамамен 20 минутқа орнатыңыз. Булы пісіргішті сөнгеннен кейін (таймермен) оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз. Су төгудің алдында жылытқыш элементке толық суынуға мұрша беріңіз. Жылытқыш элементті және резервуарды бірнеше рет салқын сумен жуыңыз және құрғатып сүртіңіз.

**САҚТАУ**

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

**SL NÁVOD NA POUŽIVANIE  
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

- Pred prvým používaním skontrolujte, či technické charakteristiky výrobku, ktoré sú uvedené na typovom štítku, zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Nesprávne používanie môže spôsobiť poškodenie výrobku, škodu na majetku alebo zdraví užívateľa.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Zákaz rozobratia spotrebiča, ak je pripojený do elektrickej siete. Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.



- Pre zamedzenie úrazov elektrickým prúdom neponárajte spotrebič ani prírodný kábel do vody alebo iných tekutín. Ak sa to už stalo, NESIAHAJTE na výrobok, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a pred ďalším používaním nechajte ho skontrolovať autorizovaným servisom.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným napájacím káblom a/alebo zásuvkou. Pre zamedzenie nebezpečenstva musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Nepoužívajte spotrebič po tom, čo spadne, alebo poškodený spotrebič. Pre kontrolu a opravu kontaktujte servisné centrum.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal ostrých krajov a horúcich povrchov.
- Neťahajte, neprekručujte ani nenavíjajte napájací kábel na iné predmety.
- Spotrebič musí pevne stať na suchej rovnej ploche. Nestavte ho na teplé plochy (napr., na elektrické sporáky), blízko záclon a pod závesnými poličkami.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nesiahajte na horúce povrchy.
- Pre zamedzenie zranenia elektrickým prúdom a pokazenia spotrebiča, používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.
- Pred zapnutím spotrebiča do elektrickej siete, nalejte vodu do zásobníka na vodu. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte varné nádoby v mikrovlnných rúrach, na plynových alebo elektrických sporákoch.
- Opatrne premiestňujte parný hrniec s horúcou vodou.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

#### PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

- Pred prvým používaním dobre vymyte všetky varné nádoby a odnímateľné časti teplou vodou s mydlom, potom ich dobre opláchnite a osušte.
- Zásobník na vodu oprite vnútri vlhkou utierkou.

#### FUNKCIA "RÝCHLA PARA"

- Ak je topné teleso nastavené, para sa tvorí do 35 sekúnd po zapnutí tlačidla „rýchla para“.

#### PREVÁDZKA

- Dajte parný hrniec na pevnú vodorovnú plochu.
- Nalejte do zásobníka na vodu len čistú vodu, nepoužívajte iné tekutiny ani potravinárske prísady. Zásobník je opatrený ukazovateľmi maximálnej a minimálnej hladiny vody: hladina vody musí byť medzi týmito ukazovateľmi.
- Dajte na základňu podnos na odkvapkávanie a varné nádoby.

**UPOZORNENIE:** Dbajte na to, aby hladina vody v zásobníku neklesla pod minimum.

- Potraviny, ktoré sa spracúvajú dlhšie (napríklad väčšie kúsky a pod.), vždy dávajte do dolnej varnej nádoby.
- Ak počas spracúvania potravín dojde voda, môžete ju doliať cez otvor na vodu a pritom nemusíte zdvíhať všetky varné nádoby.

#### NASTAVENIE DOBY SPRACÚVANIA POTRAVÍN

##### OHRIATIE CHLEBA A POLOTOVAROV

- Ak ohriavate chlieb, nanakrývajte ho.
- Doba ohriatia polotovarov závisí od teploty ich zamrazovania a uschovávania.
- Pre ohriatie polotovarov v mise na ryžu rovnomerne ich rozložte a nakryte misu hliníkovej fóliou.

##### RYŽA A KRUPICE

- Do misy na ryžu vložte ryžu alebo iné potraviny, pridajte vodu, omáčku a i. Zatvorte veko. Pripojte parný hrniec do elektrickej siete. Na časovači nastavte dobu spracúvania potravín. Po uplynutí tejto doby zaznie akustický signál, svetelný indikátor zhasne a parný hrniec sa automaticky vypne. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a opatrne snímte varné nádoby.
- Každý druh ryže sa spracúva v inom režime.
- Po nejakej dobe (rôznej pre každý druh ryže), skontrolujte stupeň spracúvania ryže.
- Pri miešaní ryže buďte opatrní: dávajte pozor na veko, aby sa kondenzát nedostal do ryže a nepokazil jej chuť.
- Nalejte do nádrže len čistú vodu.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

| Názov                | Druh     | Množstvo pohár (120 g) | Množstvo vody pohár (120 g) | Hladina vody | Čas (min.) |
|----------------------|----------|------------------------|-----------------------------|--------------|------------|
| Ryža                 | Lúpaná   | 1                      | 1 1/2                       | Max.         | 25         |
|                      |          | 2                      | 3                           | Max.         | 30         |
|                      |          | 3                      | 4 1/2                       | Max.         | 40         |
|                      | Nelúpaná | 1                      | 1 1/2                       | Max..        | 55-60      |
| Kuskus               | Opražený | 1                      | 1 1/2                       | Max.         | 8-13       |
| Pohánka              | Obyčajná | 1                      | 1 1/2                       | Max.         | 20         |
| Pšeničné krúpa a iné | Obyčajná | 1                      | 1 1/2                       | Max.         | 30         |

#### ZELENINA

- Dobře omyte zeleninu. Odstráňte koreňky a, ak je treba, šupku.

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

| Názov           | Druh    | Množstvo (g/ks.) | Hladina vody | Čas (min.) |
|-----------------|---------|------------------|--------------|------------|
| Artičoky        | Svieže  | 4 ks             | Max.         | 45-50      |
| Špargľa         | Svieža  | 450              | Max.         | 11-16      |
|                 | Mrazená | 450              | Max.         | 16-18      |
| Brokolica       | Čerstvá | 450              | Max.         | 10-15      |
|                 | Mrazená | 450              | Max.         | 15-19      |
| Kapusta biela   | Čerstvá | 450              | Max.         | 17-21      |
| Mrkva           | Čerstvá | 450              | Max.         | 30         |
| Karfiol         | Čerstvý | 450              | Max..        | 11-14      |
|                 | Mrazený | 450              | Max.         | 12-17      |
| Ružičkový kel   | Čerstvý | 450              | Max.         | 12-14      |
|                 | Mrazený | 450              | Max.         | 20         |
| Cuketa          | Čerstvá | 450              | Max.         | 10-16      |
| Špenát          | Čerstvý | 450              | Min.         | 11-13      |
|                 | Mrazený | 450              | Max.         | 16-21      |
| Struková fazuľa | Čerstvá | 450              | Max.         | 35         |
|                 | Mrazená | 450              | Max.         | 35         |
| Zelený hrášok   | Čerstvý | 1000             | Max.         | 15-20      |
|                 | Mrazený | 450              | Max.         | 40         |
| Zemiaky         | Čerstvé | 10 ks.           | Max.         | 26-30      |

#### RYBA A MORSKÉ PLODY

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

| Názov      | Druh                       | Množstvo (g/ks.) | Hladina vody | Čas (min.) |
|------------|----------------------------|------------------|--------------|------------|
| Lastúry    | Čerstvé                    | 450              | Max.         | 16         |
| Krevety    | Čerstvé                    | 450              | Max.         | 10-14      |
|            | Mrazené                    | 450              | Max.         | 15         |
| Mušle      | Čerstvé                    | 450              | Max.         | 10-16      |
| Ustrice    | Čerstvé                    | 250              | Min.         | 14-17      |
| Langusty   | Mrazené                    | 1-2 ks.          | Max.         | 20-23      |
| Rybie filé | Solea Európska;<br>Kambala | 250              | Min.         | 13-17      |
| Ryba       | Tuniak                     | 250/450          | Max.         | 15-20      |
|            | Losos                      | 250/450          | Max.         | 20-23      |

#### HYDINA, MÄSO

- Chuť mäsa bude oveľa príjemnejšia, ak budete variť mäso vopred namočené v sójovej omáčke alebo iných koreninách.
- Ak chcete zistiť, či je mäso hotové, použite nôž alebo vidličku. Môžete tiež to zistiť podľa vzhľadu a priehľadnosti oleja, ktorý vyteká z mäsa.
- Pridaním rôznych korenín v priebehu varenia môžete zlepšiť chuť jedla.

| Názov      | Druh              | Množstvo (g) | Hladina vody | Čas (min.) |
|------------|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Kurča      | Mäso bez kostí    | 250          | Max.         | 17-20      |
|            | Nevykostené       | 450          | Max.         | 39-50      |
| Hovädzie   | Narezané na kúsky | 450          | Max.         | 40         |
| Baranina   | Narezaná na kúsky | 450          | Max.         | 26-28      |
| Bravčovina | Narezaná na kúsky | 450          | Max.         | 26-28      |
| Mleté mäso | Fašírky           | 450          | Max.         | 20-25      |

#### OSTATNÉ POTRAVINY

| Názov | Druh | Množstvo (g/ks.) | Hladina vody | Čas (min.) |
|-------|------|------------------|--------------|------------|
|-------|------|------------------|--------------|------------|

|        |            |         |      |       |
|--------|------------|---------|------|-------|
| Vajcia | Natvrdo    | 1-12 ks | Max. | 26    |
|        | Namätko    | 1-12 ks | Max. | 30    |
| Huby   | Čerstvé    | 225     | Max. | 20    |
| Párky  | Rozmrazené | 450     | Max. | 14-18 |

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

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

#### USCHOVÁVANIE

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