

CZ

1. Průhledná poklička
2. Nádobna na ryži
- 3.3 odnímatelné zásobníky
4. Parní nádoba
5. Parní potrubí
6. Otvory na vodu
7. Nádoba na vodu
8. Displej
9. Vnější ukazatel hladiny vody
10. Tlačítka START/STOP
11. Ovládací tlačítka
12. Tlačítka MENU
13. Kondenzátor par

BG

1. Прозрачен капак
2. Чаша за орис
- 3.3 свалящи се табли
4. Парен резервоар
5. Парна тръба
6. Отвори за пълнене с вода
7. Резервоар за вода
8. Дисплей
9. Външна скала за нивото на водата
10. Бутони START/STOP
11. Бутони за управление
12. Бутон MENU
13. Табла за събиране на кондензат

UA

1. Прозора кришка
2. Чаша для рису
- 3.3 знімні піддони
4. Парова ємність
5. Парова труба
6. Отвори для наповнення водою
7. Резервуар для води
8. Дисплей
9. Зовнішня шкала рівня води
10. Кнопки START/STOP
11. Кнопки управління
12. Кнопка MENU
13. Піддон для збирання конденсату

SCG

1. Прозирни поклопац
2. Чинија за пиринач
3. 3 посуде
4. Посуда за пару
5. Џев за пару

6. Отвори за пуњење водом
7. Резервоар за воду
8. Екран
9. Спољашњи мерач нивоа воде
10. Дугмад за СТАРТ/СТОП
11. Функционална дугмад
12. Дугме МЕНИ
13. Ладица за кондензат

EST

1. Läbipaistev kaas
2. Riisikauss
3. 3 eemaldatavad põhjad
4. Aurumahu
5. Aurutoru
6. Ava veega täitmiseks
7. Veemahu
8. Näidik
9. Väline veetasemeskaala
10. Nupud START/STOP
11. Juhtimisnupud
12. Nupp MENU
13. Kondensvee kogumise alus

LV

1. Caurspīdīgs vāks
2. Rīsu trauks
3. 3 noņemamie paliktņi
4. Tvaika tilpne
5. Tvaika caurule
6. Atveres ūdens iepildīšanai
7. Ūdens rezervuārs
8. Displejs
9. Ārējā ūdens līmeņa skala
10. Taustiņi START/STOP
11. Vadības taustiņi
12. Taustiņš MENU
13. Paliktņis kondensāta savākšanai

LT

1. Permatomas dangtis
2. Indas ryžiams
3. 3 nuimami pagrindai
4. Garų indas
5. Garų vamzdelis
6. Angos vandeniui įpilti
7. Vandens talpa
8. Displejus
9. Išorinis vandens lygio indikatorius
10. START/STOP mygtukai
11. Valdymo mygtukai

12. MENU mygtukas
13. Kondensato surinkimo padėklas

H

1. Áttetsző fedő
2. Rizses edény
- 3.3 levehető alátétek
4. Gőzölő edény
5. Gőzölő cső
6. Vízadagoló rések
7. Vízartály
8. Kijelző
9. Külső vízmérő skála
10. START/STOP gombok
11. Vezérlőgombok
12. MENU gomb
13. Kondenzvíznek tervezett alátét

KZ

1. Мөлдір қапқақ
2. Күріш салатын шара
3. 3 алмалы науалар
4. Бұға арналған сауыт
5. Бұға арналған түтік
6. Су құятын саңылаулар
7. Су құятын ыдыс
8. Бейнебет
9. Су деңгейінің сыртқы шәкілі
10. START/STOP түймешіктері
11. Басқару түймешіктері
12. MENU түймешігі
13. Конденсат жинауға арналған тұғырық

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- 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.

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 FOOD STEAMER

- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Pour the water through the special holes, use the external water level gauge for guidance.
- Use only clean water for filling the reservoir; do not use other liquids or food supplements. The reservoir contains

the maximum and the minimum filling marks: the water level should be between these marks.

- Place the tray for collecting the condensate on the base.
- Align removable trays with steaming containers.
- Set the steaming containers on the base according to the numbers indicated on them.
- Place the disc in the middle of Tray No. 2.
- Put the food items and place the steaming container on the base starting with number one at the bottom and going in sequence.
- ATTENTION: Do not let water in the reservoir go beyond the minimum level.
- Always put those food items which require more time to cook (for instance, larger food items, etc.) in the bottom container.
- If during cooking you discover that the water went below the required level, then you can add the water through water filling holes without taking off the steaming containers.
- Select the program or set the temperature manually (see the instructions below).
- After you set the time press START button. The cooking indicator will start blinking on the screen.
- Press STOP button to stop the cooking process.
- If you do not press START button within one minute after you set the time, then the screen will turn off.
- Once the cooking cycle is over, you will hear an audio signal.
- Press START button for selecting a new program.

RICE BOWL

- Put rice or other products in the rice bowl; add water, sauce, etc. Close the lid. Plug the steamer in the socket.
- After you hear an audio signal and the screen turns on, press MENU button.

SELECTING THE COOKING PROGRAM

- Press MENU button, select one of the cooking programs:
 - 1.Shrimp: 10 min
 - 2.Eggs: 12 min
 - 3.Fish: 15 min
 - 4.Vegetables: 20 min
 - 5.Chicken: 30 min
 - 6.Rice: 40 min
 - 7.Temperature maintenance: 20 min.
- You may change the cooking time for any of these programs by using +/- buttons.

SETTING THE COOKING TIME MANUALLY

- The default cooking time is 45 minutes. Press + and – buttons to change the time or to set the time you want.

TEMPERATURE MAINTENANCE FUNCTION

- After the cooking cycle is finished, the steamer will switch to temperature maintenance mode which lasts 10 minutes.
- Press STOP button to turn off the steamer and cancel temperature maintenance mode.

COOKING GUIDELINES

- The condensate from the upper containers gets to the lower containers. Make sure that the food items you put in different containers match well.
- The rice bowl may be used for cooking liquid dishes: sauces, clear soups, gravy, etc.
- Leave spaces between the food items. Put those items which require less time for cooking closer to the sides of the containers.
- You may add products during cooking. Add those products which require less time for cooking later.
- When you open the lid, the steam gets out and the required cooking time increases.
- The products in the upper container cook slower than in the bottom container.

USING STEAM PIPE

- Use the steam pipe for cooking a large number of the same or similar products.
- When you use the steam pipe the cooking time in all three levels is the same.
- Place Tray No. 1 on the base.
- Place the steam pipe in the middle of the bottom tray, and then slip the second and the third tray on the pipe.
- ATTENTION: you may use the steam pipe only when you use all three containers simultaneously.
- Distribute the products evenly among the containers.

REHEATING BREAD AND HALF-PREPARED FOOD

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

RICE & GRAINS

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

Type of Rice	Amount		Approx. Time (Minutes)
	Rice	Water	
Brown -Regular -Parboiled	½ cup 1 cup	1cup 1 ½ cups	42-45 45-50
Long Grain and Wild Rice Mix			
-Regular (6 oz. Pkg.) -Quick cooking (1-2 oz. Pkg.)	Mix Mix	1 ½ cups 1 ¾ cups	56-58 18-20
Instant	1 cup	1 ½ cups	12-15
White			
-Regular -Long Grain	1 cup 1 cup	1 ½ cups 1 2/3 cups	45-50 50-55

VEGETABLES

- Thoroughly wash the vegetables. Remove the roots and the skin if needed.
- The amount of the vegetables, the freshness and preliminary processing affect the duration of cooking. The cooking time may be changed if needed.
- It is better not to thaw frozen vegetables before cooking.
- When cooking the vegetables in the rice bowl cover them with foil to avoid excessive moisture getting on the vegetables.
- Stir frozen vegetables 10-12 minutes after the cooking process started.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx Time (Min)
Artichokes, Whole	4 whole tops trimmed	30-32
Asparagus, Spears, Beans	1 pound	12-14

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx Time (Min)
Beets	1 pound cut	25-28
Broccoli, spears	1 pound	20-22
Brussels	1 pound	24-26
Cabbage	1 pound sliced	16-18
Celery	½ pound thinly sliced	14-16
Carrots	1 pound thinly sliced	18-20
Cauliflower, whole	1 pound	20-22
Corn or Cob	3-5 ears	14-16
Eggplant	1 pound	16-18
Mushrooms, whole	1 pound	10-12
Onions	½ pound thinly sliced	12-14
Parsnips	½ pound	8-10
Peas	1 pound shelled	12-13
Peppers, whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12-13
Potatoes (whole, red)	1 pound (6 small potatoes)	30-32
Rutabaga	1 medium diced	28-30
Spinach	½ pound	14-16
Squash	1 pound	12-14
Turnips	1 pound sliced	20-22
All Frozen Vegetables	10 oz.	28-50

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

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
Clams in shell		
-Littlenecks/Cherry-stones	1 pound	10-12
Crab		
-King Crab, legs/claws	½ pound	20-22
-Soft Shell	8-12 pcs.	8-10
Lobster		
-Tails	2-4	16-18
-Split	1-1	18-20
-Whole, Live	1-1 ½ pounds	18-20
Mussels (fresh in shell)	1 pound	14-16
Oysters (fresh in shell)	3 pound	18-20
Scallops (fresh)		
-Bay (shucked)	1 pound	14-16
-Sea (shucked)	1 pound	18-20
Shrimps		

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.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
-Medium in shell -Large/Jumbo in shell	1 pound 1 pound	10-12 16-18
Fish		
-Whole -Dressed -Fillets -Steaks	½ to ¾ pound ½ to ¾ pound 1 pound 1 pound, 1" thick	10-12 10-12 10-12 16-18

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.

CLEAN AND CARE

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

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 изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте 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 поломки 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.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

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.
- Залейте воду через специальные отверстия, ориентируясь на внешнюю шкалу уровня воды.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата на базу.
- Совместите съёмные поддоны с паровыми емкостями.
- Загрузив продукты, установите паровые емкости на базу, начиная с первого номера внизу, и следуя по порядку в соответствии с номерами.
- ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.
- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, её можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые ёмкости.
- Выберите программу или установите температуру вручную (см инструкции ниже).
- После того, как будет задано желаемое время, нажмите кнопку START. На дисплее начнет мигать индикатор приготовления.
- Для остановки приготовления нажмите кнопку STOP.

- Если через минуту после того, как вы задали время, не будет нажата кнопка START, дисплей отключится.
- По завершении цикла приготовления, прозвучит звуковой сигнал.
- Чтобы заново выбрать программу, нажмите кнопку START.

ЧАША ДЛЯ РИСА

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте воду, соус, или др. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети.
- После звукового сигнала и включения дисплея, нажмите кнопку MENU.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажимая кнопку MENU, выберите одну из установленных программ приготовления:
- Shellfish (Креветки): 10 мин
- Eggs (Яйца): 12 мин
- Fish (Рыба): 15 мин
- Vegetables (Овощи): 20 мин
- Chicken (Курица): 35 мин
- Rice (Рис): 40 мин
- Установка времени приготовления вручную - 45 минут по умолчанию.
- Keep warm (Поддержание температуры): 10 мин.
- В любой из заданных программ вы можете отрегулировать время приготовления вручную, используя кнопки +/-.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ

- Время приготовления по умолчанию – 45 минут. Чтобы изменить его и задать желаемое время, нажимайте кнопки + и -.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- После завершения цикла приготовления, пароварка автоматически переключится в режим поддержания температуры, длительностью 10 минут.
- Чтобы выключить пароварку и отменить режим поддержания температуры, нажмите на кнопку STOP.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Конденсат из верхних ёмкостей попадает в нижние. Убедитесь что продукты в разных ёмкостях сочетаются.
- Чаша для риса подходит для приготовления жидких продуктов: соусов, бульонов, подлив и т. п.
- Оставляйте промежутки между продуктами. Продукты, требующие меньшего времени приготовления, выкладывайте ближе к краям ёмкостей.
- Передвиньте большие куски на середине времени приготовления.
- Вы можете добавлять продукты во время приготовления. Кладите продукты, требующие меньше времени приготовления, позже.
- Когда вы поднимаете крышку, пар выходит наружу и требуемое время приготовления увеличивается.
- Продукты в верхней ёмкости готовятся медленнее чем в нижней.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ ТРУБЫ

- Используйте паровую трубу при приготовлении большого количества одинаковых или однотипных продуктов.
- При использовании паровой трубы время приготовления во всех трех уровнях одинаково.
- Поместите поддон №1 на базу.

- Установите паровую трубу в центр нижнего поддона, затем наденьте второй и третий поддон на трубу.
- ВНИМАНИЕ: паровая труба может использоваться только с тремя ёмкостями одновременно.
- Распределяйте продукты равномерно по ёмкостям.

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 алюминиевой фольгой.

РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- Положите рис в чашу для приготовления риса и добавьте воды в резервуар согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твёрдым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

Тип риса	Количество (чашек)		Примерное время (мин)
	Риса	Воды	
Коричневый			
-Обычныйг -Пропаренный	½ 1	1 1 ½	42-45 45-50
Смесь длинного и канадского риса			
-Обычного) -Быстрого приготовления	170гр 190гр	1 ½ 1 ¾	56-58 18-20
Быстрого приготовления	1	1 ½	12-15
Белый			
-Обычныйг -Длинный	1 1	1 ½ 1 2/3	45-50 50-55

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.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

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

Продукт	Вес, г / шт.	Примерное время, мин
Кабачки	5	12-13
Репка (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 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.

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.
- Остатки воды можно слить через отверстие для наполнения, перевернув пароварку.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно вымойте резервуар тёплой водой с мылом, не погружая сам прибор в воду. Тщательно ополосните и насухо вытрите резервуар.

- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Нагревательный элемент имеет специальное покрытие против накипи, но в зависимости от жесткости воды, через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.
- Через 7-10 варок (в зависимости от жесткости 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 время 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.

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 parametřům 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.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.

- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.

PŘÍPRAVA K PROVOZU

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

FUNKCE "RYCHLÁ PÁRA"

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

PROVOZ

- Postavte parní hrnec na pevný vodorovný povrch.
- Nalijte vodu speciálními otvory na vodu, sledujte vnější ukazatel hladiny vody.
- Nalévejte do nádoby pouze čistou vodu; nepoužívejte jiné tekutiny ani přísady. V nádobě jsou ukazatele maximální a minimální úrovně hladiny vody; hladina vody musí být mezi nimi.
- Umístěte nádobu na kondenzát na základnu.
- Vložte kotouč do středu zásobníku č.2.
- Vložte potraviny a postavte parní nádoby na základnu, začínejte od prvního čísla dole, potom sledujte pořadí.

- **UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, aby hladina vody v nádobě nebyla pod minimálním ukazatelem.
- Vždy potraviny, které vyžadují delší dobu přípravy, (např. větší kousky aj.) dávejte do dolní parní nádoby.
- Když během vaření hladina vody je níže než minimální úroveň, lze ji dolít otvory na vodu, aniž byste sundali parní nádobu.
- Zvolte program anebo nastavte teplotu ručně (viz. návod níže).
- Po tom, co bude nastavena požadovaná doba, stiskněte tlačítko START. Na displeji začne blikat indikátor vaření.
- Pro zastavení stiskněte tlačítko STOP.
- Když za minutu po tom, co jste nastavili dobu vaření, nestisknete tlačítko START, displej se vypne.
- Po ukončení cyklu vaření zazní akustický signál.
- Pro novou volbu programu stiskněte tlačítko START.
- V každém z programů lze nastavit dobu vaření ručně pomocí tlačítek +/-.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ RUČNĚ

- Doba vaření je přednastavena na 45 minut. Chcete-li tuto dobu změnit ručně a nastavit požadovanou dobu vaření, stiskněte tlačítka + a -.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

- Po ukončení cyklu vaření se parní hrnec automaticky přepne na režim udržování teploty, délka 10 minut.
- Pro vypnutí parního hrnce a zrušení režimu udržování teploty stiskněte tlačítko STOP.

PRAKTICKÉ RADY

- Kondenzát z horních nádob se dostává do dolních. Zkontrolujte, zdali potraviny v nádobách lze kombinovat.
- Nádobka na rýži se hodí na vaření tekutých pokrmů: omáček, vývarů apod.
- Nechejte mezery mezi kousky potravin. Potraviny, které se uvaří za kratší dobu, dávejte na okraje nádob.
- Můžete přidávat potraviny během vaření. Potraviny, které se uvaří za kratší dobu, dávejte do nádob později.
- Když zvedáte pokličku, pára uniká ven a požadovaná doba vaření se prodlužuje.
- Potraviny v horní nádobě se uvaří později, než v dolní.

NÁDOBA NA RÝŽI

- Do nádoby na rýži nasype rýži anebo vložte jiné potraviny, přidejte vodu, omáčku nebo jiné. Zakryjte pokličkou. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě.
- Po akustickém signálu a zapnutí displeje stiskněte tlačítko MENU.

VOLBA PROGRAMU VAŘENÍ

- Stiskněte tlačítko MENU a zvolte jeden z programů vaření:
- Krevety: 10 min
- Vejce: 12 min
- Ryba: 15 min
- Zelenina: 20 min
- Kuře: 30 min
- Rýže: 40 min
- Udržování teploty: 10 min.

POUŽITÍ PARNÍHO POTRUBÍ

- Používejte parní potrubí na přípravu většího množství stejných anebo podobných potravin.
- Při použití parního potrubí je doba vaření na všech úrovních stejná.
- Postavte zásobník č.1 na základnu.
- Umístěte parní potrubí do středu dolního zásobníku, potom na potrubí dejte druhý a třetí zásobníky.

- UPOZORNĚNÍ: parní potrubí lze použít pouze se třemi nádobami dohromady.
- Rovnoměrně rozdělte potraviny do nádob.

OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

- Při ohřívání ničím nezakrývejte chléb.
- Doba ohřívání 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

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

ZELENINA

- Dobře omyjte zeleninu. Odstraňte kořínky a pokud je třeba, oloupejte.
- Doba vaření závisí na množství, stupni čerstvosti a předběžné přípravě potravin. Pokud je třeba, dobu přípravy lze změnit.
- Nedoporučujeme předem rozmrazovat mraženou zeleninu.

- Při vaření zeleniny v nádobě na rýži zakrývejte ji alobalem, aby se do nádoby nedostalo nadměrné množství tekutiny.
- Po 10-12 minutách po spouštění vaření mražené potraviny musíte zamíchat.
-

RYBAA 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte parní hrnec od elektrické sítě a nechte jej, aby úplně vychladl.
- Vylijte vodu z kondenzátoru par a nádoby na vodu.
- Zbytek vody můžete vylít nalévacím otvorem.
- Umyjte pokličku, podstavec a všechny nádoby teplou vodou s mýdlem (můžete na horní polici myčky na nádobí), dobře je opláchněte a osušte.
- Vymyjte nádobu na vodu teplou vodou s 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 přezkontrolujte, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl.
- Splňte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém a chladném místě.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация и го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделиято за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пийайте, 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), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте включения уред без надзор.

- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Не докосвайте горещи повърхности.
- С цел предотвратяване на токов удар или неизправности и повреди на уреда, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделиято може да се развали.
- В никакъв случай не ползвайте съдове на уреда в микровълнови печки, не ги слагайте на котлони или във фурни.
- Ако в уреда има гореща вода или храна, много внимавайте, когато го премествате.
- Като отваряте капака по време на работа на уреда, внимавайте да не се опарите. Нека кондензатът, който е попаднал на капака да изтече обратно в уреда.

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.

- Сипете вода чрез специалните отвори, като се ориентирате по външната скала за нивото на водата.
- Сипвайте в резервоара само чиста вода, не допускайте използване на други течности и хранителни добавки. В резервоара има означения за максималното и минималното запълване: нивото на водата трябва да се намира между тях.
- Поставете таблата за събиране на кондензата върху основата.
- Поместете диска в центъра на таблата №2.
- Като сложите продуктите, поставете парните резервоари върху основата, при това започвайте отдолу от първия номер и след това слагайте в съответствие с номерата.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допускайте, водата в резервоара да слиза по-ниско от минималното ниво.
- В долния резервоар винаги слагайте продуктите, които се готвят по-дълго (например, по-едрият или др.).
- Ако се окаже, че по време на приготвянето водата остана по-малко от нормата, можете да я долеете чрез отворите за запълване без да сваляте резервоарите.
- Изберете програмата или установете температурата ръчно (виж инструкциите по-долу).
- След като поставите нужното време, натиснете бутон START. Върху дисплея ще мига светещият индикатор за приготвяне.
- За спиране на приготвяне натиснете бутон STOP.
- Ако след една минута откакто сте установили нужното време, не се натисне бутон START, дисплеят ще се изключи.
- След приключване на цикла за приготвяне ще се чуе звуков сигнал.
- Ако искате да изберете програмата отново, натиснете бутон START.

ЧАША ЗА ОРИЗ

- Сложете ориз или други продукти в чашата за ориз, добавете вода, сос или др. Затворете капака. Подключете уреда към електрическата мрежа.
- След звуковия сигнал и включване на дисплея натиснете бутон/ MENU.

ИЗБОР НА ПРОГРАМАТА ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Като натискате бутон MENU, изберете една от установените програми за приготвяне:
 - 1.Скарриди: 10 мин
 - 2.Яйца: 12 мин
 - 3.Риба: 15 мин
 - 4.Зеленчуци: 20 мин
 - 5.Пиле: 30 мин
 - 6.Ориз: 40 мин
 - 7.Поддържане на температура: 10 мин.
- Във всяка от зададените програми можете да регулирате време за приготвяне ръчно, като използвате бутони +/-.

ИЗБИРАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Времето за приготвяне по умълчание е – 45 минути. Ако искате да го промените и да установите нужното време, използвайте бутони + и -.

ФУНКЦИЯ ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

- След свършване на цикла за приготвяне, уредът за готвене на пара автоматически се прехвърля към режим за поддържане на температурата, с продължителност 10 минути.
- За да изключите уреда за готвене на пара и отмените режим за поддържане на температурата, натиснете бутон STOP.

ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Кондензатът от горните резервоари попада в долните. Проверете, продуктите в различните резервоари да се съчетават.
- Чашата за ориз е подходяща за приготвяне на течни продукти: сосове, бульони и т. н.
- Оставете разстояние между продуктите. Продукти с по-малко време на приготвяне слагайте по-близо към краищата на резервоарите.
- Можете да добавяте продуктите по време на приготвяне. Продуктите, които се приготвят по-бързо, слагайте по-късно.
- Когато вдигате капака, парата излиза и необходимото време за приготвяне се увеличава.
- Продуктите в горния резервоар се приготвят по-бавно, отколкото в долния.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПАРНАТА ТРЪБА

- Използвайте парната тръба при приготвяне на голямо количество еднакви или еднотипни продукти.
- При използване на парната тръба времето за приготвяне на всички три нива е еднакво.
- Поставете таблата №1 върху основата.
- Установете парната тръба в центъра на долната табла, след това сложете втората и третата табла на тръбата.
- ВНИМАНИЕ: парната тръба може да се използва само с трите резервоара едновременно.
- Разпределяйте продуктите равномерно по резервоарите.

ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

- Като затопляте хляба, не го покривайте с нищо.
- Време за затопляне на полуфабрикати зависи от степента на тяхно замразяване и температура на съхраняването им.

- При затопляне на полуфабрикати в чашата за ориз, равномерно ги разложете там и затворете чашата с алуминиево фолио.

ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

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

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Зеленчуците измийте добре. Отстранете коренчета, а при необходимост ги обелете.
- Продължителността на приготвяне зависи от количество, колко са пресни и предварителна обработка на продуктите. При необходимост времето за приготвяне може да се променя.
- Не се препоръчва предварително да размразявате замразените зеленчуци.
- При приготвяне на зеленчуците в чашата за ориз, трябва да ги покривате с фолио, излишната влага да не попада в тях.
- След изтичане на 10-12 минути от започване на приготвянето, замразените продукти трябва да бъдат разбъркани.

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.
- Изсипете вода от таблата за събиране на кондензата и резервоара за вода.
- Остатъци на вода можете да излеете чрез отвори за сипване, като обърнете уреда.
- Измийте капака, таблата и всички съдове с топла вода и препарат (може в горното отделение в съдомиялна машина), после ги изплакнете и изсушете добре.
- Измийте резервоара с топла вода и препарат, после го изплакнете добре и изсушете.
- Не се допуска използване на драскащи миялни препарати, органични разреждатели и агресивни течности.

- След известно време върху нагревателния елемент може да се образува воден камък и затова уредът ще се изключва по-рано отколкото е необходимо.
- След 7-10 пъти работа (в зависимост от вода) добавете в резервоара средство срещу премахване на воден камък (стриктно спазвайте инструкции на опаковка). Запълнете резервоара с вода до максимално ниво.
- При почистване на нагревателния елемент от воден камък не слагайте върху резервоара съдове за продукти и не го затваряйте с капак.
- Включете уреда в контакт. Нагласете таймера примерно на 20 минути. След изключване на уреда (по таймера) изтеглете щепсела от контакт. Преди да изливате водата, изчакайте нагревателният елемент да изстине напълно. Няколко пъти измийте нагревателния елемент и резервоар със студена вода и го избършете добре.

СЪХРАНЯВАНЕ

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам 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 пошкодженням шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.

- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломкам приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У протинному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки у мікрохвильових пічах, на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їжею з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпартися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.

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.
- Залийте воду через спеціальні отвори, орієнтуючись за зовнішньою шкалою рівня води.
- Наливайте в резервуар тільки чисту воду; не допустимо використовувати іншу рідину та харчові

добавки. У резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води повинен бути між ними.

- Встановіть піддон для збору конденсату на базу.
- Розмістіть диск у центрі піддона №2.
- Завантаживши продукти, встановіть парові ємності на базу, починаючи з першого номера знизу, рухаючись далі у відповідності до номерів.
- **УВАГА:** Не допускайте, щоб вода в резервуарі падала нижче мінімального рівня.
- У нижню парову ємність завжди кладіть ті продукти, що довше готуються (наприклад, більші за розміром або ін.).
- Якщо під час приготування виявилось, що води менше за норму, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.
- Оберіть програму або встановіть температуру вручну (див. інструкції нижче).
- Після того, як буде заданий бажаний час, натисніть кнопку START. На дисплеї почне миготіти індикатор приготування.
- Для зупинки приготування натисніть кнопку STOP.
- Якщо через хвилину після того, як ви задали час, не буде натиснута кнопка START, дисплей відключиться.
- Після закінчення циклу приготування, прозвучить звуковий сигнал.
- Щоб обрати програму знову, натисніть кнопку START.

ЧАША ДЛЯ РИСУ

- У чашу для рису завантажте рис або інші продукти, додайте воду, соус, або ін. Закрийте її кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі.
- Після звукового сигналу та включення дисплея, натисніть кнопку MENU.

ВИБІР ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Натискаючи кнопку MENU, оберіть одну зі встановлених програм приготування:
- Креветки: 10 хв
- Яйця: 12 хв
- Риба: 15 хв
- Овочі: 20 хв
- Куриця: 30 хв
- Рис: 40 хв
- Підтримка температури: 10 хв.
- У будь-якій з заданих програм ви можете відрегулювати час приготування вручну, використовуючи кнопки +/-.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ВРУЧНУ

- Час приготування за умовчанням – 45 хвилин. Щоб змінити його та задати бажаний час, натискайте кнопки + та -.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ

- Після завершення циклу приготування, пароварка автоматично перемкнеться в режим підтримки температури тривалістю 10 хвилин.
- Щоб вимкнути пароварку та відмінити режим підтримки температури, натисніть кнопку STOP.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Конденсат з верхніх ємностей потрапляє в нижні. Переконайтеся, що продукти в різних ємностях поєднуються.
- Чаша для рису підходить для приготування рідких продуктів: соусів, бульйонів, підливи та ін.
- Залишайте просвіти між продуктами. Продукти, що вимагають менше часу для приготування, викладайте ближче до країв ємностей.

- Ви можете додавати продукти під час приготування. Кладіть продукти, що вимагають менше часу для приготування, пізніше.
- Коли ви піднімаєте кришку, пара виходить назовні й необхідний час приготування збільшується.
- Продукти у верхній ємності готуються повільніше, ніж у нижній.
- 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.

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Видаліть корінці, за необхідності, шкірку.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості й попередньої обробки продуктів. За необхідності час приготування можна змінювати.
- Не рекомендується заздалегідь розморожувати заморожені овочі.
- У разі приготування овочів в чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потраплянню зайвої вологи.
- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

ВИКОРИСТАННЯ ПАРОВОЇ ТРУБИ

- Використовуйте парову трубу у разі приготування великої кількості однакових або однотипних продуктів.
- При використанні парової труби час приготування на всіх трьох рівнях однаковий.
- Помістіть піддон №1 на базу.
- Встановіть парову трубу в центрі нижнього піддону, потім натягніть другий та третій піддони на трубу.
- **УВАГА:** парова труба може використовуватися одночасно тільки з трьома ємностями.
- Розподіляйте продукти рівномірно по ємностях.
- **РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ**
- Розігріваючи хліб нічим його не накривайте.
- Тривалість розігріву напівфабрикатів залежить від температури їх заморожування та зберігання.
- При розігріві напівфабрикатів у чаші для рису рівномірно розкладіть їх та накрийте чашу алюмінієвою фольгою.

РИС ТА КРУПИ

- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- У чашу для приготування рису покладіть рис та додайте води до резервуару згідно з рекомендаціями. Закрийте кришку та увімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'якішим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропоновано у таблиці.

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.

елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

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.

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 искључите 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 (на пример, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећења 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.

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 воду кроз посебне отворе, а за одређивање нивоа користите спољашњи мерач.
- У резервоар сипајте искључиво чисту воду; немојте користити друге течности нити додатке храни. Резервоар на себи има ознаке за максималну и минималну количину: ниво воде треба да буде између те две ознаке.

- На кућиште ставите посуду за сакупљање кондензата.
- Диск ставите на средину посуде бр. 2.
- Намирнице ставите на одговарајуће место и посуду за пару ставите на кућиште тако да број један иде на дно и затим стављајте редом.
- ПАЖЊА: Пазите да воде у резервоару не буде више него што је максимално дозвољено.
- На дно посуде увек стављајте намирнице којима треба више времена да се скувају (на пример, веће комаде итд).
- Ако током кувања видите да воде има мање него што је потребно, долијте је отворе за сипање воде при чему немојте скидати посуде за пару.
- Изаберите програм или ручно подесите температуру (видите доле наведена упутства).
- Када подесите време, притисните дугме СТАРТ. На екрану ће почети да трепери индикатор кувања.
- Ако желите да прекинете кување, притисните дугме СТОП.
- Ако дугме СТАРТ не притиснете у року од једног минута откако сте подесили време, екран ће се угасити.
- Чућете звучни сигнал када кување буде завршено.
- Притисните дугме СТАРТ да изаберете нови програм.
- Јаја: 12 мин
- Риба: 15 мин
- Поврће: 20 мин
- Пилетина: 30 мин
- Пиринач: 40 мин
- Одржавање температуре: 10 мин.
- Код сваког од ових програма можете променити време кувања користећи дугмад +/-.

РУЧНО ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА КУВАЊА

- Унапред подешено време кувања је 45 минута. Помоћу дугмади + и – промените време или подесите време које желите.

ФУНКЦИЈА ОДРЖАВАЊА TEMПЕРАТУРЕ

- Када кување буде завршено, уређај ће активирати режим одржавања температуре који траје 10 минута.
- Притисните дугме СТОП да искључите уређај и откажете режим одржавања температуре.

САВЕТИ ЗА КУВАЊЕ

- Кондензат из горњих посуда доспева у доње посуде. Постарајте се да намирнице које стављате у посуду добро иду једне с другима.
- Посуда за пиринач се може користити за припрему течних јела: умака, бистрих супа, сосова итд.
- Између намирница оставите довољно простора. Намирницама којима треба мање времена да се скувају ставите ближе ивица посуда.
- Намирнице можете додавати током кувања. Касније додајте намирнице којима треба мање времена да се скувају.
- Када отворите поклопац, пара излази напоље и потребно време кувања се продужава.
- Намирнице у горњој посуди кувају се спорије од намирница у доњој посуди.

ЧИНИЈА ЗА ПИРИНАЧ

- У чинију за пиринач сипајте пиринач или друге намирнице; додајте воду, сос итд. Затворите поклопац. Утикач уређаја гурните у утичницу.
- Када зачујете звучни сигнал и екран се упали, притисните дугме МЕНИ.

ИЗБОР ПРОГРАМА КУВАЊА

- Притисните дугме МЕНИ и изаберите један од програма кувања:
- Рачићи: 10 мин

УПОТРЕБА ЦЕВИ ЗА ПАРУ

- Цев за пару користите за кување велике количине истих или сличних намирница.
- Када користите цев за пару, време кувања на сва три нивоа биће исто.
- Ставите посуду бр. 1 на кућиште.
- Цев за пару ставите на средину доње посуде и затим преко цеви превуците другу и трећу посуду.
- ПАЖЊА: Цев за пару можете користити само ако су вам истовремено потребне све три посуде.
- Намирнице равномерно распоредите по посудама.

ПОДГРЕВАЊЕ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТА

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

ПИРИНАЧ И ПРЕКРУПА

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

ПОВРЋЕ

- Поврће добро оперите. Ако је потребно скините корење и љуску.
- На време кувања утиче количина поврћа, његова свежина и начин обраде пре кувања. Време кувања се може мењати ако је потребно.
- Пре кувања боље је не одмрзавати смрзнуто поврће.
- Када поврће припремате у посуди за пиринач, прекријте га фолијом да се не би превише овлажило.
- Смрзнуто поврће промешајте 10-12 минута након почетка кувања.

РИБА И ПЛОВОДИ МОРА

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

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Откључите котло од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладнице за кондензат и резервоара за воду.
- Преосталу воду можете излити кроз отвор за пуњење, окренувши котло према доле.

- Оперите поклопац, ладницу 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 котао ће да се искључује пре него што намирнице буду готове.
- Кроз 7-10 кувача (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.

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 juhtimest 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.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.

- Elektrilöögi saamise ja seadme rikkemise 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 kuumu 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.

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.
- Valage vesi spetsiaalsete avade kaudu seadmesse, orienteerudes välise veetasemeskaala järgi.
- Valage mahutisse ainult puhast vett; muude vedelike ja toidulisandite kasutamine ei ole lubatud. Mahutil on maksimaalse ja minimaalse täitmise märgid. Veetase peab jääma nende vahele.
- Asetage kondensaadi kogumiseks mõeldud põhi alusele.
- Paigutage ketas põhja nr 2 keskmesse.
- Kui toiduained on seadmesse pandud pange auruahutiid alusele, alustades esimesest numbrist all ning jätkates numbrit järjekorras.

- TÄHELEPANU! Ärge laske veetasemel langed mahutis alla minimaaltaset.
- Pange toiduained, mis valmivad kauem (näiteks suuremad jne), alumisse aurumahutisse.
- Kui toiduvalmistamise ajal on selgunud, et vett on seadmes alla normi, siis võib seda lisada täiteavade kaudu aurumahuteid ära võtmata.
- Valige programm või seadke vajalik temperatuur käsitsi (vt juhendit allpool).
- Pärast seda, kui on sisestatud soovitud aeg, vajutage nupule START. Näidikul hakkab vilkuma toiduvalmistamise indikaator.
- Valmistusprotsessi lõpetamiseks vajutage nupule STOP.
- Kui minuti jooksul pärast seda, kui olete seadnud aja, ei vajutata nupule START, lülitub näidik välja.
- Toiduvalmistamistsükli lõppedes kõlab helisignaali.
- Et uuesti programmi valida, vajutage nupule START.

RIISIKAUSS

- Pange riisikaussi riis või muud toiduained, lisage vesi, kaste jne. Sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrguga.
- Pärast helisignaali ja näidiku sisselülitumist vajutage nupule MENU.

TOIDUVALMISTAMISPROGRAMMI VALIMINE

- Vajutades nupule MENU, valige üks eelseatud toiduvalmistamisprogrammidest:
- Krevetid: 10 min
- Munad: 12 min
- Kala: 15 min
- Köögiviljad: 20 min.
- Kana: 30 min
- Riis: 40 min
- Temperatuuri säilitamine: 10 min.
- Iga eelseatud programmi puhul võite reguleerida valmistamisaega käsitsi, kasutades nuppe +/-.

VALMISTUSAJA SEADMINE KÄSITS

- Valmistamisaeg on vaikimisi 45 minutit. Et seda muuta ning seada soovitud aega, vajutage nuppudele + ja -.

TEMPERATUURI SÄILITAMISE FUNKTSIOON

- Pärast valmistus tsükli lõpetamist lülitub auruti automaatselt temperatuuri säilitamise režiimile, mille kestus on 10 minutit.
- Auruti väljalülitamiseks ja temperatuuri säilitamise režiimi tühistamiseks vajutage nupule STOP.

SOOVI TUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

- Kondensaat langeb ülemistest mahutitest alumistesse. Veenduge, et erinevates mahutites olevad toiduained sobiksid kokku.
- Riisikauss sobib vedelate toidukomponentide valmistamiseks: kastmed, puljongid jne.
- Jätke toiduainete vahele vahe. Toiduained, mis vajavad lühemat valmistusaega, asetage mahutite äärtele lähemale.
- Te võite toiduaineid valmistamise ajal lisada. Pange lühemat valmistamisaega vajavad toiduained seadmesse hiljem.
- Kui te tõstate kaant, pääseb aur välja ning vajalik valmistamisaeg pikeneb.
- Ülemises nõus olevad toiduained valmivad aeglasemalt kui alumises.

AURUTORU KASUTAMINE

- Kasutage aurutoru suures koguses või ühetüübiliste toitude valmistamiseks.
- Aurutoru kasutamisel on valmistamisaeg kõigil kolmel tasandil ühesugune.
- Pange põhi nr 1 alusele.
- Paigaldage aurutoru alumise põhja keskele, ning seejärel pange torule teine ja kolmas põhi.

- TÄHELEPANU! Aurutoru võib kasutada ainult koos kolme nõuga üheaegselt.
- Jaotage toiduained eri nõudesse ühtlaselt.

LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

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

RIIS JA TANGUD

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

KÖÖGIVILJAD

- Peske köögiviljad hoolikalt puhtaks. Eemaldage koored ja vajaduse korral nahad.
- Valmistamisaeg oleneb toiduainete kogusest, värskusest ja eelnevast töötlemisest.
- Ei ole soovitatav külmutatud köögivilju enne üles sulatada.
- Köögiviljade valmistamisel riisikausis tuleb need katta fooliumiga, et neisse ei satuks liigselt niiskust.
- 10 – 12 minutit pärast valmistamise alustamist tuleb külmutatud toiduained läbi segada.

KALA JA MEREANNID

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

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Eemaldage auruti vooluvõrgust ja laske sellel täielikult maha jahtuda.
- Valage vesi veereservuaarist ja kondensvee kogumiseks aluselt.
- Vee ülejäägid võib välja valada vee sissevooluava kaudu, pöörates auruti ümber.
- Peske kaas, kondensvee kogumiseks alus ja kõik anumad sooja seebiveega (võib panna nõudepesumasinasse ülemisesse korvi), loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Peske reservuaar sooja seebiveega, loputage hoolikalt ja pühkige üle kuiva riidega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega organiliisi lahusteid.
- Mõne aja möödudes võib tekkida soojuselemendile kattakivi. Seoses sellega hakkab auruti välja lülituma varem kui toit jõuab valmida.
- Pärast 7-10 keetmist (sõltuvalt vee karedusest) lisage reservuaari soovitatud vahendit kattakivi

eemaldamiseks(jälgige täpselt instruksiooni pakendil) ja täitke veega maksimaalse tasemeni.

- Kütteelemendi pealt katlakivi eemaldamisel ärge asetage anumad reservuaari peale ja ärge katke seda kaanega.
- Lülitage auruti vooluvõrku. Paigaldage taimer umbes 20 min. Peale auruti väljalülitamist (taimer järgi) lülitage see vooluvõrgust välja.Enne vee äravalamist lubage soojenduselemendil täielikult maha jahtuda. Peske soojenduselement ja reservuaari mitu korda külma veega ja kuivatage.

HOIDMINE

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

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

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

- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Pirms tvaika katla pievienošanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskajām vai gāzes plītnīm.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdiena ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondensāts, kas sakrājiies uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM

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

FUNKCIJA "ĀTRAIS TVAIKS"

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

DARBĪBA

- Uzstādiēt tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Iepildiet ūdeni caur speciālajām atverēm, orientējoties pēc ārējās ūdens līmeņa skalas.
- Iepildiet rezervuārā tikai tīru ūdeni; nedrīkst izmantot citus šķidrumus un pārtikas piedevas. Rezervuāram ir maksimālās un minimālās piepildīšanas atzīmes: ūdens līmenim jābūt starp tām.
- Uzstādiēt paliktņi kondensāta savākšanai uz pamatnes.
- Savietojiet noņemamos paliktņus ar noņemamajiem riņķiem, orientējoties pēc to numuriem.

- Novietojiet disku 2. paliktņā centrā.
- Piepildot ar produktiem, uzstādiēt tvaika tilpnes uz pamatnes, sākot ar pirmo numuru apakšā un tālāk kārtas secībā saskaņā ar numuriem.
- UZMANĪBU: Nepieļaujiet, lai ūdens rezervuārā nolaistos zemāk par minimālo līmeni.
- Vienmēr ielieciet produktus, kas gatavojas ilgāk (piemēram, lielākus), apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā izrādās, ka ūdens ir mazāk par normu, to var pieliet caur iepildīšanas atveri, nenotņemot tvaika tilpnes.
- Izvēlieties programmu vai uzstādiēt temperatūru manuāli (sk. instrukcijas zemāk).
- Pēc tam, kad būs ievadīts vēlamais laiks, piespiediet taustiņu START. Displejā sāks mirgot gatavošanas indikators.
- Lai apturētu gatavošanu, piespiediet taustiņu STOP.
- Ja minūtes laikā pēc tam, kad esat ievadījis laiku, netiks nospiežs taustiņš START, displejs izslēgsies.
- Beidzoties gatavošanas ciklam, atskanēs skaņas signāls.
- Lai no jauna izvēlētos programmu, piespiediet taustiņu START.

RĪSU TRAUKS

- Rīsu trauku piepildiet ar rīsiem vai citiem produktiem, pievienojiet ūdeni, mērci vai citu. Aizveriet vāku. Pieslēdziet tvaikvāres ierīci elektrotīklam.
- Pēc skaņas signāla un displeja ieslēgšanās piespiediet taustiņu MENU.

GATAVOŠANAS PROGRAMMAS IZVĒLE

- Spiežot taustiņu MENU, izvēlieties vienu no iestatītajām gatavošanas programmām:
- 1.Garneles: 10 min
- 2.Olas: 12 min
- 3.Zivs: 15 min

- 4.Dārzeni: 20 min
- 5.Vista: 30 min
- 6.Rīsi: 40 min
- 7.Temperatūras uzturēšana: 10 min.
- Jebkurā no iestatītajām programmām jūs varat regulēt gatavošanas laiku manuāli, izmantojot taustiņus +/-.

MANUĀLĀ GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir 45 minūtes. Lai to mainītu un ievadītu vēlamo laiku, spiediet taustiņus + un -.

TEMPERATŪRAS UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

- Beidzoties gatavošanas ciklam, tvaikvāres katls automātiski pārslēgsies uz temperatūras uzturēšanas režīmu, kurš ilgst 10 minūtes.
- Lai izslēgtu tvaikvāres katlu un atceltu temperatūras uzturēšanas režīmu, piespiediet taustiņu STOP.

ITEIKUMI GATAVOŠANAI

- Kondensāts no augšējām tilpnēm nokļūst apakšējās. Pārlicinieties, ka produkti, kas atrodas dažādās tilpnēs, ir saderīgi.
- Rīsa trauks ir piemērots šķidru produktu (mērču, buljonu u.c.) gatavošanai.
- Atstājiet brīvu vietu starp produktiem. Produktus, kas prasa mazāku gatavošanas laiku, novietojiet tuvāk tilpņu malām.
- Jūs varat pievienot produktus gatavošanas laikā. Produktus, kas prasa mazāku gatavošanas laiku, ielieciet vēlāk.
- Kad jūs paceļat vāku, tvaiks izplūst ārā un nepieciešamais gatavošanas laiks palielinās.
- Produkti augšējā tilpnē gatavojas lēnās nekā apakšējā.

TVAIKA CAURULES IZMANTOŠANA

- Izmantojiet tvaika cauruli gatavojot lielu daudzumu vienādu vai viena veida produktu.
- Izmantojot tvaika cauruli, gatavošanas laiks visos trīs līmeņos ir vienāds.
- Uzstādiet 1. paliktņi uz pamatnes.
- Ievietojiet tvaika cauruli apakšējā paliktņā centrā, tad uzlieciet uz caurules otro, trešo paliktņi.
- UZMANĪBU: tvaika cauruli var izmantot tikai ar trīs tilpnēm vienlaicīgi.
- Sadaliet produktus tilpnēs vienmērīgi.

MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

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

RĪSI UN PUTRAIMI

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

DĀRZEŅI

- Rūpīgi nomazgājiet dārzeņus. Atbrīvojiet tos no saknītēm, ja nepieciešams, nomizojiet.
- Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējās apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku var mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atkausēt sasaldētos dārzeņus.
- Gatavojot dārzeņus rīsu traukā, tie ir jāapkļāj ar foliju, lai niekljūtu liekais mitrums.
- Pēc 10-12 minūtēm no gatavošanas sākuma sasaldētie produkti ir jāsamaisa.

ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldušiem 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.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet tvaika katlu no elektroierīces un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Izlejiet ūdeni no paliktņā kondensāta savākšanai un ūdens rezervuārā.
- Ūdens atlikumu var izliet caur iepildīšanas atvērumiem apgāžot tvaika katlu.

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

ABĀŠANA

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

SAUGUMO PRIEMONĖS

- 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 būtiniais tikslais. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido 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 neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių virklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių.
- Nenaudokite neįrengtų 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 susikaupusiame kondensatui nutekėti atgal į indą.

PASIRUOŠIMAS DARBU

- 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 atgalį ant šildymo elemento nustatyti angą į apačią, garavimas prasidės jau po 35 sekundžių po prietaiso įjungimo.

VEIKIMAS

- Nustatykite garų puodą ant tvirtu lygaus paviršiaus
- Įpilkite vandenį per specialias angas, orientuodamiesi į išorinį vandens lygio indikatorį.
- Į vandens talpą leidžiama pilti tik švarų vandenį; neleidžiama pilti kitus skysčius bei maisto priedus. Vandens talpoje yra maksimalaus ir minimalaus vandens lygio žymės: vandens lygis turi būti tarp šių žymių.
- Įstatykite kondensato surinkimo pagrindą į bazę.
- Suderinkite nuimamus pagrindus su nuimamais žiedais, orientuodamiesi į juose užrašytus numerius.
- Įdėkite diską į 2-ojo pagrindo centrą.

- Įdėkite produktus, pastatykite garų indus ant bazės, pradėdami nuo pirmo numerio apačioje ir iš eilės į viršų, laikydamiesi numeracijos.
- DÉMESIO: Neleiskite vandeniui talpoje nusileisti žemiau minimalaus lygio.
- Visada dėkite ilgiau ruošiamus produktus (pavyzdžiui, didesnius gabaliukus ar pan.) į apatinį garų indą.
- Jeigu maisto ruošimo metu vandens lygis nusileido žemiau nustatytos normos, vandenį galima įpilti per tam skirtą angą, nenuimant garų indo.
- Pasirinkite programą arba nustatykite reikiamą temperatūrą rankiniu būdu (žr. žemiau instrukcijoje).
- Nustatius reikiamą laiką, paspauskite mygtuką START. Displėjuje įsiziębs maisto ruošimo indikatorius.
- Norėdami sustabdyti maisto ruošimo procesą, paspauskite mygtuką STOP.
- Nepaspaudus mygtuko START per vieną minutę nuo to momento, kai jūs nustatėte laiką, displėjus išsijungs.
- Pasibaigus maisto ruošimo procesui pasigirs garso signalas.
- Norėdami iš naujo pasirinkti programą, paspauskite mygtuką START.

INDAS RYŽIAMS

- Įdėkite į ryžiams skirtą indą ryžius arba kitus produktus, įpilkite vandens, padažo ar pan. Uždenkite dangtelį. Įjunkite garų puodą į elektros tinklą.
- Pasigirdus garso signalui ir įsijungus displėjui paspauskite mygtuką MENU.

MAISTO RUOŠIMO PROGRAMOS PASIRINKIMAS

- Spausdami MENU mygtuką pasirinkite vieną iš nustatytų maisto ruošimo programų:
- Krevetės: 10 minučių
- Kiaušiniai: 12 minučių
- Žuvis: 15 minučių

- Daržovės: 20 minučių
- Vištiena: 30 minučių
- Ryžiai: 40 minučių
- Temperatūros palaikymas: 10 minučių.
- Bet kurioje iš nustatytų programų jūs galite sureguliuoti maisto ruošimo laiką rankiniu būdu, naudodamiesi mygtukais +/-.

MAISTO RUOŠIMO LAIKO NUSTATYMAS RANKINIU BŪDU

- Standartiškai maisto ruošimo laikas yra 45 minutės. Norėdami pakeisti šį laiką ir nustatyti reikiamą maisto ruošimo trukmę, naudokite mygtukus + ir -.

TEMPERATŪROS PALAIKymo FUNKCIJA

- Pasibaigus maisto ruošimo ciklui garų puodas automatiškai persijungs į temperatūros palaikymo režimą, kurio trukmė yra 10 minučių.
- Norėdami išjungti garų puodą bei atšaukti temperatūros palaikymo režimą, paspauskite mygtuką STOP.

MAISTO RUOŠIMO REKOMENDACIJOS

- Kondensatas iš viršutinių talpų nuteka į apatines talpas. Įsitikinkite, jog įvairiose talpose esantys produktai derinasi tarpusavyje.
- Indas ryžiams tinka gaminti skystus produktus: padažus, buljonus ir pan.
- Palikite tarpus tarp produktų. Mažiau ruošimo laiko reikalaujančius produktus dėkite arčiau garų indo kraštų.
- Jūs galite pridėti produktus maisto ruošimo metu. Mažiau ruošimo laiko reikalaujančius produktus dėkite vėliau.
- Jums pakėlus dangtelį garai išsiveržia laukan, todėl reikiamas ruošimo laikas ilgėja.
- Viršutiniame garų inde produktai ruošiasi ilgiau, nei apatiniame.

GARŲ VAMZDELIO NAUDOJIMAS

- Naudokite garų vamzdelį gamindami daug vienodų arba vieno tipo produktų.
- Naudojant garų vamzdelį visuose trijuose lygiuose maisto ruošimo laikas yra vienodas.
- Pastatykite 1-ąjį pagrindą ant bazės.
- Pastatykite garų vamzdelį į apatinio pagrindo centrą, po to užmaukite ant vamzdelio antrąjį ir trečiąjį pagrindą.
- DĖMESIO: garų vamzdelį galima naudoti tik su trimis garų indais vienu metu.
- Produktus paskirstykite po garų indus tolygiai.

DUONOS IR MAISTO PUSGAMINIŲ PAŠILDYMAS

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

RYŽIAI IR KRUOPOS

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

DARŽOVĖS

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šaknis, esant reikalui, nulupkite ar nuskuskite.
- Daržovių ruošimo laikas priklauso nuo jų kiekio, šviežumo ir išankstinio produktų paruošimo. Esant reikalui daržovių ruošimo laiką galima keisti.
- Užšaldytas daržoves nerekomenduojama atšaldyti prieš pradedant jas gaminti.
- Gamindami ryžius specialiai tam skirtame inde pridėkite ryžių foliją – taip perteklinis vanduo negalės pateikti į ryžius.
- Gamindami užšaldytas daržoves, pamašykite jas praėjus 10-12 minučių nuo maisto ruošimo pradžios.

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, ausių ir midijų kriauklelės 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.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Išpilkite vandenį iš kondensato surinkimo padėklo ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išplinti per įpylimo angą, apvertus garų puodą.

- 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.

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 vezetéket 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 vezetékekkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést 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 vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanysütő), függőny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőtték ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.

- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készüléchez nem tartozó tartozékokat.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltsen meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait mikrohullámú sütőben, villany-, gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozgassa 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 lefolytania vissza a tartályba.

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 tartozékok réssel lefele helyezni a melegítő elemre, akkor a gőzképződés már 35 másodperc múlva elkezdődik.

HASZNALATI UTASÍTÁS

- Stabílan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Töltsen meg vízzel a tartályt a speciális réseken keresztül, figyelve a külső vízmérő skálát.
- Csak tiszta vizet használjon; egyéb folyadékok és élelmiszer-adalékanyagok használata tilos. A tartályon megtalálhatók a maximális és minimális telítettségű szint jelzései: a vízszintnek közöttük kell lennie.
- Helyezze a kondenzátum-alátétet az alapegységre.

- Csatlakoztassa a levehető alátéteket a levehető gyűrűkkel, követve a rajtuk látható számokat.
- Helyezze a lemezt a 2. számú alátét közepére.
- Miután berakta az élelmiszert, helyezze a gőzölő edényeket az alapegységre, alulról felfelé haladva a számok szerint.
- FIGYELEM: A vízszint a tartályban nem legyen alacsonyabb a minimális jelzésnél.
- Az alsó gőzölő edénybe mindig azt az élelmiszert rakja, amely több főzési időt igényel (pl. nagyobb méretű, stb.).
- Amennyiben a vízszint főzés közben a normálszint alá csökkenne, vizet a vízadagoló réseken keresztül is tölthet úgy, hogy a gőzölő edényeket nem veszi le.
- Válasszon programot vagy állítsa be a hőmérsékletet kézi üzemmódban (lásd az alábbi rendelkezéseket).
- Miután beállította a kívánt főzési időt, nyomja meg a START gombot. A kijelzőn pislogni kezd a főzési jelzőlámpa.
- A főzés leállítás érdekében nyomja meg a STOP gombot.
- Amennyiben egy perc múlva az idő beállítása után nem nyomja meg a START gombot, a kijelző kikapcsol.
- A főzési ciklus végét egy hangjel jelzi.
- Az új program kiválasztása érdekében nyomja meg a START gombot.

RIZSES EDÉNY

- Rakja a rizst vagy egyéb terméket a rizses edénybe, töltsön bele vizet, szősz, stb. Zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfűtőt az elektromos hálózathoz.
- Miután elhangzik a hangjel és bekapcsol a kijelző, nyomja meg a MENU gombot.

FŐZÉSI PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

- A MENU gomb nyomásával válasszon főzési programot:
- 1.Garnélarák: 10 perc

- 2.Tojás: 12 perc
- 3.Hal: 15 perc
- 4.Zöldség: 20 perc
- 5.Baromfi hús: 30 perc
- 6.Rizs: 40 perc
- 7.Hőmérséklet fenntartása: 10 perc.
- Bármely beállított programnál lehetősége van kézi üzemmódban szabályozni a főzési időt a +/- gombok segítségével.

FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA KÉZI ÜZEMMÓDBAN

- Az eredetileg beállított főzési idő: 45 perc. A főzési idő megváltoztatása és új idő beállítása érdekében nyomja a + és - gombokat.

HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁSA FUNKCIÓ

- A főzési ciklus befejeztével a gőzfűtő automatikusan átkapcsol hőmérséklet fenntartása funkcióba, amely 10 percre tart.
- Amennyiben ki akarja kapcsolni a gőzfűtőt vagy törölni a hőmérséklet fenntartása funkciót, nyomja meg a STOP gombot.

FŐZÉSI AJÁNLATOK

- A kondenzátum a felső edényekből az alsó edényekbe vándorol. Győződjön meg, hogy a különböző edényekben lévő élelmiszerek illelnek egymáshoz.
- A rizses edény megfelel hig ételek- pl. szőszok, levesek, mártások, stb. – elkészítésére is.
- A termékeket lazán helyezze el az edényekbe. A kevesebb főzési időt igénylő termékeket az edény falaihoz rakja közelebb.
- Főzés közben is van lehetősége adagolni az élelmiszert. A kevesebb főzési időt igénylő termékeket rakja később az edénybe.

- Amikor felemeli a fedőt, a gőz kiáramlik és a főzési idő meghosszabbodik.
- A termékek a felső táblán lassabban készülnek, mint az alsó táblán.

A GŐZÖLŐ CSŐ HASZNÁLATA

- Nagy mennyiségű egyféle vagy hasonló termék elkészítésekor használja a gőzölő csövet.
- A gőzölő cső használatakor a főzési idő mind a három szinten egyforma.
- Helyezze az 1. számú alátétet az alapegységre.
- Helyezze a gőzölő csövet az alsó alátét középebe, továbbá, helyezze fel rá a második és harmadik alátétet is.
- FIGYELEM: a gőzölő cső kizárólag mindhárom edénnyel egyidejűleg használható.
- A termékeket egyenletesen rakja ki az edényekben.

KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÁRÚ MELEGÍTÉSE

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

RIZS, DARA

- A rizs elkészítése, fajtájától függően, különböző üzemmódban történik.
- Rakja be a rizsát a rizstároló csészébe, és töltsön a tárolóba javasolt vízmennyiséget. Zárja le a fedőt, kapcsolja be a gőzfőzőt.
- Ha puhább rizst szeretne kapni – töltsön 1-2 evőkanállal több vizet, ha keményebbet – ugyan annyival kevesebbet a táblázatban javasolt mennyiségnél.

- 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.
-

ZÖLDSÉGEK

- Alaposan mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el a gyökereket és, szükség esetén, a héjat.
- A főzési idő a termékek mennyiségétől, frissesség szintjétől és előzetes megművelésétől függ. Szükség esetén a főzési idő módosítható.
- A fagyasztott zöldségeket nem ajánlatos előzőleg kiolvasztani.
- A zöldségek rizses edénybe való elkészítésekor fedje le a zöldségeket fóliával, hogy ne kerüljön felesleges nedv a termékhez.
- A főzés kezdetétől számított 10-12 perc múlva keverje meg a fagyasztott zöldségeket.

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.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfőzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfelesleget kiöntheti a vízfeltöltő résen keresztül, felfordítva a gőzfőzőt.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel (moshassa a mosogatógép felső polcán), alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Mossa meg a tartályt meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Súrolószer, szerves oldószer, agresszív folyadék használata tilos!
- Valamennyi idő múlva a melegítő elemen vízkövesedés képződhet, ezért a gőzfőző hamarabb fog kapcsolni, 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 élelmiszer-tartályt, 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. Néhanyszor 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.

ҚАҮІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаныңдар.
- 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 шаңшұқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Төксерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиіктер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңшұқыдан ұстанаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстіде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.

- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құралды ересек адамдардың бақылауынсыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плиткада қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақтақта жиналған конденсатқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.

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.
- Суды су деңгейінің сыртқы шөкіліне қарап отырып, арнайы саңылаулар арқылы құйыңыз.
- Ыдысқа тек таза су құйыңыз; басқа сұйықтықтар мен тағамдық үстемелерді қосуға болмайды. Ыдыста суды ең көп және ең аз мөлшерде құюға арналған белгішелер бар: судың деңгейі солардың арасында болуға тиіс.
- Жиналған су тамшыларын жинауға арналған науаны тұғырға қойыңыз.
- Алмалы науаларды оларға салынған нөмірлерге қарай отырып, алмалы шығырлармен дәл келтіріңіз.
- Дискіні №2 науаның ортасына қойыңыз.
- Азық-түлікті салғаннан кейін бұға арналған сауыттарды тұғырға қойыңыз, астынан бірінші нөмірден бастап, нөмірлерге сәйкес ретпен орналастырыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Ыдыстағы судың ең төменгі деңгейден төмен түсуіне жол бермеңіз.
- Ұзағырақ пісетін азық-түлікті (мысалы, іріректерін немесе басқаларын) әрқашан да астыңғы бу сауытына салыңыз.
- Егер тамақ дайындау кезінде су қалыпты мөлшерден аза болып қалса, бу сауыттарды алмастан, оны су құятын саңылаулар арқылы құюға болады.
- Бағдарламаны таңдаңыз немесе температураны қолмен қойыңыз (төмендегі нұсқауларды қараңыз).
- Қалаған уақытты орнатқаннан кейін СТАРТ түймешігін басыңыз. Бейнебетте тамақ дайындау индикаторы жыпылықтай бастайды.
- Тамақ дайындауды тоқтату үшін STOP түймешігін басыңыз.
- Егер уақытты орнатқаннан кейін бір минут өткенде START түймешігі басылмаса, бейнебет сөніп қалады.
- Тамақ дайындау циклы аяқталғанда, дыбыстық белгі беріледі.
- Бағдарламаны қайтадан таңдау үшін START түймешігін басыңыз.

КҮРІШ САЛАТЫН ШАРА

- Күріш салатын шараға күрішті немесе басқа азық-түлікті салып, су, тұздық немесе т.б. қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Бу қасқанды электр желісіне жалғаныз.
- Дыбыстық белгі беріліп, бейнебет сөнгеннен кейін MENU түймешігін басыңыз.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫН ТАҢДАУ

- MENU түймешігін басып, орнатылған тамақ дайындау бағдарламаларының бірін таңдаңыз:
- Асшаян: 10 мин.
- Жұмыртқа: 12 мин.
- Балық: 15 мин.
- Көкөніс: 20 мин.
- Тауық еті: 30 мин.
- Күріш: 40 мин.
- Температураны сақтау: 10 мин.
- Берілген бағдарламалардың кез келгенінде +/- түймешіктерін пайдалана отырып, тамақ дайындау уақытын реттеуге болады.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН ҚОЛМЕН ОРНАТУ

- Әдепкі бойынша дайындау уақыты – 45 минут. Оны өзгертіп, қалаған уақытты орнату үшін + и – түймешіктерін басыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАП ТҰРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Тамақ дайындау циклы аяқталғаннан кейін бу қасқан автоматты түрде температураны ұстап тұру режиміне ауысады, оның ұзақтығы 10 минут.

- Бу қасқанды өшіріп, температураны ұстап тұру режимін болдырмау үшін STOP түймешігін басыңыз.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Үстіңгі сауыттарда жиналған су тамшылары астыңғы сауыттарға құйылады. Түрлі сауыттардағы азық-түліктің бір бірімен үйлесетініне көз жеткізіңіз.
- Күріш салатын шара сұйық тағамдарды: тұздықтарды, сорпа мен асқатықтарды және т.с.с. дайындауға жарайды.
- Өр түрлі азық-түліктің арасында бос жер қалдырыңыз. Азырақ уақыт дайындалатын азық-түлікті сауыттардың шетіне жақын салыңыз.
- Азық-түлікті тамақ дайындау кезінде қосуға болады. Азырақ уақыт дайындалатын азық-түлікті кейінірек салыңыз.
- Қақпақты ашқан кезде, бу сыртқа шығады да, тамақ дайындауға қажетті уақыт көбейеді.
- Үстіңгі сауыттағы азық-түлік астыңғыдаларға қарағанда баяу піседі.

БУ ТҮТІГІН ПАЙДАЛАНЫ

- Бірдей немесе бір біріне ұқсас азық-түліктің көп мөлшерін дайындаған кезде бу түтігін пайдаланыңыз.
- Бу түтігін пайдаланған кезде барлық үш деңгейде тамақ дайындау уақыты бірдей болады.
- №1 науаны тұғырға қойыңыз.
- Бу түтігін астыңғы науаның ортасына орнатыңыз, содан кейін түтікке екінші және үшінші науаны қойыңыз.
- ЕСКЕРТУ: бу түтігін тек үш сауытпен бірге бір мезгілде ғана пайдалану керек.
- Азық-түлікті сауыттарға біркелкі таратып салыңыз.

НАНДЫ ЖӨНЕ 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 ЖӨНЕ ЖАРМАЛАР

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Күріш даярлауға арналған тостағанға күрішті салыңыз және ұсыныстарға сәйкес резервуарға су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және булы пісіргішті қосыңыз.
- Күріш көбірек жұмсақ болып шығуы үшін, суды 1-2 ас қасық көбірек құйыңыз, ал қаттылауларына – кестеде ұсынылғаннан сонша азырақ.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.
- КӨКӨНІС
- Көкөністі жақсылап жуыңыз. Тамырларын алып тастаңыз, қажет болса, қабығын аршыңыз.
- Дайындау уақыты азық-түліктің мөлшеріне, саумалдық дәрежесіне және алдын ала өңделу дәрежесіне байланысты болады. Қажет болған жағдайда дайындау уақытын өзгертуге болады.
- Мұздатылған көкөністі алдын ала жібітпеген дұрыс.

- Көкөністі күріш салатын шарада дайындаған кезде, артық ылғалдың түсуіне жол бермес үшін жұқалтырмен жауып қою қажет.
- Дайындау басталғаннан кейін 10-12 минут өткенде, мұздатылған азық-түлікті араластыру керек.

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 дәлдел түзетіңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Булы пісіргішті электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және оған толық суынуға мұрша беріңіз.
- Конденсат жинауға арналған тұғырықтан және суға арналған резервуардан суды төгіңіз.
- Су қалдықтарын булы пісіргішті төнкеріп, толтырылуға арналған тесік арқылы төгуге болады.
- Қақпақты, тұғырлықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен (ыдыс-аяқ жуатын мәшіңкенің

жоғарғы сөресінде болады) жуыңыз, мұқият шайыңыз және келтіріңіз.

- Сабынмен сумен жылы резервуарын жуыңыздар, мұқият шайыңыздар және құрғақ сүртiңiздер.
- 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 көк 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 сүртiңiз.

САҚТАУ

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



GB	CORDLESS KETTLE	4
RUS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК	10
CZ	ELEKTRICKÁ VARNÁ KONVICE	14
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА КАНА	18
UA	ЕЛЕКТРИЧНИЙ ЧАЙНИК	22
SCG	ЕЛЕКТРИЧНА АПАРАТ ЗА КУВАЊЕ ВОДЕ	26
EST	ELEKTRITEEKANN	30
LV	ELEKTRISKAIS TĒJKANNA	34
LT	ELEKTRINIS VIRDULYS	38
H	ELEKTROMOS KANNA	42
KZ	ЭЛЕКТРЛІК ШӘЙНЕК	46