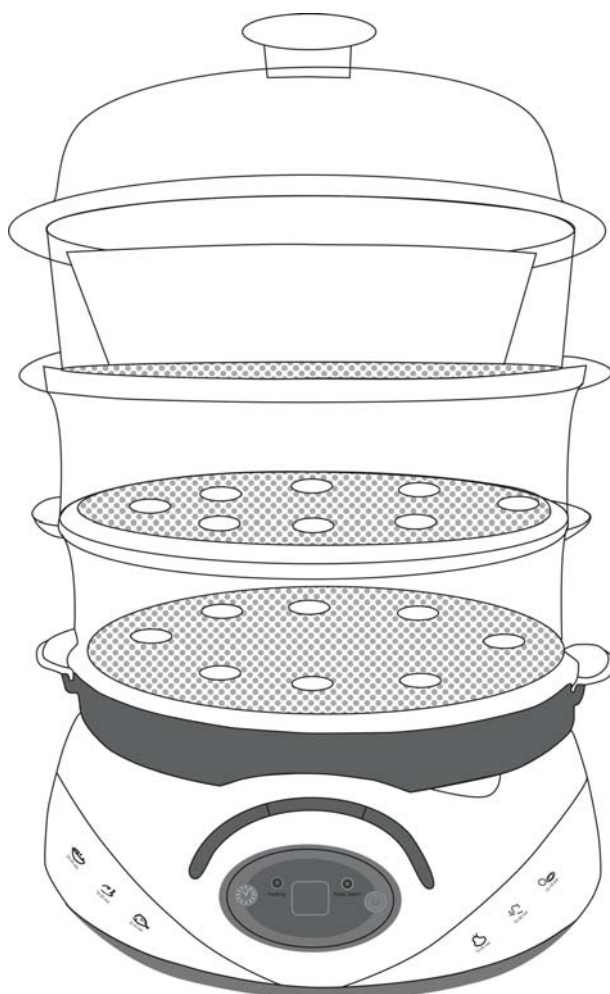


## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

|     |                               |    |
|-----|-------------------------------|----|
| GB  | FOOD STEAMER.....             | 4  |
| RUS | ПАРОВАРКА.....                | 7  |
| CZ  | PAŘÁK .....                   | 11 |
| BG  | УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА ..... | 15 |
| UA  | ПАРОВАРКА.....                | 19 |
| SCG | ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ .....   | 23 |
| EST | AURUTI .....                  | 26 |
| LV  | TVAIKA KATLS .....            | 30 |
| LT  | GARŲ PUODAS .....             | 34 |
| H   | GŐZFŐZŐ.....                  | 38 |
| KZ  | БУ ПІСІРГІШІ .....            | 41 |
| SL  | HRNIEC PARNÝ .....            | 45 |



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



AЯ46



002



010

**GB DESCRIPTION**

1. Transparent Lid
2. Removable bottom
3. Rice bowl
4. Top Steaming bowl (optional)
5. Removable bottom
6. Steaming bowl
7. Lower Steaming Bowl (Egg Cooking bowl)
8. Drip tray
9. Flavour booster
10. Water reservoir
11. Display
12. Water Inlet
13. Timer
14. On/Off button

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Прозрачная крышка
2. Съёмное дно
3. Чаша для риса
4. Верхняя паровая ёмкость
5. Съёмное дно
6. Средняя паровая ёмкость
7. Нижняя паровая ёмкость
8. Поддон для сбора конденсата
9. Устройство Flavour booster
10. Резервуар для воды
11. Дисплей
12. Отверстие для наполнения водой
13. Таймер
14. Кнопка Вкл/Выкл

**CZ POPIS**

1. Transparentní poklička
2. Odnímatelná dolní
3. Mísa na rýži
4. Horní parní nádoba
5. Odnímatelná dolní
6. Parní nádoba
7. Dolní parní nádoba
8. Kondenzátor par
9. Flavour booster
10. Nádoba na vodu
11. Zobrazení
12. Nalévací otvor
13. Časový spínač
14. Tlačítko Start/Stop

**BG ОПИСАНИЕ**

1. Прозрачен капак
2. Подвижна дъното
3. Чаша за ориз
4. Горен съд за пара
5. Подвижна дъното
6. Съд за пара
7. Долен съд за пара
8. Табла за събиране на конденсата
9. Flavour booster
10. Резервоар за вода
11. Покази
12. Отвор за заливане на вода
13. Таймер
14. Бутон Вкл./Изкл.

**UA ОПИС**

1. Прозора кришка
2. Знімне дно
3. Чаша для рису
4. Верхня парова ємність
5. Знімне дно
6. Парова ємність
7. Нижня парова ємність
8. Піддон для збирання конденсату
9. Flavour booster
10. Резервуар для води
11. Дисплей
12. Отвір для наповнення водою
13. Таймер
14. Кнопка Вкл./Викл.

**SCG ОПИС**

1. Провидан поклопац
2. Ремовабле дну
3. Чаша за пиринач
4. Горња парна чинија
5. Ремовабле дну
6. Парна чинија
7. Доња парна чинија
8. Ладница за кондензат
9. Flavour booster
10. Резервоар за воду
11. Приказ
12. Отвор за пуњење водом
13. Тајмер
14. Дугме Укључ./Искљ

**EST KIRJELDUS**

1. Läbipaistev kaas
2. Eemaldatava alt
3. Riisikeetmisanum
4. Ülemine auruanum
5. Eemaldatava alt
6. Auruanum
7. Alumine auruanum
8. Kondensvee kogumise alus
9. Flavour booster
10. Veereservuaar
11. Ekraan
12. Vee sisesevooluava
13. Taimer
14. Sisse- ja väljalülitusnupp

**LV APRAKSTS**

1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Nuimamas apačioje
3. Bļoda rīsiem
4. Augšējā tvaika tilpne
5. Nuimamas apačioje
6. Tvaika tilpne
7. Apakšējā tvaika tilpne
8. Paliktnis kondensāta savākšanai
9. Flavour booster
10. Ūdens rezervuārs
11. Parodyti
12. Atvērumš ūdens uzpildīšanai
13. Taimeris
14. Poga (Ieslēgt/Izslēgt)

**LT APRAŠYMAS**

1. Skaidrus dangtelis
2. S'emnoe dibens
3. Ryžių indas
4. Garų puodo viršutinis indas
5. S'emnoe dibens
6. Puodo viršutinis indas
7. Garų puodo apatinis indas
8. Kondensato surinkimo padėklas
15. Flavour booster
1. Vandens rezervuaras
2. Displejs
3. Vandens įpylimo anga
4. Laikmatis
14. Įjungimo/Išjungimo mygtukas

**H LEÍRÁS**

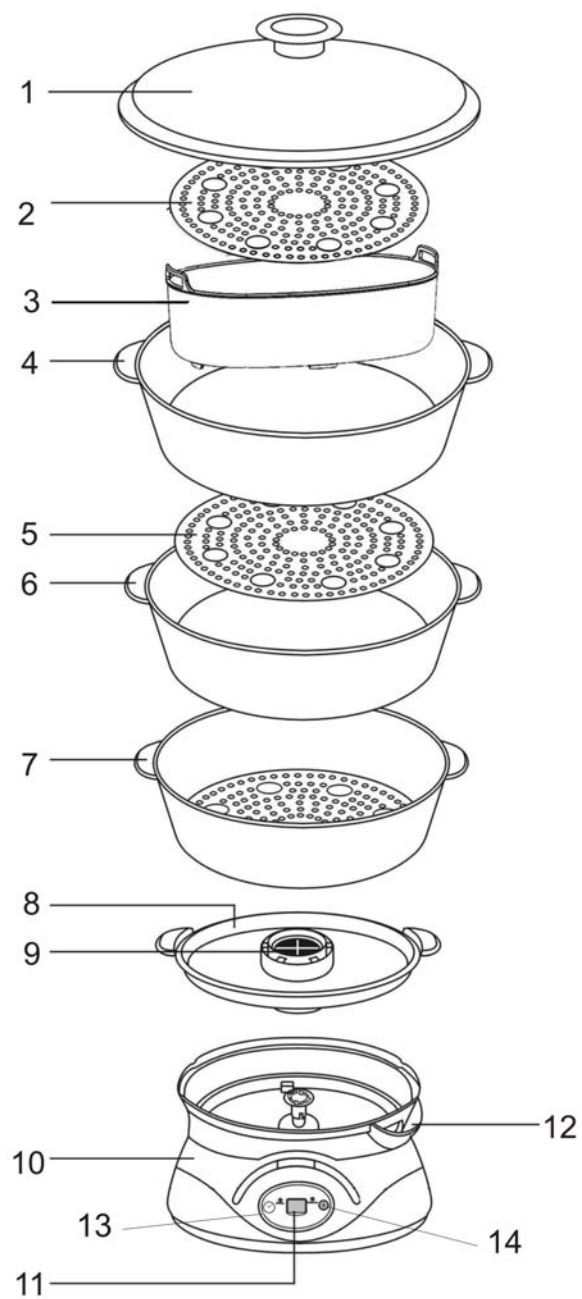
1. Átlátszó fedő
2. Odvojiva dnu
3. Rizstároló csésze
4. Felső gőztartály
5. Odvojiva dnu
6. Gőztartály
7. Alsó gőztartály
8. Kondenzvíznek tervezett alátét
9. Flavour booster
10. Vízartály
11. Prikaz
12. Vízfeltöltő száj
13. Időmérő
14. Főkapcsoló

**KZ СИПАТТАМА**

1. Мөлдір қақпақ
2. Алмалы-салмалы түп
3. Күрішке арналған тостаған
4. Жоғарғы булы сиым
5. Алмалы-салмалы түп
6. Булы сиым
7. Төменгі булы сиым
8. Конденсант жинауға арналған тұғырық
9. Flavour booster
10. Суға арналған резервуар
11. Дисплей
12. Су толтыруға арналған тесік
13. Таймер
14. Қосу/Өшіру ноқаты.

**SL STAVBA VYROBKU**

1. Priehľadné veko
2. Odnímateľná dolná
3. Mísa na ryžu
4. Horná varná nádoba
5. Odnímateľná dolná
6. Parný výkon
7. Stredná varná nádoba
8. Podnos na kondenzát
9. Flavour booster
10. Nádrž na vodu
11. Zobrazenie
12. Otvor pre plnenie vodou
13. Timer
14. Tlačidlo Zap./Vyp.



|                    |       |                |                                                                         |
|--------------------|-------|----------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 220-240V / ~ 50 Hz | 800 W | 2.24 / 2,44 kg | <div>mm</div> <div> <div>280</div> <div>260</div> <div>275</div> </div> |
|--------------------|-------|----------------|-------------------------------------------------------------------------|

## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

### **BEFORE THE FIRST USE**

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

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

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

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

- Place big pieces of food with longest cooking time in the bottom bowl.
- You can fill water from the water inlet without moving any steaming bowl.

### **FLAVOUR BOOSTER**

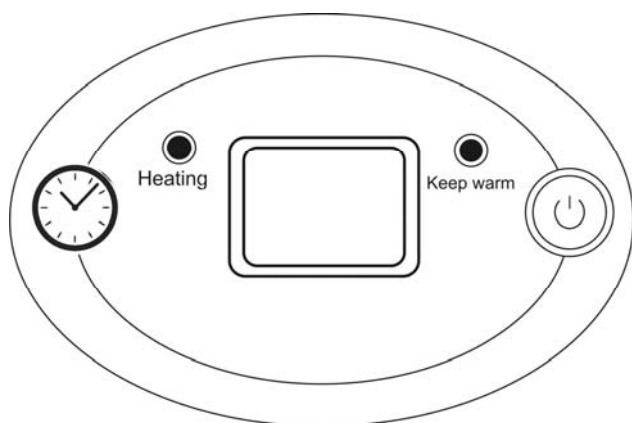
- If necessary, will put dry or fresh greenery or seasonings in Flavour booster for giving of additional aromas the prepared food. A thyme, koriandr, basil, dill, karri and tarragon, splendidly befit for Flavour booster. To them it is possible to add a garlic, cumin or horse-radish for strengthening of taste without addition salt.

### **RICE BOWL**

- Place rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl. Cover the lid. Plug the unit into wall outlet. Set the timer. When the time is over, buzzer will ring and the indicator light will go out. Unplug the unit and carefully take off the bowls.
- Using three bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that flavour and smell of all products must be compatible, because juice and fat blending can spoil the dishes.
- When handling and removing hot components, use POT-HOLDERS to avoid burns from hot steam.

### **OPERATION**

- Plug in the appliance to the wall outlet, You will hear the beep. The display will show "OF"
- Press the key Function/OFF  once. The Heating indicator will light up. The display automatically will show cooking time 30 minutes. If you do not set the cooking time during 10 seconds the appliance will start working automatically. The countdown timer by minute will start .



- If you want to set cooking time, press the Timer key  several times. Maximum cooking time that can be set is 60 minutes. After 10 seconds the appliance will start working. The countdown timer by minute will start.
- When the cooking time is finished the appliance will switch off automatically. You will hear the beep. The display will show "OF". The Heating indicator will go out

### KEEP WARM FUNCTION

- Press the key Function/Off  twice. The indicator of keep warm function will light up. The display will show "00". After 10 seconds the keep warm function will switch on for 2 hours. When the time of keep warm function is finished the appliance will switched off automatically. The keep warm indicator will to out and display will show "OF"
- You can turn off the keep warm function manually pressing the key Function/OFF  once

### TIME BOOKING OF KEEP WARM FUNCTION

- If you need to warm up the food to the time you want, choose the keep warm function, press the key timer  to set booking timer from 10 min to 900 min. You can set booking time at night and you will have heated breakfast in the morning
- For example, you need to warm up the food in 100 minutes, set the time 1.0, if you need to hot dish in 40 minutes, set 0.4. Each time by pressing the key timer  time will be increased on 10 minutes, In 10 seconds the countdown timer will start. The Keep warm function will switch on when the booking time is finished

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

### VEGETABLES

- Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Small pieces steam faster than large ones.
- Quantity, quality, freshness, size and temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.

- Frozen vegetables should not be defrosted before steaming.
- If some frozen vegetables are placed in the rice bowl, they should be covered with a piece of aluminum foil during steaming.
- Frozen products should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork/spoon to separate or stir foods.

| Variety                      | Weight / Number of Pieces    | Approx Time (Minutes) |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Artichokes, Whole            | 4 whole tops trimmed         | 30-32                 |
| Asparagus, Spears, Beans     | 1 pound                      | 12-14                 |
| - Green/Wax                  | ½ pound                      | 12-14                 |
| - Cut or Whole               | 1 pound                      | 20-22                 |
| Beets                        | 1 pound cut                  | 25-28                 |
| Broccoli, spears             | 1 pound                      | 20-22                 |
| Brussels                     | 1 pound                      | 24-26                 |
| Cabbage                      | 1 pound sliced               | 16-18                 |
| Celery                       | ½ pound thinly sliced        | 14-16                 |
| Carrots                      | 1 pound thinly sliced        | 18-20                 |
| Cauliflower, whole           | 1 pound                      | 20-22                 |
| Corn or Cob                  | 3-5 ears                     | 14-16                 |
| Eggplant                     | 1 pound                      | 16-18                 |
| Mushrooms, whole             | 1 pound                      | 10-12                 |
| Onions                       | ½ pound thinly sliced        | 12-14                 |
| Parsnips                     | ½ pound                      | 8-10                  |
| Peas                         | 1 pound shelled              | 12-13                 |
| Peppers, whole               | Up to 4 medium (not stuffed) | 12-13                 |
| Potatoes (whole, red)        | 1 pound (6 small potatoes)   | 30-32                 |
| Rutabaga                     | 1 medium diced               | 28-30                 |
| Spinach                      | ½ pound                      | 14-16                 |
| Squash                       |                              |                       |
| - Summer Yellow and Zucchini | 1 pound sliced               | 12-14                 |
| - Winter Acorn and Butternut | 1 pound                      | 22-24                 |
| Turnips                      | 1 pound sliced               | 20-22                 |
| All Frozen Vegetables        | 10 oz.                       | 28-50                 |

#### FISH AND SEAFOOD

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

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

#### MEAT

| Variety | Weight / Number of Pieces | Approx. Time (Minute) |
|---------|---------------------------|-----------------------|
|---------|---------------------------|-----------------------|

|                    |         |       |
|--------------------|---------|-------|
| Beef               |         |       |
| - Chuck            | 1 pound | 28-30 |
| - Hamburger        | 1 pound | 16-18 |
| - Meatballs        | 1 pound | 22-24 |
| Chicken            | 1 pound |       |
| - Pieces           | 2-4 pcs | 24-26 |
| Lamb               |         |       |
| - Cubes            | 1 pound | 26-28 |
| Pork               |         |       |
| - Cubes            | 1 pound | 26-28 |
| Hot Dogs           | 1 pound | 14-18 |
| Pre-Cooked Sausage | 1 pound | 14-18 |

## EGGS

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

## CLEAN AND CARE

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

## STORAGE

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

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики 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.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

#### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

#### РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- 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 и паровые ёмкости на базу.

**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.

#### УСТРОЙСТВО FLAVOUR BOOSTER

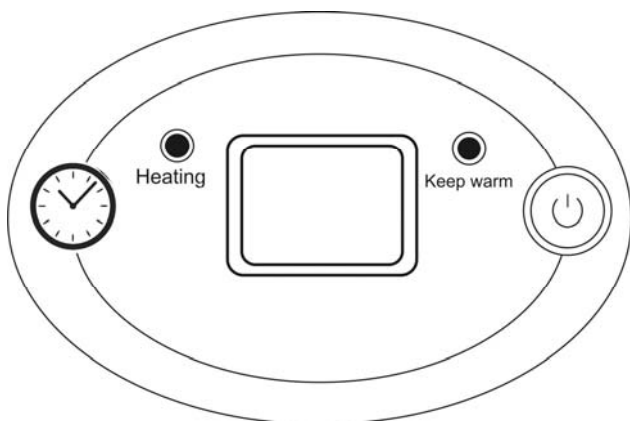
- Устройство Flavour Booster позволяет придать еде аромат специй и трав. Вам нужно лишь положить приправы в специальную ёмкость, остальное сделает горячий пар. Пароварка вовремя отключит пар, сохраняя витамины, чтобы ваши блюда были сочными, вкусными и ароматными.
- Для Flavour Booster великолепно подходят тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса.
- Рекомендуется закладывать  $\frac{1}{2}$  - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ.

#### ЧАША ДЛЯ РИСА

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте воду, соус, или др. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые ёмкости.
- Используя три паровые ёмкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготавливаемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые ёмкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

#### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку включения  один раз. Загорится индикатор нагрева. На дисплее автоматически появится время приготовления 30 минут. Если не установить нужное время в течение 10 секунд, прибор начнет работать в автоматическом режиме.



- Чтобы установить время приготовления нажмите кнопку таймера  несколько раз, пока не установите желаемое время. Максимальное время приготовления, которое можно установить - 60 минут.

- По истечении заданного времени, прибор выключится автоматически. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появится знак включено (OF). Индикатор нагрева погаснет.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Нажмите кнопку включения  два раза. Загорится индикатор функции поддержания температуры. На дисплее появится надпись 00. После 10 секунд функция включится на 2 часа. Когда время работы данной функции истечет, прибор выключится автоматически. Индикатор погаснет и на экране появится значок включено (OF).
- Выключить функцию поддержания температуры можно, нажав на кнопку включения  один раз.

## ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Если необходимо подогреть продукт к определенному времени, вы можете установить отсрочку подогрева от 10 до 900 минут.
- Выберите данную функцию, затем нажмите кнопку таймера  и выберите время отсрочки подогрева от 10 до 900 минут.
- Например: Вам нужно начать подогревать еду через 100 минут, установите время 1.0. Через 100 минут функция поддержания температуры включится автоматически. Если нужно начать через 40 минут, установите время 0.4

## РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

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

## РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте 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 твердым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (свое для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

| Вид риса                         |         | Количество |  | Время приготовления, (мин.) |
|----------------------------------|---------|------------|--|-----------------------------|
|                                  | Рис     | Вода       |  |                             |
| Коричневый                       |         |            |  |                             |
| - Обычный                        | ½ чашки | 1 чашка    |  | 42-45                       |
| - Пропаренный                    | 1 чашка | 1 ½ чашки  |  | 45-50                       |
| Смесь длинного и канадского риса |         |            |  |                             |
| - Обычный                        | 170 г   | 1 ½ чашки  |  | 56-58                       |
| - Быстрого приготовления         | 190 г   | 1 ¾ чашки  |  | 18-20                       |
| Мгновенного приготовления        | 1 чашка | 1 ½ чашки  |  | 12-15                       |
| Белый                            |         |            |  |                             |
| - Обычный                        | 1 чашка | 1 ½ чашки  |  | 45-50                       |
| - Длинный                        | 1 чашка | 1 ⅔ чашки  |  | 50-55                       |

## ОВОЩИ

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

| Свежие овощи          | Вес, г / шт.         | Примерное время приготовления, (мин) |
|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|
| Целые артишоки        | 4 (среднего размера) | 30-32                                |
| Спаржа                | 450                  | 12-14                                |
| Бобовые:              |                      |                                      |
| - Зеленые             | 225                  | 12-14                                |
| - Целые или дробленые | 450                  | 20-22                                |

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

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

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

| Продукт                           | Вес, г /кол-во         | Примерное время приготовления (мин.) |
|-----------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| Моллюски в раковинах              |                        |                                      |
| - С жесткими раковинами           | 450                    | 10-12                                |
| Крабы                             |                        |                                      |
| - Королевские крабы, ножки/клешни | 225                    | 20-22                                |
| - С мягкими раковинами            | 8-12 штук              | 8-10                                 |
| Лобстеры                          |                        |                                      |
| - Шейки                           | 2-4 штуки              | 16-18                                |
| - Отдельные части                 | 450-563                | 18-20                                |
| - Целые, живые                    | 450-563                | 18-20                                |
| Мидии (свежие, в раковинах)       | 450                    | 14-16                                |
| Устрицы (свежие, в раковинах)     | 1350                   | 18-20                                |
| Гребешки                          |                        |                                      |
| - Речные (очищенные)              | 450                    | 14-16                                |
| - Морские (очищенные)             | 450                    | 18-20                                |
| Креветки (в панцирях)             |                        |                                      |
| - Средние                         | 450                    | 10-12                                |
| - Большие                         | 450                    | 16-18                                |
| Рыба                              |                        |                                      |
| - Целая                           | 225-340                | 10-12                                |
| - Разделанная                     | 225-340                | 10-12                                |
| - Филе                            | 450                    | 10-12                                |
| - Нарезанная кусочками            | 450 (~2,5 см толщиной) | 16-18                                |

**МЯСО**

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

**ЯЙЦА**

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

**ОЧИСТКА И УХОД**

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

**ХРАНЕНИЕ**

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

**НÁВОД K POUŽITÍ****BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Při poškození přírodní šňůry si pro zamezení nebezpečí nechte poškozenou šňůru vyměnit u výrobce anebo v oprávněném servisu, anebo u příslušných odborníků.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.

- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

## PŘÍPRAVA K PROVOZU

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

## PROVOZ

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

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

- Vždy dávejte pokrmy, které se vaří déle (například větší nebo jiné), do dolní parní nádoby.
- Stane-li se během přípravy pokrmů, že je vody méně než je třeba, můžete ji dolít nalévacím otvorem, parní nádoby při tom není třeba snímat.

## ZAŘÍZENÍ FLAVOUR BOOSTER

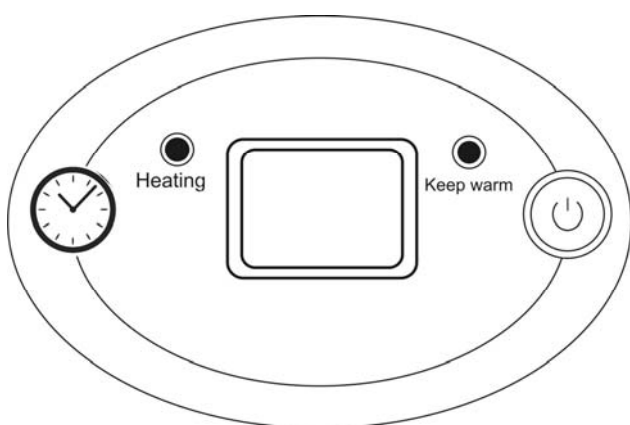
- Zařízení Flavour Booster umožňuje nasycování pokrmů vůní koření a bylinek. Stačí jen položit koření do speciální nádoby, zbytek práce za vás udělá horká para. Parní hrnec včas vypne páru a tím zachová vitamíny a udělá vaše pokrmy šťavnatějšími a voňavějšími.
- Pro Flavour Booster se výborně hodí tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari a estragón. K nim se může přidávat česnek, kmín nebo křen pro zvýraznění chuti.
- Doporučujeme přidávat ½ - 3 velké lžice suchých bylinek anebo koření.

## MÍSA NA RÝŽI

- V nádobu na rýži dejte rýži nebo jiné pokrmy, přidejte vodu, omáčku nebo jiné. Zavřete pokličku. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Zvolte na časovém spínači dobu přípravy pokrmů. Po její ukončení uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a pečlivě sejměte parní nádoby.
- V receptech vaření na páře je uvedena přibližná doba vaření, která závisí na množství, velikosti a požadované míře připravenosti pokrmů, a také na osobních preferencích. Režimy, které nabízíme, jsou určeny pro vaření v parním hrnci s dvěma parními nádobami. Při používání tří nádob musíte dobu vaření upravit.
- Používáte-li dvě parní nádoby, můžete současně připravovat různá jídla, musíte však pamatovat na to, že potraviny musí být slučitelné a pojit se podle chuti, protože se šťáva a tuk z nich budou mísit a mohou pokazit jídla.
- Až budete snímat horké nádoby, buďte opatrní, mohli byste se popálit horkou párou. Používejte kuchyňské rukavičky nebo příchytky.

## NASTAVENÍ DOBY PROVOZU

- Připojte spotřebič do elektrické sítě.
- Stlačte tlačítko zapnutí  jednou. Rozsvítí se indikátor zahřátí. Na displeji se automaticky objeví doba provozu 30 minut. Nenastavíte-li požadovanou dobu během 10 minut, spotřebič se spustí v automatickém režimu.



- Pro nastavení doby provozu stlačte tlačítko časovače  několikrát, dokud nenastavíte požadovanou dobu. Maximální nastavitelná doba provozu je 60 minut.

- Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne automaticky. Zazní akustický signál. Na displeji se objeví symbol VYPNUTÉ. Indikátor zahřátí zhasne.

## FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- Stlačte tlačítko zapnutí  dvakrát. Rozsvítí se indikátor funkce udržování teploty. Na displeji se objeví nápis 00. Po 10 vteřinách se funkce spustí na 2 hodiny. Po vypršení této doby se spotřebič vypne automaticky. Indikátor zhasne a na displeji se objeví symbol VYPNUTÉ.
- Pro vypnutí funkce udržování teploty stlačte tlačítko vypnutí  jednou.

## FUNKCE ODLOŽENÉHO UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- Chcete-li zahřát jídlo k určité době, můžete nastavit odložené zahřátí od 10 do 900 minut.
- Zvolte tuto funkci, potom stlačte tlačítko časovače  a zvolte dobu odloženého spuštění zahřátí od 10 do 900 minut.
- Například: Chcete začít se zahřátím pokrmů za 100 minut, nastavte dobu 1.0. Za 100 minut se funkce odloženého udržování teploty zapne automaticky. Chcete začít se zahřátím pokrmů za 40 minut, nastavte dobu 0.4.

## OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

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

## RÝŽE A KROUPY

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

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

## ZELENINA

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

| Čerstvá zelenina          | Váha, g / ks | Přibližná doba přípravy, (min.) |
|---------------------------|--------------|---------------------------------|
| Celé artyčoky             | 4 (střední)  | 30-32                           |
| Chřest                    | 450          | 12-14                           |
| Luštěniny:                |              |                                 |
| - Zelené/voskové zralosti | 225          | 12-14                           |
| - Celé nebo drcené        | 450          | 20-22                           |
| Řepa (nakrájená)          | 450          | 25-28                           |
| Brokolice                 | 450          | 20-22                           |
| Bruselská kapusta         | 450          | 24-26                           |
| Bílé zelí (nakrájená)     | 450          | 16-18                           |
| Celer (jemně nakrájený)   | 225          | 14-16                           |
| Mrkev (jemně nakrájená)   | 450          | 18-20                           |
| Květák                    | 450          | 20-22                           |
| Kukuřice                  | 3-5 klasů    | 14-16                           |
| Lilek                     | 450          | 16-18                           |

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

## RYBA A MOŘSKÉ PLODY

- Doba přípravy čerstvých nebo mražených a úplně rozmražených mořských plodů a ryby je uvedena v tabulce. Rybu a mořské plody je třeba nejdříve očistit a připravit.
- Pro přípravu většiny 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.

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

## MASO

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

## VEJCE

| Potraviný                                               | Váha (g)/ množství | Přibližná doba přípravy, (min.) |
|---------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| V skořápkách                                            |                    |                                 |
| - Pro vaření naměkko                                    | 1-12 ks            | 15-18                           |
| - Pro vaření natvrdo                                    | 1-12 ks            | 19-22                           |
| Omeleta                                                 |                    |                                 |
| Vyklepněte do nádoby na rýži 6 vajec a přidejte 2 lžíce |                    | 20-22                           |

|                                                   |  |  |
|---------------------------------------------------|--|--|
| млэка, съл а pepъ. За 10-12 минут веце промъчете. |  |  |
|---------------------------------------------------|--|--|

**ЧИСТЕНЕ А УДРЪБА**

- Одопете парнъ хрнец од електрикэ сътэ а неchte jej, абы ўплнэ vychladl.
- Vylъjте vodu z kondenzátoru par а нáдобы на vodu.
- Zbytek vody мўжете vylъt нalэvacъм отворем.
- Uмыjте pokličku, подставка а всеchnы нáдобы teplou vodou с мýдлем (мўжете на hornъ polici myčky на нáдобъ), добре je opláchnэте а osušte.
- Vымыjте нáдобу на vodu teplou vodou мýдлем, потом ji добре opláchnэте а utъrete до sucha.
- Nepouжъйте brusné чистъци средства, organická rozpouštědла а ўточне текутъны.
- За нэjakou добу се на топнэм тэlese objevъ usazenъны а квўli тому се парнъ хрнец буде vypínat дříve, неж се pokrmы уvаří.
- За 7-10 vařenъ (то závisъ на tvrdosti vody) пpидеjте до нáдобы на vodu doporučovaнý prostředek на odstraňovaнъ usazenън (Ppеснэ sledujте návodу на obalu) а nalъjте vodu до maximálnъ úrovnэ.
- Ppи odstraнэнъ usazenън z топнэго тэlesa nemontujте на нэj нáдобы на potravъны а nezakrývejte pokličkou.
- Zапоjте парнъ хрнец до електрикэ сътэ. Nastavте časovъ spínač asi на 20 минут. Po vypнutъ парнъго hrнца (подле časovэго spínače) jej одопете од електрикэ сътэ. Neж budete vylэvat vodu, počekъjте, аж топнэ тэlesо ўплнэ vychladne. Několikrát проpláchnэте топнэ тэlesо а нáдобу studenou vodou а utъrete je до sucha.

**СКЛАДОВАНИЕ**

- Ppед чъштэнем пpеконтролujте, zda je spotřebиč одпoен од електрикэ сътэ а ўплнэ vychladl.
- Splнэте pokъны чástъ ЧИСТЕНЕ А УДРЪБА.
- Skладujте spotřebиč в suchэм а chladнэм мýстэ.

**БГ РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ****ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- За да изпользвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация а го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Ppеди да изпользвате изделието за пpъв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а пpво изключете от контакт, изцяло го изсушете а проверете работата му в квалифициран сервисен център.
- За да се избегне всякаква опасност, дефектният захранващъ кабел трябва да бъде заменен от производителя, от оторизиран сервисен център, или от подобно квалифицирано лиц.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности а 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 а 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 а повреди на уреда, изпользвайте само съставните части от комплекта.
- Ppеди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделието 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.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност а функционалност.

**ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**

- Ppеди да изпользвате уреда за пpъв път, измийте добре всечките съдове а свалящи се части с топла вода а препарат, после ги изплакнете а забършете.
- Забършете резервоара за вода отвътре със влажно парцалче.

**ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА**

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

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

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

- Ако по време на приготвяне се окаже, че количеството на вода в уреда е по-малко от необходимото, тогава можете да я досипете чрез отвора за заливане, без да сваляте съдовете за пара.

### УСТРОЙСТВО FLAVOUR BOOSTER

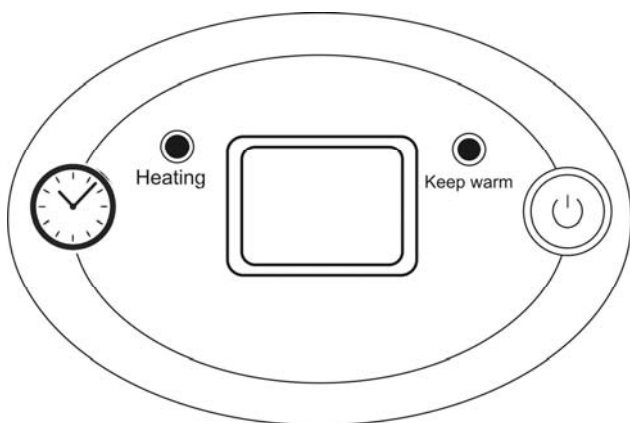
- Устройството Flavour Booster позволява храната да придобие аромата на подправките и билките. Само сложете подправките в специалния резервоар, а горещата пара ще свърши останалото. Уредът за готвене на пара ще изключи парата на време, при това витамините се запазват, а ястия Ви стават сочни, вкусни и ароматни.
- За Flavour Booster са много подходящи мащерка, кориандър, босилек, копър, кърп и естрагон. За подсилване на вкуса към тях може да се прибави чесън, ким или хрян.
- Препоръчва се да се слагат  $\frac{1}{2}$  - 3 супени лъжици сухи билки или подправки.

### ЧАША ЗА ОРИЗ

- В чаша за ориз сложете ориз или други продукти, сипете вода, сос или др. Затворете капака. Включете уреда в контакт. Поставете на таймера определено време за приготвяне. Когато то ще изтече, ще прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически. Изключете изделиято от контакт и внимателно свалете чашите за пара.
- В рецепти за готвене на пара се посочва приблизително време за приготвяне на продукта, което се изчислява въз основа на количество, размери и необходима степен на приготвяне, а също така се взима предвид и индивидуални вкусове. Предлагани режими са предназначени за уреда с два съда за пара. При експлоатация на три съда за пара времето за приготвяне на продукта трябва да се коригира.
- Като използвате два съда за пара можете едновременно да пригответе различни продукти. Обаче трябва да имате предвид, че тези храни трябва да бъдат съвместими една с друга и да се съчетават и техни миризми, защото мазнина и сокове от тях ще се смесват по време на готвене и могат да развалят вкуса на продуктите.
- Внимавайте да не се опарите. Използвайте специални кухненски ръкавици или ръкохватки.

### УСТАНОВКА НА ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- Включете уреда към електрическата мрежа.
- Натиснете бутона за включване  един път. Ще светне червеният индикатор за загряване. На дисплея автоматически ще се появи времето за приготвяне 30 минути. Ако не установите нужното време в течение на 10 минути, уредът ще работи в автоматичен режим.



- За да установите времето за приготвяне натиснете бутона на таймера  няколко пъти, докато не намерите нужното време. Максималното време за приготвяне, което можете да установите е - 60 минути.
- След изтичане на зададеното време, уредът ще се изключи автоматически. Ще се чуе звуков сигнал. На дисплея ще се изпише знакът ИЗКЛЮЧЕНО. Индикаторът за загряване ще изгасне.

### ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

- Натиснете бутона за включване  два пъти. Ще светне индикаторът за функция на поддържане на температурата. На дисплея ще се появи надписът 00. След 10 секунди функцията ще се включи за 2 часа. Когато ще изтече работното време на функцията, уредът ще се изключи автоматически. Индикаторът ще изгасне и на дисплея ще се изпише знакът ИЗКЛЮЧЕНО.
- Можете да изключите функцията за поддържане на температурата като натиснете бутона за включване  един път.

### ФУНКЦИЯ ЗА ОТЛАГАНЕ НА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

- Ако необходимо да затоплите продукта към необходимото време, можете да установите отлагане на затоплянето от 10 до 900 минути.
- Изберете дадената функция, след това натиснете бутона на таймера  и изберете време за отлагане на затоплянето от 10 до 900 минути.

- Например: Трябва да затоплите храната след 100 минути, установете времето 1.0. След 100 минути функцията за поддържане на температурата ще се включи автоматически. Ако трябва да започнете след 40 минути, установете времето 0.4

### ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

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

### ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

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

| Вид ориз                      | Количество |          | Време за приготвяне, (мин.) |
|-------------------------------|------------|----------|-----------------------------|
|                               | Рис        | Вода     |                             |
| Кафяв                         |            |          |                             |
| - Обикновен                   | ½ чаша     | 1 чаша   | 42-45                       |
| - Пропарен                    | 1 чаша     | 1 ½ чаша | 45-50                       |
| Смес от дълъг и канадски ориз |            |          |                             |
| - Обикновен                   | 170 г      | 1 ½ чаша | 56-58                       |
| - За бързо приготвяне         | 190 г      | 1 ¾ чаша | 18-20                       |
| За бързо приготвяне           | 1 чаша     | 1 ½ чаша | 12-15                       |
| Бял                           |            |          |                             |
| - Обикновен                   | 1 чаша     | 1 ½ чаша | 45-50                       |
| - Дълъг                       | 1 чаша     | 1 ⅔ чаша | 50-55                       |

### ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

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

|                             |     |       |
|-----------------------------|-----|-------|
| - Бял жълт или сив орех     | 450 | 22-24 |
| Ряпа (нарязана на кръгчета) | 450 | 20-22 |
| Замразени зеленчуци         | 300 | 28-50 |

### РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

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

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

### МЕСО

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

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

### ЯЙЦА

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

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.
- Изсипете вода от таблата за събиране на кондензата и резервоара за вода.

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

### **СЪХРАНЯВАНЕ**

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

## **UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МІРІ БЕЗПЕКИ**

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

### **ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.
- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною.

### **ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

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

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

- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.
- Якщо під час приготування виявилось, що води менше норми, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.

## ПРИСТРІЙ FLAVOUR BOOSTER

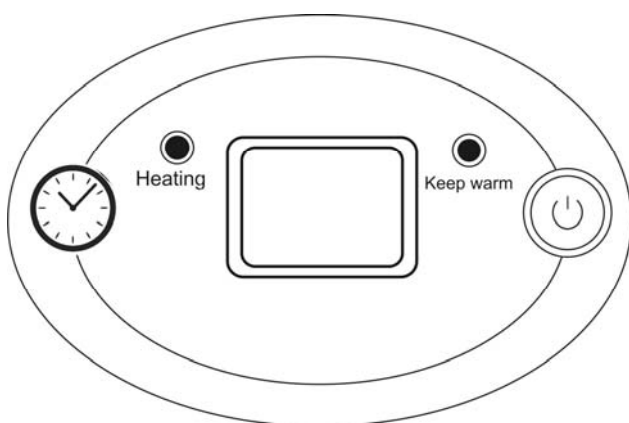
- Пристрій Flavour Booster дозволить наситити страви ароматами спецій та трав. Вам необхідно лише покласти приправи у спеціальну ємність, решту зробить гаряча пара. Пароварка вчасно відключить пару, зберігаючи вітаміни, щоб ваші страви були соковитими, смачними та ароматними.
- Для Flavour Booster чудово підходять чебрець, коріандр, базилік, кріп, карі та естрагон. До них можна додавати часник, тмин або хрін для посилення смаку.
- Рекомендовано класти  $\frac{1}{2}$  - 3 столові ложки сухої зелені чи приправи.

## ЧАША ДЛЯ РИСУ

- У чашу для рису покладіть рис чи інші продукти, додайте воду, соус, чи ін. Закрийте кришку. Підключіть пароварку до електромережі. Задайте на таймері тривалість приготування страви. Наприкінці пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться. Відключіть прилад з електромережі та обережно зніміть парові ємності.
- В рецептах парової кухні позначена лише приблизна тривалість приготування, яка залежить від кількості, розмірів та бажаного ступеня готовості продуктів, а також особистого смаку. Запропоновані режими призначені для пароварки з двома ємностями. При використанні трьох ємностей час приготування слід коректувати.
- Використовуючи три парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Щоби не обшпаритися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Користуйтеся кухонними рукавицями.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Натисніть кнопку увімкнення  один раз. Засвітиться індикатор нагріву. На дисплеї автоматично з'явиться час приготування 30 хвилин. Якщо не встановити потрібний час протягом 10 хвилин, прилад почне працювати в автоматичному режимі.



- Щоб встановити час приготування, натисніть кнопку таймера  декілька разів, поки не встановите бажаний час. Максимальна тривалість приготування, яку можна встановити - 60 хвилин.
- Після закінчення заданого часу, прилад вимкнеться автоматично. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться позначка ВИМКНЕНО. Індикатор нагріву згасне.

## ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ

- Натисніть кнопку увімкнення  двічі. Засвітиться індикатор функції підтримки температури. На дисплеї з'явиться напис 00. Після 10 секунд функція увімкнеться на 2 години. Коли час роботи даної функції спливе, прилад вимкнеться автоматично. Індикатор згасне й на екрані з'явиться позначка ВИМКНЕНО.
- Вимкнути функцію підтримки температури можна натиснувши на кнопку увімкнення  один раз.

## ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧКИ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ

- Якщо необхідно підігріти продукт до певного визначеного часу, Ви можете встановити відстрочення підігріву в діапазоні від 10 до 900 хвилин.
- Оберіть дану функцію, потім натисніть кнопку таймера  та оберіть час відстрочення підігріву в діапазоні від 10 до 900 хвилин.
- Наприклад: Вам необхідно почати підігрівати страву через 100 хвилин, встановіть час 1.0. Через 100 хвилин функція підтримки температури увімкнеться автоматично. Якщо потрібно почати через 40 хвилин, встановіть час 0.4.

**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 ввімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'якшим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропоровано у таблиці.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

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

**ОВОЧІ**

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

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

**РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ**

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

| Продукт                           | Вага, г / кількість    | Примірний час приготування (хв.) |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Моллюски у мушлях                 |                        |                                  |
| - 3 жорсткими мушлями             | 450                    | 10-12                            |
| Краби                             |                        |                                  |
| - Королівські краби, ніжки/клешні | 225                    | 20-22                            |
| - 3 м'якими мушлями               | 8-12 штук              | 8-10                             |
| Лобстери                          |                        |                                  |
| - Шийки                           | 2-4 штуки              | 16-18                            |
| - Окремі частини                  | 450-563                | 18-20                            |
| - Цілі, живі                      | 450-563                | 18-20                            |
| Мідії (свіжі, у мушлях)           | 450                    | 14-16                            |
| Устриці (свіжі, у мушлях)         | 1350                   | 18-20                            |
| Гребінці                          |                        |                                  |
| - Річкові (очищені)               | 450                    | 14-16                            |
| - Морські(очищені)                | 450                    | 18-20                            |
| Креветки (у панцирах)             |                        |                                  |
| - Середні                         | 450                    | 10-12                            |
| - Великі                          | 450                    | 16-18                            |
| Риба                              |                        |                                  |
| - Ціла                            | 225-340                | 10-12                            |
| - Розібрана                       | 225-340                | 10-12                            |
| - Філе                            | 450                    | 10-12                            |
| - Нарізана шматочками             | 450 (~2,5 см товщиною) | 16-18                            |

**М'ЯСО**

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

**ЯЙЦЯ**

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

**ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Залишки води можна злити через отвір для наповнення, перевернувши пароварку.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.

- Через деякий час на нагрівальному елементі може утворитися накип, внаслідок чого пароварка буде вимикатися раніше, ніж продукти встигнуть приготуватися.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

### **ЗБЕРЕЖЕННЯ**

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

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

- Пажљиво прочитајте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Да бисте избегли сваку опасност, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или слично стручно особље.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.
- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равној површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (наприклад, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром у микроталасним пећима, на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водою или јелом.
- При отварању поклопаца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

### **ПРИПРЕМА ЗА РАД**

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

### **РАД**

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

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

- Увек ставите намирнице које захтевају више времена за кување (наприклад, веће комаде или др.) у доњу парну чашу.
- Ако за време кувања воде је мање него потребно, можете да насипате воду кроз отвор за пуњење, не скидајући чиније.

### **ПОЈАЧИВАЧ УКУСА**

- Ако је потребно, у Појачивач укуса ћете ставити суво или свеже зелено поврће или зачине ради додавања ароме припремљеној храни. Тимијан, коријандер, босиљак, копар, кари и естрагон савршено одговарају појачивачу укуса. Могу се још додати и бели лук, ким или рен ради појачавања укуса без додавања соли.

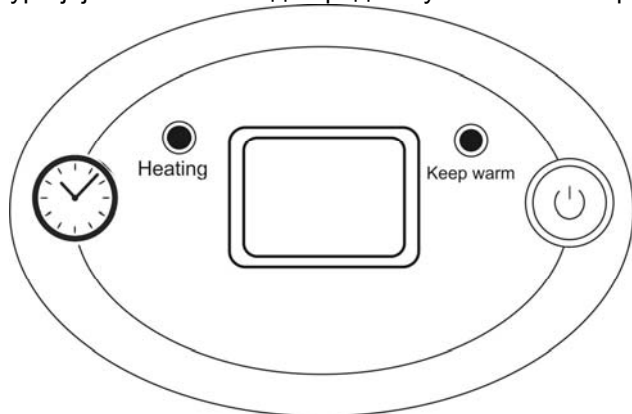
### **ЧАША ЗА ПИРИНАЧ**

- У чашу за пиринач ставите пиринач или друге намирнице, додајте воду, сос, со и др. Затворите поклопац. Укључите котао у мрежу напајања. Наместите на тајмеру време кувања јела. По завршетку овог временског периода зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котао ће се аутоматски искључити. Откључите уређај од мреже напајања и акуратно скините чиније.

- У рецептима пише приближно време кувања, које зависи од количине, величине и пожељног степена припремљености јела, а такође од вашег укуса. Означени режими су намењени за котао са две чиније. Ако користите три чиније, време кувања мора да се измени.
- Користећи две парне чиније, Ви можете да истовремено кувате различита јела, али треба да пазите да се намирнице које кувате подударају према укусу и мирису, јер сокови и масноћа намирница ће да се мешају и могу да покваре јело.
- Када скидате загрејане чиније, које улазе у комплет овог котла, будите опрезни – пазите да се не опечете врућом паром. Користите крпу за прихватање врелих судова.

## РАД

- Прикључите уређај у зидну утичницу. Чућете звучни сигнал. На екрану ће се појавити "OF" (искључено).
- Једанпут притисните типку  за функцију/искључено. Показивач загревања почеће да светли. На екрану ће аутоматски бити приказано време кувања од 30 минута. Ако у року од 10 секунди не подесите време кувања, уређај ће почети да ради аутоматски. Мерач времена ће почети са одбројавањем у минутима.



- Ако желите да подесите време кувања, притисните типку мерача времена  неколико пута. Максимално време кувања које може да се подеси је 60 минута. Уређај ће почети да ради након 10 секунди. Мерач времена ће почети са одбројавањем у минутима.
- Када се време кувања заврши, уређај ће се аутоматски искључити. Чућете звучни сигнал. На екрану ће бити приказано "OF" (искључено). Показивач загревања ће се угасити.

## ФУНКЦИЈА ЗАДРЖАВАЊА ТОПЛОТЕ

- Два пута притисните типку  за функцију/искључено. Показивач за функцију задржавања топлоте почеће да светли. На екрану ће се појавити "00". Функција задржавања топлоте укључиће се после 10 секунди и остаће укључена 2 сата. Када време функције задржавања топлоте истекне, уређај ће се аутоматски искључити. Показивач задржавања топлоте ће се угасити, а на екрану ће се појавити "OF" (искључено).

- Функцију задржавања топлоте можете ручно да искључите тако што ћете једанпут притиснути типку  за функцију/искључивање.

## РЕЗЕРВАЦИЈА ВРЕМЕНА ЗА ФУНКЦИЈУ ЗАДРЖАВАЊА ТОПЛОТЕ

- Ако треба да загрејете храну у одређено време, изаберите функцију задржавања топлоте, притисните типку мерача времена  како бисте подесили мерач времена резервације од 10 минута до 900 минута. Време резервације можете подесити током ноћи и ујутру ћете имати топао доручак.
- На пример, ако храну треба да загрејете за 100 минута, подесите време 1.0, ако јело треба да буде вруће за 40 минута, подесите 0.4. Сваки пут када притиснете типку мерача времена  време ће бити продужено за 10 минута, а мерач времена ће започети са одбројавањем после 10 секунди. Функција задржавања топлоте ће се укључити када време резервације истекне.

## 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 котао.
- Да би пиринач био мекши, сипајте 1-2 кашике воде више него што препоручује табела, а да добијете тврђи пиринач – сипајте 1-2 кашике воде мање него у табели.
- За неко време после почетка кувања (ово време зависи од врсте пиринча), проверите густину и степен готовости пиринча, истовремено га мешајући.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменили његов укус.

| Врста пиринча                   | Количина |          | Време кувања, (мин.) |
|---------------------------------|----------|----------|----------------------|
|                                 | Пиринач  | Вода     |                      |
| Смеђи                           |          |          |                      |
| - Обични                        | ½ шоље   | 1 шоља   | 42-45                |
| - Парени                        | 1 шоља   | 1 ½ шоље | 45-50                |
| Смеса дугог и канадског пиринча |          |          |                      |
| - Обични                        | 170 g    | 1 ½ шоље | 56-58                |
| - Брзог кувања                  | 190 g    | 1 ¾ шоље | 18-20                |
| Брзог кувања                    | 1 шоља   | 1 ½ шоље | 12-15                |
| Бели                            |          |          |                      |
| - Обични                        | 1 шоља   | 1 ½ шоље | 45-50                |
| - Дуги                          | 1 шоља   | 1 ⅔ шоље | 50-55                |

#### ПОВРЋЕ

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

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

#### РИБА И ПЛОВОДИ МОРА

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

| Производ              | Тежина, g /количина | Приближно време припремања (мин.) |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Мекушци у шкољкама    |                     |                                   |
| - Са чврстим шкољкама | 450                 | 10-12                             |
| Морски ракови         |                     |                                   |

|                                 |                       |       |
|---------------------------------|-----------------------|-------|
| - Краљевски ракови, ноге/клеште | 225                   | 20-22 |
| - Са меким шкољкама             | 8-12 комада           | 8-10  |
| Јастози                         |                       |       |
| - Репови                        | 2-4 комада            | 16-18 |
| - Посебни делови                | 450-563               | 18-20 |
| - Цели, живи                    | 450-563               | 18-20 |
| Дагње (свеже, у шкољкама)       | 450                   | 14-16 |
| Остриге (свеже, у шкољкама)     | 1350                  | 18-20 |
| Морски гребени                  |                       |       |
| - Речни (очишћени)              | 450                   | 14-16 |
| - Морски (очишћени)             | 450                   | 18-20 |
| Кревете (у оклопу)              |                       |       |
| - Средње                        | 450                   | 10-12 |
| - Велике                        | 450                   | 16-18 |
| Риба                            |                       |       |
| - Цела                          | 225-340               | 10-12 |
| - Уређена                       | 225-340               | 10-12 |
| - Филе                          | 450                   | 10-12 |
| - Исечена у комаде              | 450 (дебљина ~2,5 cm) | 16-18 |

**МЕСО**

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

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

**ЈАЈА**

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

**ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ**

- Откључите котао од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладнице за кондензат и резервоара за воду.
- Преосталу воду можете излити кроз отвор за пуњење, окренувши котао према доле.
- Оперите поклопац, ладицу и све чиније топлем водом и сапуном (све то можете опрати на горњој полици машине за прање судова), добро исперите и осушите.
- Оперите резервоар топлем сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите.
- Не користите абразионе детерџенте, органске раствараче и агресивне течности.
- Кроз неко време на грејном елементу таложи се каменац, због чега котао ће да се искључује пре него што намирнице буду готове.
- Кроз 7-10 кувана (зависи од тврдоће воде) додајте у резервоар средство које се препоручује за уклањање каменца (доследно пратите упутства назначена на паковању) и напуните га водом до максималног нивоа.
- Током уклањања каменца са грејног елемента не ставите на резервоар чиније за продукте и не затварајте поклопац.
- Укључите котао у мрежу напајања. Подесите на тајмеру 20 минута. Када се котао искључи (у складу са подешеним временом), откључите га од мреже напајања. Пре него што излијете воду, грејни елемент треба да се потпуно охлади. Оперите грејни елемент и резервоар хладном водом и добро обришите.

**ЧУВАЊЕ**

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

## EST KASUTAMISJUHEND

### OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii vältite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle ohu vältimiseks vahetama tootja või tema poolt volitatud hooldekeskus või vastav kvalifitseeritud personal.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust 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), kardinale lähedale ja riiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage 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.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

### ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

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

### KASUTAMINE

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

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

- Alati pange pikemat valmistamisaega vajavad toiduained (nt. suuremad või muud) alumisse auruanumasse.
- Kui valmistamise ajal selgub et vett on alla normi võib seda lisada vee lisamise ava kaudu auruti anumata maha võtmata.

### FLAVOUR BOOSTER

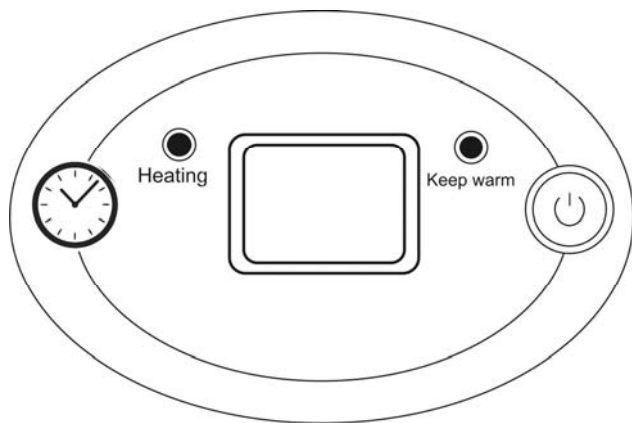
- Vajadusel saab Flavour Booster'isse panna kuivatatud või värskeid ürte või maitseaineid, mis annavad valmistatud toidule täiendavat aroomi. Flavour Booster'isse sobivad suurepäraselt tüümian, koriander, basiilik, till, karri ja estragon. Neile võib lisada küüslauku, köömneid või mädarõigast, et tugevdada maitset ilma soola lisamata.

### RIISKEETMISANUM

- Pange riis või teised toiduained riiskeetmisanumasse, lisage vett, kastet või muu. Sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrku. Keerake taimer ajale roa valmistamiseks. Valmimisel kõlab helisignaal, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja. Eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage ettevaatlikult auruanumad.
- Auru kõõgi retseptides on märgitud ligikaudne valmistamisaeg, mis sõltub toidu kogusest, mahust ja soovitud valmimisastmest ning isiklikust maitsest. Pakutavad režiimid on ette nähtud aurutamiseks kahes anumasse. Töötamisel kolme anumaga tuleb valmistamisaega korrigeerida.
- Kahe auruanuma kasutamisel on võimalik valmistada üheaegselt erinevad road. Kuid, tuleb meeles pidada, et valmistatavad toiduained peavad olema kokkusobivad ning ühtima lõhna järgi, sest nende mahl ja rasv segunevad ja võivad rikkuda toidu.
- Komplektis asuvate anumate mahatõstmisel olge ettevaatlik, ärge põletage end kuumu auruga. Kasutage pajakindaid.

### KASUTAMINE

- Ühendage seade seinakontakti. Kuulete piiksu. Näidikule ilmub kiri „OF“.
- Vajutage üks kord Function/OFF  nuppu. Süttib soojenduse märgutuli („Heating“). Näidikule ilmub automaatselt küpsetusaeg 30 minutit. Kui te 10 sekundi jooksul küpsetusaega ei seadista, hakkab seade automaatselt tööle. Taimer alustab minuthaaval mahaloendamist.



- Küpsetusaja seadistamiseks vajutage mitu korda Timer nuppu. Maksimaalne küpsetusaeg, mida saab valida, on 60 minutit. 10 sekundi möödumisel hakkab seade tööle. Taimer alustab minuthaaval mahaloendamist.
- Kui küpsetusaeg saab läbi, lülitub seade automaatselt välja. Kuulete piiksu. Näidikule ilmub kiri „OF“. Soojenduse märgutuli kustub.

### SOOJAS HOIDMISE FUNKTSIOON

- Vajutage kaks korda Function/Off nuppu. Süttib soojas hoidmise funktsiooni märgutuli („Keep warm“). Näidikule ilmub „00“. 10 sekundi möödumisel lülitub soojas hoidmise funktsioon 2 tunniks sisse. Kui seadistatud soojas hoidmise aeg saab läbi, lülitub seade automaatselt välja. Soojas hoidmise märgutuli kustub ning näidikule ilmub kiri „OF“.
- Soojas hoidmise funktsiooni saate käsitsi välja lülitada, vajutades üks kord Function/OFF nuppu.

### SOOJAS HOIDMISE FUNKTSIOONI VIITSTART

- Kui soovite saada soojendatud toitu konkreetseks kellajaaks, valige soojas hoidmise funktsioon, vajutage Timer nuppu ning valige viitaeg vahemikus 10 min kuni 900 min. Võite viitstardi seadistada enne magamaminekut, et süüa hommikul sooja hommikueinet.
- Näiteks, kui soovite toitu soojendada 100 minuti pärast, valige ajaks 1.0. Kui soovite toitu soojendada 40 minuti pärast, valige 0.4. Iga kord, kui vajutate Timer nuppu, lisandub ajale 10 minutit. 10 sekundi möödumisel alustab taimer mahaloendamist. Soojas hoidmise funktsioon lülitub sisse, kui seadistatud viitaeg saab läbi.

### LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

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

### RIIS JA TANGUD

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

| Riisi sort                        | Kogus   |           | Valmistamisaeg, (min.) |
|-----------------------------------|---------|-----------|------------------------|
|                                   | Riis    | Vesi      |                        |
| Pruun                             |         |           |                        |
| - Tavaline                        | ½ tassi | 1 tass    | 42-45                  |
| - Läbiaurutatud                   | 1 tass  | 1 ½ tassi | 45-50                  |
| Pikateralise ja kanada riisi segu |         |           |                        |
| - Tavaline                        | 170 g   | 1 ½ tassi | 56-58                  |
| - Kiirvalmistamine                | 190 g   | 1 ¾ tassi | 18-20                  |
| Kiirvalmistamine                  | 1 tass  | 1 ½ tassi | 12-15                  |
| Valge                             |         |           |                        |
| - Tavaline                        | 1 tass  | 1 ½ tassi | 45-50                  |
| - Pikateraline                    | 1 tass  | 1 ⅔tassi  | 50-55                  |

### JUURVILJAD

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

- 10-12 min möödumisel külmutatud toiduaineid tuleb segada.

| Värsked juurviljad                      | Kaal, g / tk.                          | Ligikaudne valmistamisaeg, (min) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| Terviklikud artišokid                   | 4<br>(keskmist suurust)                | 30-32                            |
| Spargel                                 | 450                                    | 12-14                            |
| Kaunviljalised:                         |                                        |                                  |
| - Rohelised/vahaküps                    | 225                                    | 12-14                            |
| - Terviklikud või tükeldatud            | 450                                    | 20-22                            |
| Punapeet (tükeldatud)                   | 450                                    | 25-28                            |
| Brokkoli                                | 450                                    | 20-22                            |
| Brüsseli kapsas                         | 450                                    | 24-26                            |
| Valge peakapsas (tükeldatud)            | 450                                    | 16-18                            |
| Seller (peenestatud)                    | 225                                    | 14-16                            |
| Porgand (peenestatud)                   | 450                                    | 18-20                            |
| Lillkapsas                              | 450                                    | 20-22                            |
| Mais                                    | 3-5 tölvikut                           | 14-16                            |
| Baklažaanid                             | 450                                    | 16-18                            |
| Seened (terviklikud)                    | 450                                    | 10-12                            |
| Sibul (peenestatud)                     | 225                                    | 12-14                            |
| Pastinaak                               | 225                                    | 8-10                             |
| Rohelised hernekaunad                   | 450                                    | 12-13                            |
| Paprika (terviklik, seemneteta)         | Kuni 4 tk, keskmist suurust            | 12-13                            |
| Kartul (terviklik, roosa)               | Kuni 450 (ligikaudu 6 väikest mugulat) | 30-32                            |
| Kaalikas                                | 1, keskmist suurust                    | 28-30                            |
| Spinat                                  | 225                                    | 14-16                            |
| Kabatšokk:                              |                                        |                                  |
| - Kollane või или Tsukkini (tükeldatud) | 50                                     | 12-14                            |
| - Valge tõru või hall päkel             | 450                                    | 22-24                            |
| Naeris (tükeldatud)                     | 450                                    | 20-22                            |
| Külmutatud juurviljad                   | 300                                    | 28-50                            |

#### KALA JA MEREANNID

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

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

**LIHA**

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

**MUNAD**

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

**PUHASTUS JA HOOLDUS**

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

**HOIDMINE**

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

**LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA**  
**DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabāji to kā izzinātas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantojot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā tā nomaiņa, drošības pēc, jāuztic ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Sekojiēt līdzī, 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 plītm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- 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 plītiņiem.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondensāts, kas sakrājas uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

### SAGATAVOŠANĀS DARBAM

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

### DARBĪBA

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

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

- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā ūdens ir zem min. normas, to var ieliet caur iepildīšanas atvērumu, nenoņemot tvaika tilpnes.

### FLAVOUR BOOSTER IERĪCE

- Flavour Booster ierīce ļauj piesātināt ēdienu ar garšvielu un zālaugu aromātu. Jums tikai ir jāieliek garšvielas speciālā nodalījumā, pārējo izdarīs karstais tvaiks. Tvaikvāres katls laikā atslēgs tvaiku, saglabājot vitamīnus, lai jūsu ēdiens būtu sulīgs, garšīgs un smaržīgs.
- Flavour Booster ierīcē var lieliski izmantot mārsilu, koriandru, baziliku, dilles, kariju un estragonu. Tiem var pievienot arī ķiplokus, ķīmenes un mārrutkus garšas pastiprināšanai.
- Ieteicams izmantot ½ - 3 ēdamkarotes sauso zaļumu vai garšvielu.

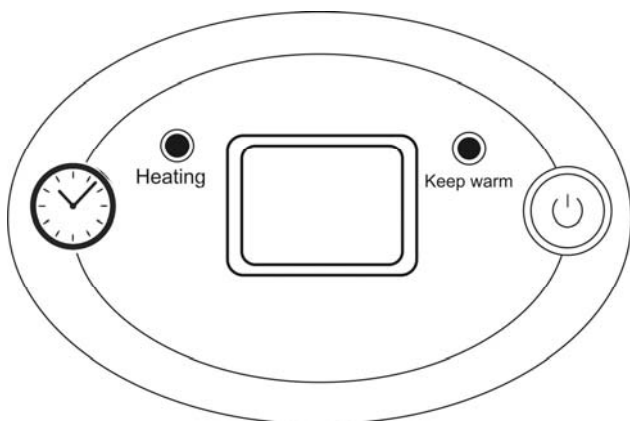
### BLŪDA RĪSIEM

- Blodā priekš rīsiem ievietojiet rīsus vai citus produktus, pievienojiet ūdeni, mērci vai citu. Aiztaisiet vāciņu. Pievienojiet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet ar taimeri ēdiena gatavošanas laiku. Pēc laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzīsies un tvaika katls automātiski izslēgsies. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un uzmanīgi noņemiet tvaika tilpnes.
- Tvaicētu ēdienu receptēs norādīts aptuvenais pagatavošanas laiks, kas atkarīgs no produktu daudzuma, izmēriem un vēlamās gatavības pakāpes, kā arī personīgām garšas īpašībām. Piedāvātie režīmi paredzēti tvaika katlam ar divām tilpnēm. Darbam ar trīs tilpnēm gatavošanas laiku nepieciešams saskaņot.
- Izmantojot divas tvaika tilpnes iespējams gatavot vairākus ēdienus, tomēr, jāņem vērā, ka produktiem ir jābūt savienojamiem un saskanīgiem pēc smaržām, ņemot vērā, ka sula un tauki gatavošanas laikā sajaucas un var sabojāt ēdienu.
- Nenoņemot uzsildītās tilpnes, kas ietilpst tvaika katla komplektā, esiet uzmanīgi – neapdedzinieties ar karsto tvaiku. Izmantojiet virtuves cimds vai aizķeres.

### GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

- Piespiediet ieslēgšanas pogu  vienu reizi. Iedegsies sildīšanas indikators. Displejā automātiski parādīsies gatavošanas laiks 30 minūtes. Ja vajadzīgais laiks netiek uzstādīts 10 minūšu laikā, ierīce sāks darboties automātiskajā režīmā.



- Lai ievadītu gatavošanas laiku, piespiediet taimera pogu  vairākas reizes, kamēr tiks uzstādīts vēlamais laiks. Maksimālais uzstādāmais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
- Beidzoties ievadītajam laikam ierīce izslēgsies automātiski. Atskanēs signāls. Indikators nodzīsies un displejā parādīsies zīme IZSLĒGTS. Sildīšanas indikators nodzīsies.

### TEMPERATŪRAS UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

- Piespiediet ieslēgšanas pogu  divas reizes. Iedegsies temperatūras uzturēšanas funkcijas indikators. Displejā parādīsies uzraksts 00. Pēc 10 sekundēm funkcija ieslēgsies uz 2 stundām. Pēc šīs funkcijas darbības laika beigām ierīce izslēgsies automātiski. Indikators nodzīsīs, un displejā parādīsies zīme IZSLĒGTS.
- Lai izslēgtu temperatūras uzturēšanas funkciju, piespiediet ieslēgšanas pogu  vienu reizi.

## TEMPERATŪRAS UZTURĒŠANAS ATLIKŠANAS FUNKCIJA

- Ja ēdiens ir jāuzsilda noteiktajā laikā, jūs varat uzstādīt sildīšanas atlikšanu laiku no 10 līdz 900 minūtēm.
- Izvēlieties šo funkciju, pēc tam piespiediet taimera pogu  un uzstādiet sildīšanas atlikšanas laiku no 10 līdz 900 minūtēm.
- Piemēram: Jūs gribat uzsildīt ēdienu pēc 100 minūtēm. Uzstādiet laiku 1.0. Pēc 100 minūtēm temperatūras uzturēšanas funkcija ieslēgsies automātiski. Ja uzsildīšana jāsāk pēc 40 minūtēm, uzstādiet laiku 0.4

## MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

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

## RĪSI UN PUTRAIMI

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

| Rīsu veids                     | Daudzums |            | Gatavošanas laiks, (min.) |
|--------------------------------|----------|------------|---------------------------|
|                                | Rīsi     | Ūdens      |                           |
| Brūnie                         |          |            |                           |
| - Parastie                     | ½ bļoda  | 1 bļoda    | 42-45                     |
| - Tvaicētie                    | 1 bļoda  | 1 ½ bļodas | 45-50                     |
| Garš un kanādas rīsu maisījums |          |            |                           |
| - Parastie                     | 170 g    | 1 ½ bļodas | 56-58                     |
| - Ātras pagatavošanas          | 190 g    | 1 ¾ bļodas | 18-20                     |
| Ātras pagatavošanas            | 1 bļoda  | 1 ½ bļodas | 12-15                     |
| Baltie                         |          |            |                           |
| - Parastie                     | 1 bļoda  | 1 ½ bļodas | 45-50                     |
| - Garie                        | 1 bļoda  | 1 ⅔ bļodas | 50-55                     |

## DĀRZEŅI

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

| Svaigi dārzeņi              | Svars, g / gab.   | Aptuvenais gatavošanas laiks, (min) |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Veseli artišoki             | 4 (vidēja izmēra) | 30-32                               |
| Sparģelis                   | 450               | 12-14                               |
| Pupiņveidīgie:              |                   |                                     |
| - Zāļi/vaskotas gatavības   | 225               | 12-14                               |
| - Veseli vai šķelti         | 450               | 20-22                               |
| Bietes (sagrieztas)         | 450               | 25-28                               |
| Brokoļi                     | 450               | 20-22                               |
| Briseles kāposti            | 450               | 24-26                               |
| Kāpostgalviņa (sagriežta)   | 450               | 16-18                               |
| Selerijas (tikai sagriežta) | 225               | 14-16                               |
| Burkāni (tikai sagriežti)   | 450               | 18-20                               |
| Ziedkāposti                 | 450               | 20-22                               |
| Kukurūza                    | 3-5 vālītes       | 14-16                               |
| Baklažāni                   | 450               | 16-18                               |
| Sēnes (veselas)             | 450               | 10-12                               |

|                                     |                                         |       |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------|
| Dārza sīpols (plāni sagriezts)      | 225                                     | 12-14 |
| Pastinaks                           | 225                                     | 8-10  |
| Zaļie zirnīši (pākstīs)             | 450                                     | 12-13 |
| Paprika (vesela, bez sēklām)        | Līdz 4-iem gabaliem<br>vidēja izmēra    | 12-13 |
| Kartupeļi (veseli, rozā)            | Līdz 450 (apmēram, 6<br>maziņi bumbuļi) | 30-32 |
| Kālis                               | 1, vidēja izmēra                        | 28-30 |
| Spināti                             | 225                                     | 14-16 |
| Kabači                              |                                         |       |
| - Dzeltenais vai cukini (sagriezts) | 50                                      | 12-14 |
| - Baltās zīles vai pelēkie rieksti  | 450                                     | 22-24 |
| Rācenis (sagriezts strēmelēs)       | 450                                     | 20-22 |
| Saldēti dārzeņi                     | 300                                     | 28-50 |

### ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

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

| Produkts                            | Svars, g / skaits     | Aptuvenais gatavošanas laiks (min.) |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Moluski čaulās                      |                       |                                     |
| - Ar cietām čaulām                  | 450                   | 10-12                               |
| Krabji                              |                       |                                     |
| - Karaliskie krabji, kājiņas/spīles | 225                   | 20-22                               |
| - Ar mīkstām čaulām                 | 8-12 gabali           | 8-10                                |
| Omārs                               |                       |                                     |
| - Kakliņi                           | 2-4 gabali            | 16-18                               |
| - Atsevišķas daļas                  | 450-563               | 18-20                               |
| - Veseli, dzīvi                     | 450-563               | 18-20                               |
| Mīdijas (svaigas, čaulās)           | 450                   | 14-16                               |
| Austeres (svaigas, čaulās)          | 1350                  | 18-20                               |
| Jūras gailīši                       |                       |                                     |
| - Upju (parastie)                   | 450                   | 14-16                               |
| - Jūras (parastie)                  | 450                   | 18-20                               |
| Garneles (bruņās)                   |                       |                                     |
| - Vidējas                           | 450                   | 10-12                               |
| - Lielas                            | 450                   | 16-18                               |
| Zivis                               |                       |                                     |
| - Veselas                           | 225-340               | 10-12                               |
| - Tīrītas                           | 225-340               | 10-12                               |
| - Fileja                            | 450                   | 10-12                               |
| - Sagriezta gabaliņos               | 450 (~2,5 cm biezumā) | 16-18                               |

### GAĻA

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

### OLAS

| Produkts              | Svars (g)/skaits | Aptuvenais gatavošanas laiks (minūtes) |
|-----------------------|------------------|----------------------------------------|
| Ola čaumalā           |                  |                                        |
| - Mīksti vārītas olas | 1-12 gabali      | 15-18                                  |
| - Cietivārītas olas   | 1-12 gabali      | 19-22                                  |

|                                                                                                                              |  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| Omlete                                                                                                                       |  |       |
| Iesitiet rīsu bļodā 6 olas un pievienojiet 2 ēdamkarotes pienu, sāli un piparus pēc garšas. Pēc 10-12 minūtēm tās apmaisiet. |  | 20-22 |

### TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

### ABĀŠANA

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

## VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laidų į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Saugumo sumetimais sugadintą maitinimo laidą turi teisę keisti tik gamintojas arba jo įgaliotas serviso centras, arba analogiškas kvalifikuotas personalas.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laidų.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių.
- Nenaudokite neįjeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.
- Prieš įjungdami garų puodą į elektros tinklą, pripilkite vandens į vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Nenaudokite garų puodo indų mikrobangų krosnelėje, nestatykite jų ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Būkite labai atsargūs perkeldami garų puodą, kuriame yra karšto vandens ar maisto.
- Veikiančio garų puodo dangtelį atidarykite atsargiai, nes galite apsiplikyti. Leiskite dangtelyje susikaupusiam kondensatui nutekėti atgal į indą.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiuro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

### PASIRUOŠIMAS DARBUI

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

### VEIKIMAS

- Nustatykite garų puodą ant tvirto lygaus paviršiaus.
  - Pildykite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skysčių arba maisto papildų. Rezervuare yra maksimalaus ir minimalaus pripildymo žymės: vandens lygis turi būti tarp jų.
  - Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus ant pagrindo.
- DĖMESIO:** Stebėkite, kad vanduo nenusileistų žemiau minimalaus lygio.
- Produktus, kuriems paruošti reikia daugiau laiko (pvz., stambesnius ar pan.), visada dėkite į apatinį indą.
  - Jei prietaisui veikiant vandens lygis sumažėjo, jį galima pripildyti per įpylimo angą, nenuimant indų nuo pagrindo.

## „FLAVOUR BOOSTER“ PRIETAISAS

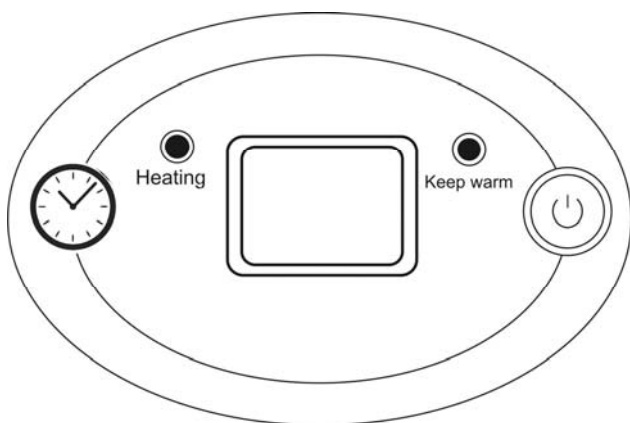
- „Flavour Booster“ prietaisas leidžia prisotinti valgį prieskonių ir prieskoninių žolelių aromatais. Jums tereikia įdėti prieskonius į specialų indą, o visą kitą padarys karšti garai. Garų puodas laiku išjungs garus ir išsaugos vitaminus, kad jūsų valgiai visada būtų sultingi, skanūs bei kvapūs.
- „Flavour Booster“ prietaisui puikiai tinka čiobreliai, kalendros, bazilikai, krapai, kari bei peletrūnas. Prie jų galima pridėti česnakų, kmynų arba krienų skoniui pabraukti.
- Rekomenduojama dėti nuo 0,5 iki 3 valgomųjų šaukštų džiovintų žolelių arba prieskonių.

## RYŽIŲ PUODAS

- Į ryžių puodą įberkite ryžių ar kitų produktų, įpilkite vandens, padažo ar kitokio skysčio. Uždarykite dangtelį. Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Laikmatyje nustatykite patiekalo ruošimo laiką. Laikui pasibaigus pasigirs garso signalas, šviesos indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir atsargiai nuimkite indus.
- Nurodytas garų virtuvės receptuose apytikris ruošimo laikas priklauso nuo produktų kiekio, jų dydžio ir norimo paruošimo laipsnio. Ruošdami maistą, taip pat vadovaukitės savo skoniu. Siūlomi režimai skirti dviejų indų garų puodui. Ruošiant maistą trijose induose ruošimo laiką reikės pakoreguoti.
- Naudodami dvi talpas Jūs galite vienu metu ruošti skirtingus patiekalus, tačiau nepamirškite, kad ruošiamų produktų skonis ir kvapas turi derintis tarpusavyje, nes ruošimo metu jų sultys ir riebalai susimaišys, paveikdami galutinį patiekalo skonį.
- Būkite atsargūs, nuimdami įkaitusius į garų puodo komplektą įeinančius indus, nes galite nusiplikyti. Naudokite virtuvės pirštines.

## GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS

- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Paspauskite prietaiso įjungimo mygtuką  vieną kartą. Įsižiebs įkaitimo indikatorius. Displėjuje automatiškai įsižiebs maisto gaminimo laikas (30 minučių). Nenustačius norimo maisto gaminimo laiko per 10 minučių prietaisas pradės veikti automatiname režime.



- Norėdami nustatyti maisto gaminimo laiką, paspauskite laikmačio mygtuką  kelis kartus, kol nenustatysite norimo laiko. Maksimalus leistinas maisto gaminimo laikas yra 60 minučių.
- Nustatytam laikui pasibaigus prietaisas automatiškai išsijungs. Pasigirs garso signalas. Displėjuje įsižiebs ženkliukas „IŠJUNGTĄ“. Įkaitimo indikatorius išsijungs.

## TEMPERATŪROS PALAIKYMO FUNKCIJA

- Paspauskite prietaiso įjungimo mygtuką  du kartus. Įsižiebs temperatūros palaikymo funkcijos indikatorius. Displėjuje įsižiebs užrašas „00“. Po 10 sekundžių funkcija įsijungs 2 valandoms. Pasibaigus šios funkcijos veikimo laikui prietaisas automatiškai išsijungs. Indikatorius išsijungs ir displėjuje įsižiebs ženkliukas „IŠJUNGTĄ“.
- Norėdami išjungti temperatūros palaikymo funkciją, paspauskite prietaiso įjungimo mygtuką  vieną kartą.

## TEMPERATŪROS PALAIKYMO ATIDĖJIMO FUNKCIJA

- Jeigu jums reikia pašildyti valgį tam tikram laikui, jūs galite atidėti temperatūros palaikymo funkcijos veikimo pradžią nuo 10 iki 900 minučių.
- Pasirinkite temperatūros palaikymo funkciją, po to paspauskite laikmačio mygtuką  ir pasirinkite atidėjimo laiką nuo 10 iki 900 minučių.
- Pavyzdžiui: jeigu jums reikia pradėti šildyti maistą po 100 minučių – nustatykite laiką 1.0. Po 100 minučių temperatūros palaikymo funkcija automatiškai įsijungs. Jeigu jums reikia pradėti šildyti maistą po 40 minučių – nustatykite laiką 0.4.

## DUONOS IR MAISTO PUSGAMINIŲ PAŠILDYMAS

- Pašildydami duoną niekuo ją neuždenkite.

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

### RYŽIAI IR KRUOPOS

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

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

### DARŽOVĖS

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

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

### ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Šviežių ar užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių bei žuvies ruošimo laikas nurodytas lentelėje. Žuvį ir jūros gėrybes iš pradžių reikia išdaryti ir paruošti.
- Dauguma žuvies ir jūros gėrybių rūšių ruošiami greitai. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Atsiminkite, kad moliuskų, austrių ir midijų 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.

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

## MĖSA

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

## KIAUŠINIAI

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

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Išpilkite vandenį iš kondensato surinkimo padėklo ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išpilti per įpylimo angą, apvertus garų puodą.
- Išplaukite dangtelį, padėklą ir visus indėlius šiltu vandeniu su muilu (galima plauti viršutinėje indų plovimo mašinos lentynoje), kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti šveitimo valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skysčių.
- Laikui bėgant ant šildymo elemento gali atsirasti kalkių nuosėdų, dėl kurių garų puodas išsijungs nespėję baigti maisto paruošimo ciklo.
- Po 7-10 naudojimų (priklausomai nuo vandens kietumo) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą kalkių nuosėdų šalinimo priemonę (tiksliai laikykitės pakuotės nurodymų) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.
- Valydami šildymo elementą nuo kalkių nuosėdų nestatykite ant garų puodo indų produktams ir neuždenkite jo dangteliu.
- Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Nustatykite laikmatį maždaug 20 minučių. Laikui pasibaigus ir garų puodui išsijungus išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išpildami vandenį leiskite šildymo elementui visiškai atvėsti. Keletą kartų praskalaukite šildymo elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausai nuvalykite.

## SAUGOJIMAS

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

## HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a 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.
- Vezetéksérülés esetén - veszély elkerülése érdekében - annak cseréjét végeztesse a gyártóval, vagy annak megbízott szervizével, ill. hasonló szakemberrel.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanysütő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készülékhez 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 mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.
- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

### ELŐKÉSZÍTÉS

- Vegye le a készülékről az összes címkét.
- 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.

### HASZNALATI UTASÍTÁS

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

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

- Az alsó gőztartályba mindig a hosszabb elkészítési időt igénylő élelmiszert rakja (pl., nagyobb méretűeket, stb.).
- Ha elkészítés közben észleli, hogy a vízszint alacsonyabb a normál szintnél – a gőztartályok lecsatolása nélkül, a vízfeltöltő szájon keresztül hozzátöltheti a vizet.

### POJAČIVAČ OKUSA

- Ako je potrebno, stavit ćete suho ili svježe zelenje ili začine u Pojačivač okusa radi dodavanja arome pripremljenoj hrani. Timijan, korijandar, bosiljak, kopar, curry i estragon sjajno pristaju pojačivaču okusa. Tome je moguće dodati češnjak, kumin ili hren radi pojačavanja okusa bez dodavanja soli.

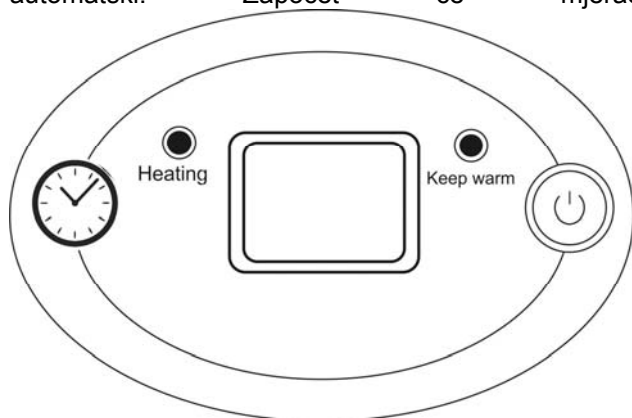
### RIZSTÁROLÓ CSÉSZÉ

- Helyezze a rizsát, egyéb élelmiszert a rizstároló csészébe, adjon hozzá vizet, szószt, stb. Zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfőzőt a hálózathoz. Állítsa be az időmérőn az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol. Áramtalanítsa a készüléket, és óvatosan vegye le a gőztartályokat.
- A gőzoltetéssel elkészített ételek receptjeiben megtalálhatja az élelmiszerek elkészítéséhez szükséges körülbelüli időmennyiséget, amely az élelmiszer mennyiségétől, méreteitől, valamint egyéni ízléstől függ. A felajánlott üzemmód a kéttartályos gőzfőzéshez alkalmas. A háromtartályos gőzfőzés esetében az elkészítési időt korrigálni kell.
- Két gőztartály használata különböző ételek elkészítését is engedélyezi, de figyelni kell arra, hogy összeférhetőek legyenek az élelmiszerek, és azok illatai, mivel elkészítés közben a lé, illetve zsír keveredni fog, és elronthatja az ételt.
- A készülékhez tartozó meleg tartályok lecsatolása közben legyen óvatos, nehogy égési sérülést kapjon a gőztől. Használjon konyhai kesztyűt, vagy lecsatolható fogót.

### RAD

- Ukopčajte napravo u zidnu utičnicu. Čut ćete zvučni signal. Zaslon će prikazati "OF" (isključeno)

- Jedan puta pritisnite tipku  za funkciju/isključeno. Osvijetlit će se indikator za grijanje. Zaslon će automatski prikazati vrijeme kuhanja od 30 minuta. Ako ne postavite vrijeme kuhanja tijekom 10 sekundi, naprava će početi raditi automatski. Započet će mjerac vremena odbrojavanja po minuti.



- Ako želite postaviti vrijeme kuhanja, pritisnite tipku mjerača vremena  nekoliko puta. Maksimalno vrijeme kuhanja koje se može postaviti je 60 minuta. Naprava će početi raditi nakon 10 sekundi. Započet će mjerac vremena odbrojavanja po minuti.
- Kada se vrijeme kuhanja završi, naprava će se automatski isključiti. Čut ćete zvučni signal. Zaslon će prikazati "OF" (isključeno). Indikator za grijanje će se ugasi

### FUNKCIJA ZADRŽAVANJA TOPLINE

- Dva puta pritisnite tipku  za funkciju/isključeno. Indikator za funkciju zadržavanja topline će se osvijetliti. Zaslon će prikazati "00". Nakon 10 sekundi će se funkcija zadržavanja topline uključiti na 2 sata. Kada je vrijeme funkcije zadržavanja topline isteklo, naprava će se automatski isključiti. Kako Indikator zadržavanja topline će se ugasi, a zaslon će prikazati "OF" (isključeno)

- Funkciju zadržavanja topline možete ručno isključiti tako da jedan puta pritisnete tipku  za funkciju/isključivanje

### REZERVACIJA VREMENA ZA FUNKCIJU ZADRŽAVANJA TOPLINE

- Ako trebate zagrijati hranu u željeno vrijeme, odaberite funkciju zadržavanja topline, pritisnite tipku mjerača vremena  kako bi postavili mjerac vremena rezervacije od 10 minuta do 900 minuta. Vrijeme rezervacije možete postaviti u noći i imat ćete ugrijan doručak ujutro
- Na primjer, trebate ugrijeti hranu za 100 minuta, postavite vrijeme 1.0, ako trebate vruće jelo za 40 minuta, postavite

0.4. Svaki put kada pritisnete tipku mjerača vremena  vrijeme će se produžiti za 10 minuta, a za 10 sekundi će se pokrenuti mjerac vremena odbrojavanja. Funkcija zadržavanja topline će se uključiti kada je vrijeme rezervacije završeno

### 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 főzési fokát.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

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

|               |          |              |       |
|---------------|----------|--------------|-------|
| - Hosszúszemű | 1 csésze | 1 2/3 csésze | 50-55 |
|---------------|----------|--------------|-------|

## ZÖLDSÉGEK

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

| Friss zöldségek               | Tömeg, g / db.           | Kb. elkészítési idő, (perc) |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Egész articsóka               | 4 (közepes méretű)       | 30-32                       |
| Spárga                        | 450                      | 12-14                       |
| Babfélék:                     |                          |                             |
| - Zöld/viaszérésű             | 225                      | 12-14                       |
| - Egészek vagy zúzottak       | 450                      | 20-22                       |
| Cékla (vágott)                | 450                      | 25-28                       |
| Brokkoli                      | 450                      | 20-22                       |
| Brüsszeli káposzta            | 450                      | 24-26                       |
| Fehér káposzta (vágott)       | 450                      | 16-18                       |
| Zeller (vékonyra vágott)      | 225                      | 14-16                       |
| Sárgarépa (vékonyra vágott)   | 450                      | 18-20                       |
| Karfiol                       | 450                      | 20-22                       |
| Kukorica                      | 3-5 cső                  | 14-16                       |
| Padlizsán                     | 450                      | 16-18                       |
| Gomba (egész)                 | 450                      | 10-12                       |
| Hagyma (vékonyra vágva)       | 225                      | 12-14                       |
| Paszternák                    | 225                      | 8-10                        |
| Zöldborsó (hüvelyes)          | 450                      | 12-13                       |
| Paprika (egész, kimagozott)   | 4 közepes méretű darabig | 12-13                       |
| Burgonya (egész, rózsaszín)   | 450-ig (kb. 6 kisdarab)  | 30-32                       |
| Répakáposzta                  | 1 közepes méretű         | 28-30                       |
| Spenót                        | 225                      | 14-16                       |
| Spárgatők                     |                          |                             |
| - Sárga vagy Cukkíni (vágott) | 50                       | 12-14                       |
| - Fehér makk vagy szürke dió  | 450                      | 22-24                       |
| Répa (cikkekre vágott)        | 450                      | 20-22                       |
| Fagyasztott zöldség           | 300                      | 28-50                       |

## HAL ÉS TENGERI TERMÉK

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

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

|                    |                      |       |
|--------------------|----------------------|-------|
| - Filé             | 450                  | 10-12 |
| - Darabokra vágott | 450 (~2,5 cm széles) | 16-18 |

**HÚS**

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

**TOJÁS**

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

**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- Áramtalanítsa a gőzfűtőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfeszültséget kiöntheti a vízfeltöltő részen keresztül, felfordítva a gőzfűtőt.
- 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 gőzfűtő hamarabb fog kikapcsolni, mint az élelmiszer elkészül.
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javasolt vízkövesedés gátló tisztítószer (tartsa be a dobozon leírt utasításokat), és töltsen meg vízzel a maximális jelzésig.
- A melegítő elem tisztítása közben ne helyezzen a víztartályra élelmiszertartályt, és ne fedje le fedővel.
- Csatlakoztassa a gőzfűtőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfűtő kikapcsolása után (az időmérő szerint) áramtalanítsa a készüléket. Vízeöntés előtt a melegítő elemet hagyja teljesen lehűlni. Néhányszor mossa meg a melegítő elemet és a víztartályt hideg vízzel, törölje szárazra őket.

**TÁROLÁS**

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

## **KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ**

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.

- Құрылғы құрғақ тегіс үстінде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құралды ересек адамдардың бақылауынсыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плитkada қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсатқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

#### **ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

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

#### **ЖҰМЫС**

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

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

- Ұзағырақ әзірленетін өнімдерді (мысалы, ең ірілерін немесе т.б.) әрқашан төменгі булы сиымына қойыңыз.
- Егер даярлау уақытына су нормадан аз болса, оны булық сиымдарды алмай толтыруға арналған тесік арқылы құюға болады.

#### **FLAVOUR BOOSTER ҚҰРЫЛҒЫСЫ**

- Flavour Booster құрылғысы асты дәмдеуіштер мен шөптердің хош иістерімен толтыруға мүмкіндік береді. Сіз тек дәмдеуіштерді арнайы ыдысқа салуыңыз қажет, қалғанын ыстық бу жасайды. Бу пісіргіш дәрумендерді сақтап, тағамдарыңыздың татымды, дәмді және хош иісті болуы үшін буды уақытында өшіреді.
- Flavour Booster құрылғысына тасшөп, күнзе, райхан, ораздық, карри және эстрагон өсімдіктері тамаша сәйкес келеді. Дәмін күшейту үшін оларға сарымсақ, зире немесе ақжелкек қосуға болады.
- ½ - 3 ас қасық кептірілген көкөніс немесе дәмдеуіштер салу ұсынылады.

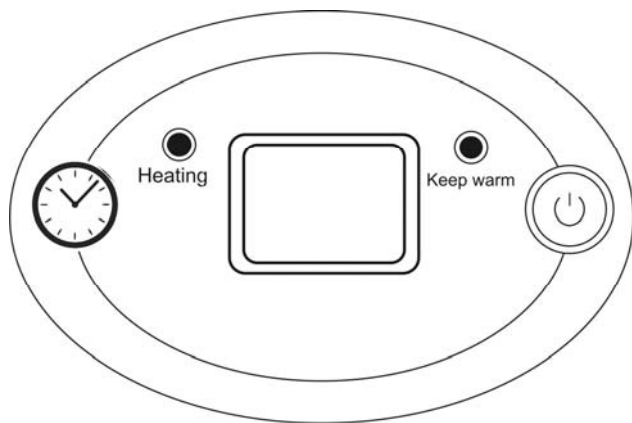
#### **КҮРІШКЕ АРНАЛҒАН ПИАЛА**

- Күрішке арналған тостағанға күріш немесе басқа өнімдерді толтырыңыз, су, тұздықты не т.б. қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерге тағамның даярлау уақытын тапсырыңыз. Ол өткеннен кейін дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады және булы пісіргіш автоматты өшіріледі. құралды электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және булық сиымдарды ұқыппен алыңыз.
- Булы асханалардың рецептерінде өнімдердің мөлшеріне, шамасына және тілеген даярлық дәрежесіне, сонымен қатар жеке талғамға тәуелді шамалау даярлық уақыты көрсетілген. Ұсынылып отырған тәртіптер екі сиымды булы пісіргішке арналған. Үш сиыммен жұмыс істегенде даярлық уақытын түзету керек.
- Екі булық сиымдарды қолданып, бір уақытта әртүрлі тағамдар даярлауға болады, бірақ, даярланатын өнімдер ісімен үйлесімді және тіркесімді болуы қажеттігін ескеру тиіс, себебі олардың шырындары және майы араласып тағамдарды бүлдіруі мүмкін.
- Булы пісіргіштің жинағына кіретін қыздырылған сиымдарды шешкенде, сақ болыңыз – ыстық буға күйіп қалмаңыз. Асханалық қолғаптарды не қысып алғышты қолданыңыз.

#### **ДАЯРЛАУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ**

- Құрылғыны электр желісіне жалғаңыз.

- Қосу түймешігін  бір рет басыңыз. Қызу көрсеткіші жанады. Дисплейде автоматты түрде 30 минут даярлау уақыты пайда болады. Қажет уақытты 10 минут ішінде орнатпасаңыз, құрылғы автоматты режимде жұмыс істей бастайды.



- Даярлау уақытын орнату үшін таймер түймешігін  қалаған уақытыңызды орнатқанша бірнеше рет басыңыз. Орнатуға болатын максималды даярлау уақыты – 60 минут.
- Орнатылған уақыт өткеннен кейін құрылғы автоматты түрде өшіріледі. Дыбыстық сигнал беріледі. Дисплейде ӨШІРУЛІ белгісі пайда болады. Қызу көрсеткіші өшеді.

### ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Қосу түймешігін  екі рет басыңыз. Температураны сақтау функциясының көрсеткіші жанады. Дисплейде 00 жазуы пайда болады. 10 секундтан кейін функция 2 сағатқа қосылады. Аталған қызметтің жұмыс істеу уақыты өткен кезде, құрылғы автоматты түрде өшіріледі. Көрсеткіш өшеді және экранда ӨШІРУЛІ белгісі пайда болады.
- Температураны сақтау функциясын қосу түймешігін  бір рет басу арқылы өшіруге болады.

### ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУДЫ ШЕГЕРУ ҚЫЗМЕТІ

- Егер асты нақты бір уақытта ысыту қажет болса, Сіз ысытуды 10 - 900 минутқа дейін шегеруді орната аласыз.
- Аталған функцияны таңдаңыз және таймер түймешігін  басып, 10 - 900 минутқа дейін ысытуды шегеру уақытын таңдаңыз.
- Мысалы: Сізге асты 100 минуттан кейін ысыта бастау қажет болса, уақытты 1.0 етіп орнатыңыз. 100 минуттан кейін температураны сақтау функциясы автоматты түрде қосылады. Егер 40 минуттан кейін бастау қажет болса, уақытты 0.4 етіп орнатыңыз.

### НАНДЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

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

### КҮРІШ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАР

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Күріш даярлауға арналған тостағанға күрішті салыңыз және ұсыныстарға сәйкес резервуарға су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және булы пісіргішті қосыңыз.
- Күріш көбірек жұмсақ болып шығуы үшін, суды 1-2 ас қасық көбірек құйыңыз, ал қаттылауларына – кестеде ұсынылғаннан сонша азырақ.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

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

### КӨКӨНІСТЕР

- Көкөністерді мұқият жуыңыз. Түптерін және қажет болса қабықшасын алып тастаңыз.

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

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

#### БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

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

| Азық                                     | Салмақ, г / мөлшері | Даярлаудың уақыт шамасы, (мин) |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Қабыршақты моллюскілер                   |                     |                                |
| - Қатты қабыршақтармен                   | 450                 | 10-12                          |
| Шаяндар                                  |                     |                                |
| - Корольдық шаяндар, аяқтары/ қысқаштары | 225                 | 20-22                          |
| - Жұмсақ қабыршақтармен                  | 8-12 дана           | 8-10                           |
| Лобстеры                                 |                     |                                |
| - Мойындары                              | 2-4 дана            | 16-18                          |
| - Бөлек бөлімдері                        | 450-563             | 18-20                          |
| - Бүтіндері, тірілері                    | 450-563             | 18-20                          |
| Мидиялар (тыңдары, қабыршақтарда)        | 450                 | 14-16                          |
| Устрицалар (тыңдары, қабыршақтарда)      | 1350                | 18-20                          |
| Теңіз тарақшалары                        |                     |                                |
| - Өзендіктері (тазаланғандар)            | 450                 | 14-16                          |
| - Теңіздіктері (тазаланғандар)           | 450                 | 18-20                          |
| Асшаяндар (сауыттарда)                   |                     |                                |
| - Орталары                               | 450                 | 10-12                          |

|                                |                          |       |
|--------------------------------|--------------------------|-------|
| - Үлкендері                    | 450                      | 16-18 |
| Балық                          |                          |       |
| - Бүтін                        | 225-340                  | 10-12 |
| - Өңделген                     | 225-340                  | 10-12 |
| - Сүбе ет                      | 450                      | 10-12 |
| - Кішкене кесектермен туралған | 450 (~2,5 см жуандықпен) | 16-18 |

**ЕТ**

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

**ЖҰМЫРТҚАЛАР**

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

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

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

**САҚТАУ**

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

**SL NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

- Pred prvým používaním skontrolujte, či technické charakteristiky výroby, ktoré sú uvedené na typovom štítku, zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Nepoužívajte vonku.
- Zákaz rozobratia spotrebiča, ak je pripojený do elektrickej siete. Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie rizika zranenia elektrickým prúdom alebo poškodenia spotrebiča používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

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

#### **PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU**

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

#### **PREVÁDZKA**

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

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

- Potraviny, ktoré sa spracúvajú dlhšie (napríklad väčšie kúsky a pod.), vždy dávajte do dolnej varnej nádoby.
- Ak počas spracúvania potravín dojde voda, môžete ju doliať cez otvor na vodu a pritom nemusíte zdvíhať všetky varné nádoby.
- Umiestnite zeleninu, morské a iné produkty v stredu varnej nádoby, prípadne sa snažte vyhnúť blokovaniu otvoru na paru.

#### **ZARIADENIE FLAVOUR BOOSTER**

- Zariadenie Flavour Booster umožňuje nasycovanie jedla vôňou korenia a bylín. Stačí len položiť korenie do špeciálnej nádoby, zvyšok práce za vás urobí horká para. Parný hrniec načas vypne páru a tým zachová vitamíny a urobí vaše jedlá šťavnatými a voňavými.
- Pre Flavour Booster sa výborne hodia tymian, koriander, bazalka, kôpor, kari a estragón. K nim sa môže pridávať cesnak, kmín alebo chren pre zvýraznenie chuti.
- Odporúčame pridávať ½ - 3 veľké lyžice suchých bylín alebo korenia.

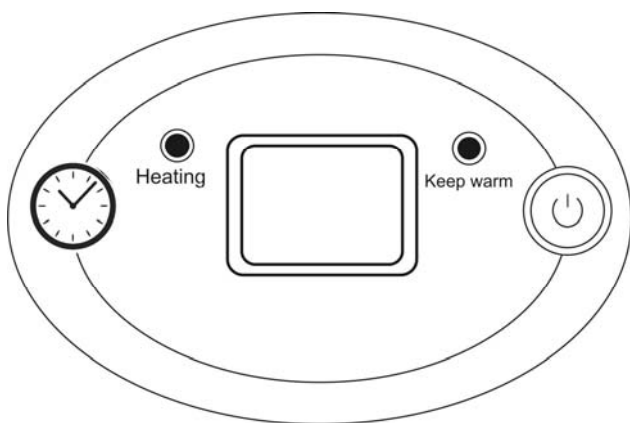
#### **MISA NA RYŽU**

- Do misy na ryžu vložte ryžu alebo iné potraviny, pridajte vodu, omáčku a i. Zatvorte veko. Pripojte parný hrniec do elektrickej siete. Na časovači nastavte dobu spracúvania potravín. Po uplynutí tejto doby zaznie akustický signál, svetelný indikátor zhasne a parný hrniec sa automaticky vypne. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a opatrne snímte varné nádoby.
- V receptoch pre parné hrnce je uvedená približná doba spracúvania potravín, ktorá závisí od množstva, veľkosti a stupňa prípravy potravín aj osobných predností. Odporúčané režimy spracúvania sú určené pre parný hrniec s dvoma varnými nádobami. Ak prevádzkujete tri varné nádoby, musíte upraviť dobu spracúvania.
- Ak používate dve varné nádoby, môžete v tej istej dobe uvariť rôzne jedlá, musíte však dbať na to, aby potraviny boli kompatibilné, lebo sa šťava a tuk z potravín budú miešať.
- Teplé varné nádoby snímajte opatrne, aby ste sa nepopálili horúcou parou. Používajte kuchyňské úchytky.

#### **NASTAVENIE DOBY PREVÁDZKY**

- Pripojte spotrebič do elektrickej siete.

- Stlačte tlačidlo zapnutia  jeden ráz. Rozsvieti sa indikátor zohriatia. Na displeji sa automaticky objaví doba prevádzky 30 minút. Ak nenastavíte požadovanú dobu počas 10 minút, spotrebič sa spustí v automatickom režime.



- Pre nastavenie doby prevádzky stlačte tlačidlo časovača  niekoľkokrát, kým nenastavíte požadovanú dobu. Maximálna nastaviiteľná doba prevádzky je 60 minút.
- Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne automaticky. Zaznie akustický signál. Na displeji sa objaví symbol VYPNUTÉ. Indikátor zohriatia zhasne.

### FUNKCIA UDRŽOVANIA TEPLOTY

- Stlačte tlačidlo zapnutia  dva rázy. Rozsvieti sa indikátor funkcie udržovania teploty. Na displeji sa objaví nápis 00. Po 10 sekundách sa funkcia spustí na 2 hodiny. Keď vyprší doba tejto funkcie, spotrebič sa vypne automaticky. Indikátor zhasne a na displeji sa objaví symbol VYPNUTÉ.
- Pre vypnutie funkcie udržovania teploty stlačte tlačidlo vypnutia  jeden ráz.

### FUNKCIA ODLOŽENÉHO UDRŽOVANIA TEPLOTY

- Ak chcete zohriať jedlo k určitej dobe, môžete nastaviť odložené zohriatie od 10 do 900 minút.
- Zvoľte túto funkciu, potom stlačte tlačidlo časovača  a zvoľte dobu odloženého spúšťania zohriatia od 10 do 900 minút.
- Napríklad: Chcete začať so zohriatím jedla o 100 minút, nastavte dobu 1.0. O 100 minút sa funkcia odloženého udržovania teploty zapne automaticky. Chcete začať so zohriatím jedla o 40 minút, nastavte dobu 0.4

### RYŽA A KRUPICE

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

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

### ZELENINA

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

| Čerstvá zelenina | Hmotnosť, g / ks. | Približná doba spracúvania, (min.) |
|------------------|-------------------|------------------------------------|
| Celé artičoky    | 4                 | 30-32                              |

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

#### RYBA A MORSKÉ PLODY

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

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

**MÄSO**

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

**VAJCIA**

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

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

**ČISTENIE A ÚDRŽBA**

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

**USCHOVÁVANIE**

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